

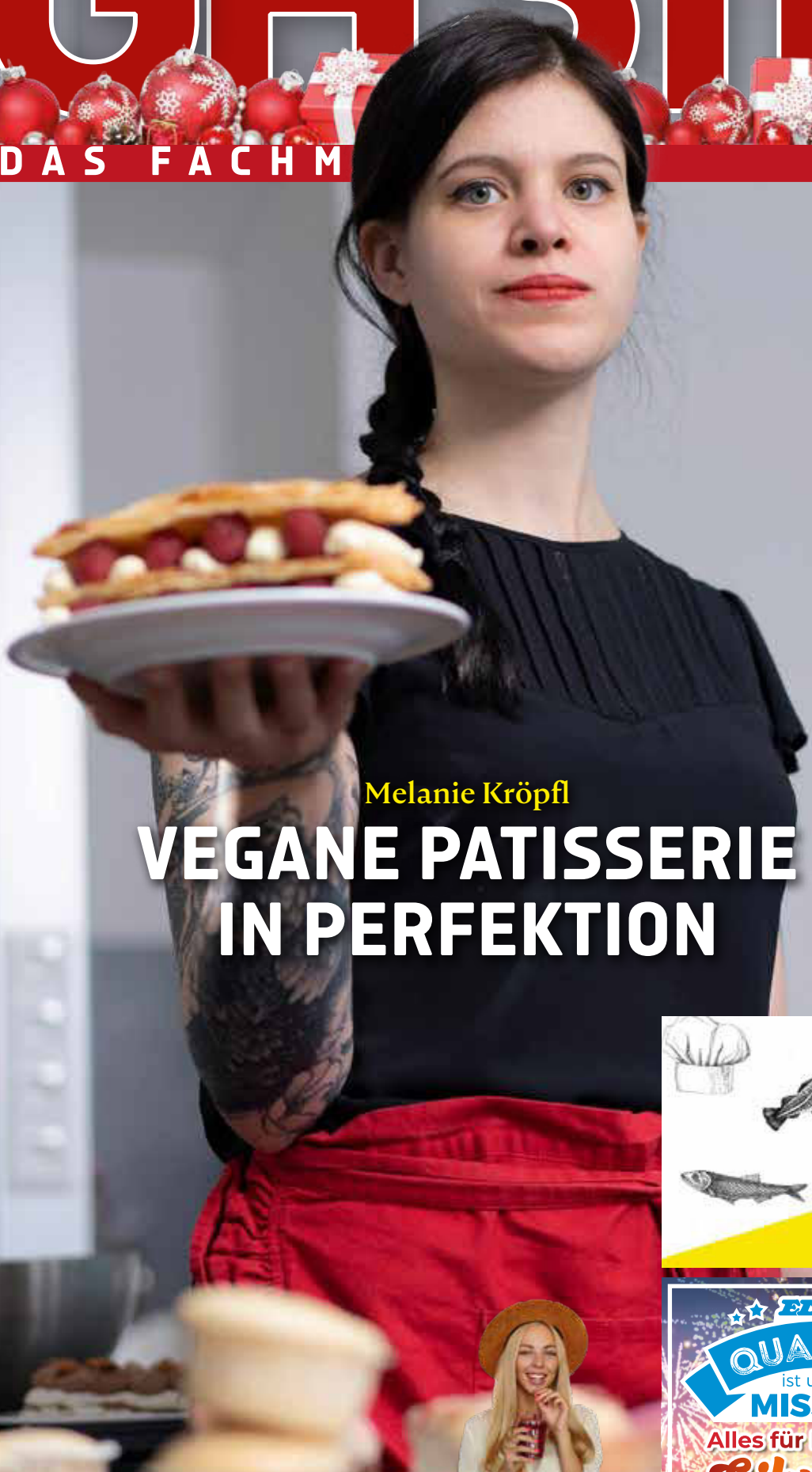
GASTRO

DAS FACHMAGAZIN

Ausgabe 12/2024

Internationale Winterdesserts (Seite 26)

VEGANUARY
Spezial



Melanie Kröpfl

VEGANE PATISSERIE IN PERFEKTION



NO BOTTLE, NO WASTE.



Ausgabe 12, Dezember 2024, 41. Jahrgang, Österreichische Post AG, GZ 022033305 M, HT Medien & Gastro Verlag GmbH, Gensthaler Straße, 87, 1180 Wien, Coverfotos: Patrick Weichmann (großes Foto), Colour-PIX/stock.adobe.com (Christbaumkugeln), Kröpfl (Veganuary Buttern), Kimphoto / stock.adobe.com (Frau mit Glas), pixabay (Wellenachtsbäckerei)

Die Wandlung des Softdrinks (Seite 50)

Tiroler GENUSSKULTUR

AUF HÖCHSTEM NIVEAU

TIROLS ÄLTESTER
Seit
1651
EDELBRENNNER



92
falstaff
TASTUNG
2023

Die Königin der Alpen Tiroler Zirbener 30 %

Zirbelbäume sind vor allem in den Zentralalpen Österreichs zu finden. Der älteste Baum Tirols ist eine rund 750 Jahre alte Zirbelkiefer, die seit 1926 als Naturdenkmal gilt. In der Saison werden frische Zapfen binnen einem Tag verarbeitet, jedoch keine überreifen oder unreife Zapfen.



97
falstaff
TASTUNG
2023

1. PLATZ

Der besondere Tropfen Muskateller Traubenbrand 40 %

Der Muskateller Traubenbrand aus besten Muskattrauben, die im Kupferkessel doppelt gebrannt werden, hat ein typisches Muskataroma, umrahmt von einer zarten Zitrusfrische und leichter Süße. Durch die zweijährige Lagerung entwickelt sich ein herrlich frischer Geschmack, der intensiv und lang anhaltend ist.



ERBER

TIROLS ÄLTESTER EDELBRENNNER. SEIT 1651

Erber GmbH

Dorfstraße 57
6364 Brixen im Thale
Österreich
+43 5334 8107
info@erber-edelbrand.com



www.erber-edelbrand.com

Eine schöne Weihnachtszeit!

Die Adventzeit ist für die Gastronomie seit jeher eine intensive Zeit. Die Betriebe sind voll, dafür sorgen Weihnachtsfeiern genau so wie Familienfeiern. Zu dieser Zeit darf gevöllert werden, was das Zeug hält – und das ist auch gut so.

Denn spätestens im Jänner üben sich so ziemlich alle in kulinarischer Zurückhaltung und da kommt der Schwerpunkt des Veganuary gerade recht. Und da wir immer unserer Zeit etwas voraus sind, haben wir uns bereits in dieser Ausgabe mit diesem Thema beschäftigt und dazu mit zwei Profis in diesem Bereich gesprochen: Sowohl Doyen und Haubenkoch Siegfried Kröpfl, als auch dessen Tochter Melanie, gaben uns Einblick in ihre kulinarische Welt und haben uns mit Tipps und Rezepten versorgt. Und ganz ehrlich, wenn man das so liest, dann werden auch überzeugte Fleischtiger eingekocht. Denn eigentlich kann alles auch vegan zubereitet werden, man muss sich nur trauen. Und das sollten sich Gastronomen, denn die Nachfrage wird immer größer.

Was haben wir sonst noch? Weihnachtsbäckereien, Weihnachtstee und üppigen Kaffee – schließlich ist ja bald Weihnachten!

Und auch den neuen Entwicklungen bei Kräuterlikören und Softdrinks sind wir nachgegangen und orten in beiden Fällen einen sorgsameren Umgang mit Zucker – es darf hier auch ein bissl weniger sein.



Im touristischen Ressort lesen Sie, wohin die Tourismuskonzepte 2025 steuern, die allesamt getragen sind von Qualitätsoffensiven. Parallel dazu machen wir

einen Sidestep zur Ferienmesse 2025, die im Jänner in Wien stattfinden wird – inklusive aller aktuellen Reisetrends.

Und auch in eigener Sache gibt es Neues zu berichten: Allgemein als saure Gurkenzeit bekannt ist der Sommer, wo dann „Nessie & CO“ ihren großen Auftritt haben. In der Gastronomie trifft das mitunter auch auf den Jänner zu, wo nach Weihnachts- und Silvesterpartys erstmal durchatmen angesagt ist. Was dazu führt, dass auch einige Fachmedien hier pausieren. Nicht so GASTRO, denn wir haben uns entschlossen, erstmals auch im Jänner mit einer Ausgabe zu erscheinen – einfach deshalb, weil die Nachfrage seitens unserer Kunden gegeben ist und auch deshalb, weil wir nicht bis Februar warten möchten, um Sie, unsere interessierten Leser, mit den aktuellen News zu versorgen. So dürfen Sie sich Ende Jänner auf unsere erste Ausgabe zum Jahresbeginn freuen.

Bis dahin wünschen wir Ihnen volle Betriebe, ausreichend Mitarbeiter und trotzdem ein geruhsames Weihnachtsfest im Kreise Ihrer Lieben! Frohe Weihnachten wünscht das GASTRO-Team!

Kurt & Michael HEINZ



**MEHR RAUM,
MEHR LUFT,
MEHR SONNE.**



Unsere Sonnenputen verfügen über größere Bewegungsfreiheit als in der konventionellen Tierhaltung, da sie mehr Platz im Stall und Zugang zu einem geschützten Freibereich haben. Dort können sie sich an der frischen Luft die Sonne auf die Federn scheinen lassen. Die Tiere ernähren sich von natürlichem, gentechnikfreiem Futter und werden von bäuerlichen Familienbetrieben in Österreich aufgezogen. –

SONNENPUTEN VON WECH, EXKLUSIV BEI KRÖSWANG.
SONNENPUTE.AT +43.7248.685 94



Aktuell & angesagt

Buchtipps Seite 80

Vorschau und Impressum Seite 82

Foto: Kröpfli



Pflanzliche Ernährung als Statement

Die Gemeinschaft der Veganer und Vegetarier in Österreich ist größer als je zuvor – Tendenz weiter steigend ohne Aussicht auf Stagnation.

Seite 12

Punschkrapfen sind meine Leibspeise!

Melanie Kröpfli, Patisserie-Profi im veganen Bereich, lässt GASTRO in ihre Weihnachtsbäckerei schauen.

Seite 18

Internationale Winterdesserts werden heimisch

Viele der internationalen Süßspeisen haben es schon längst auf heimische Teller geschafft.

Seite 26

Foto: Andrea Jungwirth



Pistazien: Der grüne Kern

Spätestens seit dem Hype um die Dubai Schokolade, ist die Pistazie in aller Munde.

Seite 28

Zwei süße Klassiker

Honig und Konfitüren haben ihren festen Platz in der Winterküche, und das nicht ohne Grund.

Seite 30

Allerlei aus dem Meer

Egal, ob mediterran oder asiatisch, Meeresfrüchte sind in der Küche sehr beliebt.

Seite 34

Food 16 bis 41

Food

„Der Wirt muss leben können, aber die Gäste auch“

Franz Buchecker führt in der Wiener Gußhausstraße ein klassisches Beisl der alten Schule.

Seite 36

30 Jahre Niederösterreichische Wirtshauskultur

Was mit 100 Wirtshäusern begann, ist heute die stärkste Kulinarik-Initiative Österreichs. Mittlerweile zählt der Verein rund 200 Mitglieder, die ein starkes Zeichen gegen das Wirtshaussterben setzen.

Seite 38

Foto: Foto: Paylessimages / stock.adobe.com



Nur keine Schwäche zeigen

Die Weihnachtszeit ist traditionell auch die Zeit der wärmenden Starkbiere. Doch neben dem bei uns üblichen hellen, untergärigen Bock bietet diese Biersorte etliche andere Spielarten für Genießer.

Seite 44

Kräuterliköre, hochgeistige Aromatik

Ob herb, bitter, blumig oder erfrischend zitronig, Kräuter haben es geschmacklich in sich.

Seite 48

Süß ohne Sünde

Früher noch mit Zucker und künstlichen Aromen überladen, haben sich Softdrinks inzwischen grundlegend gewandelt.

Seite 50

Foto: gitusik



Winterliches Kaffee-Erlebnis

Aromatische Gewürze, saisonale Zutaten und einzigartige Kombinationen machen Kaffeeaktionen im Winter zum Lieblingsgetränk.

Seite 54

Leise rieselt der Tee

Die ersten Tüchchen des Adventskalenders sind geöffnet und das kalte Wetter hüllt die Tage in frostige Stille.

Seite 58

Cold & hot drinks 42 bis 59

Non food 60 bis 67

Effizienz durch clevere Kühltechnik

Die Planung einer Großküche erfordert eine präzise Abstimmung von Funktionalität, Effizienz und Nachhaltigkeit – besonders im Bereich der Kühltechnik, die eine zentrale Rolle spielt.

Seite 62

Nachhaltigkeit, Technologie und Individualität

Housekeeping im Wandel! Vom unscheinbaren Nebenbereich wurde es zu einem Schlüsselservice der Hotelbranche.

Seite 64

Foto: Almaje



Zauberhafte Tischkultur

Eine festliche Tischkultur zeichnet sich durch Liebe zum Detail, den Einsatz natürlicher Materialien und harmonische Farbkonzepte aus.

Seite 66

Zusammenarbeit erhöht die Schlagkraft

Wirtschaft und Tourismus wachsen enger zusammen und Nachhaltigkeit bestimmt die Agenda.

Seite 70

Foto: Original FX Mayr Health Center GmbH



Pflanzliche Speisen für die Gesundheit!

Gesundheitshotels haben die fleischlose Küche als Gesundheitsaspekt schon lange im Fokus.

Seite 74

In vier Tagen um die Welt

Die Ferien-Messe Wien stimmt vom 16. – 19. Jänner 2025 auf den Urlaub ein!

Seite 76

Vom Skilehrer zum Webdesigner

Die Tourismusbranche unterliegt einem ständigen Wandel. Wer erfolgreich sein will, muss sich mit den neuesten Entwicklungen auseinandersetzen – heimische Tourismusschulen tun das.

Seite 78

Tourismus, Hotellerie & Karriere 68 bis 79



HUBERTUSSTUBE, ST. JOHANN

**MOBILER
SCHAURAUM**
Wir beraten Sie vorort.
0043/664/44 29 108



SCHLOSS DÖTTINGEN



SONNENRESORT ETTERSHAUS



THERME ERDING



ZILLERTAL THERME



f-b-manager.com



Dieser Ausgabe von GASTRO liegt unser Kalender 2025 bei.



Dieser Ausgabe von GASTRO liegt eine Beilage der Firma Edna bei.



Foto: FRB Media

Herausforderungen annehmen und meistern

Die „Alles für den Gast“ 2024 in Salzburg zeigte einmal mehr, wie Gastronomie und Hotellerie die Herausforderungen der Zukunft annehmen. Vom 9. bis 13. November lockte die Messe 711 Aussteller und fast 36.000 Fachbesucher an. Im Mittelpunkt standen die Themen Nachhaltigkeit, Digitalisierung und Nachwuchsgewinnung. Alexander Kribus, Geschäftsführer der Messezentrum Salzburg GmbH, erklärte: „Es ist uns gelungen, einen inspirierenden Raum zu schaffen, in dem sich Gastronomie und Hotellerie mit frischen Ideen und einem klaren Fokus auf die Zukunft weiterentwickeln konnten.“

Die Messe war zugleich ein Ort für Wissensaustausch und Networking. Mehr als 100 Workshops, Talks und Masterclasses boten wertvolle Einblicke in die neuesten Trends und Lösungen. KommR Robert Seeber von der Wirtschaftskammer Österreich betonte bei der Eröffnung: „Tourismus

ist heutzutage ein Fels in der Brandung.“ Diese Aussage prägte die gesamte Veranstaltung, bei der Optimismus und Motivation im Vordergrund standen.

In 11 Messehallen, einschließlich der salzburgarena, konnten sich die Fachbesucher auf innovative Konzepte, aktuelle Trends und spannende Produktpremieren freuen, die das gesamte Portfolio und die Innovationskraft der Branche widerspiegeln. Besonders im Fokus stand das Thema Nachhaltigkeit. In der BIOWELT präsentierten sich nachhaltige Lebensmittelrends und innovative Konzepte, während in der E-Mobility-Welt umweltfreundliche Mobilitätslösungen vorgestellt wurden.

Ein weiteres Highlight war der neue Patisserie-Wettbewerb „Compote Complot“, der das handwerkliche Können der Teilnehmer ins Rampenlicht stellte. Luise Grotenthaler aus dem 2-Sterne-Restaurant Söl'ring Hof siegte im spannenden Finale. Auch die Getränkewelt war ein großer Erfolg, insbesondere die neue „No & Low Alcohol“-Area, die innovative alkoholfreie Genussangebote präsentierte.

Die „Alles für den Gast“ 2024 hat sich als unverzichtbares Branchentreffen etabliert, das wertvolle Impulse für die Zukunft der Gastronomie und Hotellerie setzte. Die nächste Ausgabe findet vom 08. bis 11. November 2025 statt.

www.gastmesse.at

Grapos® SOFT DRINKS



PERFEKTION IM OFFENAUSSCHANK

DIE ZEITGEMÄSSE ART GETRÄNKE AUSZUSCHENKEN



OFFENE
GETRÄNKE

BIO

VEGAN

CLASSIC

FREE

Pure



Der ökologische Fußabdruck
aller Grapos Getränke
ist um 90% kleiner als der
konventioneller Portionsflaschen.

(evaluiert durch die Technische Universität Graz.)



Grapos®
SOFT DRINKS



EIN MIT DEM
ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN
AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

www.grapos.com

So is(s) es ...!

Das Jahr neigt sich dem Ende zu, und die Weihnachtszeit steht vor der Tür. Spätestens beim ersten Adventpunsch auf einem der zahlreichen Weihnachtsmärkte wird uns bewusst: Es ist höchste Zeit, Geschenke, Weihnachtsbaum und Co. zu besorgen.

Auch an die Preise an den Punschständen haben wir uns längst gewöhnt: Für zwei Punsch inklusive Häferleinsatz reichen 20 Euro oft nicht mehr aus. Doch immerhin hat man den Eindruck, dass die Qualität stimmt. Und die Wartezeiten? Die scheinen sich im Vergleich zu früheren Jahren deutlich verkürzt zu haben. Selbst an den Wochenenden, wenn die Märkte von Touristen gut besucht sind, kommt man überraschend schnell an die Reihe.

Doch ist weniger los, als es den Anschein hat? Trotz der gut gefüllten Märkte stellt sich die Frage, ob die Besucher die angebotenen Produkte tatsächlich kaufen können – und wollen. Am Ende der Adventszeit wird man wohl Bilanz ziehen, und sehen ob es sich auch für die Wirtschaft gelohnt hat.

Eines steht jedoch fest: Die Stimmung auf den Märkten ist durchwegs positiv, und auch ich habe die vorweihnachtliche Atmosphäre in vollen Zügen genossen.

In diesem Sinne: HOHOHO – Frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

Ferdinand Höpfe BEd.

Vice President F&B Manager Club AUSTRIA

www.f-b-manager.com



Gault&Millau-Guide 2025

Alle Jahre wieder geht es ans Verteilen der Hauben. Der Gault&Millau-Guide als Wegweiser zu Österreichs Haubenköchen hat gerade die aktuelle Ausgabe herausgegeben, die so umfangreich ist, wie selten zuvor. Neben dem Restaurantguide erscheinen auch der Hotel- sowie der Weinguide für Österreich, ein Hüttenguide für Tirol, und Südtirol wird mit einem eigenen Restaurant- und Hotelguide abgedeckt. Insgesamt wurden 71 Betriebe neu in den Guide aufgenommen und alle Fünf-Hauben-Betriebe des Vorjahres konnten ihre Position halten. Neu ist die Vergabe der Auszeichnung für das Lebenswerk, die erstmals an drei Protagonisten ging: an Markus Mraz, Helmut Rachinger und Sepp Schellhorn, die Väter-Generation der populären Healthy Boy Band.

Gault&Millau

Die Preisträger

- › Newcomer des Jahres: ist Joachim Jaud (Restaurant 141 by Joachim Jaud), Mieming, Tirol)
- › Pâtissier des Jahres: Jakob Szedonja, Apron, Wien
- › Service Award: Karl-Heinz Pale, Hospiz Alm, St. Anton (Tirol)
- › Gastronomin des Jahres: Ulli Retter, Retter Bio-Natur-Resort, Pöllauberg (Steiermark)
- › Sommelière des Jahres: Katharina Gnigler, Bootshaus, Seehotel Das Traunsee (OÖ)
- › Weinkarte des Jahres: Gasthaus Stern, Christian Werner, Wien
- › Weinkarte des Jahres mit Österreich-Schwerpunkt 2025 – Das Bräu, Nußdorf am Attersee (OÖ)
- › Wirtshaus des Jahres – Wirtschaft Traube, Tobias Schöpf, Klösterle (Vorarlberg)
- › Umwelthaube: Paul Ivić vom Wiener TIAN
- › Ambiente Award – Moritz, Grafenstein (Kärnten)
- › Beste Bierkarte Österreichs: Stiegl-Gut Wildshut (OÖ)
- › Gault&Millau Ambassador: Marchese Piero Antinori

www.gaultmillau.at

ÖHV-Kongress 2025

Neue Wege, neue Gäste. Unter diesem Motto bietet der ÖHV-Kongress von 22. - 24. 1. 2025 spannende Diskussionen mit ausgewiesenen Fachleuten. Wie zum Beispiel über die Generationen Z und Alpha, innovative Ansätze im Marketing und vor allem Neuigkeiten zum Einsatz von Künstlicher Intelligenz – diese mit Zukunftsforscher David Borst. Ein besonders spannendes und gleichzeitig top aktuelles Thema, denn sie wird die Hotellerie deutlich beeinflussen. Im Congress Innsbruck wird es um die Zukunft der Hotellerie unter dem Motto „Neue Wege – Neue Gäste“ gehen. Auch Politikberater Thoma Hofer wird anwesend sein und die Frage in den Raum stellen, was der Tourismus von der Politik erwarten kann. Ein spannendes Rahmenprogramm gibt die Möglichkeit zum Networking, Erfahrungsaustausch und guter Unterhaltung. Jetzt Ticket sichern – für den Fall der Fälle mit kostenlosem Storno bis 30.12.2024!



www.oehv.at/veranstaltungen



Der echte Naturkrusten Leberkäse

1 kg Jourblock:
ideal für das
Frühstücks-
buffet



gentechnikfrei



glutenfrei



laktosefrei



ohne
Geschmacksverstärker



ohne
künstliche Farbstoffe



ohne
Verdickungsmittel



Herbert Pointner,
Hofkirchen an der Trattnach,
einer von 206 gourmetfein
Partnerbauern

Rückverfolgbarkeit bis zum Bauern Garantierte Herkunftskennzeichnung

Auf jedem gourmetfein Verpackungsetikett führen wir die Namen der Bauernfamilien an, die das Schweine- und Rindfleisch für das Produkt geliefert haben. Diese Herkunftskennzeichnung bedeutet höchste Qualität und Wertschätzung den Landwirten und Konsumenten gegenüber.



Weitere Infos
finden Sie hier:



Vielfältiger Messeauftritt

METRO Österreich überzeugte auf der „Alles für den Gast“ erneut mit seiner Ultrafrische-Expertise und seinem Profi-Sortiment für die Gastronomie. Der METRO Stand bot eine Plattform für Inspiration und Austausch, mit einem Fokus auf Frischfleisch, Fisch, Obst und Gemüse. Neben neuen Produkten wie der METRO Chef Marbled Beef Selection und dem METRO Chef Irish Lamb, präsentierte METRO auch innovative Partnerschaften, wie die mit der binca manufaktur für Frischfisch. Kulinarisch verführte Haubenkoch Aaron Waltl die Besucher mit kreativen Gerichten wie BierSnack Treber-Bällchen aus dem gebrühten Gerstenmalz der Bierproduktion. Die Messe stand auch im Zeichen der Nachhaltigkeit: Zum zweiten Mal wurde daher gemeinsam mit dem „Wirtshausführer Österreich“ der „Preis Nachhaltig Wirten“ vergeben.

www.metro.at



Foto: Metro

100 Jahre Erfolg

Das Wiener Traditionsunternehmen Salm Group, weltweit führend in der Herstellung von Brauanlagen und Betreiber der Gastronomiebetriebe „Salm Bräu“ und „Stöckl im Park“, feiert 100 Jahre Unternehmensgeschichte. Dieses Jubiläum wurde von Leitbetriebe Austria zum Anlass genommen, die Salm Group erneut als österreichischen Leitbetrieb auszuzeichnen.

„Die Salm Group steht für Tradition, Vision und familiären Zusammenhalt“, so Monica Rintersbacher, Geschäftsführerin von Leitbetriebe Austria. Margarete Kriz-Zwitkovits, Vizepräsidentin der Wirtschaftskammer Wien, würdigte die internationale Strahlkraft und die nachhaltigen Produktionsstandards des Unternehmens. Gegründet 1924, exportiert die Salm



Foto: Christian Mikles

Group ihre Brauanlagen in über 40 Länder und beschäftigt 110 Mitarbeitende. Mit der erneuten Zertifizierung unterstreicht das Familienunternehmen seine Bedeutung für die Wiener Braukultur und Gastronomie.

salm-austria.com
www.leitbetriebe.at



Foto: Guenther Peroutka

Doppelte Ehrung

KRÖSWANG, Frischelieferant für Gastronomie und Hotellerie, feiert im 50. Firmenjahr gleich zwei Auszeichnungen. Beim EY Entrepreneur Of The Year 2024 wurde Eigentümer Manfred Kröswang in der Kategorie „Handel“ ausgezeichnet. Die Jury würdigte besonders das nachhaltige Geschäftsmodell des Unternehmens, das ökonomische und ökologische Kriterien erfolgreich vereint. Ein Highlight war die Einführung der Initiative „Zeit für Fleisch.

Aus Österreich“, die Gastronomen eine Auswahl von über 500 heimischen Frischfleischartikeln bietet. Zusätzlich sicherte sich KRÖSWANG einen Platz unter den Top Ten bei Austria's Leading Companies und erreichte den siebten Platz in der Kategorie Großbetriebe. Manfred Kröswang sieht die Auszeichnungen als Bestätigung für die Innovationskraft und Qualität von KRÖSWANG.

www.kroeswang.at

Haube mit Erfahrung



Foto: Philipp Lihotzky

Thi Ba Nguyen, mit 83 Jahren die älteste Haubenköchin der Welt, wurde im Gault&Millau 2025 mit einer Haube ausgezeichnet. Die vietnamesische Köchin, die 1981 als Flüchtling nach Graz kam, blickt auf eine beeindruckende Karriere von mehr als sieben Jahrzehnten in der Gastronomie zurück. 2015 eröffnete sie mit

ihrem Sohn Robert das Restaurant VINA, das sich schnell zu einem kulinarischen Hotspot in Graz entwickelte. Besonders gelobt werden ihre Gerichte wie die Kammuscheln mit Wasabicreme und das geschmorte Bioschwein mit Wachteleiern. Für Thi Ba Nguyen bedeutet die Haube eine Bestätigung für das gesamte Team: „Die größte Anerkennung ist es aber, wenn unsere Gäste satt und glücklich sind“, betont sie. Trotz des großen Erfolgs bleibt sie dem Team und der Küche treu: „Die Küche ist meine Heimat.“

www.vina-restaurant.at

Ein Buch über Geschichte und Gegenwart

Ein neues Buch über die Hotels in Wien beleuchtet die Geschichte und Gegenwart dieser faszinierenden Branche. Dominic Schmid, Obmann der Wiener Fachgruppe Hotellerie, erklärte bei der Vorstellung im Hotel Stefanie: „Das Buch gibt Einblicke in eine spannende Branche, und es ist den Autoren grandios gelungen.“

Ziel des Buches ist es, das vielfältige Spektrum der Wiener Beherbergungsbetriebe darzustellen. Es hebt sowohl die Vorzüge als auch die gemeinsamen Merkmale der Hotels hervor und wirft einen Blick auf die Geschichte der Wiener Hotellerie. Die Bandbreite reicht vom modernen Hostel bis hin zum weltberühmten Hotel Sacher.

Das Buch ist im echo-Verlag erschienen und über den Buchhandel erhältlich (ISBN: 978-3-903989-70-2, Preis: € 29,90).



Foto: Max Slovencik

Das Christkind weiß einfach alles, nur nicht, wie man kocht.



WIRTHSHAUSKULTUR.AT/GUTSCHEIN



NIEDERÖSTERREICH
Einfach erfrischend.





Foto: mizma / stock.adobe.com

Pflanzliche Ernährung *als Statement*

Die Gemeinschaft der Veganer und Vegetarier in Österreich ist größer denn je und die Entwicklung geht weiter steil nach oben.

Von Petra Pachler

Neben dem Tierwohl, das für die Entscheidung für eine pflanzliche Ernährung an erster Stelle steht, sind der Beitrag gegen den Klimawandel und persönliche Vorlieben die relevanten Entscheidungskriterien. Für die Gastronomie

ist das eine Zielgruppe, die immer stärker in den Fokus rückt und die auch gut informiert ist. Sie weiß Bescheid über Alternativen zu Ei und Konsorten, aber auch über Zusatzstoffe in Ersatzprodukten. Diese sind stark im Kommen und der Umsatz dieser Alternativ-

produkte wird sich innerhalb der nächsten zehn Jahre verzehnfachen. Ein schier unerschöpflicher Markt für die entsprechenden Anbieter. Und auch das besagt die Studie. Alternativprodukte sind nicht nur aufgrund der Nachfrage seitens der Konsumenten

relevant, sondern auch im Hinblick auf die Umwelt, denn Ersatzprodukte verbrauchen nur 51% der Energie und 30% der Landfläche sowie 33% an Wasser und verursachen nur 36% der Emissionen. Allein Sojamilch verursacht nur die Hälfte der Treibhausgase im Vergleich zur Kuhmilch. Veganer und Vegetarier leisten also einen nicht zu unterschätzenden Beitrag zur Umwelt. Veganer sind eine Zielgruppe, die verstärkt in den Fokus rückt und gemeinsam mit den Vegetariern die gastronomischen Karten aufmischen. Das Gute an dieser Entwicklung ist, dass Gemüse einen neuen Stellenwert erhalten hat und bei vielen Gerichten von der Beilage zum Hauptgericht avancierte.

Parallel dazu hat mehr als die Hälfte der Österreicher ihren Fleischkonsum seit 2021 reduziert und liegt damit im europäischen Spitzenfeld. Dabei handelt es sich meist um Flexitarier und die machen den höchsten Anteil im Ernährungssektor aus. Interessant ist auch deren Altersstruktur, denn 29 % der Boomer-Generation ernähren sich flexitarisch, aber auch 28 % der Millennials und 26 % der Gen Z, die aber einen starken Trend Richtung fleischloser Ernährung zeigen. Fleischreduktion hat also nichts mit Generationen zu tun, sondern ist eine Sache der Einstellung.

„Pflanzliche Küche wird zur Normalität werden!“

Für GASTRO hat Siegfried Kröpfl, Haubenkoch und Vorreiter der veganen Küche, seine Expertise zur fleischlosen Küche abgege-

ben. „In zehn Jahren redet keiner mehr über Veganismus, da ist das Thema gegessen!“, so Kröpfl. Er sieht das Wachstum der veganen Ernährung in der Einstellung der jungen Generation begründet. Die Jugend möchte wissen, woher das Fleisch kommt, sie lehnt Massentierhaltung ab und auch die steigende Anzahl an Allergien trägt zur Bewusstseinsänderung bei. „Die Einstellung hat sich geändert“, sagt Siegfried Kröpfl.

Der Haubenkoch macht viele Schulungen und hat dabei die Erfahrung gemacht, dass auch die Schüler in der GAFA immer weniger mit Fleisch kochen wollen. Einigen graust es vor den toten Tieren, aber obwohl der vegane Part ein Teil der Ausbildung ist, wird selbstredend nach wie vor mit Fleisch und Fisch gekocht.

Starkes Interesse hinsichtlich veganer Küche herrscht unter den Berufsschullehrern, wie zuletzt bei den Teilnehmern der Tourismusschule Klessheim und der Schule Längenfeldgasse.

Wo, wie Siegfried Kröpfl immer häufiger feststellt, immer mehr Quereinsteiger in seinen Kursen sitzen: Ehemalige Sous Chefs oder Restaurantleiter, die nun in den Lehrerberuf wechseln. Die Ausbildung setzt sich aus einem Basis- und einem Aufbaukurs zusammen und ist.

Fleisch aus dem Reagenzglas

Die Zukunft sieht Kröpfl im Fleisch aus dem Reagenzglas, wo ihn bereits namhafte Unternehmen hinsichtlich seiner Expertise zu Geschmack und Konsistenz kontaktier-



Siegfried Kröpfl: „Kocht als Erstes das Gericht, das Ihr am liebsten esst!“

Fotos: Kröpfl

iglo

Falafel

Der orientalische Klassiker
auf Kichererbsenbasis
Falafel – jetzt neu von iglo

Mehr auf iglo-gastronomie.at



NEU

ten. Neben den klassischen Vertretern in diesem Bereich, steigen auch Unternehmen wie Felix in den Markt ein, das zwei Start-ups aufgekauft hat und nun Getränke und Erbsengranulat anbietet. Was nicht weiter verwundert, denn der boomende Markt ist eine lukrative Schiene.

Nudeln sind meine Passion

Siegfried Kröpfl selbst kocht am liebsten mit Gemüse, weil das einfach so viel hergibt und die Möglichkeiten fast unendlich sind. Auch Fleischalternativen auf Erbsenbasis gehören zu seiner Küche und die generelle Ausrichtung ist klassische Hausmannskost. „Man kann alles auch vegan machen“, so der Hausbankkoch. Und genau das rät er auch Einsteigern in die vegane Küche: „Kocht als Erstes das Gericht, das Ihr am liebsten esst! Und regelmäßig esst!“ Nudelgerichte sind auch ein guter Tipp, denn sie sind einfach in der Zubereitung und so gut wie jeder mag sie. Die Teigwaren werden ohne Ei zubereitet und beim Pesto bringen Petersilie, Basilikum und Pinienkerne den richtigen Geschmack. Obendrauf Parmesan auf pflanzlicher Basis und fertig ist das Gericht.

Soja wird zu Unrecht verdächtigt

Was wird in der veganen Küche am häufigsten als Fleischalternative verwendet? Erbse und Linsen, meint er, denn das wächst überall und ist in der Konsistenz ähnlich wie Hühnerfleisch. Und lässt sich auch wie dieses verarbeiten. Als Milchalternative kommt Hafer zum Einsatz. Und das



„Man kann alles auch vegan machen“, so Siegfried Kröpfl.

Foto: Kröpfl

im Fokus stehende Soja? „Soja, das aber zu Unrecht einen schlechten Ruf hat“, so Kröpfl. Denn die dem Soja oft nachgesagte Neigung zum Brustkrebs widerlegt die Tatsache, dass es im asiatischen Raum, wo Soja täglich auf dem Speiseplan steht, keine Häufung dieser Krebsart gibt.

Die Werksküche agiert vorbildlich

Und wie ist das in der Gemeinschaftsverpflegung? „Nicht schwierig. Bei Eurest, wo

ich auch Trainee bin, wird hauptsächlich für Werksküchen großer Konzerne gekocht und da kommt alles auf den Tisch. Wobei Suppen einen besonderen Stellenwert haben. Sie sind immer gut nachgefragt. Nur die Hotellerie schläft noch“, so Kröpfl. Woran das liegt, lässt sich nicht ganz so leicht feststellen, aber vielleicht ist es wirklich der erste Schritt, der oftmals zur Hemmschwelle wird. Daher auch hier der Tipp: Kochen, was man schon immer gekocht hat – aber eben nur vegan!

Erdäpfelknödel mit veganer Gansfülle und Pilzen

von Siegfried Kröpfl

Zutaten für 4 Personen:

- › 400 g Erdäpfel mehlig
- › 100 g Mehl griffig
- › Prise Salz
- › Etwas Muskat gerieben

Zutaten für die Fülle:

- › 250 g Gansfleisch Vegan
- › 60 g Zwiebel fein geschnitten
- › 1 EL Petersilie fein gehackt

Zutaten Weinkraut:

- › 400 g Weißkraut in feine Streifen schneiden
- › 80 g Zwiebel fein geschnitten
- › Etwas Salz
- › Etwas Pfeffer gemahlen
- › 80 ml Sonnenblumenöl
- › 1 TL Kümmel ganz
- › 1/8 l Weißwein
- › Ca. 200 ml Wasser oder Gemüsefond

Foto: Kröpfl



- › Zubereitung Kraut: Zwiebel in Öl glacieren und Kraut beigeben, kurz durchrösten und mit dem Weißwein ablöschen. Mit dem Gemüsefond aufgießen und würzen. Ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen.
- › Zubereitung Knödelteig: Erdäpfel mit der Schale kochen, danach schälen und durch eine Erdäpfelpresse pürieren.
- › Danach mit den restlichen Zutaten einen geschmeidigen Teig kneten.

› Zubereitung Fülle: Gansfleisch klein schneiden und mit der Zwiebel gut anrösten lassen. Mit der Petersilie verfeinern. Erdäpfelteig mit der Gansfülle füllen und in Salzwasser ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.

- › Mit Pilzen und Weinkraut anrichten.

Hungrig auf echt.



Echt ehrlicher Genuss.

Oberösterreich bietet der Ess- und Trinkkultur eine einzigartige Bühne. Und das an 365 Tagen im Jahr. Kultur im geselligen Miteinander erleben. In Oberösterreich.





Seite 16 bis Seite 41

Food

Foto: pixabay

Mit Putz und Stingl

Ratzeputz: Winterliche Gewürze

Text & Foto: Andrea Jungwirth

Kaum eine andere Jahreszeit liebt so viele wärmende Gewürze wie der Winter. Zimt, Gewürznelke und Vanille verströmen herrlichen Duft und wärmen von innen – nicht nur im Glühwein. Während die echte Vanille durch das feine Aroma überzeugt, sind Zimt und Nelke sehr intensiv. Die Vanilleschote wird vor der Verwendung der Länge nach halbiert und das innere Mark ausgekratzt und verwendet. Zimtstange und Gewürznelken werden meist zum Aromatisieren in Flüssigkeit gegeben und wie beim Kompott oder Punsch mitgekocht. Danach werden die Gewürze entfernt und meist weggeworfen. Das ist aber Verschwendung, denn die Gewürze geben ihr Aroma nur nach und nach an den Sud ab und können daher auch mehrmals verwendet werden. Dazu werden die Stangen oder Gewürznelken nach dem Mit-



WEINBIRNE MIT ZABAIONE ÜBERBACKEN

Zutaten:

Weinbirnen:

- › 2 Birnen
- › 250 – 500 ml guter Rotwein, Weißwein oder Most
- › 1 gebrauchte Zimtstange
- › 3 gebrauchte Gewürznelken
- › 1 Messerspitze Ingwerpulver
- › Saft einer Orange
- › 2 Esslöffel brauner Zucker (Rohrzucker)
- › 1 Teelöffel Vanillezucker

Zabaione:

- › 2 Eidotter
- › 40 – 50 g Zucker
- › 40 ml Marsala oder 2 – 3 Esslöffel Cognac



anschießend trocknen. Danach kochen mit Wasser abgespült und man lässt sie können sie noch einige Male wiederverwendet werden. Dasselbe gilt für die ausgeschabte Vanilleschote. Mit Zucker vermahlen, würzt sie als Vanillezucker köstliche Desserts.

Zubereitung:

- › Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Nun den Wein mit allen Zutaten in einem Topf aufkochen, die Birnenhälften einlegen und zugedeckt bissfest köcheln.
- › Danach die Birnen im Sud einige Stunden ziehen lassen, zumindest aber bis sie erkaltet sind. Dadurch nehmen sie Geschmack an. Danach Birnenhälften aus dem Sud herausnehmen.
- › Für die Zabaione Eidotter mit Zucker und Alkohol über Dampf so lange schlagen, bis eine glatte, schaumige Creme von dreifachem Volumen entsteht.
- › Die Creme nun über die Birnen verteilen und im vorgeheizten Rohr kurz überbacken. Mit Vanille- oder Orangencreme servieren.

Pflanzlich ins neue Jahr



Foto: iglo

Die Zeit nach den Festtagen wird gern genutzt, um auf eine bewusstere Ernährung zu achten – eventuell sogar pflanzliche Alternativen. Um die Gäste bei ihren Neujahrsvorsätzen zu unterstützen, bietet iglo eine Auswahl an pflanzlichen Produkten. Exklusiv für die Gastronomie wurde die iglo Vital Linie entwickelt: Vegetarische und vegane Köstlichkeiten aus beliebten Gemüsesorten für eine vielseitige Küche. Von paniertem Karfiol bis hin zum Gemüse-Schnitzel, bei den Schmankerl kommen selbst Fleischliebhaber ins Schwärmen. Pünktlich zum bevorstehenden „Veganuary“, bringt iglo auch eine weitere vegane Lösung für die Gastronomie: iglo Falafel auf Kichererbsenbasis. Wie auch die Broccoli und Karfiol Bällchen, lassen sich die neuen veganen Gemüsebällchen vielseitig auf jeder Speisekarte integrieren.

www.iglo-gastronomie.at

Ménage-à-trois



Foto: Wiberg

Essig und Öl – ein kongeniales Duo, das auf keinem Tisch fehlen darf und traditionell in Menagen für zwei Flaschen Platz findet. Doch für Buffets, bei denen Vielfalt gefragt ist, bietet die WIBERG 3er-Menage eine elegante und zugleich funktionale Lösung. Sie schafft Raum für eine zusätzliche Flasche und garantiert, dass die wertvollen Esenzen sicher und gut geschützt bleiben. Die Kugelverschlüsse verhindern zuverlässig, dass Flüssigkeit austritt oder Fruchtfliegen angelockt werden, sodass stets alles in perfekter Ordnung bleibt. Diese Menage ist nicht nur ein funktionales Hilfsmittel, sondern ein echter Blickfang, der jeden Tisch optisch aufwertet und für eine stilvolle Präsentation sorgt. Passend dazu können alle 500 ml Flaschen von WIBERG – etwa das neue Salat-Öl – mühelos integriert werden.

www.wiberg.eu

☆☆ EDNA ☆☆
QUALITÄT
 ist unsere
MISSION

Alles für Ihr Silvester



Art. 1160*
FF-PartyBurgerMischkiste,
4-fach sortiert
 Maße: Ø 6,5 x H 3,5 cm
 Gewicht: 30 g, 100 St./Kt.
 ❄️ fertig gebacken



Art. 201*
Knusper-Baguette-Kiste,
4-fach sortiert
 Maße: L 55,0 x B 6,0 x H 4,0 cm
 Gewicht: 280 g, 24 St./Kt.
 ❄️ vorgebacken

Art. 262*²
SG-Schoko-
Topfenbällchen
 Maße: Ø 4,0 x H 4,0 cm
 Gewicht: 25 g, 105 St./Kt.
 ❄️ fertig gebacken

Die **EDNA** App

Jetzt schnell und einfach mit der EDNA App bestellen!



Bestellen Sie jetzt bei Ihrem Großhändler, im C+C Markt oder direkt bei EDNA!

EDNA.at

EDNA Backwaren GmbH

Rutzenmoos 20 · A-4845 Rutzenmoos



EDNA-Hotline
GEBÜHRENFREI
 ☎️ 0800 20 20 85

E-Mail austria@edna.at

☎️ +49 1522 179 55 81

❄️ Lieferung per Tiefkühl-LKW.

² Saisonartikel – nur solange der Vorrat reicht!

* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.at. Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken. Einige Artikel sind in Österreich nur über das Preissystem Palette erhältlich.



Foto: Patrick Weichmann

Punschkräpfen *sind meine Leibspeise!*

Melanie Kröpfl, Patisserie-Profi im veganen Bereich, lässt GASTRO in ihre Weihnachtsbäckerei schauen.

Von Petra Pachler

Frau Kröpfl, wann und wodurch erfolgte der Entschluss zur veganen Ernährung?

Ich lebe bereits seit meiner Kindheit an vegetarisch und bin die letzten Jahre immer wieder über das Thema Veganismus gestolpert und das hat mich nie wirklich losgelassen. Nach längerem Beschäftigen mit dem Thema war dann vor zwölf Jahren für mich klar, dass ich die Produktion von tierischen Produkten nicht mehr unterstützen will.

Gab es einen konkreten Auslöser oder entstand die Entscheidung durch einen langjährigen Prozess?

Da gab es in der Vergangenheit immer wieder ein paar „Schlüsselmomente“. Eine Zeit lange musste sich meine Mutter laktosefrei ernähren – damals habe ich begonnen, die vermeintliche Notwendigkeit von Kuhmilch für uns Menschen in Frage zu stellen. Und kurze Zeit später hat es mich stark vor rohen Eier geekelt – auch als Jugendliche, während ich sogar selber noch Eier gegessen habe, konnte ich sie nicht selber verarbeiten.

Was war Ihre erste Erfahrung, Begegnung mit dem Veganismus?

Als ich mich damals bereits mit dem Thema auseinandergesetzt habe, aber noch sehr



unsicher war, war zufällig ein Bericht über die Vegane Gesellschaft Österreich im TV und da merkte ich zum ersten Mal, dass ich nicht alleine bin mit meinen Gedanken. Das hat mich damals sogar so motiviert, dass ich mich bei ihnen für ein Praktikum beworben habe und so viele gleichgesinnte Kontakte knüpfen konnte.

Was war das erste vegane Gericht, das Sie gekocht haben und warum gerade dieses?

Meine erste vegane Bäckerei waren Schokolade Muffins, welche steinhart und unge-



Fotos: Melanie Kröpfl

nißbar waren. Ich habe meinen damaligen Freund damit zwangsbeglückt. Kochtechnisch habe ich anfangs meinen Schwerpunkt sehr auf Gemüse und Getreide gelegt, was sowieso „zufällig“ vegan war.

Sie haben ja Ihren Vater, der mittlerweile als Doyen der veganen Küche gilt, zum Veganismus gebracht. Wie dürfen wir uns diesen Prozess vorstellen?

Bei der Entstehung zu unserem ersten gemeinsamen Kochbuch „Wir kochen vegan“ war die Idee eher: Was passiert, wenn

Lebkuchen Tiramisu im Glas

Zutaten:

Lebkuchen Kekse

- › 150 g glattes Weizenmehl
- › 40 g Staubzucker
- › 1,5 TL Kakaopulver
- › 1,5 TL Lebkuchengewürz
- › 75 g vegane Margarine
- › 1-2 EL Wasser

Zimt-Sahne

- › 350 g veganes Schlagobers
- › 4 EL Staubzucker
- › 2 TL Zimt

Kakao Tunke

- › 150 g Pflanzenmilch
- › 10 g Kakaopulver
- › 15 g Rum
- › 10 g Zucker
- › Deko
- › Kakaopulver
- › Lebkuchenmännchen
- › Beeren (Cranberries, Himbeeren, ...)



Foto: Melanie Kröpfl

- › Trockene Zutaten (Mehl, Zucker, Kakaopulver, Lebkuchengewürz) mischen. Margarine dazu kneten. Portionsweise so viel Wasser unterkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig ca. 1 cm dünn ausrollen. Kleine Lebkuchenmännchen ausstechen. 8 – 10 Minuten bei 180° backen.
- › Veganes Obers mit Staubzucker und Zimt aufschlagen. Kalt stellen.
- › Pflanzenmilch erwärmen. Kakaopulver und Zucker darin auflösen. Rum einrühren. Abkühlen lassen.
- › Dessertgläser bereitstellen. Zimt-Sahne und Lebkuchenmännchen abwechselnd in die Gläser schichten. Das Obers wird am besten mit einem Spritzbeutel eingefüllt. Die Lebkuchen werden kurz im süßen Kakao getunkt.
- › Die abschließende Obers-Schicht mit Kakaopulver bestreuen.
- › Die Desserts mit übrigen Lebkuchenmännchen und ein paar Beeren dekorieren.



Fotos: Melanie Kröpfel

der fleisshessende Haubenkoch und seine vegan lebende Tochter in der Küche zusammenarbeiten? Während dem Schreibprozess und der auch damit verbundenen Recherche zum Thema Veganismus hat sich dann auch mein Vater dazu entschlossen, den Konsum von tierischen Produkten auch nicht mehr unterstützen zu wollen. Da haben ethische, aber auch gesundheitliche Gründe mitgespielt. Und seitdem ist er aus voller Überzeugung – so wie ich – dabei geblieben.

Worauf muss man bei der veganen Mehlspeisküche am meisten achten und was ist dabei die größte Herausforderung?

Die größte und meiner Meinung nach einzige wirkliche Herausforderung ist die Anfangsphase, in der sich alle unsicher sind, wie die typischen Zutaten wie Butter, Rahm und v.a. Eier ersetzt werden können. Sobald man da aber gute Basis Rezepte hat zu Grundteigen und Cremes, lässt sich alles problemlos abwandeln.

Welche Produkte verwenden Sie in der veganen Mehlspeisküche z.B. statt der Eier? Meine Basisteige wie Biskuitteig, Mürbteig und Hefeteig habe ich so neu konzipiert, dass die Komponente Ei tatsächlich wegfällt und nicht direkt ersetzt werden muss. Wenn ich jedoch Eischnee benötige, wie das

bei Macarons oder Baiserhauben der Fall ist, greife ich auf pflanzliches Protein, z. B. Kartoffelprotein, zurück. Das lässt sich genau so aufschlagen und anwenden.

Was backen Sie im liebsten – ganz grundsätzlich und jetzt zur Adventzeit besonders?

Ich liebe Punschkräpfen über alles. Nicht nur, weil sie farblich perfekt zu meinem Unternehmen passen, sondern ein leckeres Zusammenspiel aus flaumig (Biskuit), saftig (Schokofüllung) und knackig (Glasur) sind. In der Adventzeit sind Vanillekipferl mein absoluter Favorit. Den dazu verwendeten Vanillezucker machen wir selber aus frischen Vanilleschoten.

Welche Tipps haben Sie für vegane Backanfänger?

Eine Rezeptsammlung mit guten Basisrezepten anlegen, bei Unsicherheit einen meiner Backkurse besuchen und dann kann nichts schief gehen.

Wie sieht Ihr persönlicher veganer Alltag aus – was ist abseits der süßen Küche Ihre Leibspeise?

Großteils lebe ich gefühlt in meiner Backstube und bin umgeben von Desserts. Deswegen muss ich mich privat etwas zügeln und versuche, sehr viel Gemüse und Hülsenfrüchte zu essen. Aber zu einer Pizza mit Räuchertofu und Cashew-Mozzarella sage ich auch nie nein.

Vielen Dank für das Gespräch!



Erscheinungsdatum: 29.10.2024
Verlag: Buchschmiede
Seiten: 122 Seiten, 70 Rezepte, Desserts durchgehend bebildert
Maße: 24 x 17cm
ISBN: 978-3-99165-692-0
Preis: 29,90€

Zum Dahinschmelzen

Pünktlich zur kalten Jahreszeit erweitert Carte D'Or Professional sein Sortiment um eine winterliche Eiskreation: Spekulatius. Mit dieser neuen Sorte bringt die Marke den nussig-würzigen Geschmack des beliebten Weihnachtsgebäcks in die Eiswelt und bietet Gastronomen eine neue Komponente für festliche Menüs. „Winterliche Desserts mit Gewürzen wie Zimt, Nelken und Kardamom erfreuen sich insbesondere in der Vorweihnachtszeit großer Beliebtheit. Die neue Eissorte Spekulatius verbindet diese Aromen und sorgt für ein Geschmackserlebnis, das Gäste an kalte Winterabende und festliche Gemütlichkeit



Foto: UFS

erinnert“, erklärt Daniel Kogoj, Culinary Fachberater bei Unilever Food Solutions & Eskimo. Das Eis kommt in einer praktischen 2,4l-Wanne und eröffnet unzählige Möglichkeiten für winterliche Dessertkreationen.

www.unileverfoodsolutions.at



Foto: Fotodesign Schaeetz

Für die Feiertage

Der originale Dinghartinger TK-Quark-Rosinen-Stollen erobert die Weihnachtszeit. Dieser Stollen aus der bayrischen Dinghartinger Strudel GmbH kombiniert Tradition mit modernem Convenience. Seit November im Handel erhältlich, begeistert er durch seine saftige, lockere Teigkonsistenz und hochwertige Zutaten. Der fertig gebackene Stollen muss lediglich aufgetaut werden und bleibt auch nach mehreren Tagen frisch und

zart. Die Verpackungseinheit enthält vier Stollen à 850g und ist bei richtiger Lagerung bis zu 18 Monate haltbar – damit bietet der Stollen besondere Flexibilität. Ideal für Gastronomie, Weihnachtsmärkte oder Tagungen, lässt sich der Stollen vielseitig genießen: mit Zucker, Vanillezucker oder Zimt-Zucker bestreut oder einfach pur. Zudem ist er vegetarisch und ohne Konservierungsstoffe.

www.dinghartinger.de



Des Chefkochs Geheimnis.

ORIGINAL LÜTTICHER WAFFEL

MISE EN PLACE FÜR PROFIS



**Unilever
Food
Solutions**

Erhältlich im Großhandel oder über den Vertrieb von Unilever Food Solutions.

www.unileverfoodsolutions.at

www.caterline.info



Convenience: der Preis der Bequemlichkeit

Fertigprodukte boomen – kein Wunder, sie sind bequem und sparen Zeit. Doch genau diese Bequemlichkeit hat ihren Preis, und der geht weit über den Preis hinaus. Denn was da in hübschen Verpackungen steckt, ist oft alles andere als gut für uns. Zu viel Zucker, Fett und Salz, dazu eine viel zu lange Zutatenliste mit Dingen, die eigentlich niemand braucht. Dennoch kaufen wir heute doppelt so viele Fertiggerichte wie noch vor 20 Jahren. Dass die Zahl der übergewichtigen Menschen in dieser Zeit ebenfalls gestiegen ist, ist wohl kaum ein Zufall.

Und dann ist da noch die Sache mit der Herkunft. Woher die Zutaten in Fertiggerichten kommen, bleibt oft ein Geheimnis. Es sollte uns allerdings zu denken geben, dass die Herkunft der Zutaten in Fertigprodukten nicht deklariert werden muss. Denn wenn Österreich als Herkunftsland nicht draufsteht, dann hat das einen Grund.

Fertigprodukte sparen Personalkosten, sind aber sicher kein Rezept für die Zukunft der Gastronomie. Frische Küche mag mehr Zeit und Planung erfordern, doch die Mühe lohnt sich. Wer frisch kocht, weiß genau, was auf den Teller kommt. Statt eines völlig austauschbaren Industrieproduktes schafft man individuelle Gerichte.

Als Gastronom hat man hier auch eine Verantwortung zu tragen. Das steckt schon in der Berufsbezeichnung: Das Wort „Gastronomie“ stammt vom griechischen Wort „gastronomia“, was übersetzt „Lehre von der Pflege des Bauches“ heißt. Und frische Gerichte pflegen den Bauch mit Sicherheit um ein Vielfaches besser als Convenience-Ware.

Maria Fanninger ist Mitbegründerin von Land schafft Leben. Der unabhängige und unpolitische Verein klärt über die Produktion österreichischer Lebensmittel auf und schafft Bewusstsein bei Konsumenten.



Foto: Land schafft Leben

Wärmende Klassiker

Was wäre ein Skitag ohne einen wärmenden und süßen Abschluss? Iglo bringt österreichische Mehlspeisen direkt auf die Gastro-Tische: vom Schoko-Gugelhupf über den Milchrahmstrudel in Vanillesauce bis hin zu süßen Knödeln. Schnell in der Zubereitung, überzeugen die iglo Produkte nicht nur durch ihren Geschmack, sondern bieten auch Effizienz in der Küche. Mit den Knödelklassikern ist für Abwechslung gesorgt: Ob Topfenknödel, Marillknödel mit ganzen kernlosen Marillen oder die iglo Germknödel mit Powidlfülle, hier findet jeder Gast sein persönliches Lieblingsdessert. Pure Flexibilität bieten die iglo Kartoffelnudeln – als Basis für Mohn- und Nussnudeln oder Kürbiskern-Nudeln. Wer lieber auf süße statt auf deftige Mahlzeiten setzt, macht mit dem iglo



Foto: lenaalkeslar

Riesengermknödel das Dessert zum Hauptgang.

www.iglo-gastronomie.at

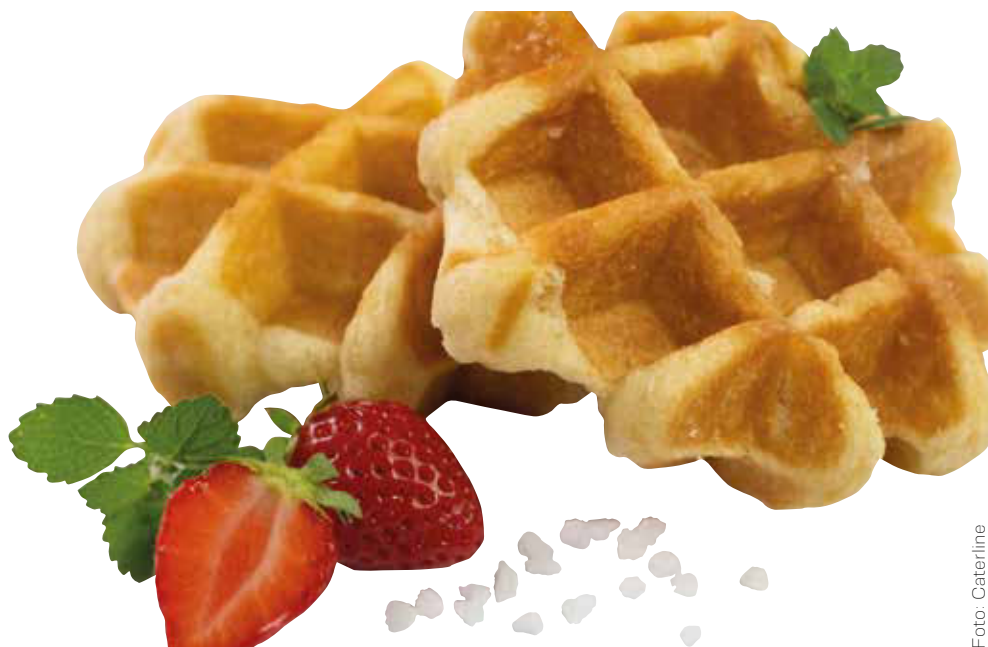


Foto: Caterline

Eine Note Karamell

Knusprig, goldbraun und ein Hauch von Karamell – die Lütticher Waffel stammt aus der belgischen, gleichnamigen Stadt Lüttich und zeichnet sich durch ihre einzigartige Konsistenz aus: außen knusprig, innen weich und zart. Das Geheimnis ihrer unwiderstehlichen Süße? Das Besondere sind die großen Perlenzuckerstücke, die beim Backen schmelzen und einen leicht karamellisierten Geschmack hinterlassen. Ob als süßer Snack

für zwischendurch, als Highlight auf dem Frühstücksbuffet oder mit frischen Früchten, Schlagobers und Schokolade verfeinert – das Ergebnis ist stets dasselbe: zufriedene Gäste. Die schnelle Zubereitung und die lange Haltbarkeit im Tiefkühler machen sie zu einer praktischen Wahl für Gastronomen, die eine gleichbleibende Qualität gewährleisten möchten, auch bei wenig Personal.

www.unileverfoodsolutions.at

Für die Winterspeisekarte

Im Winter eröffnen sich für Gastronomen mit dem Sortiment von Resch&Frisch zahlreiche Möglichkeiten, Zusatzumsätze zu generieren. Die neuen Kuchen spiegeln dabei den Geschmack des Winters wunderbar wider und bringen Vielfalt sowie Qualität auf die Teller. Ob als festliches Highlight auf dem Buffet, süße Köstlichkeiten für die Weihnachtsfeier oder handliche Leckereien auf dem Weihnachtsmarkt – die Produkte lassen sich flexibel in jedes Gastronomiekonzept integrieren. Besonders der neue Cheesecake bietet durch kreative Toppings etliche Variationen, während der Johannisbeere-Nuss- und Heidelbeer-Streusel-Kuchen eine hochwertige, vegane Alternative bieten. Die fertigen Backwaren sind sofort einsatzbereit und erfordern keine



Foto: Resch&Frisch

zusätzlichen Geräte. So bleibt mehr Raum für die Genussmomente der Gäste.

www.resch-frisch.com

Foto: allesgastro

Aus einer Hand

Seit September dieses Jahres bereichert Allesgastro.at die Gastroszene als innovativer Anbieter für Produkte und Dienstleistungen. Initiiert von Candol, vereint die Plattform ein umfassendes Sortiment mit maßgeschneidertem Service. Von Speisekarten und Kochjacken bis hin zu hochwertigem Gastro-Zubehör deckt allesgastro.at die Bedürfnisse der Branche. Persönliche Beratung steht dabei im Mittelpunkt:

Ein erfahrenes Verkaufsteam unterstützt Gastronomen vor Ort mit individueller Betreuung und praxisnahen Lösungen. Die Kombination aus Qualität und fairen Preisen macht das Unternehmen zu einem zuverlässigen Partner. Mit einem hohen Anspruch an die Produktauswahl und einem kundenorientierten Serviceangebot bietet allesgastro.at Lösungen, die den Betrieb effizienter und erfolgreicher gestalten. www.allesgastro.at



AUS LIEBE ZUM HANDWERK

Wir backen, mit Begeisterung.

Weit über hundert Jahre ist es her, dass in einer Backstube die ersten Brotlaibe über den Ladentisch gingen. Seitdem sind wir als Bäcker ein großes Stück weitergekommen. Gerade weil unsere Zutaten noch immer dieselben sind: regionale Rohstoffe, handwerkliches Können, die Liebe zur Tradition und die Lust an der Innovation. Aus dem niederösterreichischen Petzenkirchen bringen wir Freude ins Körberl. Von Apetlon bis Zürs. Und immer ofenfrisch.

Ihr Anton Haubenberger

Bei uns liegt Genuss in der Familie.
Seit fünf Generationen.

www.haubis.at



David Senfter wurde von Gault Millau zum „Newcomer des Jahres 2025“ gekürt.

Foto: Martin Lugger Panzenberger

Newcomer des Jahres

Der Küchenchef des Hebbo Wine & Deli im Südtiroler Pustertal, David Senfter, wurde von Gault Millau zum „Newcomer des Jahres 2025“ gekürt. Mit noch nicht einmal 30 Jahren hat der Lienzener die kulinarische Szene erobert und begeistert nun Gäste im Fine-Dining-Restaurant der SkyView Cha-

lets, das inmitten der Dolomiten am Toblacher See liegt. Die Gäste erleben nicht nur außergewöhnliche Gerichte, sondern auch das einzigartige Erlebnis, in gläsernen Chalets zu übernachten. Senfters Menü, das sich um regionale Spezialitäten wie Toblacher Forelle oder dry aged rote Rübe dreht, wird

auf offenem Feuer zubereitet. „Die Fische stammen aus dem See vor der Haustür und das Wild vom umliegenden Wald“, sagt er. In der Küche setzt Senfter auf kreative alpine Regionalküche, die sich durch ihre Raffinesse auszeichnet.

www.hebbo.it

Schokoladen-Kirsch Kuchen

powered by noegg

Zutaten:

Teig:

- › 100 g noegg flüssig
- › 260 g Weizenmehl (Type 405)
- › 220 g Mandelmilch
- › 120 g Zucker
- › 100 g pflanzliches Öl
- › 30 g Kakaopulver
- › 16 g Vanillinzucker
- › 12 g Backpulver
- › 2 g Salz

Garnierung:

- › 170 g Sauerkirschen
- › Nach Belieben
Zartbitter-Schokodrops

Blechgröße:

- › Blech 37-40 x 28-32 cm: ca. 850 g Teig
- › U-Blech 20 x 60 cm: ca. 1.700 g Teig



Foto: noegg

- › Für dieses winterliche Dessertrezept werden alle Zutaten zunächst zwei bis drei Minuten lang auf niedrigster Stufe gut verrührt, bis ein homogener Teig entsteht.
- › Sobald der Teig die gewünschte Konsistenz erreicht hat, wird er gleichmäßig in das zuvor vorbereitete Backblech gefüllt.
- › Nun kann nach Belieben mit Kirschen und Schokodrops garniert werden – für die zusätzliche festliche Note.
- › Das Ganze wird nun im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) für etwa 15 Minuten gebacken. Für die Zubereitung im Kombidämpfer empfiehlt sich eine Temperatur von 130 °C bei trockener Hitze, wobei der Kuchen hier nur etwa acht Minuten benötigt.
- › Nach dem Backen sollte der Kuchen vollständig auskühlen. Die Zubereitungszeit kann je nach Gerätetyp und dessen Leistungsstärke variieren.

www.noegg.de

Patissier des Jahres 2025

Mit gerade einmal 23 Jahren hat Jakob Szedonja bereits eine beeindruckende Karriere hinter sich, die ihn zu einem der spannendsten Talente der österreichischen Pâtisserie-Szene gemacht hat. Der junge Patissier wurde kürzlich von Gault&Millau mit dem Titel „Patissier des Jahres 2025“ ausgezeichnet.

Prägende Stationen

Szedonja hat sich in renommierten Adressen der internationalen Spitzenküche einen Namen gemacht. Während seiner Ausbildung sammelte er Erfahrungen im „Verve by Sven“ sowie bei Tim Raue, bevor er im legendären Hotel Sacher die Traditionsgastronomie erkundete. Hier agierte er sowohl als Commis de Cuisine Pâtisserie als auch als Demi Chef de Partie und zeigte

dabei schon früh sein außergewöhnliches Talent.

Avantgardistische Ansätze

Doch der wahre kreative Freiraum bot sich Szedonja im „Apron“, einem Haubenrestaurant in Wien, wo er seitdem für die süßen Kreationen verantwortlich zeichnet. Neben den Desserts für das Restaurant selbst, umfasst sein Aufgabenbereich auch die Apron Bar und das „Private Dining“. Szedonja denkt hierbei über die Grenzen der klassischen Pâtisserie hinaus. Seine Kreationen überraschen immer wieder mit unkonventionellen Kombinationen – so setzt er etwa bei einem FruchtdeSSERT auf Olivenöl und verleiht dem Schokoladendessert mit der intensiven Valrhona Abinao, Kapstachelbeere, Petersilie, Molke und Orange eine faszinierende Tiefe.



Innovative Kreationen sind das Markenzeichen von Jakob Szedonja.

Foto: Andreas Loru

Szedonja beweist, dass die Pâtisserie mehr ist als nur süß: Sie ist eine Kunstform, die Grenzen verschiebt und den Gaumen auf unerforschte Weiten entführt.

ADVERTORIAL

Von gelb bis pink



Foto: Edna

Mit einer bunten Auswahl an Mini-Krapfen setzt Edna auf die Kombination aus Geschmack und Optik. Das Miniaturgebäck in vier trendigen Geschmacksrichtungen – Himbeer-Johannisbeere, Erdbeere, Karamell und Banane – sorgt für einen süßen Höhepunkt zu Fasching, auf Tagungen oder bei einem abwechslungsreichen Buffet. Auch als Snack für zwischendurch bieten die Mini-Krapfen eine süße Erfrischung. Dank der fröhlichen Farbvielfalt

und der reichhaltigen Füllung bieten die kleinen Leckerbissen einen echten Genussmoment. Jede der Sorten ist in praktischen 20er-Packungen erhältlich und lässt sich unkompliziert handhaben: Einfach auftauen, servieren und genießen. Die Mini-Krapfen überzeugen durch ihre köstliche Füllung und sind zudem vegetarisch.

Ob für festliche Anlässe oder für den täglichen Genuss – dieses Mini-Siedegebäck verleiht jedem Anlass das gewisse Etwas.

Die Kombination aus handlicher Größe und ansprechendem Design macht diese kleinen Köstlichkeiten zu einem echten Blickfang, der nicht nur den Gaumen, sondern auch das Auge erfreut. EDNA Backwaren GmbH, bekannt für sein breites Sortiment an Tiefkühlbackwaren und innovativen Produkten, bietet mit diesen Mini-Krapfen eine geschmackvolle und unkomplizierte Lösung für Gastronomen und Caterer.

www.edna.at

Internationale Winterdesserts *werden heimisch*

Viele der internationalen Süßspeisen haben es schon längst auf heimische Teller geschafft. Von Petra Pachler



Fotos: pixabay

Nicht nur in der Vorweihnachtszeit finden sich Desserts aus aller Welt in heimischen Gefilden, aber da besonders. Wer kennt sie nicht, die Crêpes als fixer Bestandteil auf den Weihnachtsmarkt-Standln, die ja ursprünglich aus Frankreich kommen. Die süße Variante dominiert und in der Gastronomie erhält sie mit heimischen Toppings auch gleich die Handschrift des Gastronomen.

Über das italienische Tiramisu muss wohl nicht mehr viel gesagt werden, denn ohne dieses Dessert kommt kaum mehr ein Gastronomiebetrieb aus und das hat rein gar nichts mit seiner italienischen Abstammung zu tun. Der Mascarpone als Grundzutat ist zwar eine Kalorienbombe, aber der Geschmack entschädigt dafür ohne Einschränkung.

Neben dem Tiramisu haben natürlich das traditionelle Mandelgebäck aus der italienischen Provinz Prato, die Cantuccini, ihren fixen Platz.

Masaryks heißen die Weihnachtskekse in Tschechien, die unseren Vanillekipferln entsprechen. Zusätzlich zu ihnen finden sich am tschechischen Weihnachtsteller noch Honignester und Bärenatzen.

Und die Nachbarn?

In Slowenien ist die Potica die beliebteste Mehlspeise, die wahlweise mit Füllungen aus Topfen, Mohn oder Walnuss zubereitet wird. In Form eines Gugelhupfes ähnelt sie aufgeschnitten einem Nuss- bzw. Mohnstrudel.

Grütze ist das Zauberwort, wenn man die deutschen Nachbarn nach ihren Dessertvorlieben fragt. Rot, grün oder sonst wie färbig, sind deren Grundzutat (frische) Beeren, die mit etwas Zucker aufgekocht werden. Vorrangig Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren - rote Beeren, rote Grütze, grüne Grundzutaten, grüne Grütze. Letztere wird aus püriertem Obst oder Gemüse hergestellt, das mit Gelatine, Agar-Agar oder anderen Bindemitteln fest gemacht wird. Klassische

Zutaten der grünen Grütze sind Kiwis, Äpfel, Gurken, Spinat oder Avocados. Beide Varianten sind rein vegan, sofern man auf Toppings verzichtet. Neben den (Nord)Deutschen ist die Grütze vor allem auch in den skandinavischen Ländern weit verbreitet.

Lebkuchengewürz ist oft die Basis

Das Schweizer Nationalgebäck Biberle hat nicht nur zur Weihnachtszeit Tradition, aber da findet es sich dann überall. Das Lebkuchen-Gebäck wird oft mit Marzipan- und Mandelfüllung hergestellt und sein Name geht auf die Appenzeller Biberzelten zurück.

Ebenfalls aus der Schweiz kommen die Basler Brunli aus gemahlenden Mandeln, die auch ähnlich sind unseren Vanillekipferln.

Rund, herzförmig oder rechteckig!

Waffeln sind weit verbreitet, beliebt und variabel genießbar. Getoppt mit frischen Beeren oder Apfelmus zählen sie zur leichteren Variante, greift man zu Sirup und oder

heißer Schokolade geraten sie fast zu einer Hauptspeise. Ursprünglich aus Belgien stammend, unterscheidet man Brüsseler und Lütticher Waffeln. Für die Brüsseler Waffeln wird ein weicher Eierteig verwendet – sie sind damit auch weniger süß und fettig als die Lütticher Version, in deren Teig auch Hagelzucker kommt.

Der Sommerurlaub lässt grüßen!

Baklava, der süße Hit aus der Türkei, landet auf der Heimreise in vielen Koffern. Picksüß, aber man kann die Finger nicht davon lassen. Sie werden aus Blätterteig gemacht und in den Teig selbst kommen gehackte Walnüsse, Mandeln oder Pistazien – ein leichtes Dessert ist das also nicht. Traditionell wird Baklava gemeinsam mit einem Mocca serviert, weil die Bitterkeit des Kaffees und die Süße des Desserts bestens harmonieren.

In Südafrika heißen die Kekse Krismis Koekies und haben, bestehend aus Zimt, Lebkuchengewürz, Ingwer und Marillenmarmelade, den klassischen Weihnachtstouch.

In England sind es die Shortbread-Fingers, in denen kandierter Ingwer und Reis-

Foto: Czech Tourism



Zutaten:

- › 180 g Walnüsse (oder Haselnüsse)
- › 300 g Mehl
- › 100 g Staubzucker
- › 200 g Butter
- › 1 Eigelb
- › Staubzucker
- › Vanillezucker

› Die Nüsse für 2 Stunden im lauwarmen Wasser einweichen. Dann grob hacken. Mit den übrigen Zutaten vermischen und einen Teig kneten und daraus mehrere Rollen mit circa 4 cm Durchmesser formen. In Lebensmittelfolie wickeln und im Kühlschrank – am besten über Nacht – fest werden lassen.

› Am nächsten Tag den Teig in einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden, auf das Backblech legen und bei 170 Grad backen. Die noch warmen Kekse im Staub- und Vanillezucker-Gemisch wenden.

mehl den Geschmack dominieren, die den Weihnachtsteller füllen. Und was machen die Franzosen? Sie servieren Petits Fours de Noël, wo die Klassiker Marzipan und Lebkuchengewürz mit der Kombination Orangen-Marmelade und -Likör einen leicht fruchtigen Geschmack bekommen.

Die Quintessenz der weihnachtlichen Keks-Reise kann damit lauten: Lebkuchengewürz ist fast immer dabei, der Ingwer samt Vanille sehr oft und außerdem ist vieles von den einst internationalen Desserts längst national geworden. Frohe Weihnachten!

ADVERTORIAL



Fotos: Hilcona



Neue vegane Inspirationen

Hilcona Foodservice startet mit „Hin und Vegi“ ins neue Jahr und setzt auf innovative vegane Küche – nicht nur im Veganuary, sondern das ganze Jahr. Zusammen mit der bekannten Zürcher Catering-Unternehmerin und Expertin für plant-based Küche, Lauren Wildbolz, entstanden abwechslungs-

reiche vegane Gerichte, die Genuss, Nachhaltigkeit und den wachsenden Ansprüchen gesundheits- und umweltbewusster Gäste entsprechen. Alle Rezepte sind in der frei zugänglichen Hilcona-Rezeptdatenbank verfügbar und mit Klima-Score und Nutri-Score ausgezeichnet. Die veganen Kreatio-

nen basieren auf frischem Gemüse, pflanzlichen Proteinen bieten der Gastronomie eine attraktive Möglichkeit, ihre Speisekarten zeitgemäß zu erweitern und Gästen klimafreundliche und genussvolle Optionen zu präsentieren.

foodservice.hilcona.com

Pistazien: *Der grüne Kern*

Spätestens seit dem Hype um die Dubai Schokolade, ist die Pistazie in aller Munde.

Text & Fotos: Andrea Jungwirth

Von Pistazien-Krapfen, -Schnecken oder -Croissants, die Bäcker kreieren immer mehr Spezialitäten rund um die grünen Kerne, und das nicht nur in der Adventszeit.

Königliche Früchte

Der Pistazienbaum, *Pistacia vera*, ist immergrün und stammt aus der Familie der Sumachgewächse. Er ist daher mit der „Cashewfrucht“ verwandt und liebt trockene heiße Sommer und kühle Winter. Die Bäume – wahrscheinlich stammen sie aus Syrien – sind sehr robust und können sehr alt werden. Pistazien werden bereits seit der Antike im Nahen Osten kultiviert und galten als Speise der Könige. Noch heute haben sie ein exquisites Image, das liegt sicher am feinen Aroma, aber auch am relativ hohen Preis der kleinen, grünen Kerne. Dass sie teuer sind, liegt nicht daran, dass die Kerne so klein sind, sondern eher an der Tatsache, dass die Bäume nur alle zwei Jahre Früchte hervorbringen. Ein ausgewachsener Baum kann aber bis zu 30 Kilogramm Nüsse pro Ernte liefern und bis zu 300 Jahre alt werden. Ein Baum für Generationen.

Beste Qualität aus Bronte

Heute liegen die größten Anbaugelände im Iran, aber auch in den USA, in der Türkei und in China. In Europa sind es vor allem Griechen-



land, Italien und Spanien, doch vor allem die Pistazien aus Sizilien, etwa aus Bronte, haben einen ausgezeichneten Ruf. Das verdanken sie der guten Qualität und dem süßeren Aroma sowie dem typischen Pistaziengeschmack, der leicht an Mandeln erinnert.

Die Früchte des Pistazienbaumes wachsen in Doppeltrauben und sind eigentlich Steinfrüchte. Sie sind von einer fleischigen, grünen Hülle umgeben, darunter ist der Kern der Steinfrucht. Dieser besitzt eine helle, harte Schale und darunter den grünen, essbaren Kern. Diese Fruchtschale schützt den Kern, springt aber auf, wenn sie reif ist.



Wird die dünne, innere Haut nicht entfernt, so sind hochwertige Produkte wie Eis, Pesto oder Cremes nicht typisch grün, sondern eher hellbraun. Sehr grüne Pistazienprodukte sind dagegen meist mit Lebensmittelfarbe eingefärbt.

Leider werden Pistazien leicht ranzig und verlieren bei längerer Lagerung die intensiv grüne Farbe. Sie eignen sich aber sowohl für süße Leckereien, wie Pistazieneis und Backwaren, als auch pikantes und würzen Mortadella oder Fleischgerichte. In Keksen kann sich ihr feines Aroma besonders gut entfalten.

Mandel Pistazienbuserl

Zutaten für 60 Stück:

- › 4 Eiklar
- › 140 g Mandeln
- › 70 g Walnüsse
- › 60 g Pistazien ohne Schale
- › 200 g Mehl
- › 200 g Zucker
- › 2 Teelöffel Backpulver
- › ¼ Teelöffel Salz
- › eventuell 50 g weiße Schokolade



› Pistazien, Mandeln und Nüsse fein reiben und mit Mehl, Salz und Backpulver mischen.

› Eiklar schaumig schlagen, Zucker auf Etappen einrühren, bis die Masse fest wird.

› Schokolade im Wasserbad schmelzen oder fein reiben.

› Mehl-Nussmischung und die Schokolade vorsichtig unter das Eiklar rühren.

› Mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und bei 190 Grad Celsius etwa 5 Minuten backen.

Veggie Vielfalt



Foto: Meisterfrost

Mit Meisterfrost wird vegetarische Küche zum Kinderspiel. Die Gemüse-Laibchen überzeugen als ideale fleischlose Alternative für alle, die gesund genießen möchten. Hergestellt aus frischem Gemüse wie Karotten, Erbsen und Mais, verfeinert mit natürlichen Zutaten und aromatischen Gewürzen, bieten sie authentischen Geschmack. Ob als Hauptgericht, knuspriger Patty im Veggie-Burger oder als Fingerfood: Die Laibchen sind vielseitig einsetzbar und im Handumdrehen zubereitet. Zusätzlich bereichern weitere vegetarische Spezialitäten wie Brokkoli-Hirse-, Dinkel-Käse- oder Kartoffel-Zucchini-Laibchen das Sortiment. Die Produkte zeichnen sich durch hohe Qualität und Convenience-Standard aus. Mit Meisterfrost wird abwechslungsreicher, vegetarischer Genuss das ganze Jahr über zur köstlichen Realität.

www.meisterfrost.at

Wurzelwunder

Der Veganuary bietet die Gelegenheit, mit kreativen veganen und vegetarischen Gerichten zu begeistern. Kren ist dabei eine spannende Geheimzutat, um eine Speisekarte zu bereichern. Die pikante Schärfe der „Powerwurzel“ und ihre vielseitigen Einsatzmöglichkeiten machen sie zu einem unverzichtbaren Bestandteil der modernen Gastronomie. Ob als wärmende Krensuppe an kalten Tagen, aromatischer Gemüse-Kren-Dip oder überraschendes Kartoffel-Kren-Gratin mit feiner Schärfe – Kren setzt köstliche Akzente in jedem Gericht und sorgt für besondere Geschmackserlebnisse im Veganuary. Neben dem intensiven Geschmack bietet Kren auch gesundheitliche Vorteile, die gut mit dem Trend zu nachhaltiger und bewusster Ernährung harmonieren. So entsteht eine Speisekarte, die ein Statement für moderne Speisen setzt.



Foto: Schamel

www.schamel.de

Neben Wurst aus Fleisch und Blut, erzeugen wir seit über 10 Jahren unsere vegane Blutwurst

Die *vegane* Blutwurst

Hochwertig, vegan und mit wenigen Handgriffen servierfertig.

Mit unserer veganen Blutwurst bereiten Sie ganz einfach hochwertige traditionelle Gerichte zu.

**NICHT NUR IHRE VEGANEN GÄSTE
WERDEN ES LIEBEN!**

Bestellungen

Mail: fleischerei@dormayer.at

Tel.: +43 2244 2252



Foto: pixabay

Zwei süße *Klassiker*

Honig und Konfitüren haben ihren festen Platz in der Winterküche, und das nicht ohne Grund.

Von Nele Klaffl

Die Österreicher konsumieren im Schnitt ein Kilogramm Honig jährlich. Sei es als natürliches Süßungsmittel in Backwaren oder ganz klassisch, einfach aufs Butterbrot. Das Sortiment reicht vom Blütenhonig bis zum Waldhonig und zeigt sich innerhalb dieser Gruppen in vielen Sorten. Löwenzahn, Lindenblüten, Akazien..., die Liste ließe sich deutlich erweitern. Auch hinsichtlich Konsistenz reicht das Angebot von flüssig über cremig bis hin zu fest. Was einerseits eine reine Geschmackssache ist, entscheidet aber andererseits über dessen Verwendung. Besonders der Manuka-Honig hat sich dank seines hohen Methylglyoxal-Gehalts (MGO) einen Namen gemacht. Dieser soll ihm antibakterielle und heilende Eigenschaften verleihen und ihn bis zu hundertmal wirksamer machen als herkömmlichen Honig – ideal für die kalte Jahreszeit!

Fruchtige Akzente

Auch Konfitüren sind unverzichtbar im Winter und besonders hier haben Keks & Co einen starken Anteil. Viele der traditionellen Weihnachtsbäckereien haben Konfitüren dabei und verleihen den süßen Versuchungen den letzten Touch.

Aber auch hier gewinnen zuckerreduzierte Varianten deutlich an Marktanteil, was dem allgemeinen Trend zu gesunder Ernährung geschuldet ist. Dies setzen auf natürlichen Fruchtzucker und senken damit den Kalorienanteil. In der Winterküche entfalten sie ihre Raffinesse etwa als Komponente für Tartes oder Basis von Saucen. Sorten wie Preiselbeere und Quitte brillieren mit einem Süß-Sauer-Spiel und verleihen Desserts einen subtilen Kontrast, der wunderbar mit würzigen Aromen harmoniert.

Ohne Tier

Trotz der anhaltenden Beliebtheit suchen viele Menschen zunehmend nach pflanzlichen Alternativen. Vegane Honigalternativen, etwa aus Blüten, Rübenzucker oder Tapiokasirup, bieten eine tierfreie Option. Marmelade ist aufgrund ihrer Zutaten grundsätzlich vegan, während in Konfitüren Honig als Zuckerersatz verwendet werden kann oder auch Nüsse und Gewürze zugesetzt werden – was dann nicht immer vegan ist.

Nicht zuletzt gewinnt Tee mit dem richtigen Honig an Aroma und ist zusätzlich auch gleich gesünder, als mit herkömmlichem Zucker gesüßt-

Seit jeher süße Klassiker der Winterzeit, präsentieren sich Honig und Konfitüren heute runderneuert – mal zuckerreduziert, mal vegan.

Die Seele Italiens



Foto: Hügli

TUTTO GUSTO CREAMS & PESTOS von Hügli bieten die Möglichkeit, italienische Aromen in die professionelle Küche zu integrieren. Die Produktreihe basiert auf traditionellen Rezepturen und umfasst sowohl Creams als auch Pestos – hergestellt aus natürlichen Zutaten. Die Creams, wie etwa die Crema di Pistacchio Dolce und Crema Tartufata, die mit Trüffel verfeinert wird, zeichnen sich durch ihre Intensität und Viel-

seitigkeit aus. Auch die Pestos, etwa Pesto alla Genovese oder Pesto di Pistacchio, bieten eine breite Palette an Einsatzmöglichkeiten. Sie können sowohl als Basis für Pastasaucen und Risottos als auch für Aufstriche und Füllungen in Sandwiches und Wraps verwendet werden. Die Produkte bieten eine einfache Möglichkeit, den Geschmack italienischer Klassiker in modernen Gerichten umzusetzen.

www.huegli.com

Das Auge isst mit

Auch in diesem Jahr hat Aviko wieder sein internationales MasterChef-Event auf dem sonnigen Mallorca veranstaltet. Dabei treffen sich Köche und Foodprofessionals aus der ganzen Welt, um in Teams gegeneinander anzutreten und anspruchsvolle Küchen-Challenges zu meistern. Die Ergebnisse des Wettbewerbs, der zugleich als Kreativ-Workshop angelegt ist, sind jeweils beeindruckende Food-Kreationen, die zugleich ganz schnell und einfach umzusetzen sind. Nicht umsonst ist das Motto des Events „Begeisterung auftragen“. Mit den kreativen Rezeptideen will Aviko seine Partner im Foodservice unterstützen, auch in Zeiten von Rationalisierungsdruck und Personalmangel hochwertige (und Instagram-geeignete) Gerichte auf den Tisch zu bringen, für die Gäste auch gerne bereit sind einen höheren Preis zu bezahlen.



Foto: Christian Fielden

www.aviko.at

Nürnberg, Germany

11.-14.2.2025

BIOFACH

into organic

Weltleitmesse
für Bio-Lebensmittel

Gemeinsam für mehr Bio außer Haus



Egal ob Kantine, Mensa oder Gastronomie - die Außer-Haus-Verpflegung birgt im Bereich Bio noch enormes Potenzial. Auf der **BIOFACH 2025** erhalten Sie einen umfassenden Marktüberblick entlang der gesamten Wertschöpfungskette und erleben inspirierende Best Practices aus erster Hand. Gemeinsam schauen wir über den Tellerrand, geben Impulse und teilen Ideen für mehr Bio außer Haus! **Sind Sie dabei?**

Jetzt informieren und Tickets sichern: www.biofach.de/dabei-sein



Zutritt nur für
Fachbesuchende



Wintergrillen sorgt für *perfektes Geruchskino*

Für Patrick Bayer, Grillmeister bei Weber Grill, ist das Wintergrillen nicht nur ein Genussevent, sondern für Gastronomen auch eine gute Möglichkeit der Gästebindung.

Von Petra Pachler

Denn, so der Profi, „wenn vor dem Lokal ein Smoker steht und die großen Bratenstücke schon vorbereitet sind, dann habe ich bereits 50 Prozent meiner Gerichte verkauft!“ Als Tageshighlight angeboten, das es eben nur heute gibt, ist die Sache gegessen – im wahrsten Sinn des Wortes. „Am Samstag gibt's den Schweinsbraten und am Sonntag die geräucherte Rinderbrust und schon habe ich meine Stammgäste!“ Das Geruchskino, das dabei entsteht, ist sozusagen das Lockmittel für die Gäste.

Grillgut ist Geschmackssache

Wintergrillen ist zum fixen Bestandteil der Winterküche geworden und das nicht nur für eingefleischte Grillfans. Patrick Bayer zum Beispiel bereitet auch den klassischen Truthahn auf dem Griller zu, wo der acht Kilogramm dann rund sechs Stunden vor sich hin brät. „Und das ohne Geruchsbelästigung in den Wohnräumen“, wie Bayer betont. Denn das, was in der Gastronomie den Anziehungseffekt bewirkt, möchte man im Normalfall im privaten Bereich nicht haben.

Und was grillt der Meister im Winter? „Alles, was auch im Sommer gegrillt wird!“ Unterschiede oder Ausschlussverfahren gibt's da keine, es kommt nur auf die richtige Vorbereitung an. „Beim Holzkohलगrill braucht man mehr Heizmaterial als im Sommer und beim Gasgriller sollte die Gasflasche vorab in einem warmen Raum aufbewahrt werden. Denn Flüssiggas kann frieren. Den Elektrogriller gut vorheizen und dann kann es schon losgehen!“

Kleine Menüs, große Wirkung

Dem Stress, alles gleichzeitig auf den Teller zu bringen, wirkt Patrick Bayer mit der Strategie von mehreren kleinen Menüs entgegen. „Machen Sie als Einstieg Maroni mit Punsch, und danach in aller Ruhe mehrere kleine Gänge mit einer Hauptkomponente und mehreren Beilagen!“ Das lässt Zeit, sich um die Gäste zu kümmern und sorgt für längeres Bleiben – was in der Gastronomie nicht unerheblich ist. Der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt und experimentieren ausdrücklich erwünscht. Und hier sei das Gemüse besonders erwähnt, dessen Stellenwert sich in den letzten Jahren deutlich verändert hat und das immer mehr vom Nebendarsteller zum Hauptdarsteller wird. Auch beim Grillen.

Patrick Bayer schwört beim Wintergrillen auch auf Suppen und hier ist die geräucherte



Grillmeister Patrick Bayer ist ein Fan des Wintergrillens.

Fotos (S 32-33): Weber-Stephen Österreich GmbH

Sellerie-Rahmsuppe sein Tipp. Den Sellerie am Griller räuchern und danach die Suppe machen.

Die Umgebungstemperatur

Die Winterkälte sollte trotz aller Grill-Euphorie beachtet werden, denn wenn man zehn Mal den Griller aufmacht, dann tut das weder dem Fleisch gut, noch stimmen dann die Grillzeiten. „Viel mit Kerntemperatur arbeiten“, ist der Rat des Profis. Denn jedes Grillgut braucht unterschiedliche Zeiten und Temperaturen. „Und wenn das Hendlstück mit zu hoher Temperatur gegrillt wird, dann ist es außen bereits schwarz, während einem innen das rohe Fleisch entgegenblickt.“

Die Temperatur ist auch beim Anrichten ein Thema, und hier hilft man sich am besten

mit vorgewärmten Porzellantellern, ist der Rat des Profis.

Süßes vom Grill

Die Adventzeit ist ja bekanntlich die süßeste kulinarische Phase im Jahr. Und auch hier leistet der Griller gute Dienste. „Der klassische Bratapfel ist eines der Highlights bei den Winterdesserts“, so Patrick Bayer. Und geht auch ganz einfach – das Rezept dazu hat er GASTRO auch verraten und es animiert unbedingt zum Nachmachen.

Dem Angebot sind beim Wintergrillen keine Grenzen gesetzt – was im Sommer möglich ist, ist auch im Winter möglich. Und ist in beiden Jahreszeiten immer eine Sache des Geschmacks.

www.weber.com

Bratapfel vom Grill

Zutaten:

- › Äpfel
- › Cornflakes
- › Nüsse
- › Honig
- › Schokolade
- › Butter
- › Eierlikör
- › Schokosauce



Kleine Äpfel aushöhlen, eine Mischung aus Cornflakes, welche mit Nüssen und Honig hergestellt wurden, fein gehackter Schokolade, Butter und gerösteten Nüssen herstellen und dann die Äpfel füllen. Anschließend, je nach Größe der Äpfel, bei 160°C – 180°C für 20-30 Minuten auf den Griller. Je kleiner die Äpfel sind, desto schneller sind sie fertig. Darüber Eierlikör oder eine Schokosauce und fertig ist das Dessert vom Wintergrill. Schnell, einfach, klassisch und köstlich.



Allerlei aus dem Meer

Egal, ob mediterran oder asiatisch, Meeresfrüchte sind in der Küche sehr beliebt.

Text & Fotos: Andrea Jungwirth

Muscheln, Tintenfisch und Co werden auch in unserem Land immer beliebter, obwohl Österreich nicht am Meer liegt. Meist im Urlaub kennengelernt, will man auch zu Hause nicht mehr darauf verzichten. Doch was sind Meeresfrüchte eigentlich? Es sind alle essbaren Meerestiere, die keine Wirbeltiere sind. Klassisch gehören Muscheln, Tintenfische, Garnelen, Wasserschnecken oder auch Krabben und der Hummer dazu. Noch exquisiter ist Kaviar, doch der zählt natürlich nicht zu den frutti di mare, sondern bezeichnet die unreifen Eier vom Stör und anderen Fischen wie Saibling, Forelle oder Lachs.

Gesund, aber...

Meeresfrüchte haben einen guten Ruf, sie gelten als gesund und sogar als aphrodisierend. Manche schwören sogar auf die „stärkende“ Wirkung von Austern und Co für eine schöne Liebesnacht. Grund dafür soll der hohe Zinkgehalt sein und angeblich hat Casanova 50 Stück als tägliches Frühstück

gegessen. Alle Meeresfrüchte sind eiweiß- und vitaminreich und zugleich fettarm. Sie enthalten außerdem auch eine Reihe von Mineralstoffen und Spurenelementen. Aber als Filteranlagen des Meeres speichern vor allem Muscheln auch unerwünschte Stoffe wie Schwermetalle oder Mikroplastik, daher sollten sie auch nicht ständig in großen Mengen gegessen werden. 50 Austern am Tag sind da nicht zu empfehlen.

Pairings in Hülle und Fülle

In der mediterranen Küche haben Meeresfrüchte einen fixen Platz und harmonieren vor allem mit Knoblauch, frischen Kräutern und Olivenöl. Ebenso vertragen sie, asiatisch angehaucht, auch Ingwer, Miso in sparsamer Menge oder Chili und überzeugen auch im Backteig als calamari fritti oder in Tempurateg.

Ganz ohne Meer

Bei den Österreichern kommen Fisch oder Meeresfrüchte im Schnitt 2-3 mal

pro Woche auf den Tisch, Veganer greifen dagegen zum reichen Angebot an Ersatzprodukten. Wer Lax oder Thunvisch liest, muss dabei nicht an Rechtschreibfehler denken, sondern hier handelt es sich um die veganen Produkte ihres natürlichen Pendants. Inzwischen wird der Fisch durch Gemüse, Reismehl oder Hülsenfrüchte ersetzt, die so aromatisiert werden, dass sie nach Fisch riechen und auch optisch und vom Mundgefühl her daran erinnern sollen. Thunvischprodukte bestehen meist aus Erbsenprotein, Lax aus Karotten, Kaviar aus Agar agar oder Lupinenmehl und sogar Meeresfrüchte werden imitiert. Vegane Calamari werden aus Erbsenprotein, Jackfrucht oder Konjakmehl, vegane Garnelen aus Yamswurzel, vegane Muscheln aus Pilzen oder Jackfrucht hergestellt. Die Optik ist dem Original oft sehr ähnlich und in gewürzten Gerichten wie Paella oder Salaten fällt der Unterschied weder optisch noch geschmacklich auf. So kann jeder die vertrauten Gerichte genießen, egal ob mit oder ohne F(V)isch.

Garnele „Gamba Deluxe“

Concept cool, der österreichische Spezialist für Food-Solutions, präsentiert die Kücheninnovation „Gamba Deluxe“ der Marke binca in der 1-kg-Packung. Die ASC-zertifizierten Mangroven-Black-Tiger-Garnelen werden in Vietnam gezüchtet und in sorgfältiger Handarbeit küchenfertig vorbereitet. Mit gereinigtem Kopf und entferntem Darm bietet die ganze Premium-Garnele mit Kopf und Schale maximalen Geschmack, Saftigkeit und Textur. Ihre Größe von 21–25 Stück/kg eignet sich ideal für hochwertige Präsentationen und vielseitigen Einsatz – von der Vorspeise bis zum Hauptgericht. Produkte der Marke binca Chef's



Foto: concept cool

Choice Shrimp Delights sind kulinarisch inspirierend und sparen in der Profiküche Zeit und Geld.

www.concept-cool.at

Eine historische Gabel

Als Ölsardinen immer beliebter wurden, entstand zu Beginn des 20. Jahrhunderts das Bedürfnis nach einem speziellen Besteck: einer filigranen Gabel, die es ermöglichte, die Sardinen ohne Beschädigung und ohne das Verschütten von Öl oder Sauce aus der Dose zu entnehmen. Nun macht Nuri eine Zeitreise und bringt den Sardinenheber ins 21. Jahrhundert. Beindruckt von der handwerklichen Präzision dieser Objekte, begann Markeneigentümer Jakob Glatz Varianten dieses Besteckstücks zu sammeln. Dabei entstand die Idee, die Gabel wieder auf den Tisch von heute zu bringen – neu interpretiert, mit zeitloser Eleganz



Foto: Bastarda _ Ave Rara

und moderner Robustheit. Das Design des Nuri Sardinenhebers ist eine Hommage an die Hafenstadt Matosinhos, die Heimat von Nuri, und erinnert mit seiner Form an den Dreizack des Meeresherrn Neptun. www.nuriartisanalsardine.com

Luxus auf der Zunge

Das Wedl-Gourmetsortiment beeindruckt auch mit exquisiten Meeresfrüchten, darunter Kaviar wie der „Kaluga Gold Caviar“. Diese Delikatesse begeistert mit ihrer samtigen, nussigen Note und entfaltet in Kombination mit hausgemachten Kartoffelchips oder zarten Blinis ihr volles Aroma – ein Highlight für anspruchsvolle Gaumen. Auch der Caviar Imperial vom Sibirischen Stör und der Caviar Royal Selection lassen die Herzen von Feinschmeckern höherschlagen. Für besondere Anlässe bietet Wedl deshalb ganz neu die edlen Kaviar-Geschenkböden in verschiedenen Größen an, die Kenner und Genießer gleichermaßen ansprechen. Jede Box beinhaltet neben erlesenem Kaviar, auch stilvolle Accessoires wie einen Perlmutterlöffel. Auch ein Kaviar-Dosenöffner ist enthalten, womit ein authentisches Erlebnis garantiert ist.

www.wedl.com



Foto: Oleg Samoylov



Vielseitige Gastroimmobilie in der Südsteiermark zum Kauf oder zur Miete

- Leibnitz, in unmittelbarer Nähe zur B76 und A9
- Nutzfläche: ca. 1.188,59 m²
- Highlights: eingerichtete Gastro-Küche, Kühlzellen, Wintergarten, Garten/Grünfläche
- Kaufpreis: ca. € 1.650.000,-
- Mietzins zzgl. 20 % USt.: ca. € 7.729,- / Monat
- Verfügbarkeit: ab sofort

Schlager Immobilien GmbH | Katharina Pojer: +43 664 53 03 613 | www.schlager-immobilien.at

SCHLAGER.

„Der Wirt muss leben können, aber die Gäste auch“



Franz Buchecker führt in der Wiener Gusshausstraße ein klassisches Beisl der alten Schule. Zu Recht wurde er daher jüngst von Gault Millau als „Wiener Wirtshaus des Jahres“ ausgezeichnet.

Von Clemens Kriegelstein

Es werden zwar immer weniger, aber es gibt sie noch – die klassischen Beisl mit Stammtisch, vielen Stammgästen und einem resoluten Wirt, der in der Küche all die kulinarischen Klassiker (Spezialfach Innereien) fertigt, für die man eben ein solches Wirtshaus aufsucht. Franz Buchecker ist etwa ein solcher Wirt. 2019 übernahm er das Lokal von Spitzenkoch Christian Petz, der damals aus gesundheitlichen Gründen zusperren musste und übersiedelte von seinem alten Standort, der nur rund 1 km entfernt lag, nicht nur sein Team, sondern auch die meisten seiner Stammgäste gleich mit. „Buchecker und Sohn“ heißt dieser Tempel der alten Wiener Gastlichkeit – nur dass der Sohn und ehemalige Souschef jüngst abhanden gekommen ist – die Liebe hat ihn in die Steiermark, auf die Frauentalpe verschlagen. Ersatz ist aber zum Glück da, so wie generell zumindest die notwendigen Positionen alle besetzt sind. Und das meist langfristig. Vor allem die Stammgäste sind froh, wenn sie sich nicht ständig an neue Gesichter gewöhnen müssen. Kürzlich konnte man sogar das Mittagsgeschäft wieder aufnehmen, das sich großer Beliebtheit erfreut. Die Kehrseite der Medaille: Franz Buchecker ist oft schon um sieben Uhr in der Früh im Lokal und sperrt nach Mitternacht wieder zu – fünf Tage die Woche. Aber Gastronomie und Work-Lifetime-Balance haben sich eben noch nie vertragen.

Innere Werte

Das Speisenangebot ist jedenfalls old-school im positivsten Sinn: Schnitzel, Gulasch, Backhendl oder Alt-Wiener Backfleisch sind die Klassiker, ergänzt durch die Signature Dishes des Hauses, Innereien wie Beuscherl, Leber, Herz, Bries, Hirn oder Nierndln. „Am liebsten bestellen die Leute dann meine ‚Wiener Tapasplatte‘, bei der man sich gleich durch mehrere Innereien in kleinen Portio-



Foto: M. Milde

Die Bucheckers sind oft schon um sieben Uhr in der Früh im Lokal und sperren nach Mitternacht wieder zu.

nen durchkosten kann“, erklärt Buchecker. Und wer sind die Leute, die sich heute noch für geröstetes Hirn, gebackenes Bries & Co interessieren? Wer jetzt auf die Generation 50+ tippt, liegt daneben. „Es kommen auch sehr viele Junge zu mir, die diese Wirtshausatmosphäre genießen – und es werden immer mehr. Auch weil bei jüngeren Konsumenten die ganzheitliche Verarbeitung des Tieres – auf Neudeutsch heißt es halt ‚Nose-to-Tail‘ – gut ankommt, freut sich der Wirt, der sich bei seinem Angebot durchaus kompromisslos gibt. Veganer haben es bei ihm schwer und viele Wirte trauen sich heute auch nicht mehr über Stopfleber auf der Speisekarte. „Mir schmeckts, meinen Gästen auch und wenn ich dafür mal wieder eine 1-Sterne-Bewertung irgendwo im Internet bekomme, kann ich auch damit leben. Wem das nicht gefällt, der muss halt woanders hingehen.“

Logisch, dass ein Traditionswirt der alten Schule im Herbst auch Gansl anbietet – und das an diesem Standort um fast schon auffällig günstige 28,90 €/Portion – so wie auch

der Rest der Karte eher sozialverträglich kalkuliert ist. „Der Wirt muss leben können, aber die Gäste halt auch“, lautet Bucheckers Motto. Aber natürlich ist das auch nur möglich, weil er sich um die Küche kümmert und seine Frau um den Service. „Hätte ich da noch zwei oder drei weitere Angestellte, ginge sich das auch nicht aus“, weiß er.

Ein Stammtisch wie früher

Den Gästen taugts jedenfalls. 94 Plätze fasst das Lokal im Normalfall und die Reservierungsfrist beträgt schon mal mehrere Wochen. Dazu gibt's im Eingangsbereich einen Stammtisch, der weder für Geld noch für gute Worte zu reservieren ist, sondern bei dem sich die Stammgäste eben auch zwischendurch jederzeit mal auf ein Achterl oder ein Beuscherl treffen können. Auch der Gault-Millau hat jetzt diese Bastion der Wiener Kulinarik und Gastlichkeit gewürdigt und dem Lokal den Titel „Wiener Wirtshaus des Jahres“ verliehen. GASTRO gratuliert herzlich!

www.gasthaus-bucheckerundsohn.at



Foto: Roland Pelzl/City Foto



V.l.n.r.: Margit Steinmetz-Tomala, GF Gastro&Kulinarik Genussland Marketing OÖ; Juliana und Daniel Döllerer, Gastgeber Apollo am Mondsee, LRin Michaela Langer-Weninger.

Genussland OÖ begrüßt seinen 150. Gastro-Partner



Da ist oberösterreichische Esskultur zuhause.

Das Genussland Oberösterreich wächst – seit Herbst 2024 ist das Apollo am Mondsee, von Juliana und Daniel Döllerer, Teil der Genussland Familie und damit der 150. Genussland Wirt. Wie alle Gastro-Partner setzen sie bewusst auf die Verwendung regionaler Rohstoffe in ihren Speisen und Getränken und beziehen die Qualitätsprodukte dafür auch aus dem Genussland Oberösterreich.

Im Genussland OÖ steht das Miteinander im Mittelpunkt – ein Netzwerk, das verbindet. Regionale Produzenten und Gastronomen arbeiten Hand in Hand, begegnen sich auf Augenhöhe und schaffen gemeinsam Geschmackvolles für Gäste. Das Genussland OÖ bietet Partnern eine Plattform, die gemeinsame regionale Produkte

und authentischen Genuss fördert. Ob für Gastronomen oder Produzenten – die Partnerschaft schafft Mehrwert. Von der direkten Kooperation zwischen den beiden, über das Genussland OÖ Label das geprüfte, regionale Herkunft garantiert, bis hin zur Unterstützung in der Kommunikation und Sichtbarkeit. Dieses Miteinander schafft Wertschöpfung in der Region auf vielen Ebenen und verbindet beide auf besondere Weise.

Label ist ein Qualitätsversprechen

Ob Mühlviertel, Hausruckviertel, Traunviertel oder Innviertel – Oberösterreich hat in Sachen Esskultur Geschmackvolles zu bieten, dafür sorgen die Genussland Wirten. Sie bekennen sich zu kontrollierter Herkunft

sowie Transparenz und setzen in ihren Speisen und Getränken ganz bewusst auf Regionalität, Genuss und Qualität. Das Genussland OÖ Label macht dieses Qualitätsversprechen für Konsumenten sichtbar.

Neue Gastro-Konzepte gestalten Zukunft

Inmitten der aktuellen wirtschaftlichen Herausforderungen – von Mitarbeitermangel über die allgemeine Inflation bis hin zu steigenden Betriebskosten – setzen Juliana und Daniel Döllerer mit der Eröffnung des Apollo am Mondsee ein Zeichen für die Gastronomie der Zukunft. Sie zeigen, dass Regionalität und Qualität auch in herausfordernden Zeiten erfolgreich sind. Durch die Kombination von modernen Gastro-Konzepten und einem klaren Bekenntnis zu regionalen Produkten und nachhaltiger Qualität schaffen sie neue Perspektiven für die Branche. Mehr Infos zum Genussland OÖ unter:

www.genussland.at

Genussland Oberösterreich

Wir sind eine Initiative für oberösterreichische Esskultur.

Als Partner von bäuerlichen Direktvermarktern, Lebensmittelmanufakturen und der Gastronomie gestalten wir die heimische Land- und Lebensmittelwirtschaft nachhaltig. Unsere Marke steht für geprüfte, regionale Herkunft und Qualität.

Mit unseren Maßnahmen erhöhen wir das Bewusstsein für die wertvollen Lebensmittel aus heimischem Anbau und Produktion – vom Feld bis auf den Teller. Wir begeistern Menschen für oberösterreichische Lebensmittel und Kulinarik – von traditionell bis modern.



30 Jahre Niederösterreichische Wirtshauskultur



Was mit 100 Wirtshäusern begann, ist heute die stärkste Kulinarik-Initiative Österreichs. Mittlerweile zählt der Verein rund 200 Mitglieder, die ein starkes Zeichen gegen das Wirtshaussterben setzen. Von Petra Pachler



Isabelle und Philipp Wimmer-Joannidis vom Mo's im Kaiserhof setzen auf moderne Wirtshausküche.

Foto: Philipp Wimmer



Bei der Familie Langthaler werken drei Generation im Gasthaus.

Foto: Langthaler

Entstanden ist der Verein aus der 1994 ausgerufenen „Gulaschkobra“, einer Initiative zur Erleichterung der Betriebsübergaben in der Gastronomie. Heute sind die Mitglieder der Wirtshauskultur typische Wirtshäuser genauso wie In-Lokale oder Haubenrestaurants. Der wesentliche Faktor und was alle eint, ist eine lange Tradition und die ganz individuelle Handschrift der Wirtsleute. Tradition und Innovation prägen die jeweiligen Küchen, wobei die klassische Küche Niederösterreichs immer im Vordergrund steht.

GASTRO hat sich angesehen, was sich in den letzten 30 Jahren verändert hat und was nicht. Wo sind die größten Unterschiede und was hat sich von Bestand erwiesen? Wir sprachen mit einem der Gründungsmitglieder, dem Wirtshaus der Familie Langthaler,

und einem der Neumitglieder, das Mo's der Familie Wimmer-Joannidis.

Gasthaus Langthaler

Bereits 1824 war Peter Langthaler der erste Bauer & Wirt in Pömling in Emmersdorf, die Gastronomiegeschichte hat also Tradition und dass sie offenbar in den Genen liegt zeigt die Tatsache, dass mit den Kindern Claudia und Patrik bereits die neunte Generation am Ruder ist, die künftig den Betrieb führen wird. Noch aber hat Franz Langthaler das Zepter in der Hand, der seine Ausbildung in der Tourismusschule WIFI St. Pölten machte, seine Frau Sonja bezeichnet er als Naturtalent in der Gastronomie. Großvater Franz ist mit 82 Jahren noch immer mit Leib und Seele Landwirt und auch Oma Margarethe steht mit 75 Jahren noch immer ein

paar Stunden in der Küche – vorrangig für ihren legendären Kartoffelsalat. Mit einem Rotwildgehege und Strohschweinen in der eigenen Landwirtschaft und Schlachtung ist die Eigenversorgung in diesem Bereich zur Gänze gedeckt, der Anbau auf den Feldern dient dem Kreislauf im Betrieb. Im Gemüse- und Obstgarten werkt noch immer die Oma!

Herr Langthaler, was waren vor 30 Jahren die beliebtesten Gerichte und welche sind es heute? „Früher war es war der Schweinsbraten oder zur Jause der Rohschinken (das G'selchte) sowie Topfenkäse und Roggenbrot. Heute ist es ebenfalls noch immer der Schweinsbraten, sehr viele Spezialitäten vom Rotwild aber natürlich auch vegi oder vegane Speisen!“

„Was hat sich denn in den vergangenen 30 Jahren am meisten verändert?“ „Die

Gäste sind anspruchsvoller geworden, was aber auch die Qualität hebt. Sie sind aber auch hektischer und manchmal auch ein bisschen unverschämter geworden! Durch die sozialen Medien und die digitale Welt kommt man natürlich heute viel leichter in eine andere Gästesicht und auch aus anderen Entfernungen. Die Führung des Betriebes war vor 30 Jahren sicher einfacher und nicht so ins Detail gehend. Heute sind die Bürokratie und der Wettlauf mit der digitalen Welt ein extremer Sprint!“

Herr Langthaler, welches Gericht hat sich am wenigsten und welches am meisten verändert? „Am wenigsten hat sich unser Schweinsbraten (vom eigenen Strohschwein) verändert, der Rohschinken wird seit Generationen gleich produziert – aber vielleicht anders serviert und angerichtet.

Am meisten hat sich das Anrichten sowie das Benennen von diversen Speisen verändert. Unsere Tochter Claudia zaubert heute Desserts – das hätte vor 30 Jahren bei uns keiner verkauft!“

„Fordern die Gäste die klassische Hausmannskost in bewährter Art oder sind sie aufgeschlossen? „Durch den Bauernhof, den die Gäste bei uns hautnah erleben, hat die Hausmannskost schon noch seine Berechtigung, aber natürlich rundet sich das Angebot mit Speisen und Getränken der Zeit angepasst ab.“

„Wie wird Hausmannskost heute gekocht? „Eigentlich immer noch gleich, natürlich mit anderer Energie – kein Holzofen sondern Induktion oder Kombidämpfer.

„Was bringt die Mitgliedschaft bei der NÖ Wirtshauskultur, Herr Langthaler? „Als Gründungsmitglied hat man vieles gesehen, es ist eine Marke geworden, es ist eine Garantie für den Gast, es passt immer – je nach Betriebstyp immer anders! Auch die Vernetzung und der Austausch mit Gleichgesinnten sowie das Marketing in der Öffentlichkeitsarbeit und gemeinsame Bewerbung auf verschiedenen Kanälen sind ganz klare Vorteile!“

www.gasthaus-langthaler.at

mo's – vom Spitznamen zum Markenzeichen

Eines der jüngsten Mitglieder ist das mo's im Kaiserhof in Straß im Straßertale, das aktuell mit zwei Hauben ausgezeichnet wurde. Fast wie die sprichwörtliche Jungfrau zum Kind kamen Philipp und Isabelle Wimmer-Joannidis zu dem Betrieb, denn ursprünglich kamen sie im Februar 2022 zum frisch renovierten Kaiser's Hof, um sich beim Eigentümer mit Cateringdienstleistungen bei Hochzeiten einzubringen. Aber bereits nach den ersten Veranstaltungen war klar, dass ein neues Konzept her musste. Restaurant und Hotelbetrieb waren noch nicht etabliert,



Claudia Langthalers Desserts zeigen die Entwicklung besonders deutlich.

Foto: Martina Siebenhandl

worauf Isabelle die operative Leitung der Veranstaltungen und Philipp die Produktion aus dem alten Betrieb heraus übernahm. Im September übernahm das Ehepaar dann als Pächter endgültig den Betrieb.

„Herr Wimmer-Joannidis, wie kam der Name zustande? „Kaiser's Hof war vom Eigentümer vorgegeben, das mo's haben wir mitgebracht. Das ist unsere Marke bzw. war seit meiner Jugend mein Spitzname,

Hirschkalbsbeuschl vom Gasthaus Langthaler

Zutaten:

- › 3 Hirschlungen
- › 3 Hirschherzen
- › 3 Hirschzungen
- › 3 Knoblauchzehen
- › 1 Zwiebel, fein gehackt
- › 1 kleiner Bund frische Petersilie
- › 200 ml Sonnenblumenöl
- › 150 g glattes Mehl
- › 1 L Wildfond oder Rindsuppe oder Beuschelbrühe
- › Salz, Pfeffer, Essig



Foto: Langthaler

der Kühlung lässt. Die Lungen sollten unbedingt in einem Gefäß gepresst werden, sodass sie am nächsten Tag gut verarbeitet werden können.

› Am Tag der Zubereitung: Lungen, Herzen und Zungen in Streifen schneiden. Sonnenblumenöl in einer Pfanne leicht erhitzen, das Mehl unter ständigem Rühren beigeben und eine „Einbrenn“ erzeugen. Nach belieben würzen und trocken rösten. Im Anschluss mit Wein ablöschen, mit Wildfond, Rindsuppe oder mit der Beuschelbrühe des Vortags aufgießen, aufkochen lassen und mit einer Prise Salz würzen. Das Beuschel beigeben, durchgaren und je nach Belieben mit Essig und Obers verfeinern.

› Unser Beilagentipp: Semmelknödel

› Das Beuschel (Lungen, Herzen und Zungen) am Vortag in einen großen Topf geben, vollständig mit Wasser bedecken und mit einem kleineren Deckel beschweren, sodass die Innereien zur Gänze im Wasser sind.

› Zuerst aufkochen, dann für etwa 2,5–3 Stunden auf kleiner Flamme ziehen lassen. Danach Brühe in einen Topf abseihen und die Zungen in noch heißem Zustand schälen. Die Innereien bei Zimmertemperatur auskühlen lassen, ehe man sie in den Kühlschrank gibt und über Nacht in

der zurückgeht auf mo, den Barkeeper in der Zeichentrickserie „The Simpsons“. Mit der Selbständigkeit habe ich ihn zur Marke gemacht, weil man sich mo viel leichter merkt als Philipp Wimmer Joannidis“.

Ausbildungsmäßig bringt der Hausherr als Absolvent des Moduls das nötige Rüstzeug mit, die Hausherrin verdingte sich als ehemalige Bankerin freiwillig als Quereinsteigerin, denn „sonst sehe ich meinen Mann nie“.

Warum „tut man sich in Zeiten wie diesen das an“, ein Gasthaus zu eröffnen, liebe Wirtsleute?

„Warum nicht? In unseren Augen ist das so ein schöner Beruf, wir haben ein tolles Team, die Location ist sehr gut dafür geeignet. Die Frage des Warum stellte sich überhaupt nicht. Wenn man Leidenschaft hat und seinen Beruf zum Hobby macht, und in der Gastro muss man das, geht man keinen Tag in seinem Leben mehr arbeiten.“

Wir haben das große Glück, als kleiner Familienbetrieb sehr gut mit unseren Mitarbeitern zusammen zu arbeiten. Und ganz ehrlich, in welchem Job bekommt man so schnell so ein schönes Feed back, wenn man einen Gast glücklich gemacht hat, als in der Gastro?“



Im Mo's wird klassische Wirtshausküche modern interpretiert.

Fotos: Philipp Wimmer

Wo liegt Ihr Fokus in der Küche? „Wir haben uns im Restaurant konzeptionell dazu entschieden, hauptsächlich Wild aus der Region zu verarbeiten, das wir über Jagd&Wild in Straß, also direkt vor der Haustüre, beziehen. Das schließt alle Wildprodukte, wie Würste, Salami und Speck mit ein.“

Auf die Frage, welche Gerichte am meisten nachgefragt sind, meint „mo“, dass es schon auch die Klassiker sind wie das Ochsenbackerl oder das Krenfleisch vom Saibling. Die Wimmer-Joannidis' schupfen



den Laden derzeit zu zweit in der Küche und zu zweit im Service. An der Vereinigung der NÖ Wirtshauskultur schätzen sie am meisten das Netzwerk, wo man sich gegenseitig hilft. „Und es ist eine wahnsinnig gute Möglichkeit, sichtbar zu sein für den Gast“.

www.kaiserhof.at

Und das ist vermutlich eines der Hauptkriterien: Der Gast weiß, was er bekommt und er weiß, dass es gut ist.

www.wirtshauskultur.at

Ochsenbackerl mit Süßkartoffel & wildem Broccoli

Rezept von mo's Restaurant

Zutaten:

- › 1 kg Ochsenbackerl pariert
- › 8 kleine Schalotten ganz, geschält
- › 200 g Karotten geschält und grob zusammen geschnitten
- › 200 g Stangensellerie gewaschen, geputzt und grob zusammengeschnitten
- › 4 Zehen Knoblauch geschält
- › 350 cl Rotwein
- › 10 cl Portwein
- › Salz
- › Pfeffer aus der Mühle
- › 2 EL Olivenöl zum Anbraten
- › 2 Zweige Thymian
- › 2 Zweige Rosmarin
- › 2 Lorbeerblätter
- › 3 Wacholderblätter
- › 10 Pfefferkörner
- › 2 l Rind- oder Kalbsfond
- › 3 Stück reife Tomaten geviertelt
- › 30 g kalte Butter zum Montieren
- › 1 Zweig Thymian
- › 1 Zweig Rosmarin



› Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und nochmals aufkochen und reduzieren bis ca. ½ Liter übrig bleibt.

› Die Sauce abschmecken und mit kalter Butter montieren. Die Backerln in die Sauce geben und warm stellen.

› Als Beilage eignen sich Pürees wie Süßkartoffel, Sellerie oder Pastinake, genauso wie Kürbis oder auch eine cremige Polenta.

› Backerln sorgfältig von Fett und Sehnen befreien und auf ein tiefes Blech legen.

› Schalotten, Karotten, Sellerie, Knoblauch, Thymian, Rosmarin und alle Gewürze dazugeben und mit Rotwein und Portwein übergießen. Mit Klarsichtfolie abdecken und für 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

› Danach die Backerln herausnehmen, die Marinade durch ein feines Sieb passieren und Fleisch, Gemüse und Rotweinsauce separat aufbewahren. Backerln mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl auf allen Seiten scharf anbraten. Gemüse dazugeben, kurz mitrösten, mit der Marinade ablöschen und reduzieren. Paradeiser begeben und mit Kalbsfond aufgießen. Kurz aufkochen, Schaum abschöpfen und zugedeckt im Rohr bei 160 Grad ca. 2 Stunden weich schmoren. Wenn das Fleisch gar ist, herausnehmen, auf ein Blech legen und mit Klarsichtfolie abdecken, damit es nicht trocken wird.

**INTER
NORGA**

**14. – 18.3.
2025**

**WO
TRENDS
LAUFEN
LERNEN.**

**Jetzt
Tickets
sichern!**

internorga.com



Seite 42 bis Seite 51

Cold Drinks



Foto: pixabay

Kolumne

Auf Bock(bier)-Pirsch

Dieser Tage erreichte mich eine freundliche Mail eines beim Kurier tätigen Kollegen: „Wo gibt’s eigentlich noch Bockbier vom Fass in Wien? Früher in fast jedem Gasthaus vor Weihnachten - aber mittlerweile ...?“ Ich konnte ihm mit zwei Adressen weiterhelfen, mehr sind mir spontan nicht eingefallen. Denn im Grunde hat der liebe Kollege recht: Bockbier, zumal vom Fass, ist ziemlich schwer zu finden. Warum das so ist? Die einen sagen, dass die Leute halt immer weniger Alkohol wollen. Die anderen sagen, dass es eben am Angebot fehlt.

Beide haben irgendwie recht: Ja, man muss die starken Biere suchen, muss direkt auf die Bock-Pirsch gehen. Aber es fehlt leider auch an Wirten, die Bockbier aktiv verkaufen. Nein, da reicht es nicht, ein paar Tischaufsteller zu platzieren (auch wenn diese schon mal ein erster Schritt wären) - jeder Gast, der ein Bier bestellt, sollte Bockbier als Spezialität angeboten bekommen. Und wer kräftig schmeckende Speisen bestellt, erst recht: Keine Weihnachtsgans, kein Weihnachtskarpfen ohne passendes Bockbier!

Conrad Seidls Bierwelt



Foto: Medianet-Hartl

Ihr „Bierpapst“ Conrad Seidl
Conrad.Seidl@gmx.at



Foto: R. Schmitz

Alkoholfreie Eleganz

Alkoholfrei ist ein Trend, der Genuss neu definiert. Franz von Fein bringt alkoholfreie Premium-Aperitifs mit Charakter ins Glas und setzt dabei auf natürliche Zutaten. Bio-Früchte und fein abgestimmte Botanicals sorgen in den mehrfach ausgezeichneten Sorten „Rubin“ und „Bernstein“ für den exzellenten Geschmack: fruchtig und mit einer sanften Bitternote – ohne künstliche Zusätze. Mit handwerklicher Raffinesse wird

bei Franz von Fein jedes Botanical einzeln verarbeitet, um das volle Aroma der Natur freizusetzen. Der „Rubin Spritz“ und „Bernstein Spritz“ bieten anspruchsvollen Genießern aromatische Komplexität und werden klassisch mit Sprudelwasser oder Tonic aufgeschüttet. Wer das Besondere in alkoholfreien Drinks sucht, findet hier eine elegante Alternative zu traditionellen Aperitifs.

www.franzvonfein.de

Monat des Neuanfangs

Der Jänner ist die perfekte Zeit, um nach den festlichen Feierlichkeiten des Dezembers einen Gang zurückzuschalten und dem Körper eine wohlverdiente Pause zu gönnen. Der Trend des „Dry January“ – ein Monat ohne Alkohol – bietet die Chance, das neue Jahr mit gesunden Vorsätzen zu beginnen. Auch die Stiftsbrauerei Schlägl unterstützt diesen Trend und bietet mit ihrem alkoholfreien Bier „Unbeschwert“ die ideale Alternative für alle, die im Jänner (und darüber hinaus) auf Alkohol verzichten möchten. „Unbeschwert“ vereint den Geschmack eines traditionellen Bieres mit der Leichtigkeit eines alkoholfreien Getränks. Warum also nicht den Dry January nutzen, um neue, gesündere Gewohnheiten zu etablieren? Mit „Unbeschwert“ können Gäste den vollen Biergenuss erleben, ohne auf Geschmack zu verzichten.

www.stift-schlaegl.at



stiftsbrauerei-schlaegl.at

Foto: Stift Schlägl

RUM
Flor de Caña
EST. 1890

REINER RUM-
GESCHMACK
MIT NATÜRLICHER
AROMENVIELFALT



MORANDELL
FÜHRENDE WEINSPEZIALIST SEIT 1926

AB SOFORT BEI UNS ERHÄLTlich!



Nur keine *Schwäche* zeigen

Die Weihnachtszeit ist traditionell auch die Zeit der wärmenden Starkbiere. Doch neben dem bei uns üblichen hellen, untergärigen Bock bietet diese Biersorte etliche andere Spielarten für Genießer.

Von Clemens Kriegelstein

Manch einer mag beim Thema „Bock“ derzeit an verhaltensoriginelle heimische Lokalpolitiker denken. Doch ein Bier-Connoisseur freut sich dabei auf die Starkbiere, die vor allem im Advent angeboten werden. Wenig überraschend ist das beliebteste Starkbier hierzulande der klassische helle, untergärige Bock. Doch wer seinen Gästen eine exklusive Alternative anbieten möchte, für den gibt es Alternativen: Vier verschiedene Starkbier-Spezialitäten aus vier verschiedenen Ländern wollen wir hier vorstellen:

Samichlaus Bier: Die Rezeptur stammt eigentlich von der Schweizer Brauerei Hürlimann, seit dem Jahr 2000 wird dieser Mega-Bock aber von der Salzburger Brauerei Schloss Eggenberg gebraut. Der Name ist ein Schweizer Dialekt für „St. Nikolaus-Tag“, den 6. Dezember, den einzigen Tag im Jahr, an dem dieses Bier gebraut wird. Mit 14 % Alkohol dabei eines der stärksten klassischen Lagerbiere der Welt. Das Bier ist rotbraun mit öligter Konsistenz, dazu Schokoladentönen und intensive Dörripflaumen-Aromen. Traumkombination etwa zu kräftigen Blau-

schimmelkäsen. Seit ein paar Jahren ist dieser Bock außer in der klassischen dunklen Version auch in einer hellen, einer schwarzen und einer Barrique-Variante erhältlich.

Aventinus Eisbock: Die auf Weizenbiere spezialisierte bayrische Privatbrauerei Schneider hat in ihrem umfangreichen Portfolio auch „starke Ware“ zu bieten. Etwa diesen Eisbock mit 12 % Alkohol, bei dem die Alkoholkonzentration per „Ausfrieren“ erreicht wird. Bei dieser Methode wird Bier aufknapp unter null Grad Celsius abgekühlt. Die im Bier vorhandenen Wassermoleküle

beginnen jetzt zu kristallisieren und lassen sich herausfiltern, wodurch das verbleibende Bier umso intensiver wird – der Eisbock ist geboren. Ein Vorgang, der sich durchaus mehrmals wiederholen lässt. Die Farbe des Aventinus Eisbock ist dunkles Mahagoni, am Gaumen entwickeln sich Pflaumen-, Bananen- und Nelkenaromen. Fast ölige Konsistenz. Ideal als Digestiv oder zu süßen Desserts.

Chimay bleu: Gerade mal eine Handvoll Trappistenklöster darf die weltweit gefragten Trappistenbiere brauen und das bekannteste davon ist vermutlich das in der Abtei Notre-Dame de Scourmont im belgischen Chimay produzierte, gleichnamige obergärige Starkbier. Das hier vorgestellte Chimay bleu ist ein Ale mit 9 % Alkohol und damit die stärkste der vier produzierten Versionen. Es besticht durch seine dunkle, rostbraune Farbe und seine Frucht-, Gewürz- und Karamelnoten. Vorsicht: Der hohe Alkoholgehalt wird beim Trinken leicht übersehen.

Batzenbräu 1870 Barley Wine: Barley Wine, also „Gerstenwein“ ist eine beson-



dere Starkbiervariante (auch das Samichlaus bezeichnet sich als „Barley Wine“). Im 18. Jahrhundert wurde dieser Biertypus in England populär als aufgrund des Krieges mit Frankreich die Weinvorräte zu Ende gingen und man begann, Starkbiere in Fässern auszubauen, um so die komplexen Geschmacksnoten von Rotwein zu imitieren. Die Farbe von Barley Wines reicht von gelbbraun bis dunkelbraun und sie haben einen vollen Körper. Charakteristisch ist

dabei meist eine hohe Bitterkeit und ein Alkoholgehalt mindestens auf Doppelbockniveau. Dieser „Gerstenwein“ kommt aus Bozen aus der Südtiroler Brauerei Batzenbräu. 10,9 % Alkohol und 60 Bittereinheiten deuten schon an, dass es sich hier um eine Spezialität handelt, die eher nicht krügelweise geordert wird. Braune Farbe, Aroma nach reifen Früchten, im Geschmack kommen auch deutliche Sherrynoten hinzu.

Winterliche Braukunst

Der Herbst hält Einzug, und mit ihm kehrt das Bockbier in die Gläser zurück. Diese traditionsreiche Spezialität genießt besonders in der Adventzeit große Beliebtheit. Laut dem aktuellen Bierkulturbericht wird das Weihnachtsbock von 37 Prozent der Österreicher geschätzt und gehört für viele zur festlichen Stimmung dazu. Eine bemerkenswerte Rückkehr feiert das Kaiser Winterquell, das nach 15 Jahren erneut im Hofbräu Kaltenhausen gebraut wird. Dieses helle Bockbier zeichnet sich durch seinen feinen Geschmack aus, der von subtilen Malz- und Honignoten sowie einer ausgewogenen Hopfenbittere geprägt ist. Es fügt sich mühelos in die Wintersaison ein und verspricht, diese künftig kulinarisch zu bereichern – eine Bereicherung für die österreichische Bierlandschaft und die kalte Jahreszeit gleichermaßen.

Foto: Brau Union Österreich



www.brauunion.at

Ein kräftiges Original

Der Stiegl Bio-Bock entfaltet sich in einem leuchtenden Bernstein und präsentiert sich mit einem kräftigen, stabilen Schaum. Mit einer sanften Textur am Gaumen und einem vollen Körper, beeindruckt dieser Bock mit einem wärmenden, langanhaltenden Abgang. Das würzig-kräftige Bier, das mit sieben Prozent Alkoholgehalt und einer Stammwürze von 16 Grad eine gehaltvolle Tiefe erreicht, sorgt für ein besonders intensives Geschmackserlebnis. Die monatelange, kalte Reifung verleiht diesem Bio-Bock seine Komplexität. Besonders gut harmoniert das Stiegl Bio-Bock mit traditionellen Herbstgerichten wie Gans und Wild, würzigen Käsesorten sowie süßen Nussdesserts und Dörrobst. In der heimischen Gastronomie wird dieser edle Tropfen sowohl in der 0,33-Liter-Mehrwegflasche als auch frisch vom Fass serviert.

Foto: Stiegl



www.stiegl.at

Let's talk about Sekt

Der Jahreswechsel steht vor der Tür und mit ihm der große Auftritt von Sekt. An keinem anderen Tag wird mehr von dem sprudeligen Getränk getrunken als an Silvester. Das wissen auch Gastronomen und so werden früh genug vor dem großen Countdown ausreichend Flaschen eingekühlt. Doch das prickelnde Getränk kann weit mehr. Dank seiner Frische und Säure ist Sekt ein wahres Multitalent, das oftmals unterschätzt wird, wenn es darum geht, Speisen zu begleiten. Die Feiertage bieten sich hier ideal an, um den Gästen Schaumwein als Speisenbegleiter anzubieten. Denn oftmals wissen diese gar nicht, dass ein trockener, heimischer Rieslingsekt mit mineralischen Noten wunderbar zu Garnelen passt. Oder der Chardonnay-Sekt mit dezenten Holztönen hervorragend mit einem cremigen Pilzrisotto harmoniert. Sekt kann sowohl die Hauptrolle spielen als auch im Hintergrund bleiben – das macht ihn zu einem vielseitigen Begleiter für Menüs. Um das Potenzial heimischer Sekte voll auszuschöpfen, kommt es zum einen auf geschultes Personal und zum anderen auf die richtige Inszenierung an. Hier kommen Sie ins Spiel: Von der eigenen Sektkarte bis hin zum Sekt-Menü zu Silvester – lassen Sie die Korken knallen, auch nach dem Jahreswechsel!

Katrin Schedler (Sommelière) beschäftigt sich mit Wein & Kulinarik. Im Fokus: Regionale Produkte und Produzenten.



Verlässliche Partnerschaften

Stiegl zeigte sich auch 2024 als verlässlicher Partner der Gastronomie auf der „Alles für den Gast“. Der Stiegl-Stand erstrahlte in neuem Design und lockte mit einem breiten Sortiment, das vom gesamten Bierangebot bis hin zu den prämierten Wildshut Reifebieren reichte. Besonders die „Stieglitz“-Limonaden in acht Varianten, die speziell für die Gastronomie entwickelt wurden, kamen gut an. Auch die exklusive Präsentation des

neuen „Wildshut Bio Sonnenkönig Barrique XXIV“, löste Begeisterung aus. Mit der Philosophie „Alles aus einer Hand“ bietet Stiegl eine große Produktauswahl und auch erstklassigen Service – von Sondereditionen bis hin zu innovativen Schanklösungen wie dem „Drink Modul“. Stiegl sorgt damit für Effizienz im Gastronomiealltag und macht Bestellungen für seine Partner einfach.

www.stiegl.at

Herbstliche Brautradition

Zur kälteren Jahreszeit füllt die Traditionsbrauerei Zillertal Bier immer den Zillertal Weißbier Bock ab. Die obergärige Bockbierspezialität zeichnet sich durch feines Röstmalzaroma und einen vollmundigen Körper aus. Weiches quellfrisches Bergwasser, ausgewählte Zutaten, die kalte lange Gärung und über 500 Jahre Brautradition sorgen für den feinen Geschmack. Die älteste Privatbrauerei Tirols pflegt mit dem Weißbier Bock eine alte Brautradition: Denn seit jeher wurden Bockbiere traditionell im Herbst gebraut. Die Bierspezialität aus Tirol eignet sich hervorragend als Begleiter zu herbstlichen Gerichten. Das karamellige Röstmalzaroma und der vollmundige Körper des Zillertal Weißbier Bocks harmonieren gut mit dunklen Fleisch, Wildgerichten sowie kräftigem Käse, Kastanien oder warmen Desserts.

www.zillertal-bier.at



Erlebnisgastronomie zu verkaufen

Gesucht wird ein Investor/Gastronom, der die einmalige Chance für das Potenzial dieser Wiener Institution erkennt und es als neues Wiener Wahrzeichen im Böhmischem Prater zum Leben erweckt.

Das Hutschnbräu, das auf einem 3.700 m² großen Pachtgrund der Gemeinde Wien liegt, besteht aus:

- einem Gastronomiebetrieb
- einer komplett neu installierten Containerküche
- neu errichteten Toilettenanlagen
- einem gepflasterten Gastgarten für 700 Sitzplätze
- einer Cafe-Konditorei mit 70 Sitzplätzen
- einem Palmenhaus (Orangerie) mit 150 Sitzplätzen
- einer Brauerei
- einer Freiluftbühne

Vis-a-vis befindet sich der Kinderpark Hrabalek, der mit einer Fläche von 2.500 m² dazu erworben werden kann! Investiert wurden etwas über 9 Mio €. Als Verhandlungsbasis/Ablöse sind ca. 50% der bisherigen Investitionen zu sehen. Mit der Vermittlung beauftragt und Kontakt für Besichtigungstermine und weitere Unterlagen:

Kurt HEINZ, Tel. 0664/75 10 2629, gastro@gastroverlag.at





Kräuterliköre, hochgeistige *Aromatik*

Ob herb, bitter, blumig oder erfrischend zitronig, Kräuter haben es geschmacklich in sich.

Text & Fotos: Andrea Jungwirth

Mithilfe von Zucker und hochprozentigem Alkohol lässt sich das Aroma konservieren, das man als Likör genießen kann.

Nur ein kleines Schlückchen

Die Bezeichnung Likör stammt aus dem Französischen und bedeutet Flüssigkeit. Likör war ursprünglich wegen der vielen Kräuter als Heilmittel gedacht. Heute versteht man darunter ein alkoholisches Getränk, das mindestens 100 g Zucker pro Liter enthält.

Der Unterschied zu Schnaps liegt in der Herstellung. Schnaps wird destilliert, Likör wird angesetzt. Hochprozentiger Alkohol wird mit Kräutern oder Früchten gemischt, Zucker und Wasser werden zugesetzt. Der Alkoholgehalt liegt bei mindestens 15 Prozent, meist sogar deutlich darüber. Aber ohne Zucker gibt es keinen Likör, statt des Invertzuckers kann natürlich jede andere Zuckerart verwendet werden, sie muss nur

dem Süßegrad von 100 g Invertzucker pro Liter entsprechen. Im Gegensatz dazu steht der Kräuterbitter, der meist intensiv herb oder bitter schmeckt, je nach Hersteller auch an Medizin erinnert. Dieser enthält manchmal keinen Zucker, oder zumindest weniger als ein Likör, der Alkoholgehalt ist aber meist höher und liegt bei mindestens 32 Prozent. Sowohl Alkohol als auch Zucker wirken konservierend, Liköre mit hohem Alkohol- oder Zuckergehalt sind daher lange ohne Qualitätsverlust haltbar.

Bis zu 30 verschiedene Kräuter

Etliche namhafte Hersteller von Kräuterlikören haben oft mit medizinischen Auszügen begonnen. Heute sind manche Marken geradezu Kult und werden als Genussmittel getrunken. Die Wirkung der Kräuter wie Enzian, Pfefferminze, Melisse oder Weinraute tritt beim Genussstamperl in den Hintergrund, aber die Zutaten haben es in sich. Gerade bittere Zutaten wie Wermut,



Löwenzahn, Beifuß, Enzian, Mariendistel oder das Tausendguldenkraut kurbeln die Verdauung an. Zu den bittersten Kräutern zählt die gelbe Enzianwurzel mit dem Inhaltsstoff „Amarogentin“. Daher ist Enzian eine beliebte Kräuterlikörzutat. Arnika, Fenchel, Galgant oder Zitwerwurzel, aber auch Anis oder Orangenschale unterstützen die positive Wirkung auf Magen, Darm und Galle, und runden den Geschmack ab.

Winterlicher Kräuterzauber

Foto: Amber Beverage



Der verführerische Badel Pelinkovac Winter ist eine limitierte Edition, die dem traditionsreichen kroatischen Kräuterlikör eine moderne, saisonale Note verleiht. Diese Variante richtet sich an all jene, die den klassischen Geschmack von Pelinkovac in einer neuen, aufregenden Form genießen möchten. Mit verführerischen Aromen von Zimt, Nelken und Bourbon-Vanille wird jeder Schluck zu einem wärmenden Erlebnis, das in der kalten Jahreszeit für pure Freude sorgt. Der Pelinkovac Winter hat einen Alkoholgehalt von 28 Prozent und kommt in einer edel gestalteten 0,7-Liter-Flasche, die nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch ein echter Blickfang ist. Ob pur genossen, auf Eis serviert oder als Zutat in Cocktails und Desserts – dieser Likör ist ein unverzichtbarer Begleiter für jegliche Anlässe.

www.amberbev.at

Essenz einer Region



Foto: Vecchio Amaro

Kräuterliköre erfreuen sich großer Beliebtheit und werden für ihre komplexen Aromen und ihre potenziell heilende Wirkung geschätzt. Besonders bekannt sind die italienischen Kräuterliköre, die vor allem in Kalabrien beheimatet sind. Ein herausragendes Beispiel ist der Vecchio Amaro del Capo, der die Essenz dieser Region in einer Flasche vereint. Der Likör enthält eine Kombination aus 29 Kräutern, Früchten, Blumen und Wurzeln, die in Kalabrien wachsen und sich zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis verbinden. Ob mit Eiswürfeln serviert oder pur genossen – der Vecchio Amaro del Capo sorgt stets für ein unverwechselbares Genuss-Erlebnis. Erhältlich bei der Firma Morandell.

www.morandell.com

Gold im Glas

Mit Gin Gold 999.9 ergänzt EGGERS & FRANKE Österreich sein Premium-Sortiment um einen glänzenden Neuzugang. Der goldfarbene Gin vereint französischen Getreidealkohol mit spanischen Mandarinen und mediterranen Kräutern. „Wir freuen uns sehr, dass wir mit Gin Gold 999.9 zum Start der Vorweihnachtsaison einen echten Goldschatz auf dem österreichischen Markt anbieten können“, betont Geschäftsführer Patrick Paternina.

Eine fünffache Destillation sorgt für außergewöhnliche Reinheit, während Wacholder, Koriander, Javapfeffer und Angelikawurzel dem Gin ein komplexes Profil verleihen.

Die leuchtende Goldfarbe bleibt auch in Cocktails und Longdrinks erhalten. Gin Gold 999.9 ist ab sofort im österreichischen Groß- und Fachhandel erhältlich und versprüht mediterrane Lebensfreude und luxuriösen Glanz.

www.egfra.de



Foto: EGGERS & FRANKE

ADVERTORIAL



Foto: timtimphoto / stock.adobe.com

Süß ohne *Sünde*

Früher noch mit Zucker und künstlichen Aromen überladen, haben sich Softdrinks inzwischen grundlegend gewandelt.

Von Nele Klaffl

Auf die steigende Nachfrage nach weniger Zucker reagiert die Branche mit einem Repertoire an kalorienfreien Süßungsmitteln. Acesulfam oder Aspartam, die bis zu 200-mal süßer sind als Zucker, erobern zunehmend das Angebot. Der Vorteil dieser Zuckerersatzmittel liegt in ihrer Fähigkeit, den Geschmack grundsätzlich zu bewahren, ohne auf die Kalorienbilanz zu gehen – eine attraktive Option für gesundheitsbewusste Konsumenten und deutlich nachgefragt. Es soll schmecken, kalorienbewusst sein und den grundsätzlich unter Verdacht stehenden Zucker reduzieren. Oder ganz weglassen. Almdudler oder Coca Cola, beides Vorreiter dieser Entwicklung, brachten bereits in den Achtzigern eine zuckerfreie Variante auf den Markt.

Versteckte Zutaten

Wie in vielen Bereichen, steigt aber auch bei den Softdrinks die Nachfrage nach veganen Produkten einerseits, und nachhaltigen andererseits. Softdrinks können selten, aber doch tierische Inhaltsstoffe als Klärmittel oder Farbstoffe enthalten, die nicht immer auf den Etiketten vermerkt werden

müssen. Gastronomiebetriebe sollten daher im Betrieb ein- und auf der Karte anführen, dass ihre Getränke frei von tierischen Produkten sind, um eine möglichst breite Zielgruppe anzusprechen. Denn für viele Gäste ist tierfrei zu konsumieren, mittlerweile ein wichtiges Kriterium. Und wer weiß, wo was drin ist, der konsumiert auch mehr, weil er sich auf der sicheren Seite weiß. Auch die Mitarbeiter sollten über Zusatzstoffe etc. Bescheid wissen, denn beim glasweisen Service ist für den Gast nichts erkennbar – und wissende Gäste fragen nach.

Mix it

Softdrinks sind nicht selten die Basis für Cocktails und hier ist die Spielwiese eine große. Cola und Rum, der Klassiker, der noch immer Aktualität hat. Oder auch mit Wodka oder Rotwein. Bitter Lemon wird mit allem Möglichen gemixt und ist eine dankbare Grundlage. Aber auch Zitruslimonaden harmonieren mit unterschiedlichsten Assets. Dasselbe gilt für Ginger Ale. Wer trotzdem bei der alkoholfreien Variante bleiben möchte, toppt mit frischen Früchten und bedient den Gesundheitsfaktor dazu.

Man sieht also, wer sich an diese neuen Standards wie zuckerreduziert anpasst und mit innovativen Ideen punktet, kann sich auch als zukunftsorientierte Marke positionieren, die den Geschmack der Zeit trifft und im Wettbewerb einen klaren Vorteil erlangt.



Foto: Tobias Baur



Foto: Grapos

Ein Muss für die moderne Gastronomie

Bei jung und alt beliebt und immer beliebter sind Softdrinks aller Art.

Ob still oder prickelnd, ob in Bio-Qualität oder als zuckerfreie Variante: Als Umsatzbringer für die Gastronomie zu jeder Tageszeit ist eine umfangreiche Auswahl an alkoholfreien Getränken ein Muss für jeden Gastronom. Der Trend zu veganen Getränken ist von einigen wenigen Lokalen längst auf die Mainstream-Gastronomie überschwappt – und er ist gekommen, um zu bleiben.

Professionell und nachhaltig

Grapos bietet professionellen Gastgebern eine umfangreiche Auswahl an nachhaltigen, veganen und klimafreundlichen Postmix-Sirupen in mehr als 100 unterschiedlichen Aufbereitungen. Da ist für jeden Anlass und jedes Lokal das passende Getränk dabei. Bio-Limonaden, reine Bio-Säfte und natürlich konventionelle Softdrinks vom Cola bis zum Schiwasser – alles wird klimafreundlich und energiesparend als offenes Getränk im Glas oder der Karaffe serviert.

Veganer Klassiker

Cola ist und bleibt der unangefochtene Favorit unter den Softdrinks. Doch nur wenige Hersteller haben es bisher geschafft den beliebten Durstlöcher in einer veganen Variante mit Originalgeschmack und in höchster Qualität anzubieten. Grapos hakt hier ein: Das Unternehmen bietet veganes Cola mit und ohne Zucker sowie als BIO-Sirup – eine Kombination aus BIO, vegan und klimafreundlich, die den wachsenden Ansprüchen moderner Gäste gerecht wird.

Weniger Zucker, voller Geschmack

Mit der Linie „Grapos Balance“ erweitert der Getränkehersteller sein Angebot um eine Produktreihe mit weniger Zucker, die sich daher ideal für den Frühstücks- und Wellnessbereich eignet. Fruchttige Sorten wie Mango-Pfirsich und Rote Traube überzeugen durch spritzigen Geschmack, während Pure Citro vollständig auf Süße verzichtet. Ergänzend dazu gibt es mineralisiertes

Wasser, still oder prickelnd – eine optimale Wahl für gesundheitsbewusste Genießer.

Klimafreundlicher werden

Der Offenausschank bietet zahlreiche ökologische und ökonomische Vorteile. Grapos setzt auf die hauseigene Marke Schankomat, deren Geräte von analogen bis hin zu digitalen High-Tech-Varianten reichen. Die verwendeten Bag-in-Box-Systeme aus 100 Prozent recycelbaren Materialien reduzieren Müll und Transportkosten erheblich. Da das Wasser für die Getränke direkt vor Ort zugegeben wird, wird das Gewicht von Wasserflaschen eingespart. Im Vergleich zu Portionsflaschen verringert sich der ökologische Fußabdruck um bis zu 90 Prozent, wie eine Studie der TU Graz belegt. Zusätzlich spart das System bis zu 40 Prozent Energie bei der Kühlung, da die Bag-in-Boxen ungekühlt gelagert werden können. Anstelle von 12 Getränkekisten mit 0,2-Liter-Flaschen genügt eine einzige 10-kg-Bag-in-Box.

www.grapos.com



Seite 52 bis Seite 59

Hot Drinks

Foto: pixabay

Kaffeetrends 2025: Chancen für die Gastronomie

Die Kaffeewelt wird 2025 spannender denn je – und bietet Gastronom:innen die Möglichkeit, mit aktuellen Trends ihr Angebot aufzuwerten. Mit einem durchdachten Mix aus Klassikern und modernen Kreationen bleiben Sie am Puls der Zeit und erreichen sowohl treue als auch neue Gäste.

Ob pur oder als cremiger Matcha Latte, Iced oder als Dessert – der japanische Grüntee überzeugt durch vielseitigen Einsatz. Seine wachsende Beliebtheit macht ihn unverzichtbar für moderne Getränkekarten. Für alle, die Matcha schon anbieten, ist Hojicha eine spannende Ergänzung: Der geröstete Grüntee mit nussig-rauchiger Note bringt Abwechslung

und spricht neugierige Gäste an. Auch der Pistazien-Trend überzeugt: Ein Pistachio Coffee mit cremigem Topping wird zum geschmacklichen und optischen Highlight – ideal, um auch auf Social Media Aufmerksamkeit zu generieren und das Angebot abwechslungsreicher zu gestalten.

Innovative Getränke steigern die Attraktivität Ihrer Karte, verlängern die Verweildauer der Gäste und erhöhen die Bestellfrequenz. Gastgeber:innen, die Trends gezielt einsetzen, stärken ihre Marke, schaffen neue Umsatzpotenziale und sichern langfristig ihre Wettbewerbsfähigkeit.



Victoria Spielberger, J. Hornig
Brandmanagerin
www.jhornig.com

Foto: J. Hornig

Cold Sweet Blue Latte



Foto: Jura

Die Traditionsmarke Jura leitet die Weihnachtszeit mit dem Cold Sweet Blue Latte ein. Dank einem Schuss Blue-Curaçao-Aromasirup sieht das Getränk nicht nur nach Winter aus, es schmeckt auch danach.

Zutaten für 1 Person:

- » Blue-Curaçao-Aromasirup
- » 3 Eiswürfel (ein Eiswürfel davon aus Blue-Curaçao-Aromasirup)
- » Cold Sweet Latte macchiato (16 Sek. Milchschaum, 20 Sek. Pause, 50 ml Cold Brew Kaffee)

Den Sirupaufsatz bis zum dritten Strich mit Aromasirup füllen. Eiswürfel in ein kleines Latte-macchiato-Glas geben.

Anschließend das Glas unter die Feinschaumdüse stellen, um den Cold Sweet Latte macchiato zuzubereiten. Tipp: Vor dem Genießen sollte die Kaffeespezialität gut umgerührt werden. Für den Cold Sweet Latte macchiato empfiehlt sich eine intensive Kaffeestärke.

www.jura.com

Authentische Röstkunst

1994 kreierten die Röstmeister von Wedl mit dem Testa Rossa caffè mit viel Liebe und Expertise eine Espresso-Mischung, die heute zu den beliebtesten Kaffeemarken zählt. Die spezielle medium-dark Röstung sorgt für einen unverwechselbaren Geschmack, der sich in verschiedenen Zubereitungsarten wie Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato und Caffè Lungo entfaltet. Die Basis bilden edle Arabica-Bohnen aus Mittelamerika und Kenia, die in Höhenlagen von 1.200 bis 2.000 Metern ihre charakteristische Essenz entwickeln. Durch sorgfältige Ernte, präzise Verarbeitung und fachkundige Röstung entsteht ein Kaffee mit samtigem Geschmack, abgerundetem Aroma und einer dichten, dunkelbraunen Crema. Regelmäßige Kontrollen und Verkostungen garantieren die konstant hohe Qualität von Testa Rossa caffè aus dem Hause Wedl.



Foto: Wedl

www.wedl.com



Weihnachtliche Geschenkideen von Hausbrandt



Online bestellen:
shop.hausbrandt1892.at



Winterliches *Kaffee-Erlebnis*

Aromatische Gewürze, saisonale Zutaten und einzigartige Kombinationen machen Kaffeekreationen im Winter zum Lieblingsgetränk.

Von Katrin Schedler

Die kalten Wintermonate sind wie gemacht für Kaffee in all seinen Facetten. Espresso, Verlängerter und Latte Macchiato sind echte Klassiker – doch es sind vor allem kreative Kaffeekreationen, die in der kalten Jahreszeit den Umsatz ankurbeln können. Mit der richtigen Portion Kreativität, einem Auge für Trends und einer durchdachten Strategie können Gastronomen ihre Gäste begeistern und ihnen ein unvergessliches Wintererlebnis bieten.

Spannende Kombinationen

Kaffee ist mehr als ein Getränk: Er ist ein Ritual, das Genuss, Wärme und Entspannung symbolisiert, er ist ein Erlebnis, das nach Gewürzen wie Zimt, Vanille und Kardamom schmeckt und er ist der Inbegriff von Gemütlichkeit. Gäste möchten überrascht werden, sei es durch besondere



Geschmackskombinationen, ansprechende Präsentation oder das Gefühl, etwas Einzigartiges zu probieren – eine durchdachte Winter-Kaffeekarte ist da genau richtig. Ein Dauerbrenner in der kalten Jahreszeit ist seit einigen Jahren der „Pumpkin Spice Latte“, der von einer bekannten US-Kaffeekette Anfang der 2000er Jahre entwickelt wurde und schnell großen Anklang fand. Die Kaffeekreation besteht aus starkem Kaffee oder Espresso, Gewürzen und Milch bzw. Milchalternativen – manchmal auch in Kombination mit Kürbispüree. Wer die Gewürze nicht selbst mischen möchte, der kann auf fertige Gewürzmischungen „Pumpkin Pie Spice“ zurückgreifen. Diese bestehen klassischerweise aus Nelken, Zimt, Ingwer und Muskat. Beim Milchschaum ist natürlich auch eine vegane Alternative möglich. Hafer-, Kokos-, Soja- oder Mandelmilch machen sich genauso gut im Pumpkin Spice Latte. Zubereitungsarten und Rezepte gibt es viele – von einfach bis komplex ist alles dabei, auch fertigen Sirup gibt es für die Gastronomie. Genauso spannend für die Winter-Karte ist der „Dirty Chai Latte“. Dabei handelt es sich um einen Chai Tea Latte, dem ein Schuss Espresso zugesetzt wird. Würzig-süß im Geschmack kombiniert dieses Getränk die belebenden Eigenschaften von Espresso mit dem aromatischen Profil eines Chai-Tees.

Kaffee neu gedacht

Winterliche Klassiker können auch mit ein paar kleinen Ergänzungen ganz einfach neu gedacht werden. So kann ein heißer Schokolade-Mokka mit Marshmallows für frischen Wind in der Karte sorgen oder auch die Integration von regionalen oder saisonalen Spezialitäten. Ein Espresso mit Glühwein-Schaum zum Beispiel gibt es sicherlich nicht überall. Hochwertige Zutaten sind auch bei den Kaffeekreationen das A und O und Gäste achten auch hier zunehmend auf Nachhaltigkeit. Fair gehandelte Produkte, biologisch angebaute Kaffeebohnen und regionale Lieferanten sorgen für nachhaltigen Genuss. Übrigens: Das Auge trinkt mit. Kreativ dekorierte Schaumkronen, Latte Art oder der Einsatz von essbaren Toppings wie Zuckerstangenstückchen, Schokoladensterne oder essbarem Glitzer machen die warmen Getränke zu einem visuellen Highlight. Ja, in dieser Jahreszeit darf es durchaus ein bisschen mehr sein: ein bisschen mehr Glitzer, mehr Geschmack, mehr Aromen, mehr Gemütlichkeit und – ja, auch mehr Kalorien.



Foto: gitusik

J. HORNIG



GASTRONOMISCH GUTER KAFFEE.

Die Röstmeister-Linie von J. Hornig wurde speziell für die Gastronomie und Hotellerie entwickelt – mit einer Vielfalt an Sorten, die keine Wünsche offen lässt. Von fruchtig-leicht bis kräftig-schokoladig: Da ist für jeden Kaffeefan etwas dabei. Jetzt probieren und Gäste begeistern!

JHORNIG.COM

Gegen den Mangel an Fachkräften

Die Franke Mytico-Serie bietet eine elegante Antwort auf den Fachkräftemangel in der Gastronomie. Mit einem Knopfdruck bringt sie Barista-Qualität in Cafés, Restaurants und Bäckereien – ohne lange Einarbeitung. Der innovative iQFlow™ sorgt dafür, dass das volle Aroma jeder Tasse zur Geltung kommt. Mitarbeiter können die Milch entweder manuell oder vollautomatisch aufschäumen und so kreative Latte Art zaubern. Neben ihrer funktionalen Stärke punktet die Mytico-Serie auch optisch: Mit preisgekröntem italienischen Design, ausgezeichnet mit dem IF DESIGN AWARD und Red Dot Award, fügt sie sich nahtlos in jede Umgebung ein. So verbindet Franke Mytico Effizienz, Genuss und Stil – und ermöglicht es Betrieben, ihre Kaffeequalität auf ein neues Level zu heben und das Personal letztendlich zu entlasten.

www.franke.com



Foto: Franke

Festliche Geschenkideen

Für Kaffeeliebhaber gibt es zur Weihnachtszeit eine feine Auswahl an Geschenken von Hausbrandt. Die Kollektion umfasst exquisite Kaffee- und Teemischungen. Hinzu kommen kunstvoll designte Tassen, die das Kaffeeerlebnis elegant abrunden, sowie praktische Kapselmaschinen, die authentischen Espresso auf Knopfdruck ermöglichen. Die Geschenke von Hausbrandt vereinen Qualität und Stil und sind damit eine ideale Wahl für alle, die den Genuss von hochwertigem Kaffee zu schätzen wissen. Ergänzt wird das Sortiment durch den traditionellen Panettone. Die klassischen italienischen Weihnachtskuchen sorgen für ein Stück italienische Fest-



Foto: Hausbrandt

tagsstimmung und lassen sich wunderbar mit einer Tasse Kaffee oder Tee genießen. Die Kollektion verbindet Genuss, Tradition und Eleganz – genau das, was Weihnachten ausmacht.

www.hausbrandt1892.at



Foto: WMF

Alle vier vereint

WMF in Österreich GmbH (SEB Professional) präsentierte auf der GAST in Salzburg erstmals alle vier Marken – WMF, Schaerer, La San Marco und Zummo – vereint an einem Stand. Besucher zeigten sich beeindruckt von den speziell für Gastronomie und Hotellerie entwickelten Innovationen. Besonders im Fokus stand die WMF espresso NEXT, ein Hybrid aus Siebträgermaschine und Vollautomat. Die Barista-Experten Angelika Melchus und

Florian Sulzer demonstrierten, wie Technik und Handwerkskunst für einzigartigen Kaffeegenuss sorgen. Bei Schaerer faszinierte das Twin Milk System der Schaerer Skye, das zwei Milchsorten gleichzeitig ausgeben kann – ideal für den Trend zu Milchalternativen. Erstmals wurde auch die Marke „La San Marco“ – eine Institution im Bereich der traditionellen Siebträgermaschinen – gezeigt.

www.wmf.com

Links: Andreas Hechenblaikner, Geschäftsführer Jura Österreich, präsentiert Pocket Pilot 2.0 bei der Alles für den Gast 2024.

Rechts: Das Team von Jura Österreich auf der AfdG 2024.

Fotos: Jura



Links: Maria Heidegger, Schulungsleiterin Jura Österreich. Rechts: Der Stand von Jura auf der AfdG 2024.



Jura punktete in Salzburg mit technischer Perfektion & Raffinesse

Zehn Messehallen, 4,5 Hektar Ausstellungsfläche und über 630 Aussteller aus 15 Nationen: Das waren die beeindruckenden Eckdaten der „Alles für den Gast 2024“. Mittendrin – voller beeindruckender, technischer Daten aber gar nicht in einer Ecke – stand heuer eine, die pro Tag spielerisch rund 100 perfekt gebrühte Kaffeespezialitäten unter die Leute bringt: die Jura X4. Weitere Schwerpunkte der Traditionsmarke made in Switzerland waren das innovative Management- und Bezahlssystem Pocket Pilot 2.0 und die kompakte und vielseitige W8, die vor allem in Büros, Verkaufslökalen und Geschäftsräumen überzeugt.

Der Profi-Vollautomat X4 offeriert ausschließlich Schwarzkaffee-Spezialitäten und eignet sich hervorragend für den Einsatz im Professional-Bereich. Egal, ob im Selbstbedienungsbereich, im Großraumbüro oder an der Theke eines Caterers: Die X4 ist darauf ausgerichtet, perfekte Barista-Qualität auf Knopfdruck, beziehungsweise über Touch des 3,5“-Farbdisplays zu liefern. Das neue professionelle Aroma-Mahlwerk der zweiten Generation (P.A.G.2) meistert gleich drei

Brühprozesse und kreiert Americanos und Lungos mit milder Note sowie besonders intensive Espressi durch den Puls-Extraktionsprozess (P.E.P.®). Die X-Linie ist selbstredend über das MDB Interface 2.0 an jedes Kassen- und Bezahlssystem anbindbar.

Pocket Pilot 2.0: kontaktlos bezahlen, kontaktlos managen

Um für Interessierte vor Ort die technische Umsetzbarkeit im Profi-Bereich auch gleich erlebbar zu machen, hatte Jura auch dieses Jahr den Pocket Pilot 2.0 im Einsatz, der am Messestand in einer eigenen Station vorgeführt wurde. Dabei handelt es sich um ein Management- und Bezahlssystem, mit dem Unternehmen oder Institutionen den Kaffeekonsum ihrer Gäste oder Mitarbeitenden individuell abrechnen und verwalten können. Durch Scannen eines QR-Codes am Display wird der Profi-Vollautomat mit dem Mobile Device verbunden – natürlich webbasiert und ohne Softwareinstallation. Die bargeldlose Bezahlung erfolgt dann kontaktlos übers Smartphone. Die innovative webbasierte Bezahlösung ist mit

allen neuen Professional-Geräten von Jura kompatibel, die mit dem Payment Connect ausgestattet werden können.

W8: Der kompakte und vielseitige Profi

Die W8 von Jura macht aufgrund ihrer geringen Abmessungen vor allem in Büros, Verkaufslökalen und Geschäftsräumen eine gute Figur. Neben ihrem überzeugenden Design ist sie mit zahlreichen technischen Raffinessen ausgestattet. So verfügt der kompakte Vollautomat über den Professional Aroma Grinder der zweiten Generation (P.A.G.2) und die innovative Feinschaum-Technologie. Damit meistert die W8 insgesamt 17 Kaffeespezialitäten auf Barista-Niveau. Die W8 kann selbstverständlich mit einem MDB Connect oder einem Payment Connect ausgestattet und damit mit Pocket Pilot 2.0 und anderen Bezahlssystemen verbunden werden.

Die Professional-Kaffeevollautomaten von Jura sind bei autorisierten Professional-Partnern erhältlich.

Klar gestellt: Kräutertee

Wenn es draußen kälter wird, wird gerne zur Teekanne gegriffen. Immer mehr bevorzugen dabei Kräutertees aller Art und trinken sie nicht nur, weil sie schmecken, sondern erhoffen sich auch eine positive Wirkung. Als Hausmittel bei allerlei Beschwerden können sie tatsächlich Linderung bringen. Beim Aufgießen mit heißem Wasser gehen Aroma und Wirkstoffe in das Getränk über. Damit verschiedene Kräuter ihre Wirkung im Körper aber entfalten können, muss der Tee regelmäßig getrunken werden. Als Basis dienen oft Erdbeer-, Brombeer- oder Himbeerblätter, aber auch Zitronenmelisse, die viel Volumen und Struktur ergeben, aber nicht den Geschmack dominieren. Weitere heilsame Kräuter wie Salbei oder Lindenblüten, sind aber für eine nachhaltige Wirkung oft zu wenig in einer Teemischung vorhanden. Sie sollten aber immer in ausreichender Qualität und Menge enthalten sein. Daher liest man am besten immer die Zutatenliste genau und lässt sich eventuell beraten. Bei sortenreinen Tees, wie Holunderblüte, Thymian oder Pfefferminze, ist eine stärkere Wirkung zu erwarten.

Kräutertee wird am besten mit kochendem Wasser übergossen und man lässt ihn zugedeckt fünf bis zehn Minuten ziehen, aber auch nicht länger. Meist werden drei bis fünf Tassen am Tag empfohlen. Aber wo eine Wirkung ist, kann auch eine Nebenwirkung auftreten. Bestimmte Kräutertees sollte man auch nicht länger als 10 bis 14 Tage hintereinander trinken.

Mag. Andrea Jungwirth
Ernährungswissenschaftlerin



Foto: Andrea Jungwirth

Tipp aus der Praxis

Leise rieselt *der Tee*

Die ersten Türchen des Adventskalenders sind geöffnet und das kalte Wetter hüllt die Tage in frostige Stille.

Von Nele Klaffl



Foto: Ylanite Koppens

Genau die richtige Zeit, um mit einer Tasse Weihnachtstee die Tage bis Heiligabend genüsslich zu zählen.

Gewürzgeflüster

Zimt, Sternanis und Nelken – diese Klassiker, die uns von Lebkuchen und anderen festlichen Leckereien bekannt sind, verleihen der Saison ihren unverwechselbaren Zauber. Warum also nicht Lebkuchen in Tee verwandeln und so den winterlichen Tagen noch mehr Gemütlichkeit schenken? Eine harmonische Kombination aus Zimt, Ingwer, Kardamom, Piment und Nelken trifft auf die frische Fruchtigkeit eines Orangentees und erschafft ein wärmendes, aromatisches Getränk, das die Seele umhüllt.

Heilende Wärme

Doch nicht nur der Geschmack zählt: In der Erkältungssaison ist ein guter Tee auch ein echter Gesundheitshelfer. Ingwertee etwa stärkt das Immunsystem, sorgt für wohltuende Wärme von innen und unterstützt den Stoffwechsel. Zimttee, mit seinen anti-

oxidativen Eigenschaften, tut nicht nur der Seele gut und fördert die Verdauung. Sternanis und Nelken, mit ihren antimikrobiellen Kräften, stärken ebenfalls das Immunsystem und passen perfekt in diese festliche Zeit. Tee ist, wie auch der Kaffee, einer der Bringer in der Gastronomie und wird immer mehr zum Hype. Gerade in der kalten Jahreszeit animieren gut schmeckende Tees zum länger Bleiben und damit auch zu mehr Konsumation.

Auch auf den gerade aktuellen Weihnachtsmärkten findet sich immer öfter Tee auf der Karte. Gerne mit Ingwer, um dem Körper in der Kälte ein bisschen einzuheizen, oder mit verschiedenen Kräutern, die den Hustenreiz lindern.

Und dann gibt's noch die Variante des Selbermachens, wo vielleicht mit selbst gesammelten Kräutern oder getrocknetem Obst der Sommer ein bisschen hereingeholt werden kann. In jedem Fall wird Tee zur Quelle der Geborgenheit, die uns mit jeder Tasse ein Stück winterlicher Magie näherbringt.

Ursprung des Kaffees

Die Geschichte des Kaffees in Europa ist eng mit der osmanischen Kultur verbunden. 1683, nach der Zweiten Türkenbelagerung Wiens, sollen Osmanen Kaffeebohnen hinterlassen haben, die vom polnischen Diplomat Jerzy Kulczycki entdeckt wurden. Er eröffnete das erste Kaffeehaus in Wien, das zu einem Zentrum der Kaffeehauskultur wurde. Inspiriert von den türkischen Kaffeehäusern in Istanbul, entstanden im 17. Jahrhundert in Städten wie Venedig, Paris und London eigene Kaffeehäuser. Der Kaffeehandel wurde durch die Kolonialmächte weiter ausgebaut, wobei die türkische Zubereitungsart in der Cezve erhalten blieb. Türkischer Kaffee, symbolisch für Gastfreundschaft, wurde 2013 in die UNESCO-Liste des Immateriellen Kulturerbes aufgenommen und wird jährlich am 5. Dezember mit einem Welttag gewürdigt.

www.tga.gov.tr



Foto: TGA

Die jüngste Tee-Sommelière

Victoria Block, Auszubildende im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München, wurde mit nur 20 Jahren zur jüngsten Ronnefeldt TeaMaster Silver weltweit ausgezeichnet. Bei der intensiven TeaMaster Silver-Ausbildung in Frankfurt meisterte sie die Herausforderung, Tees ausschließlich anhand von Blättern, Tassenfarbe und Geschmack zu erkennen und deren Herkunft zu bestimmen. Ihr beeindruckendes Wissen und ihre exzellente Leistung sicherten ihr den besten Abschluss ihres Jahrgangs. Bereits während ihrer Ausbildung im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski in München bringt sie ihr Wissen über Tee aktiv ein. Block unterstützt den Service des beliebten Afternoon Teas, der im denkmalgeschützten



Foto: Vier Jahreszeiten Kempinski München

Nymphenburg Zimmer des Hotels serviert wird und berät Gäste bei der Auswahl aus über 30 erlesenen Teesorten.

www.kempinski.com

Britische Luxus-Teemarke erobert Europa

Newby Teas, eine der weltweit meistprämierten Tee-Marke, ist jetzt in Europa über newbyteas.com/eu und exklusiven Hotel- und Restaurant-Partnern erhältlich. Global bereits von Top-Hotels wie Belmond, Accor und Jumeirah Groups kredenzt, bietet Newby von Experten kuratierte Kreationen aus feinsten Teeblättern. Die Teemarke, um die Jahrtausendwende in London mit dem Ziel gegründet, Qualitätstee wieder einzuführen, verwendet nur die besten Teeblätter. Nur die Blätter der ersten und zweiten Ernte der besten Saisons zwischen März und Juli werden von Newby ausgewählt. Newby Teas steht für nachhaltigen Luxus mit CO₂-neutraler Produktion sowie umweltfreundlicher Verpackung und gehört der N. Sethia Stiftung, die gemeinnützige Projekte unterstützt. Mit Newby's HORECA Programm können renommierte Häuser mit vorzüglichen Tees, individualisierten Menus und Mitarbeiterschulungen für ihre Gäste ganz besondere Erlebnisse schaffen.

www.newbyteas.com



Foto: Christina Bull






**NACHHALTIGER
TEEGENUSS**

Aus den besten
Teegärten der Welt.

Seite 60 bis Seite 67

Non-Food



Foto: pexels

KI ist der Lehrling, der auf deinen Erfahrungsschatz baut

Alter – das klingt oft nach einer Grenze, doch eigentlich geht es um etwas ganz anderes: um Lebenserfahrung, um Berufserfahrung und um die Art, wie man mit Problemen umgeht. Das sind Dinge, die nicht im Schulbuch stehen und die einem auch an der Hotelfachschule keiner beibringt. Diese Art von Wissen sammelt man über Jahre hinweg. Und genau das sehe ich immer wieder, wenn ich jungen Menschen begegne – Absolventen und Studierende in der Hotellerie, die mit KI häufig kämpfen. Denn KI braucht nicht nur Technikkwissen, sondern jemanden, der weiß, worauf es im Berufsalltag ankommt.

KI ist wie ein Lehrling. Sie führt aus, was ihr gesagt wird, und wie jeder Lehrling braucht sie zwischendurch eine helfende Hand und eine Korrektur. Und das kann nur der, der die

nötige Erfahrung mitbringt – du, der gerade hier liest und schon so viel in deinem Beruf erlebt hat.

Die Ironie? Gerade diejenigen, die oft denken, dass KI nichts für sie ist, könnten besonders profitieren. Die ältere Generation hat das Wissen, die Ideen und die Lösungskompetenzen, die durch KI endlich in Form gebracht und umgesetzt werden können. Anders als frühere Technologien, bei denen man eine Software erst lernen musste – all diese Klicks, Tricks und Einstellungen – funktioniert KI wie ein neuer Mitarbeiter. Sie braucht klare Anweisungen und Vorgaben, um ihre Aufgaben gut zu machen.

Deshalb kann ich nur jedem empfehlen, sich mit den Möglichkeiten der KI auseinanderzusetzen und in Coachings oder Kursen die passenden Konzepte kennenzulernen. Stell dir vor, 40 % deiner Büroarbeit könn-



Foto: Riccardo Giacometti

Riccardo Giacometti
Führender Experte für KI, Datenanalyse und Hotel-Digitalisierung
Cross Point Swiss Hospitality Lab
www.giacometti-consulting.com

ten durch die KI erledigt werden. Hättest du da nicht auch Lust drauf?

Bei KI geht es nicht nur um technisches Know-how, sondern um praktische Erfahrung und das Verständnis für die Herausforderungen im Berufsalltag.



Foto: BHS tabletop

Ästhetische Funktionalität

Ob im Betriebsrestaurant, Krankenhaus oder Pflegeheim – Bauscher bietet mit seinem Dekorkonzept Change eine ästhetische Porzellankollektion, die sich an verschiedene Einsatzbereiche anpasst. Change vereint die Eleganz natürlicher Steinstrukturen, wie im Dekor Sandstone, mit den funktionalen Ansprüchen der Gemeinschaftsverpflegung. Optimal für eine durchgängige Präsentation im Corporate Design, bringt Change Atmosphäre und Stil an den Tisch. Bewohner, Patienten als auch Mitarbeiter kommen in den Genuss feiner Details: Die matten Außenseiten der Hohlteile sorgen für leichtes Umgreifen, während die glänzenden Innenseiten ideal für den Einsatz unter strengen Hygienevorschriften sind. Durch hohe Brenntemperaturen von über 1.400°C ist das Hartporzellan nahezu kratzfest, langlebig und stapelbar.

www.bhs-tabletop.com

Effizientes Gratинieren



Foto: Palux

Der PALUX Salamander VarioLift garantiert tadelloses Überbacken und Gratинieren und überzeugt durch einfache Bedienung, Energieeffizienz und Design. Ausgestattet mit dem PALUX ENERGY EFFICIENCY-Label, spart er bis zu 60 Prozent Energie – dank automatischer Tellererkennung.

Zudem sorgt das HiLight-Heizkörpersystem für kurze Aufheizzeiten und intensive Bräunung. Mit einem Fassungsvermögen für GN 1/1-Bleche und große Teller ist er ideal für die Gastronomie. Die schwarze Griffleiste und Bedienfolie sind der Blickfang von Ausstattungsvariante C und C Plus, besonders in offenen Küchen. Die C Plus-Variante bietet zusätzlichen Komfort mit elektronischer Zeitschaltuhr und automatischer Abschaltung. Der Salamander ist von drei Seiten zugänglich und erleichtert durch glatte Oberflächen die Reinigung.

www.palux.de

Einfach konfigurierbar: TwinCAT 3 Lighting Solution für DALI-2



© dZaxe / shutterstock

Mit TwinCAT 3 Lighting Solution stellt Beckhoff eine Lichtlösung vor, die vom Engineering bis zur Wartung auf die Vereinfachung aller Arbeitsschritte setzt. Alle typischen Lichtregelungen sind integriert, die Anzahl der DALI-Linien ist unbegrenzt. TwinCAT 3 Lighting Solution ist auch für Betreiber leicht über Excel konfigurierbar und zugleich voll HTML- und webfähig, dezentral skalierbar sowie direkt über Panel bedienbar. Schnelle Funktionsänderungen, Adressierungen und Erweiterungen sind direkt im Betrieb möglich, ebenso wie von DALI-Linien unabhängige Gruppierungen.

Scannen und alles über die Vorteile der Lighting Solution erfahren



Direkt vom Panel aus bedienbar: TwinCAT 3 Lighting Solution vereinfacht die Umsetzung individueller Lichtlösungen.



Die Entscheidung für einen Kühlraum hängt vor allem von der Größe des Betriebs und der Menge der gelagerten Lebensmittel ab.

Foto: KI generiert

Effizienz durch clevere Kühltechnik

Die Planung einer Großküche erfordert eine präzise Abstimmung von Funktionalität und Nachhaltigkeit – besonders im Bereich der Kühltechnik, die eine zentrale Rolle spielt.

Von Michael Heinz

Bei der Planung moderner Großküchen steht eine durchdachte Logistik im Mittelpunkt: Arbeitsprozesse müssen effizient gestaltet und die Hygienestandards konsequent eingehalten werden. Besonders wichtig ist die richtige Dimensionierung von Kühl- und Tiefkühlkapazitäten, da diese sowohl die Qualität der Lebensmittel als auch die Energieeffizienz maßgeblich beeinflussen.

Architekten und Planer sollten bereits frühzeitig mit Fachleuten für Kühltechnik zusammenarbeiten, um maßgeschneiderte Lösungen zu entwickeln. Die Wahl zwischen einem Kühlhaus und einem Tiefkühlhaus hängt dabei vom individuellen Bedarf ab.

Energieeffizienz und wirtschaftliche Aspekte

Ein zentraler Unterschied zwischen Kühl- und Tiefkühlhäusern liegt im Energiebedarf: Tiefkühlhäuser benötigen aufgrund der extrem niedrigen Temperaturen deutlich mehr Energie als Kühlhäuser. Dennoch gibt es Möglichkeiten, die Effizienz beider Systeme zu optimieren. Moderne Technologien wie leistungsfähige Isolierungen, energieeffiziente Kühlaggregate und eine präzise

Temperatursteuerung tragen dazu bei, den Stromverbrauch zu minimieren.

Die Entscheidung für einen Kühlraum hängt vor allem von der Größe des Betriebs und der Menge der gelagerten Lebensmittel ab. Als Faustregel gilt: Ab einer Lagerfläche von etwa 10 bis 15 Quadratmetern kann ein Kühlraum wirtschaftlicher sein als mehrere herkömmliche Kühlgeräte.

Wartung und langfristige Planung

Eine regelmäßige Wartung ist entscheidend, um die Lebensdauer der Kühltechnik zu maximieren und mögliche Ausfälle zu ver-

meiden. Kontrollieren Sie regelmäßig die Dichtungen, reinigen Sie die Verdampfer und lassen Sie die Systeme durch Fachkräfte prüfen.

Langfristig zahlt sich eine nachhaltige Planung aus: Energieeffiziente Systeme und vorausschauende Wartung schonen nicht nur die Umwelt, sondern auch das Budget.

Durch eine gut geplante und umgesetzte Kühltechnik wird die Großküche zu einem effizienten, nachhaltigen und wirtschaftlichen Arbeitsumfeld – perfekt auf die Bedürfnisse der Gemeinschaftsverpflegung zugeschnitten.

info

Tipps für die Anschaffung einer Kühlzelle

1. **Bedarfsanalyse:** Ermitteln Sie genau, wie viel Lagerfläche Sie benötigen und welche Temperaturbereiche erforderlich sind.
2. **Standortwahl:** Achten Sie auf eine zentrale, leicht zugängliche Lage, um Arbeitsabläufe zu optimieren.
3. **Energieeffizienz:** Investieren Sie in hochwertige Isolierungen und energieeffiziente Kompressoren. Förderprogramme können hier helfen, Kosten zu senken.
4. **Hygiene und Wartung:** Wählen Sie Materialien, die leicht zu reinigen sind, und planen Sie regelmäßige Wartungsintervalle, um den reibungslosen Betrieb sicherzustellen.
5. **Flexibilität:** Setzen Sie auf modulare Systeme, die bei Bedarf erweitert werden können.

KI-basierte Optimierung



Foto: Welbilt

Convotherm erweitert das Retail-Geschäft mit seiner KI-basierten ConvoSense-Technologie, die für mehr Qualität und Profitabilität sorgt. Die intelligenten Kombidämpfer mit optischer Gargutererkennung optimieren Prozesse, senken Lebensmittelverschwendung und garantieren konstant hohe Qualität.

Bei REWE, wo bereits über 1.800 maxx pro BAKE ConvoSense Geräte im Einsatz sind, konnte der Umsatz im Bereich Backwaren um einen zweistelligen Prozentbereich gesteigert werden. Durch die effiziente Nutzung von Energie und Wasser sind die Geräte besonders umweltfreundlich und senken Betriebskosten. Die automatische Reinigung und bedarfsorientierte Produktion tragen ebenfalls zur Ressourcenschonung bei. ConvoSense automatisiert Backprozesse, reduziert die Fehlerquote und garantiert gleichbleibende Qualität.

www.convotherm.com

Kompakt und leistungsstark



Foto: Hobart

Die kompakte und patentierte Bandspülmaschine autoLINE beschleunigt Arbeitsabläufe in Großküchen. Mit ihrem innovativen Design ermöglicht sie das gleichzeitige Reinigen von Spülgut, Tablett und Besteck – jeweils auf separaten Bandspuren – und das alles, ohne zusätzlichen Platz zu beanspruchen. Effiziente

Prozesse, weniger Personalaufwand und gesenkte Betriebskosten sind das Ergebnis dieser durchdachten Lösung. Ein weiterer Fortschritt für moderne Küchen ist das Beladungssystem HOBART SMART LOAD. Diese richtungsweisende Technologie verdoppelt die Taktleistung auf bis zu 60 Teile pro Minute und punktet zugleich mit ergonomischem Handling. Die körperliche Belastung des Personals wird erheblich reduziert, was nicht nur den Arbeitsalltag erleichtert, sondern auch Effizienzpotenziale hebt.

www.hobart.de

Nachhaltig

Liebherr feiert 75 Jahre Innovation und Qualität unter dem Motto „75 years of moving forward“. Seit seiner Gründung 1949 hat sich das Familienunternehmen aus Deutschland durch Pioniergeist und hohe Produktqualität zu einem internationalen Marktführer entwickelt.



Foto: Liebherr

Im Jubiläumsjahr zeigt Liebherr nicht nur seine Errungenschaften, sondern auch seine Vision für die Zukunft: Innovation und Nachhaltigkeit stehen im Zentrum der Produktentwicklung. Mit Technologien wie BioFresh und BluRoX setzt Liebherr neue Maßstäbe in der Lebensmittelhaltung und Energieeffizienz. Vom 10.11. bis 10.12.2024 erhalten Kunden eine erweiterte 10-Jahres-Garantie auf alle Haushaltsgeräte, als Zeichen für die herausragende Qualität und Langlebigkeit. Liebherr bleibt ein verlässlicher Partner und treibt die Zukunft aktiv voran.

www.liebherr.com



Merry

X-mas

FRIGOMAC - Ihre Gastroküche inkl. Kühlzellen vom Profi!

Frohes Fest



Foto: cottonbro studio



Foto: Kaboompics.com

Nachhaltigkeit, Technologie *und Individualität*

Housekeeping im Wandel! Vom unscheinbaren Nebenbereich wurde es zu einem Schlüsselservice der Hotelbranche.

Von Nele Klaffl

Nachhaltigkeit setzt auch im Housekeeping deutliche Akzente – vor allem bei Reinigungsmitteln. So werden chemische Inhaltsstoffe auf Erdölbasis vermehrt durch nachwachsende Rohstoffe wie Zuckertenside ersetzt. Auch bei Verpackungen gibt es Potenzial für mehr Nachhaltigkeit: Mehrwegverpackungen, idealerweise ohne Kunststoff oder aus recyceltem Kunststoff, sind der Weg in die Zukunft. Die Umweltverträglichkeit von Reinigungsmitteln hängt nicht nur von den Inhaltsstoffen, sondern auch von der richtigen Anwendung ab. Mit gezielten Produktinformationen und Schulungen können Unternehmen dafür sorgen, dass durch sachgerechte Entsorgung und Anwendung negative Umweltauswirkungen vermieden werden.

Ökologischer Erfolg

Paradebeispiele für den grünen Wandel sind Produkte, die höchste ökologische Standards erfüllen und auch mit dem renom-

mierten Umweltzertifikaten ausgezeichnet sind. Der Umsatz bei diesen Produkten steigt stetig, weil die Nachfrage seitens Gastronomie & Hotellerie da ist. Weitere bedeutende Umweltzeichen, die auf dem Markt für nachhaltige Reinigungsmittel verbreitet sind, umfassen den Blauen Engel, der die Einhaltung strenger ökologischer Kriterien bescheinigt, sowie Ecocert und den Nature-Care-Product-Standard (NCP), die umweltschonende Wasch- und Reinigungsmittel kennzeichnen.

Ergonomisch und smart

Auch Technologie bringt frischen Wind ins Housekeeping. Intelligente Systeme machen die Planung von Reinigungszyklen präziser und ressourcenschonender. Und während digitale Schlüssel und kontaktloses Ein- und Auschecken den Gästen einen noch bequemeren Aufenthalt ermöglichen, wird der Arbeitsplatz für das Reinigungsteam durch ergonomische Innovationen deutlich

erleichtert. Neue, leichte Geräte wie kabellose Rucksackstaubsauger oder batteriebetriebene Wischmaschinen erleichtern die Arbeit in engen Hotelzimmern und steigern die Effizienz – bei geringerem Energieverbrauch.

Neudefinierte Gästeerwartungen

Gäste erwarten heute mehr als nur einen Standardservice – sei es der individuelle Polster oder personalisierte Amenity-Kits. Housekeeping muss flexibel auf diese Wünsche reagieren und durch kontinuierliches Feedback den Service optimieren, um wirklich jede Erwartung zu übertreffen.

Nachhaltigkeit, Technologie und maßgeschneiderte Dienstleistungen sind die Eckpfeiler der Zukunft im Housekeeping. Dieser Bereich ist mittlerweile ein entscheidender Wettbewerbsvorteil, der den steigenden Anforderungen von Umweltbewusstsein und Gästewünschen gerecht werden muss.

Foto: Ecolab



50 Mrd. Arbeitskräfte

Das verspricht Ecolab mit seiner MAXX Synbiotic Produktlinie. Die Kombination aus Prä- und Probiotika, in Kombination mit biologisch abbaubaren Tensiden, sorgt für eine lang anhaltende Reinigungswirkung. Die 50 Mrd. Arbeitskräfte befinden sich in Form von Mikroorganismen in jedem Liter des Reinigungsmittels und arbeiten somit auch weiter, wenn keiner mehr da ist. Was bei dem aktuellen Mitarbeitermangel ein wesentlicher Faktor ist. Zudem sorgen synbiotische Produkte sowohl für eine sofortige, als auch für eine lang anhaltende Wirkung und bringen verlässliche Leistung. Dazu sind die Produkte sehr ergiebig, weil es sich um Konzentrate handelt.

<https://en-de.ecolab.com>

Schnell und Einfach

Quick & Easy – das innovative Plug & Schaum-Spray – stellt ein effizientes und benutzerfreundliches Dosiersystem für die Reinigung mit Green Care PROFESSIONAL dar. Es bietet eine mobile, präzise Dosierung und sicheres Handling, das mit einem durchdachten Verpackungsdesign kombiniert ist. Das Produkt überzeugt nicht nur durch seine Funktionalität als mobiles Dosiersystem, sondern auch durch die ergonomische Gestaltung, die eine komfortable, schonende Reinigung ermöglicht. Das System besteht aus einer austauschbaren Kartusche und einer wiederbefüllbaren Wasser-Kartusche, was eine einfache Anwendung ermöglicht – ideal für den Einsatz im Housekeeping. Bei Green Care PROFESSIONAL kann aus einer breiten Auswahl an Produkten für Desinfektion, Unterhaltsreinigung, Sanitärraum oder Küche gewählt werden.



Foto: Werner&Mertz

www.green-care-professional.com

hollu auf der „Alles für den Gast“



Foto: hollu

Der Hygienespezialist hollu bietet innovative Systemlösungen, die weit über das Produkt hinausgehen. Was das genau bedeutet und welche Rolle Wissen und Weiterbildung dabei spielen, konnten die Messegäste am hollu Stand auf der diesjährigen „Alles für den Gast“ live erleben.

Viel Aufmerksamkeit erregte der Vermop Hotelwagen, der mit komfortablem Handling im Reinigungsalltag überzeugt. Seine hohe Ladekapazität und die modularen Fachböden und Boxen sind seine Assets und bestückt mit frischer Bettwäsche und Handtüchern, passt der Wagen perfekt zum vollautomatischen Textilhygienesystem holluQUID. Auch das Thema Nachhaltigkeit stand im Fokus und zeigte, wie moderne Hygienekonzepte mit ökologischem Handeln umgesetzt werden können. Auch digitale Lösungen und Services waren ein Thema bei der Hygienequalität.

www.hollu.com



IHR DIGITALER PROZESSMANAGER

-  ARBEITSPLÄNE & CHECKLISTEN
SPEZIELL ZUR KÜCHENREINIGUNG
-  HACCP-KONZEPT
SICHER UMSETZEN
-  QUALITÄTSKONTROLLE
& IOT-ANBINDUNG

 Mehr unter
www.noa.online



so geht sauber.

hollu Systemhygiene GmbH | Tel. 00800 52800 900 | www.hollu.com



Foto: AlexRaths

Zauberhafte *Tischkultur*

Eine festliche Tischkultur zeichnet sich durch Liebe zum Detail, den Einsatz natürlicher Materialien und harmonische Farbkonzepte aus.

Von Katrin Schedler

Weihnachten ist ein Fest der Sinne und für die Gastronomie und Hotellerie ist die Weihnachtszeit eine der wichtigsten und gleichzeitig anspruchvollsten Phasen des Jahres. Weihnachtsfeiern, Familiensessen und besondere saisonale Spezialitäten-Angebote locken die Gäste ins Haus, wobei sie sich nicht nur kulinarische Highlights wünschen, sondern auch eine besondere Atmosphäre – passend zu den Festtagen. Neben dem Duft nach Zimt, Braten und Glühwein, trägt auch die optische Gestaltung ganz wesentlich zur weihnachtlichen Stimmung bei. Eine zentrale Rolle spielt dabei eine stilvolle Tischkultur. Wer nicht gleich das ganze Lokal neu dekorieren möchte, der kann mit kleinen aber feinen Details den Zauber der Festtage einfangen.

Festliches Wohlfühlambiente

Ein festlich-weihnachtlich gedeckter Tisch kann als Bühne gesehen werden, auf dem die hausgemachten Köstlichkeiten im optima-

len Licht voll zur Geltung kommen. Zuerst sollte das Farbkonzept festgelegt werden – die klassische Farbkombination Rot, Gold und Grün ist hier nach wie vor beliebt. Aber auch Alternativen wie Silber, Weiß und Pastelltöne bieten sich an und wirken besonders edel, zudem lassen sich diese Farben sehr gut mit natürlichen Materialien wie Leinen oder Holz kombinieren. So schafft beispielsweise ein Arrangement aus schlichtem weißen Porzellan, silbernem Besteck und pastellfarbenen Details eine zurückhaltende aber dennoch elegante Stimmung, die festlich wirkt. Nachhaltiges Arbeiten und Handeln betrifft sämtliche Bereiche der Gastronomie – so auch die Tischkultur. Gerade in der Weihnachtszeit bieten sich für die Gestaltung von Tischen und Buffets wunderbar natürliche Materialien wie Zimtstangen, Tannenzapfen und -zweige oder getrocknete Orangenscheiben an. Sie sind nicht nur ökologisch, sondern auch ästhetisch ansprechend. Egal, ob als Platzkartenhalter bei Feierlichkeiten, duftende

Dekoration oder Tischläufer – nachhaltige Dekoelemente sind vielseitig verwendbar und passen sowohl zu gehobener Gastronomie als auch zum rustikal-gemütlichen Gasthausambiente. Was für eine behagliche Atmosphäre nicht fehlen darf, ist die richtige Beleuchtung. Für ein warmes, weiches Licht sorgen dabei Kerzen. LED-Kerzen eignen sich besonders gut, da sie eine lange Brenndauer haben und brandsicher sind. Sie gibt es in den unterschiedlichsten Größen und Ausführungen sowie Farben. Wer zusätzliche Akzente setzen möchte, der kann zum Beispiel filigrane Lichterketten um Tannenzweige oder Glasvasen wickeln und den Tisch so zusätzlich erstrahlen lassen. Auch Laternen in warmen Metalltönen wie Messing oder Kupfer oder mit weihnachtlichen Motiven eignen sich ausgezeichnet, um den Eingangsbereich zu gestalten oder auch das Buffet. So schaffen Sie einen Ort, der Gemütlichkeit, Genuss und Wärme in Einklang bringt und die hektische Vorweihnachtszeit ein bisschen ruhiger macht.

Rist begeistert auf der „Alles für den Gast“

Von Geschirr bis Servicerobotern: Rist präsentiert Vielfalt und Innovation.

Die Wiener Traditionsfirma Rist beeindruckte auf der diesjährigen „Alles für den Gast“ in Salzburg mit einem vielseitigen Angebot, das keine Wünsche offen ließ. Mit einem scheinbar unendlich großen Sortiment an Geschirr bietet Rist für jeden Stil und Anlass die passende Auswahl – vom klassischen Porzellan bis zu modernen Designs.

Neben hochwertigen Gastronomieartikeln und maßgeschneiderter Großküchentechnikplanung zeigte das Unternehmen auch zukunftsweisende Trends, darunter innovative Serviceroboter, die in der Gastronomie für Aufsehen sorgen. Rist unterstrich damit seine Position als zuverlässiger Partner für die Gastronomie, der Tradition und Fortschritt vereint.

www.rist.at



Foto: s.GASTRO_Josef Rozsnyai



... RIST
Gastronomie-Ausstattungen

Frühlingsgefühle auf jedem Teller:

Flora von Steelite

Jetzt entdecken!



www.rist.at

Seite 68 bis Seite 79

Tourismus, Hotellerie & Karriere



Foto: pexels

Unter Kollegen

Ständig am Handy und von vielem, was das „echte Leben“ betrifft, weder eine Ahnung noch Interesse dafür: Ist es nicht das, was viele von der Jugend denken? Und wobei wir uns immer wieder bestätigt sehen, wenn wir junge Menschen am Smartphone oder mit den omnipräsenten Over-Ear-Kopfhörern sehen?

Da ist schon etwas Wahres dran: Die Generation Z und die darauffolgende Gen Alpha wachsen in einer Welt auf, die ohne Internet nur schwer vorstellbar ist. Dafür mag einem das Verständnis fehlen. Doch wer von uns würde in seinem Betrieb darauf beharren, so zu arbeiten wie in unserer Jugend? Zurück zum Fax? Wirklich nicht!

Im Gegenteil: Wir müssen unsere Gäste so abholen, dass wir sie gut erreichen. Und das ist nicht nur bei den jüngsten Zielgruppen das World Wide Web mit seinen Social Media-Plattformen, die jeden Tag einen neuen Hype durch das Netz jagen.

Die Kluft zwischen den Generationen zu überwinden, sie zu verstehen, um sie erreichen zu können, ist der Schlüssel zum Erfolg für jedes Unternehmen: Weil das die Gäste der Zukunft sind. Wir drehen die Zeit nicht zurück, sondern sind vorne mit dabei. Genau das ist das Thema am ÖHV-Kongress von 22. bis 24. Jänner in Innsbruck: „Neue Wege, neue Gäste“. Wir sehen uns – vor Ort, nicht nur im Netz!



Walter Veit
ÖHV-Präsident

Foto: ÖHV

Von Daten zu Erlebnissen

Foto: Wienerwald Tourismus_baden media



Die zweite Runde der Workshop-Serie „Künstliche Intelligenz (KI) im Tourismus“, organisiert vom Haus der Digitalisierung und der Niederösterreich Werbung, machte Station im Wienerwald. Die große Nachfrage im Sommer führte zu einer Verlängerung der Roadshow. 15 Teilnehmer erhielten einen praxisorientierten Überblick über KI-Technologien im Tourismus. Weitere Workshops finden in den Tourismusregionen Mostviertel, Waldviertel und Donau Niederösterreich statt. Die Reihe richtet sich an Beherbergungsbetriebe, Gastronomie und Freizeitanbieter, die KI-Potenziale entdecken wollen.

www.virtuelleshaus.at

Digitaler Klimaschutz

Die Organisation myclimate hat eine digitale Plattform für ihr Tourismusprogramm „Cause We Care“ vorgestellt, die touristischen Anbietern Klimaschutzmanagement erleichtert und ihre Nachhaltigkeitsziele unterstützt. Diese Plattform hilft Betrieben, ihren CO₂-Fußabdruck zu berechnen und Reduktionsmaßnahmen zu planen. Seit 2017 begleitet „Cause We Care“ die Tourismusbranche auf ihrem Weg zu mehr Klimaschutz. Über ein integriertes Finanzierungssystem können Unternehmen verschiedene Nachhaltigkeitsprojekte wie den Umstieg auf erneuerbare Energien oder die Förderung der ÖPNV-Nutzung realisieren. Mit über 150 Mitgliedsbetrieben und einem klaren Fokus auf intuitive Bedienbarkeit wird eine nachhaltige Zukunft im Tourismus aktiv gefördert. www.myclimate.org



Foto: HyperDES watertechnology



Die Lösung für maximale Trinkwasserhygiene

Keime wie Legionellen und Co. beeinträchtigen die Trinkwasserqualität und in Folge auch die Gesundheit von Hotelgästen. HyperDES bietet die umfassende Komplettlösung.

ADVERTORIAL

Trinkwasser unterliegt in Österreich strengen Qualitätskontrollen. Vor allem Saisonbetriebe haben durch Wasserstagnation oft mit schädlichen Stoffen zu kämpfen. Aber auch bei konstanter Nutzung können Verunreinigungen wie Kupfer oder Eisen die Wasserqualität beeinträchtigen. HyperDES watertechnology GmbH in Wörnitz begegnet dieser Herausforderung schon seit Jahrzehnten mit einer Rundumlösung: von der Analyse über fachgerechte Probeentnahmen bis hin zur Installation individueller Anlagen – für hygienisch einwandfreies Trinkwasser.

Innovative Prävention auf Knopfdruck

Ist das Unglück einmal geschehen, stellen professionelle Desinfektionsmaßnahmen die ursprüngliche Wasserqualität zwar schnell wieder her – doch das ist nicht selten mit wiederkehrenden Einsätzen verbunden. Seit diesem Jahr gibt es deshalb eine Neuheit

in Sachen Trinkwasserhygiene bei HyperDES: Spülboxen. An ausgewählten Eckventilen montiert, sorgen sie für die regelmäßige Spülung der Wasserleitung, vermeiden Stagnationswasser und Keimwachstum. Praktische Features wie WLAN-Steuerung und Datenprotokollierung machen sie zu einer kompakten und innovativen Lösung, die präventiv wirkt, Aufkeimungen minimiert und dadurch nicht nur mehr Sicherheit für Gäste, sondern auch eine erhebliche Kostenersparnis bedeuten kann.

HyperDES watertechnology

Bastenaauer Straße 11, D-91637

Wörnitz

Tel.: +49 (0) 9869 - 951 490 0

info@hyperdes.de

www.hyperdes.de

info

Zusammenarbeit erhöht *die Schlagkraft*

Wirtschaft und Tourismus wachsen enger zusammen und Nachhaltigkeit bestimmt die Agenda.

Von Petra Pachler



Der Tourismus als wichtige Säule im heimischen BIP wird zunehmend noch stärker mit der Wirtschaft verzahnt. Und zwar nicht nur durch auf der Hand liegende Kombinationen aus der Praxis, sondern ganz gezielt durch Kooperationen. Die Zusammenlegung kleinerer Tourismusvereine zu wenigen Großen in allen Bundesländern hat auffallend oft den Fokus auf Verknüpfung von Tourismus und Wirtschaft.

So wie das in der Steiermark mit der Tourismus- und Standortmarketing GmbH der Fall ist. Ob im Tourismus, bei führenden steirischen Wirtschaftsunternehmen, auf Genussprodukten aus der Landwirtschaft oder bei über 50 Events – die Marke Steiermark ist tief verankert und gehört bereits zu den Top 30 von über 1.000 Marken. Das Grüne Herz wird seit über 50 Jahren als touristische Marke von Unternehmern, Seilbahnen, Thermen, Ausflugszielen und Regionen kommuniziert, seit vielen Jahren auch schon über Unternehmen aus der Wirtschaft, Landwirtschaft, der Kultur und über Veranstaltungen. Seit eineinhalb Jahren wird dieser Kreis bewusst auf Steirer ausgeweitet, um eine noch engere Identifikation zu schaffen. Seit eineinhalb Jahren sind auch Unternehmen aus Wirtschaft, Forschung, Technologie etc. verstärkt Zielgruppe für Kooperationen.

„Miteinander gefragter denn je!“

Ähnlich agiert Oberösterreich Tourismus, der mit seiner Landes-Tourismusstrategie 2030 unter dem Titel „Tourismus. Zukunft. Oberösterreich.“ auf Strategien für einen nachhaltig attraktiven Zukunfts- und Lebensraum Oberösterreich. Grundlage für die Strategie waren Studien und Befragungen von Experten, Unternehmern, Mitarbeitern und auch Schülern. Wer seine Überlegungen und Kräfte derart bündelt, schafft Mehrwert. Durch die technologische Vernetzung haben Kooperationen und Allianzen einen großen Schub bekommen. Die Zeiten der Alleingänge sind vorbei. In Zukunft gewinnen clevere Kooperationen – das Miteinander ist gefragter denn je.

Im bewährten Schulterchluss arbeiten das Land Oberösterreich, die WKO Oberösterreich und Oberösterreich Tourismus bei der Landes-Tourismusstrategie 2030 zusammen. Diese definiert vier kennzeichnende Angebots- und Motivfelder, warum Gäste nach Oberösterreich kommen: Bewe-



„Das Grüne Herz ist seit über 50 Jahren untrennbar mit der Steiermark verbunden, zunächst als starke Tourismusmarke und seit zwei Jahren immer mehr als DIE Marke für den Standort Steiermark“, so Tourismus-, Wirtschafts- und Forschungslandesrätin Barbara Eibinger-Miedl.

Foto: Steiermark Tourismus Erwin Scheriau

www.steiermark.com

gende Natur, Hungrig auf Echt (Kulinarik), Vitalisierend für Körper und Geist, und Inspirierende Kultur. Für die Kommunikation bedeutet dies eine Fokussierung auf drei Anspruchsgruppen: Urlaubsgäste aus den Kernmärkten, Ausflugs Gäste, sowie für den Standort Oberösterreich wichtige Tagungs- und Wirtschaftsreisende. Über alle Themenfelder hinweg sind die Grundhaltungen „Nachhaltigkeit und Mobilität“ sowie „Smart, Digital und Innovativ“ als Handlungsprinzipien in der Landes-Tourismusstrategie 2030 verankert. Kommuniziert wird mittels Expertenpapier, Video und einem Magazin.

Das bisherige Generalziel der Wertschöpfungssteigerung wird in der neuen Landes-Tourismusstrategie 2030 zu einem mehrdimensionalen Ziele-Set ausgeformt, dem der Anspruch einer nachhaltigen Entwicklung zugrunde liegt. Diese Zielsetzungen umfassen fünf Dimensionen und adressieren möglichst viele SDG's (Sustainable Development Goals) der Vereinten Nationen (UN) für eine nachhaltige Entwicklung.

www.oberoesterreich-tourismus.at

Womit auch schon eines der wichtigsten Themen, nämlich die Nachhaltigkeit angesprochen ist. Sie wird die künftigen Konzepte dominieren, denn schon aufgrund der Tatsache, dass eine intakte Natur die Grundlage für langfristigen Tourismus darstellt, ist diese Thematik hier besonders relevant.

Jung und innovativ: Start-ups als Initialzündung

In Oberösterreich ist der Tourismusinkubator das Labor für künftige Projekte. Junge, innovative Menschen, die sich für den



Bewegung ist eines der wesentlichen Kriterien beim Österreich-Urlaub.

Foto: OÖ Tourismus/Leonore Herzog

Tourismus begeistern und in der Branche Karriere machen wollen, werden vom Wirtschafts- und Tourismusressort des Landes OÖ, der Standortagentur Business Upper Austria, der Oberösterreich Tourismus GmbH und der tech2b Inkubator GmbH beraten und 12 Monate lang begleitet. Start-ups sind gerade für den Tourismus von großer Bedeutung, da sie einen wesentlichen Beitrag zur Entwicklung von neuen touristischen Angeboten leisten. Eines der erfolgreich umgesetzten Projekte ist zum Beispiel die Dorfladenbox (www.dorfladenbox.com), die frische und preiswerte Erzeugnisse direkt von verschiedenen Landwirten der Region gebündelt und zum Kauf angeboten werden.

Tourismus 2025: Gemeinsam nachhaltig erfolgreich

Die Zukunft des Tourismus liegt in branchenübergreifenden Konzepten, nachhaltigem Wirtschaften und effizienter Zusammenarbeit der Regionen. In Österreich zeigen innovative Ansätze bereits, wie dies gelingen kann. Wenn Hotellerie, Gastronomie, Landwirtschaft und Kulturangebote Hand in Hand gehen, entstehen authentische Erlebnisse, die Gäste anziehen und die lokale Wirtschaft stärken. Beispielhaft sind hier zum Beispiel die Südsteiermark, wo Weinbau, Kulinarik und Radwege harmonisch verbunden sind oder auch das Land Tirol, das neben sportlichen Attraktionen mit kulturellen Angeboten punktet.

Ein Schlüssel zum Erfolg sind Qualitätskriterien, die die jeweiligen Regionen erfüllen. Die Einhaltung der Richtlinien des Österreichischen Umweltzeichens für nachhaltige Tourismusdestinationen fördert klimafreundliche Mobilität, Ressourcenschonung und soziale Verantwortung. Eine Zertifizierung mit dem österreichischen Gütesiegel schafft Vertrauen und hilft Tourismusdestinationen dabei, sichtbar nachhaltiger zu werden. Regionen, die hier zusammenarbeiten, sichern nicht nur ihre Wettbewerbsfähigkeit, sondern schaffen auch Lebensqualität für Einheimische und Gäste. Tourismus 2025 in Österreich kann so Vorbild für ganz Europa sein.

Dr Regina Preslmair
Österreichisches Umweltzeichen
www.umweltzeichen.at



In Oberösterreich ist der Tourismusinkubator eine der Ideen-Schmieden für künftige Tourismus-Projekte, wie hier die Dorfladenbox.

Foto: ÖÖ Tourismus

Sport trifft Kulinarik

Die SalzburgerLand Tourismus Gesellschaft setzt auf Großevents genauso, wie auf die Kulinarik. Von 4. – 16. Februar 2025 wird das SalzburgerLand zum dritten Mal zum Austragungsort einer Alpinen Skiweltmeisterschaft. Durchaus relevant, denn für mehr als zwei Drittel aller Gäste in der Wintersaison ist das Skifahren nach wie vor das Urlaubsmotiv Nummer eins. Auch die Ski-WM wird ein Zeichen in Richtung Nachhaltigkeit aussenden: sämtliche Rennen werden auf nur einem Berg, dem Zwölferkogel in Hintertal, veranstaltet, und sämtliche Locations, wie der Medaillenplatz sind in Gehdistanz. Auch der Skibetrieb wird während der WM für alle Gäste zu 100% weitergeführt.

Im Auftaktbetrieb wurden prominente Wintersportlegenden wie Annemarie Moser-Pröll oder Michael Walchhofer vor den Vorhang geholt, deren Namen noch immer ein Zugpferd sind. Und mit der Alpinen Küche, die ambitioniert nach den Sternen greift, hat das Salzburgerland sowieso einen kulinarischen Meilenstein gesetzt.

www.salzburgerland.com

Qualitätsoffensive in NÖ

Niederösterreich startet mit den Selected Stays eine Offensive zur Positionierung von Niederösterreichs Beherbergungsqualität. Die neue Initiative umfasst eine handverlesene Auswahl von 56 Unterkünften in ganz NÖ, die sich durch ein besonderes Qualitätsbewusstsein auszeichnen und die Werte der Tourismusstrategie 2025 sowie der Marke „Urlaub in Niederösterreich“ in besonderem Maß mittragen. Die Tourismusstrategie Niederösterreich 2025 dient als Leitlinie für

sämtliche Institutionen und gliedert sich in die vier Bereiche Kunst- und Kulturerlebnis, regionale Kulinarik und Wein, vielfältige Natur- und Bewegungsräume sowie Gesundheitsexpertise.

Das Ziel des Labels Selected Stays ist es, Betriebe kommunikativ in die Auslage zu stellen, welche die in der Tourismusstrategie verankerten Attribute und Qualitätsansprüche der Zielgruppe erfüllen. Das Label zeigt handverlesene Chalets, Schlösser und ganz besondere Hideaways. Was diese Unterkünfte verbindet, sind ihre hohe Qualität, die Originalität und die Verbundenheit mit der Region. Was sie hervorhebt, sind ihre Geschichte, ihre Vision, ihre Architektur oder ihre Ausstattung, unterteilt in die vier Kategorien Classic, Pure, Unique und Urban. „Niederösterreich Selected Stays“ wird im Rahmen von zielgruppenspezifischen On- und Offline-Kommunikationsmaßnahmen beworben“, so NÖ Geschäftsführer Michael Duscher.

www.niederoesterreich.at

Gemeinsam ist man stärker

Was so gut wie alle Tourismusorganisationen im Lande eint ist die Tatsache, dass die lokale Bevölkerung als sogenannte Botschafter mit eingebunden wird. Sie kennen das Umfeld am besten und können es somit den Gästen authentisch vermitteln. Zusätzlich ist das Einbeziehen der Bevölkerung ein wichtiger Schritt zur Akzeptanz des Tourismus vor Ort – und ohne dieser geht gar nicht.

Und zuletzt noch die scheinbar selbstverständliche, aber nicht immer ungesetzte Botschaft: Tun ist das eine, darüber reden das andere! Wichtig sind beide gleichermaßen.



Foto: ÖÖ Tourismus / Moritz Ablinger



Foto: ÖÖ Tourismus / Robert Maybach



Foto: ÖÖ Tourismus / Stefan Mayerhofer

Winter in Oberösterreich

Kurze Anreise, Top-Skigebiete und familienfreundliche Angebote machen Oberösterreich zur gefragten Winterdestination!

Der naheliegende Familienurlaub

Der Wintergast in Oberösterreichs Wintersportregionen reist mit seiner Familie an, kommt aus dem Nahbereich in und rund um Österreich und wählt sowohl Unterkunft als auch das Skigebiet gezielt nach seinen Bedürfnissen aus. Das sind zusammengefasst die Ergebnisse der SAMON Gästebefragung, die das Wiener Marktforschungsinstitut Manova im vergangenen Winter 2023/24 in den Wintersport-Destinationen durchgeführt hat.

Der Gast in Oberösterreichs Skigebieten

„Der Fokus unserer Gäste liegt beim Familien-Winterurlaub. In diesem Bereich hat Oberösterreich Stärken, die wir in der Marktkommunikation in den Vordergrund stellen. Die günstige Lage ermöglicht eine rasche Anreise aus allen wichtigen Herkunftsmärkten. Daraus ergibt sich weniger Reisezeit und mehr Zeit für Sport und Spaß auf den Pisten. Die Skigebiete mit ihren großzügigen Anfängerbereichen und den familienfreundlichen, übersichtlichen Pistenwelten haben ihr Angebot mit smarten Services perfekt auf die Zielgruppe der Familien abgestimmt. Und nicht zuletzt ist die faire Preisgestaltung ein wesentlicher Wettbewerbsvorteil bei der Zielgruppe Familien mit Kindern“, fasst Mag. Andreas

Winkelhofer, Geschäftsführer des Oberösterreich Tourismus, zusammen.

Kampagne bündelt Kräfte

Auf diese Stärken von Oberösterreichs Wintersportgebieten zielt die Kampagne für die Wintersaison 2024/25 ab. In bewährter Weise bündeln die sieben Top-Skigebiete (Skiregion Dachstein West, Dachstein Krippenstein, Feuerkogel, Kasberg, Hinterstoder, Wurzeralm und Hochficht) gemeinsam mit ihren Tourismusverbänden Ferienregion Dachstein-Salzkammergut, Ferienregion Traunsee-Almtal, Urlaubsregion Pyhrn-Priel und Ferienregion Böhmerwald unter Federführung des Oberösterreich Tourismus ihre Mittel und Kräfte für mehr Schlagkraft und Präsenz auf den Zielmärkten. Vor allem auf dem Nahmarkt lenkt die Winterkampagne mit dem Slogan „Sei gscheid, foa ned z'weid“ die Aufmerksamkeit auf die Wettbewerbsvorteile der oberösterreichischen Skigebiete: kurze Anreise, faire Preise, Nachhaltigkeit

und Familienorientierung.

Premiere: „Owa von Gas – folkshilfe Hüttentour“

Ein absolutes Highlight und eine Premiere ist die exklusive Hüttentour, mit der die oberösterreichische Band „folkshilfe“ im Rahmen der touristischen Winterkampagne die Stimmung in den Skigebieten auf den Siedepunkt bringen wird. Im Zuge der Hüttentour werden die Amadeus Music Award Gewinner „folkshilfe“ an vier Terminen in vier verschiedenen Skigebieten auftreten. Immer wird eine ausgewählte Hütte zur Bühne für ein Unplugged-Konzert, bei dem die Fans dem oberösterreichischen Trio zum Anfassen nah kommen. Die limitierten Tickets werden über die Webseiten der Skigebiete verlost, ein Tagesskipass ist im Gewinn inkludiert.

Inspiration & Reiseinformation:
oberoesterreich.at

Branchennews & B2B Infos:
oberoesterreich-tourismus.at

info

Die Termine der „folkshilfe Hüttentour“:

- › 20. Dezember 2024, Skigebiet Hinterstoder
- › 21. Dezember 2024, Skigebiet Hochficht
- › 17. Jänner 2025, Skigebiet Feuerkogel
- › 18. Jänner 2025, Skiregion Dachstein West (Gosau)

Foto: OÖ Tourismus/Mondsee Irrsee/Michael Grossinger



Foto: Ferienmesse

In vier Tagen *um die Welt*

Die Ferien-Messe Wien stimmt vom 16. – 19. Jänner 2025 auf den Urlaub ein!

Von Petra Pachler

Bislang versteckte und jetzt neu entdeckte Destinationen, Aussteller, die ihre neuesten Angebote präsentieren, aktuelle Trends und ein Entertainmentprogramm für die ganze Familie sind die Zutaten für vier Tage Entdeckertour rund um die Welt auf der Ferienmesse.

Kultur- und Städteurlaub, Familienprogramm für die Ferienzeiten oder Abenteuerurlaub – die Ferienmesse hat für jeden Urlaubstyp das Passende im Angebot. Mit TUI als Presenting-Partner sind auch die Beratungs- und Buchungsmöglichkeiten gleich zur Hand.

Partnerland Slowenien

Das diesjährige Partnerland Slowenien zeigt auf der „ReiseArena“-Bühne und der „Flavours“ Kochbühne in Halle C, was das Land alles zu bieten hat. Zudem stellt Slowenien mit Nova Gorica und gemeinsam mit dem italienischen Gorica die Kulturhauptstadt 2025.

Urlaub national und international!

Kultur- und Kulinarikurlaub im Salzkammergut oder doch lieber relaxen an einer Mittelmeerküste? Für beide Urlaubswünsche

finden sich auf der Ferienmesse Anregungen, Informationen und Buchungsmöglichkeiten.

Die Halle D steht dabei ganz im Zeichen von Österreich: Von den Alpen bis zu den Seen, vom Kaiserschmarrn bis zum Konzertbesuch in Wien. Alle sind vertreten und präsentieren ihre Highlights und neuesten Angebote.

Wer dann doch ein bisschen in die Ferne schweifen möchte, spaziert in die Halle C und wählt dort zwischen Kreuzfahrten oder karibischen Urlaubsträumen.

Reisen & Speisen

Diese Kombination hat sich schon immer bewährt und deshalb ist die Bühne auf der Messe auch gleichzeitig eine Bühne für den Geschmack. Auf der „ReiseArena“ erwartet die Besucher ein Showprogramm mit Präsentationen der Partnerländer und Destinationen. Kulinarik-Fans kommen auf der „Flavours“-Bühne mit Köstlichkeiten aus aller Welt auf ihre Kosten. Im „Silent Cinema“ in Halle C sowie im „Reisekino“ im VIP-Foyer können Gäste auf virtuelle Entdeckungsreise gehen.

Bei der Sonderschau Vienna Drive in Halle B wiederum dreht sich alles um Mobilität.

Family first!

Weil Urlaubszeit auch immer Familienzeit ist, wird diesem Thema großes Augenmerk gewidmet. Neben den zahlreichen Familienangeboten für die Ferienzeiten, die an den einzelnen Ständen präsentiert werden, haben Kinder bis 14 Jahre freien Eintritt und die kleineren Kids können sich im betreuten Messekindergarten austoben.

www.ferien-messe.at

Ferien-Messe Wien

Österreichs größte Messe für Urlaub, Reise und Freizeit mit Sonderschau Vienna Drive
16. – 19. Jänner 2025
Messe Wien, Eingang D
Trabrennstraße 7, 1020 Wien, U2-Krieau

Öffnungszeiten: Do-Sa: 10:00-18:00 Uhr, So: 10:00-17:00 Uhr
Wie gewohnt gilt das Messticket der Ferien-Messe auch für die Sonderschau „Vienna Drive“. Tickets & Informationen auf www.ferien-messe.at

info

Südtiroler Saibling statt Alaska Lachs



Foto: Falkensteiner

Im Falkensteiner Family Resort Lido in Südtirol wird ein altes Konzept neu belebt: die „12-Höfe-Küche“. Dabei setzen das Team um Markus Mair am Tinkhof auf eine enge Zusammenarbeit mit lokalen Bauern und Fischzüchtern. „Der Name des Konzepts leitet sich davon ab, dass früher rund zwölf Produzenten aus der Umgebung das Hotel mit allen wichtigen Lebensmitteln belieferten“, erklärt Mair am Tinkhof. Nun baut das Resort auf diesen Traditionen auf – angepasst an aktuelle Anforderungen. „Heute arbeiten wir mit einigen Lieferanten mehr und auch der Radius hat sich erweitert. Doch der Fokus

bleibt auf Regionalität und Authentizität“, erklärt Erich Falkensteiner. So wird die regionale Wertschöpfung als auch die Zusammenarbeit mit lokalen Partnern gestärkt – eine Win-win-Situation für alle Beteiligten.

www.falkensteiner.com

Nachhaltigkeit siegt

St. Johann in Tirol wurde von UN Tourism als „Best Tourism Village 2024“ ausgezeichnet – eine bedeutende Anerkennung für die nachhaltigen Tourismusstrategien der Region. Die Auszeichnung hebt die zahlreichen umgesetzten Maßnahmen gegen den Klimawandel hervor, wie etwa den KAT Wander- und Radweg sowie innovative Mobilitätsangebote.

Als energieeffiziente Gemeinde und Teil des Projekts KLAR! Regio3 engagiert sich St. Johann aktiv für eine zukunftsfähige Entwicklung. Die Gemeinde setzt auf die enge Zusammenarbeit mit benachbarten Regionen, um gemeinsame nachhaltige Produkte zu bewirken und Besucherströme effizient zu lenken. „St. Johann findet damit verdientermaßen im Bereich Nachhaltigkeit eine besondere internationale Anerkennung“, betonte Tourismus-Staatssekretärin Susanne Kraus-Winkler.



Foto: BKA_Christopher Dunker

www.unwto.org

FERIEN[®]

MESSE WIEN

16. – 19. JÄNNER 2025

IN 4 TAGEN UM DIE WELT



FERIEN-MESSE.AT

VERANSTALTER
austrian
exhibition
experts

SONDERSCHAU
VIENNA
DRIVE

PRESENTING PARTNER
TUI

PARTNERLAND
I FEEL
SLOVENIA

MEDIENPARTNER
KURIER

Pflanzenkunde

Der Gast wird bei seinen kulinarischen Wünschen zusehends grüner und das ist für die Köche nicht immer einfach. Denn kommen dann noch diverse Unverträglichkeiten dazu, bleibt nicht mehr viel übrig, um ein kreatives und schmackhaftes Menü zu zaubern. Und das soll es ja schließlich sein. Um so mehr müssen Köche in die Kreativlade greifen, denn der einstmals speziell grün angehauchte Gast als „Außenseiter“ wird mehr und mehr zum Normalgast. Was bedeutet das nun für die Gastronomie und Hotellerie? Einfallsreichtum, Wissen und das Interesse, mit Pflanzen kreativ zu kochen! Und zugegebenermaßen tut sich da schon sehr viel, obwohl halt manche immer noch stringent am Schnitzerl als einzig selig machendes Sonntagsgeschicht festhalten. Leute, lasst euch etwas einfallen, der Gast ist willig, Neues zu probieren und sich auf Unbekanntes einzulassen! Nur optisch muss es ansprechend sein und schmecken sowieso!

Und die Hotellerie, wie ist die davon betroffen? Gleichmaßen, wobei sie sich hier ein bisschen schwerer tut, weil ihr Fokus oft auf dem Menüangebot liegt und das Einkaufsprocédere damit ein anderes ist. Kurzfristig zu reagieren, ist da manchmal nicht ganz einfach. Deshalb der Appell an die Gäste: „Bitte sagt bei der Buchung, welche Essensgewohnheiten ihr habt! Der Hotelier tut sich leichter und ihr bekommt, was ihr wollt!“ Wobei auch die Hoteliers in diesem Bereich immer flexibler werden und meist zumindest eine vegetarische Variante anbieten. Im veganen Bereich wird's schon ein bisschen schwieriger, aber ganz ehrlich: Wer hier ganz kompromisslos agiert, der sollte sich auf gesundheitsaffine Betriebe fokussieren, denn hier ist die pflanzenbasierte Ernährung die Norm.

Petra Pachler
Redaktionsleitung GASTRO
Herausgeberin Magazin
Genusszeit & GesundReisen
www.genusszeit.at
www.gesundreisen.net



Pflanzliche Speisen für die Gesundheit!

Gesundheitshotels haben die fleischlose Küche als Gesundheitsaspekt schon lange im Fokus.

Von Petra Pachler



Gefüllte Artischocke mit pochiertem Ei, Spinat, Mayr-Hollandaise und Trüffel.

Foto: Original FX Mayr Health Center GmbH

Das Original Mayr Medical Resort im Kärntner Maria Wörth ist eines jener Häuser, welche die klassische Mayr Kur mit verschiedenen Modulen ergänzen. Stress Management mit dem persönlichen Werkzeugkasten, wie die Fachleute es bezeichnen, ist eines, die Ernährung als wesentliches Modul das andere.

Die zeigt sich im Speiseplan, wo die Hauptmahlzeiten viermal pro Woche vegetarisch gestaltet sind, an zwei Tagen kommen Fisch und Meeresfrüchte auf den Tisch und nur einmal pro Woche Fleisch. Das Vegetarische steht also im Fokus, vegan wird vorwiegend bei Bedarf gekocht. Wobei manche Gerichte durch die Zusammenstel-

lung naturgemäß auch vegan sein können, wie Birgit Fetka, Diätologin des Hauses, meint.

„Wir verwenden in der vegetarischen Küche z. B. Zutaten tierischen Ursprungs wie Eier, Milchprodukte (Pecorino, Büffelmozzarella, o.ä.) oder aber natürlich auch pflanzliche Alternativen wie Tofu oder „Kofu“ (dies ist ein Produkt, das wie Tofu verwendet werden kann aber auf Kichererbsen basiert). Hierbei achten wir darauf, dass Ersatzprodukte auch einen vergleichbaren Eiweißgehalt wie tierische Produkte aufweisen“, so Fetka.

Da der Fokus auch auf der Reduktion von säurebildenden Lebensmitteln liegt,

was gleichzeitig die Erhöhung basischer Lebensmittel bewirkt, setzt man auf saisonales, regionales Gemüse, Nüsse und Saaten – als wertvolle Eiweißquellen – und Getreide sowie Pseudogetreide wie Buchweizen, Quinoa, etc.

Der Menüplan liest sich wie im Haubenlokal

Dass pflanzenbasierte Küche durchaus abwechslungsreich sein kann, zeigt der Speiseplan: So finden sich Gemüsetürmchen mit zweierlei Püree, Pilzen und Rosmarinschaum, ein rein veganes Gericht, ebenso wie der Safranfenchel mit Zucchini-püree, Pinienkernen, schwarzem Reis und Tomatenschaum. Beim vegetarischen Part finden sich Kürbispolenta mit Ofengemüse und Petersilienschaum oder die Topfengnocchi mit Tomaten-Eierschwammerl-Ragout und Pecorinoschaum.

Weil das Original Mayr Med Resort auf das Fastenprinzip nach 16:8 setzt, wird abends nur eine Gemüsesuppe bzw. Gemüsebrühe angeboten. Wer komplett vegetarisch oder vegan essen möchte, findet beim Frühstück dann zB ein Hirseporridge mit



Süßkartoffelgnocchi mit Radicchio, Topinambur und Pecorinoschaum.

Foto: Original FX Mayr Health Center GmbH

Mandelmus oder ein Buchweizenweckerl mit veganen Gemüseaufstrichen. Die Produkte werden von regionalen Anbietern bezogen

Warum eine pflanzliche Ernährung von Vorteil ist, sei leicht erklärt: Pflanzli-

che Ernährung unterstützt das Mikrobiom durch den erhöhten Ballaststoffanteil, basiert auf einer Reduktion von gesättigten Fettsäuren, ist basisch und sehr mineralstoffreich.

www.original-mayr.com

Wellness der Extraklasse



Foto: Aqua Dome

Pünktlich zu seinem 20. Geburtstag wurde der AQUA DOME – Tirol Therme Längenfeld kürzlich mit dem „World Spa Award“ als „World’s Best Mineral & Hot Springs Spa 2024“ ausgezeichnet. Die globale Auszeichnung würdigt herausragende Leistungen im Spa- und Wellnessbereich, basierend auf Bewertungen von Branchenprofis, Medien

und Gästen. Geschäftsführerin Bärbel Frey und Direktorin Barbara Krabath freuen sich über die Anerkennung. Das Geheimnis der Therme liegt im Thermalwasser aus 1865 Metern Tiefe, das 1997 erschlossen wurde. Mit einer Investition von 74 Millionen Euro wurde Längenfeld zu einem Spitzenziel im österreichischen Thermen-tourismus. In den vergangenen 20 Jahren konnte die Therme sieben Millionen Gäste aus 25 Ländern begrüßen und einen bedeutenden ökonomischen Impuls für die Region setzen.

www.aqua-dome.at



Foto: B&B Hotels

Neueröffnung in Top-Lage

B&B HOTELS erweitert seine Präsenz in Österreich und feiert die Eröffnung seines ersten Standorts in St. Pölten. Das Hotel bietet seinen Gästen 105 komfortable Zimmer unterschiedlicher Zimmertypen, die auf die Bedürfnisse von Alleinreisenden, Paaren und Familien zugeschnitten sind. Der Standort kombiniert zentrale Lage, Komfort und faire Preise und fügt sich somit nahtlos in die Markenphilosophie ein.

www.hotel-bb.com



Foto: Tony Wu

Vom Skilehrer zum Webdesigner

Die Tourismusbranche unterliegt einem ständigen Wandel. Wer erfolgreich sein will, muss sich mit den neuesten Entwicklungen auseinandersetzen – heimische Tourismusschulen tun das.

Von Nele Klaffl

Ein Beispiel dafür ist die BBS Weyer, die ihre Schüler im Zweig „E-Marketing und Mediendesign“ auf die digitale Reise schickt. Social Media Marketing, Logogestaltung, Webdesign – all das und mehr ist Teil des Unterrichts, der den Schülern hilft, digitales Marketing im Tourismussektor zu verstehen und anzuwenden. Die Inhalte sind hierbei auf die eCoach-Ausbildung abgestimmt. Absolventen mit Junior-eCoach-Zertifikat sind bestens vorbereitet, um Tourismusbetriebe professionell zu unterstützen.

www.bbs-weyer.at

Natur als Klassenzimmer

Auch die TS Bramberg mischt kräftig mit und setzt mit einer Zusatzqualifikation im Bereich Outdoor frische Akzente. Die Schule, eingebettet im Nationalpark Hohe Tauern, bietet ihren Schülern die Möglichkeit, sich unter anderem als Skilehrer-Anwärter oder Mountainbike-Übungsleiter zu qualifizieren.

Wer hier die Schulbank drückt, erlebt hautnah, wie zentral Outdoor-Aktivitäten für zeitgemäße Tourismusangebote sind.

www.ts-bramberg.at

Fleischlose Kompetenz

Ein Trend, der nicht aus den verschneiten Gipfeln der Alpen, sondern aus der pflanzlichen Küche kommt, erobert nun auch die österreichischen Tourismusschulen. Die Tourismusschulen MODUL gehen mit der Zeit und bieten seit dem Schuljahr 2023/24 eine Zusatzqualifikation zur „Vegan-Vegetarischen Fachkraft“ an. Neben Rezepten wird hier auch ein tiefgreifendes Bewusstsein für die Herausforderungen und Möglichkeiten der nachhaltigen Gastronomie vermittelt.

www.modul.at

Wie geht's weiter mit der pflanzlichen Kochlehre?

Dies ist Teil der „Vegucation“, die seit über zehn Jahren Lehrlinge, Schüler und Köche

in der vegan/vegetarischen Küche ausbildet. Gestützt darauf soll ab 2025 die Lehre zur „Vegetarischen Kulinarik“ eingeführt werden. Doch trotz wachsendem Bedarf an Fachkräften fehlen noch klare Lehrinhalte, spezialisierte Lehrbücher, standardisierte Prüfungsunterlagen und geeignete Ausbildungsbetriebe. Eine offizielle Verordnung des Bundesministeriums für Arbeit und Wirtschaft steht weiterhin aus. Um Klarheit zu schaffen, arbeiten die Grüne Wirtschaft, die Grünen und die Vegane Gesellschaft eng zusammen, um die nötigen Schritte voranzutreiben.

Von der Digitalisierung über Outdoor-Erlebnisse bis hin zu nachhaltiger Ernährung: Die heranwachsenden Gastronomen und Touristiker werden bei dieser Ausbildung bestens auf die Zukunft vorbereitet, in der es nicht nur um die klassischen Aspekte des Tourismus geht, sondern auch um die Fragen, wie wir künftig reisen, leben und genießen.

Nachwuchs mit Perspektive



Foto: Roland Pelzl

Das Hotel AVIVA****s make friends in St. Stefan-Afiesl wurde mit dem INEO-Gütesiegel der Wirtschaftskammer Oberösterreich ausgezeichnet. Diese Anerkennung würdigt das Engagement und die hohe Qualität der Lehrlingsausbildung im Mühlviertler Hotel. Die Ausbildung setzt auf

Innovation, Nachhaltigkeit und ein förderliches Umfeld, das es jungen Talenten ermöglicht, über sich hinauszuwachsen. „Für uns im AVIVA ist die Förderung unseres Nachwuchses eine echte Herzensangelegenheit“, betont Manuela Kehrer, Resident Managerin & Personalverantwortliche. Lehrlinge sollen in einem inspirierenden Umfeld ihre Stärken entfalten können. Das INEO-Gütesiegel bestärkt das Hotel AVIVA in seinem Engagement und verpflichtet es, auch weiterhin mit Leidenschaft in die Förderung junger Talente zu investieren.

www.hotel-aviva.at



Foto: Pellegrino

Junge Talente

Emilia Montz aus dem Restaurant „Troyka“ in Erkelenz wurde als beste Nachwuchsköchin Deutschlands und Österreichs ausgezeichnet und sicherte sich damit das Ticket zum S.Pellegrino Young Chef Academy World Final 2025 in Mailand. Die 24-jährige Chef de Partie überzeugte die Jury mit ihrem Signature Dish „Russian Ballet“. „Es ist die Verbindung aus meiner Leidenschaft für das Ballett und meiner kulinarischen Handschrift“, erklärte Montz. Neben Montz wurden auch drei Sonderpreise verliehen, um zu zeigen, dass die Gastronomie auch jenseits der Küche Positives bewirken kann: Patrick Ködel von „Hallo Emil“ erhielt den Preis für Nachhaltigkeit, Marc-Dominik Stern vom „Charles Hotel Munich“ gewann den Publikumspreis, und Yvonne Rauscher von „Landhaus Bacher“ wurde für das beste Gericht ausgezeichnet.

www.sanpellegrinoyoungchef.com



Foto: zamiruev / stock.adobe.com

WO BIST DU?

„Als gelernter Koch/gelernte Köchin konnte ich schon einige interessante und auch noble Küchen kennenlernen. Caterings habe ich auch schon gemacht. Dieser Beruf macht mir Spaß und es ist das, was ich machen will. Eigene Kreativität und zeigen, was wirklich in mir steckt, ist jedoch in meinem jetzigen Job schwierig und es sind immer die anderen, die Lob und Anerkennung ernten.

Selbstständig und mein eigener Chef wollte ich eigentlich schon immer sein. Obgleich mir vielleicht das Geld und eine fundierte Betriebswirtschaftliche Ausbildung fehlt, konnte ich doch schon in meinen vorherigen Anstellungen mit meiner Personalführung und meiner umsichtigen Warenwirtschaft punkten.

Ein eigenes kleines, überschaubares, charmantes Wirtshaus/Restaurant in der Nähe Wiens, dem ich einen Rang und Namen kochen könnte – das würd ich mir schon zutrauen!“

**Du wirst gesucht!
Melde Dich mit
Lebenslauf unter dem
Kennwort „Zukunft“ an
gastro@gastroverlag.at**



Foto: Prostock-studio / stock.adobe.com

Deftiges Soulfood



Foto: EMF-Verlag

Vegan und herzhaft? Absolut! In diesem neuen Band der Cosy-Kitchen-Reihe wird gezeigt, dass pflanzliche Küche auch deftig sein kann. Mit 60 Soulfood-Rezepten wie Pilzgulasch, Kürbis-Apfel-Suppe und Brombeer-Knödeln gelingt der Genuss ohne Fleisch, Obers und Käse. Praktische Tipps und ein Saisonkalender für Herbst- und Wintergemüse machen das vegane Kochen zum Wohlfühl-Erlebnis – für Leib und Seele

www.emf-verlag.de

Umfang: 160 Seiten

Einband: Hardcover

28 €, ISBN: 978-3-7459-2121-2

Gut essen, Geld sparen



Foto: EMF-Verlag

Billiges Essen wie Nudeln und Pizza sättigt kurzfristig, enthält aber zu wenige wichtige Nährstoffe. Dagmar von Cramms Buch bietet Tipps, wie man gleichzeitig gesund und preisbewusst isst. Ihre 100 saisonalen Rezepte, darunter Upside-Down-Spargel-tarte, Topfenknödel oder Lasagne mit Wintergemüse, verlangen

maximal zwei Euro pro Portion.

www.emf-verlag.de

Umfang: 224 Seiten

Einband: Hardcover

24,70 €, ISBN: 978-3-7459-2524-1

Vegane Fortsetzung



Foto: Südwest Verlag

Mit „Plant Power Kitchen“ präsentieren Regine und Ansgar Freyberg die Fortsetzung ihres Bestsellers „Vegan rock you!“. Sie bleiben ihrem Motto treu und bieten einfache, schnelle Rezepte, die auch ohne große Kochkünste gelingen. Ihr Ansatz zeigt, dass der vegane Lebensstil alles andere als streng ist – vielmehr geht es um Genuss, Gesundheit und Spaß in der Küche, ohne auf

Nachhaltigkeit zu verzichten.

www.penguin.de

Umfang: 192 Seiten

Einband: Hardcover

25,70 €, ISBN: 978-3-517-10326-6

Kulinarische Geheimwaffen



Foto: Mosaik Verlag

In „Easy Wins“ zeigt Köchin Anna Jones, wie ihre 12 Lieblingszutaten, darunter Zitronen, Miso, Senf und Tahini die Gemüseküche verfeinern. Mit 125 neuen Rezepten, von Tomaten-Zitronen-Dhal bis Apfel-Galette, bringt sie frischen Geschmack und Leichtigkeit in jede Mahlzeit. Ideal für Vegetarier und Veganer, überzeugt dieses preisgekrönte Kochbuch mit kreativen und einfach nachzukochenden Gerichten.

www.penguin.de

Umfang: 360 Seiten

Einband: Gebunden

28,80 €, ISBN: 978-3-442-39439-5

Vegan leichtgemacht



Foto: Heyne

Saisonale und regionale vegane Küche verbunden mit gesundem Genuss und Nachhaltigkeit: Dieses Buch bietet für jede Jahreszeit passende Rezepte – von herzhaften Hauptgerichten über Salate und Suppen bis hin zu Desserts und Snacks. Mit einfachen Zutaten und leicht verständlichen Anleitungen gelingt die Zubereitung mühelos. Ein praktischer Saisonkalender rundet das Buch ab.

www.penguin.de

Umfang: 176 Seiten

Einband: Paperback

16,50 €, ISBN: 978-3-453-60690-6

Chinesische Essenz

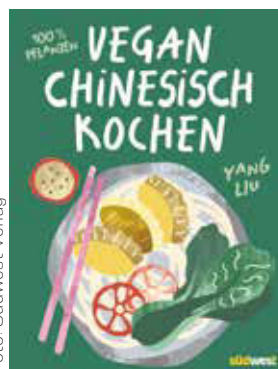


Foto: Südwest Verlag

Yang Liu und Katharina Pinczols, Gründerinnen des Wiener Food-Blogs littlerice-noodle, präsentieren in ihrem Kochbuch über 80 pflanzenbasierte chinesische Rezepte. Mit Gerichten wie Kung-Pao-Pilzen und Zha-Jiang-Mian-Nudeln entdecken Leser die Vielfalt der veganen chinesischen Küche. Tipps zu traditionellen Kochtechniken, Tofu und Wokpflege machen das

Buch zu einem wertvollen Begleiter in der Küche.

www.penguin.de

Umfang: 224 Seiten

Einband: Gebunden

32,90 €, ISBN: 978-3-517-10320-4

From Olus to *Vinolus*

Den ganzen Artikel
lesen Sie unter
QR Code



Turkish Wine, A Heritage Reborn: Ein neues Buch zeigt die Entwicklung der türkischen Weinkultur.

Von Petra Pachler

Kaffee und Küche sind Begriffe, die man jederzeit mit der Türkei verbindet – der Wein ist es eher selten. Und doch hat er eine lange Geschichte, die nun im vorliegenden Buch thematisiert wird. *Turkish Wine, A Heritage Reborn: From Olus to Vinolus*, herausgegeben von Dr. İnanç Atılğan & Bronwen Batey DipWSET und veröffentlicht vom österreichischen Wieser Verlag, bietet eine interessante Reise durch die Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft des Weinbaus in der Türkei. Betrachtet durch die Perspektive einer der führenden, und eine der wenigen weiblichen Winzerinnen des Landes, Oluş Molu, zeigt dieses Buch in 16 Kapiteln Wissenswertes über den türkischen Weinbau.

Biochemikerin mit Weinleidenschaft

Oluş Molu übernahm das von ihrer Familie geerbte 2000 Hektar große Landgut in Kay-

seri. Inspiriert von ihrer Kindheit auf dem Bauernhof und ihrer Leidenschaft für nachhaltige Landwirtschaft, begann sie mit der Produktion von biologischen und regional typischen Weinen. Ihr Ziel war es, die regionale Biodiversität zu fördern und die besondere Charakteristik des Cappadocia-Terroirs widerzuspiegeln. Auf ihrem Weingut *Vinolus in Cappadocia* baut sie nun vorrangig die weißen Rebsorten Emir und die roten Sorten Kalecik Karası an.

Als studierte Biochemikerin und mit ihrer Erfahrung als Forscherin und Expertin für Biologie, ist sie eine Spezialistin, die zudem als Koordinatorin für Naturschutzprojekte bei der Umweltschutzagentur des türkischen Ministeriums für Umwelt tätig ist.

Turkish Wine. A Heritage Reborn - From Olus To Vinolus
ISBN: 978-3-99029-665-3



„Es ist mein Wunsch, dass türkische Weine ihren verdienten Platz in der globalen Weingemeinschaft finden“, so Oluş Molu.

Foto: Olus Molu

Jetzt kostenlos!



GASTRO ONLINE-ABO

Erleben Sie die Welt der Gastronomie flexibel und nachhaltig mit unserem kostenlosen Online-Abonnement. Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt von Food, Beverage, Hotellerie, Tourismus, Karriere und Immobilien – wann und wo immer Sie möchten. Mit dem GASTRO Online-Abonnement erhalten Sie alle zehn Ausgaben unseres Magazins völlig kostenlos. Freuen Sie sich auf fundierte Artikel, exklusive Interviews und inspirierende Reportagen – direkt auf Ihrem Bildschirm und das ganz ohne Kosten!

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- Immer up-to-date: Sie erhalten jede Ausgabe vorab in unserem Newsletter.
- Umweltfreundlich: Mit jedem Online-Abonnenten wird weniger gedruckt – ein aktiver Beitrag für unsere Umwelt.
- Kostenlos: Alle Inhalte zu 0,- Euro pro Jahr!



JETZT REGISTRIEREN: WWW.GASTRO.AT/MAGAZIN-ABO

GASTRO

Das erwartet Sie in der nächsten Ausgabe:

| Anzeigenschluss | Erscheinungstermin | Food | Getränke | Nonfood | Tourismus/Hotellerie/Karriere |
|------------------------------|--------------------|---|--|--|---|
| 17. 1. 2025 | 30. 1. 2025 | <ul style="list-style-type: none"> BIO Trends 2025 Convenience & TK Fleischspezialitäten | <ul style="list-style-type: none"> Milch und Milchersatz Speisenbegleitung Kaffee & Tee | <ul style="list-style-type: none"> Autotrends: Gästetransporter, E-Mobilität, Ladestationen Küchentechnik: Mobile Küche Tischkultur | <ul style="list-style-type: none"> Urlaubs-Trends Hotel Einrichtung & Sanierung Poolbau & Wirlpool |
| Mobilität-Trends 2025 | | | | | |

Button-Legende

In jeder Ausgabe des GASTRO-Magazins finden sich Buttons bei manchen Geschichten. Sie sollen auf folgende Inhalte hinweisen:



Stories, die unter anderem Nachhaltigkeit zum Inhalt haben.



Portraits, welche die Wirtshauskultur in Österreich repräsentieren.



Die Küchen der Welt.



Herausgeber: Kurt Heinz & Michael Heinz, **Geschäftsführung:** Kurt Heinz, Tel. +43 (0)664/751 026 29, k.heinz@gastroverlag.at; Michael HEINZ, Tel. +43 (0)664/521 69 36, m.heinz@gastroverlag.at, **Medieninhaber:** H1 Medien & Gastro Verlag GmbH, UID-Nr.: ATU 41834306, **Anzeigenleitung:** Peter Bubenicek, Tel. +43 (0)1/4798430-15, bubenicek@gastroverlag.at, **Anschrift:** 1180 Wien, Gersthofer Straße 87/1, Tel. +43 (0)1/479 84 30, Fax +43 (0)1/479 84 30-16, gastro@gastroverlag.at, www.gastroverlag.at, www.gastro.at

Chefredakteur: Kurt Heinz, **Chef vom Dienst:** Michael Heinz, **Redaktionsleitung:** Petra Pachler, Tel. +43 (0)1/479 84 30-20, pachler@gastroverlag.at, **Redaktion:** Nele Klaffl (n.klaffl@gastroverlag.at), **Freie Mitarbeiter:** Mag. Andrea Jungwirth, Katrin Schedler BA, Stefan Köstenbauer, Mag. Clemens Krieglstein, **Kolumnisten:** Mark Chad Lewis, Riccardo Giacometti, Katrin Schedler, Andrea Jungwirth, Julia Füreder, Conrad Seidl, Walter Veit, Helmut Hutterer, Siegfried Kröpfl, Maria Fanningner, Victoria Spielberger, Dr. Regina Preslmair, Petra Pachler, Barbara Spitaler, **Lektorat:** Andrea Fischer, **Redaktionssekretariat:** Andreas Sourcé, Tel. +43 (0)1/479 84 30-18, source@gastroverlag.at, **Layoutkonzept & Grafik:** Georg Bock, office@derbock.at, Tel. +43 (0)699/191 303 42, **Online-Grafik:** Josef Rozsnyai, Tel. +43 (0)1/479 84 30-12, rozsnyai@gastroverlag.at, **Gültige Anzeigenpreisliste:** Nr. 28 vom 15. 11. 2023, **Druck:** Ferdinand Berger & Söhne Ges.m.b.H., **Erscheinungsweise:** monatlich, **Bezugspreis:** jährlich EURO 85,- (inkl. 10 Prozent MwSt. + Porto). Abo-Konto: Volksbank IBAN AT73 4300 0428 6147 8008

Unternehmensgegenstand: Die Herausgabe, die Herstellung und der Vertrieb von Druckschriften aller Art. Erklärung über die grundlegende Richtung: Unabhängiges Magazin für die österreichische Gastronomie und Hotellerie, **Verlagspostamt:** 1180 Wien, Postgebühr bar bezahlt. Teilweiser oder gesamter Nachdruck bedarf der Zustimmung des Verlags. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos wird keine Gewähr übernommen. Namentlich gekennzeichnete Kommentare geben die persönliche Meinung des Autors wieder und müssen nicht mit der Meinung der Redaktion übereinstimmen.

Alle verwendeten geschlechtsspezifischen Formulierungen meinen die weibliche und die männliche Form.

www.gastroverlag.at

Lampen
UND DEKO ARTIKEL



Viele weitere Modelle in unserem Shop.

Erstklassige

GASTROMÖBEL FÜR ERSTKLASSIGE ERLEBNISSE!



360°

Railo-AL-Turn Mouse
nur € 138,90
mit Rückholfunktion
schnell verfügbar



360°

Railo-AL-Turn Toreador-801
nur € 138,90
mit Rückholfunktion
schnell verfügbar

Gastromöbel
FÜR EIN ANGENEHMES
SITZERLEBNIS

Cambo-Toreador-801
nur € 99,90
schnell lieferbar



Akina-103
ab € 92,90
Bezug & Beizton wählbar



Cambo-Quartz-101
nur € 99,90
schnell lieferbar



Akina-301
ab € 105,90
Bezug & Beizton wählbar



Sona Bar
ab € 155,90
Bezug & Beizton wählbar



Sona
ab € 109,90
Bezug & Beizton wählbar



Fano-Arm
nur € 138,90
schnell verfügbar



Fano-Arm
nur € 138,90
schnell verfügbar

Bankelemente
VIELSEITIG
KONFIGURIERBAR

Entdecken Sie unsere vielseitigen Banksysteme. Bezug und Beizton sind dabei individuell konfigurierbar.





Hin und vegi!

Das ganze Jahr vegan begeistern!

Hier neue Profi-Rezepte
von LAUREN WILDBOLZ
entdecken!

