

Eurogast Journal

#03.16



Eingespielt *Da geht die Sonne auf – frühstücken wie ein Kaiser*
Eingetroffen *Faszination Schnaps*
Eingekauft *Private Dining*
Eingekocht *Herzlich willkommen im Herbst mit Wild, Suppen und Eintöpfen*

Inhalt

Eingespielt

Da geht die Sonne auf – frühstücken wie ein Kaiser _____ 04
Das Eurogast Journal begibt sich auf die Spuren der Bedeutung des Frühstücks und zeigt die aktuellsten Produktrends.

Eurogast Webshop _____ 11
Der neue interaktive Eurogast Webshop mit vielen Vorteilen und zusätzlichen Möglichkeiten steht in den Startlöchern.

Die Kaffeekünstler _____ 15
Schwarz wie der Teufel und heiß wie die Hölle: Die neuesten Kaffeetrends aus aller Welt.

Eingetroffen

Faszination Schnaps _____ 18
Angefangen hat alles mit einer Schnapsidee: Auf Spurensuche der aktuellen Trends.

Sortimentskompetenz hat einen Namen: Genuss 360 _____ 24
Herrlicher Fruchtaufstrich, duftender Kräutertee oder Bio-Müsli: Sorgfältig ausgewählte regionale und internationale Spezialitäten.

Eingekauft

Private Dining – wenn das Wohnzimmer zum Speisesaal wird _____ 26
Intim, ruhig und besonders. Was macht diesen Trend so interessant?

Eingekocht

Herzlich willkommen im Herbst mit Wild, Suppen und Eintöpfen _____ 29
Das Eurogast Team zeigt die schönsten Rezepte und Ideen für einen gemütlichen Herbst.

Eingefangen

Unsere Seitenblicke _____ 35
Termine _____ 42



Foto: © iStockphoto.com/Flows, J. Ineset, zmanifactory, wmsastelbyo (2) / Eurogast Österreich GmbH (2) Benjamin Graf (1)



GENUSS
360

Liebe Leserin, lieber Leser!

Das Urlaubsland Österreich steht für schöne Landschaften, in denen man wunderbar Wintersport betreiben und Wanderungen unternehmen kann. Darüber hinaus steht Österreich aber auch für eine gute Küche und eine gastfreundliche Bevölkerung. Das alles sind Werte, die in einer von Unsicherheit geprägten Zeit immer mehr an Bedeutung gewinnen – und vieles davon haben wir Ihnen, liebe Gastronomen und Hoteliers, zu verdanken. Der einzigartige Geschmack Österreichs, der sich auf jedem Teller und in jeder Serviceleistung wiederfindet, ist es auch, der unser Land unvergleichbar und erfolgreich macht und viele Gäste zu uns bringt.

Um Ihren Gästen noch mehr an Genuss und Wohlfühl bieten zu können, steht die aktuelle Herbst/Winteraushgabe des Eurogast Journals ganz im Zeichen des Frühstücks, der wichtigsten Mahlzeit des Tages.

zu erfahren und auch um zu lernen, wie man einen richtigen Milchschaum macht.

Einem aktuellen Trend, dem Private Dining, waren wir ebenfalls auf der Spur. Eventuell ist das auch für Sie eine Möglichkeit, den einen oder anderen leerstehenden Seminarraum kreativ zu nutzen oder Ihren Stammgästen eine besondere Überraschung zu bieten.

Lassen Sie sich vom neuen Journal inspirieren, informieren Sie sich über die Branche und die wichtigsten Termine. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen guten Start in die kommende Saison.

Ihr Eurogast Österreich Team!
Susanna Berner, uPM



A wüde G'schicht

Erfahren Sie, mit welchen Produkten Sie Ihre Gäste überraschen und überzeugen können, welche internationalen Trends sich auf tun und warum das Frühstück so wichtig ist. Tolle und exklusive Kooperationen, die wir für Sie im „Genuss 360“-Sortiment zusammengestellt haben, machen das Frühstück für Ihre Gäste unvergesslich!

Passend zum Thema haben wir uns auch mit einem international renommierten Barista getroffen, um mehr über die Kunst des Kaffees

Impressum

Medieninhaber, Herausgeber und Verleger: Eurogast Österreich, Innsbrucker Straße 66, 6382 Kirchdorf
Telefon +43 (0)5352 63955, zentrale@eurogast.at
Chefredaktion: Susanna Berner, uPM
Redaktion, Organisation: Reichl und Partner PR GmbH, Daniela Strasser
Gestaltung: Reichl und Partner Werbeagentur, Michael Piber, www.reichlundpartner.at
Titelbild: © istockphoto.com, Druck: Niederösterreichisches Pressehaus

Da geht die Sonne auf – frühstücken wie ein Kaiser

„Frühstücken wie ein Kaiser, mittagessen wie ein König
und abendessen wie ein Bettler“



Frühstücken liegt im Trend, man kann seine Gäste damit überraschen und begeistern. Qualität und Exklusivität stehen ganz oben, und so kommen nur die besten Produkte ins Eurogast Frühstückssortiment. Das „Genuss 360“-Sortiment von Eurogast steht dieses Jahr daher ganz im Zeichen von Tee, Müsli & Co und verbindet dabei neue Ideen und Inspirationen aus aller Welt mit regionalen Spitzenprodukten. In vielen Betrieben wurden die neuen Frühstücksideen schon umgesetzt, für Begeisterung sorgten die Produkte bei regionalen Events und Messen.

GENUSS

360



In den vergangenen Jahren fanden unzählige kulinarische Trends aus der ganzen Welt ihren Weg zu uns nach Österreich. Manche verschwanden nach kurzem Hype schnell wieder, Müslis und Porridge jedoch sicherten sich schnell einen Fixplatz auf den heimischen Speisekarten. Beliebte Frühstücksklassiker wie Gebäck, Butter, Honig oder Marmelade mit Tee oder Kaffee landen aber nach wie vor am heimischen Frühstückstisch. Und egal ob Frühstück im Kreise der Familie, im Café oder im Hotel – es gibt ein Stück Gebäck, das in keinem Brotkörbchen fehlen darf: die Kaisersemmel! Schon am Hofe von Maria Theresia galt sie als Delikatesse und ist sogar Teil eines Gemäldes in der Hofburg. Trotz starker Konkurrenz am Gebäck-Markt greift der Österreicher nach dem Aufstehen immer noch am liebsten zu dem goldgelben Rundgebäck, bestätigt auch Johann Eder vom Fairhotel Hochfilzen: „Das beliebteste Gebäck an unserem Frühstücksbuffet ist das Semmel. Das gehört

einfach dazu, es muss knackig und frisch sein und Lust auf mehr machen.“



Die Kaisersemmel

Der Erfinder der Kaisersemmel kann nicht mehr zweifelsfrei ermittelt werden. Sicher ist jedoch, dass sie das erste Mal in Österreich gebacken wurde. Theorien, wie die Semmel zu ihrem Namen kam, ranken sich von Kaiser Friedrich III. im Jahre 1487 über einen Bäcker namens Kayser um 1730 bis hin zu Kaiser Joseph II. Mit der Pariser Weltausstellung 1867 wurde die Kaisersemmel weltbekannt.

Von regionalen Köstlichkeiten bis hin zu internationalen Trends

Eurogast präsentiert mit „Genuss 360“ ein reichhaltiges Frühstückssortiment aus hochwertigsten Bio-Köstlichkeiten, feinsten regionalen Spezialitäten aus Österreich und vielen weiteren Leckerbissen. Die Mischung aus internationalen Trends und regionalen Produkten macht das perfekte Frühstück aus. Ob nun Semmel, Kornspitz, Vollkornbrot oder vielleicht sogar Toast, was wirklich zählt ist doch der Belag! Pikant, süß oder doch gemischt – die Auswahl ist vielfältig, der Geschmack entscheidet. Verschiedenste heimische und importierte Käsesorten gehören mittlerweile genauso auf den gut gedeckten Frühstückstisch wie eine Variation von Wurst, Schinken und Speck. Beim Vital & Sporthotel Brixen wird darauf besonders viel Wert gelegt, sagt Küchenchef Franz Dorfer: „Die Auswahl an Schinken, Wurst und Käse ist bei uns sehr groß, die Gäste erwarten ein reichhaltiges Ange-



Frühstücksstudie*

- Für 90% ist das Frühstück im Urlaub sehr wichtig
- Man nimmt sich durchschnittlich 45 Minuten Zeit
- Regionale Produkte, frisches Gebäck und Müsli sind am wichtigsten

bot. Dank Eurogast kann ich alle Wünsche und Vorlieben perfekt abdecken.“ Am Morgen dürfen aber vor allem regionale Produkte aus der unmittelbaren Umgebung nicht fehlen, bestätigt auch Babara Landlinger vom Hotel Kaiser in Tirol: „Wir bieten ein ‚Tiroler Eck‘, das ausschließlich regional bestückt ist. Bei den Gästen ist es sehr beliebt.“

Der Hype ums Frühstück

Jahrelang fristete das Frühstück ein stiefmütterliches Dasein und wurde als notwendiges Übel gesehen. Die Trendumkehr fand schon vor rund fünf Jahren statt. Aktuell kann man von einem wahren Hype rund um das Thema Frühstück sprechen, bestätigt auch Mag. Vera Kreamslehner-Braunegg, General Manager der Kreamslehner Hotels GmbH: „Wir haben sehr viele internationale Gäste und kommen daher auch mit vielen unterschiedlichen Frühstücksgewohnheiten

und -vorlieben in Berührung. Mit dem neuen ‚Genuss 360‘-Sortiment haben wir viele tolle neue Anregungen für unsere Gäste bekommen. Das erste Feedback ist schon sensationell!“

Hochwertige Produkte und exklusive Partner

Eurogast Österreich ist eine exklusive Partnerschaft mit dem erfolgreichen Müsliproduzenten mymuesli aus Passau eingegangen und bietet seit 4. Juli 2016 mehr als 40 Bio- Müsli-mischungen an. Das Unternehmen mymuesli steht für individuelle, hochwertige Bio-Müslis-Kreationen zum Selbermischen. Waren die Müsli-Variationen bisher nur in den mymuesli Stores und im ausgewählten Einzelhandel erhältlich, sind sie nun exklusiv bei Eurogast Österreich auch für die Gastronomie und Hotellerie erhältlich. Wie bei Eurogast stehen auch bei mymuesli Werte wie Regionalität, Qualität und Bio-

Produkte im Mittelpunkt. Für die zweite exklusive Kooperation konnte Eurogast die Bio-Bergkräuter aus dem Mühlviertel gewinnen. Hochwertigste Biotees, allesamt aus österreichischem Anbau, händisch geerntet, abgefüllt und ohne Geschmacksverstärker, sorgen für einen einzigartigen Teegenuss. „Tee ist gesund, wohltuend, wärmend, beruhigend und anregend. Unser Tee steht für beste Qualität mit regionalem Bezug. In der Schnellebigkeit der heutigen Zeit tut eine heiße Tasse Bio-Tee einfach gut“, berichtet Karl Dirnberger von den Bio-Bergkräutern.

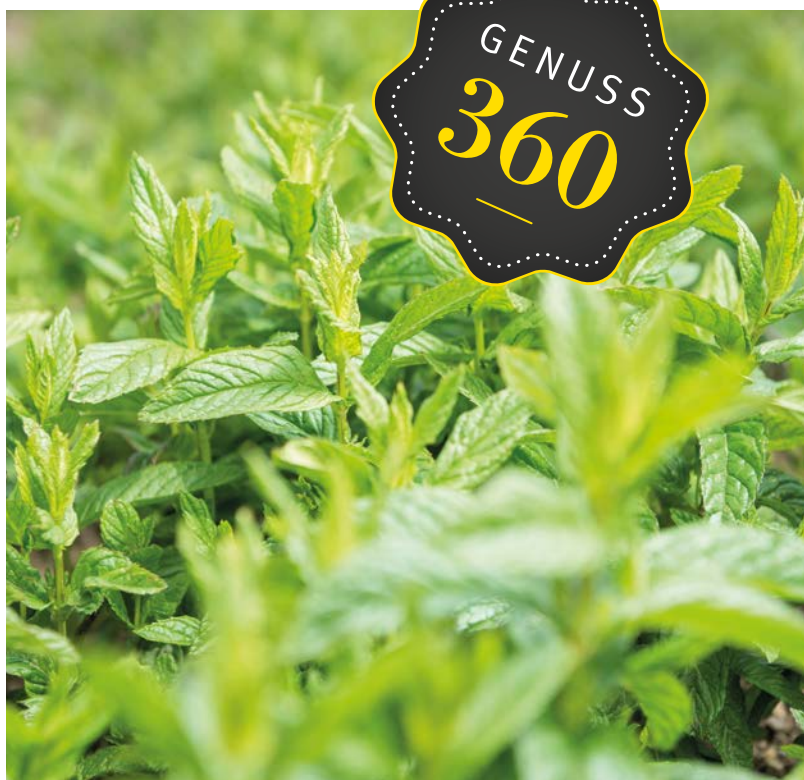
Neu und exklusiv bei Eurogast: Marmeladen der Unterweger Fruchteküche aus 100% österreichischen Früchten

Ab Herbst gibt es Marmeladen der Familie Unterweger, die zu 100% aus österreichischen Früchten und ohne Konservierungsstoffe hergestellt werden, exklusiv bei Eurogast. Erhältlich sind die Marmeladen der

* Repräsentative Umfrage in Österreich, 505 Personen zwischen 14. und 69 Jahren wurden zu ihren Frühstücksgewohnheiten befragt, Zeitraum April bis Mai 2016.



Mit Bio-Müslimischungen gut in den Tag starten



Frische Minze für besten Bio-Tee

„Tiroler Fruchteküche“ in den Geschmacks-sorten Marille, Erdbeere, Zwetschke, Holunder-Zwetschke-Apfel und Himbeere. „Euro-gast ist seit Jahrzehnten ein wichtiger Partner unseres Betriebes, sogar länger, als ich im Betrieb bin“, schmunzelt Frau Hysek-Unterweger. „Für das Projekt ‚100% öster-reichische Früchte‘ brauchen wir einen star-ken Partner, der auch mit der Saisonalität von österreichischem Obst umgehen kann. Eurogast als Spezialist für Gastronomie und Hotellerie war für uns deswegen die einzig richtige Wahl.“

Tradition trägt Früchte

Die Unterweger Fruchteküche ist ein Famili-enbetrieb mit langjähriger Tradition in den Lienzer Dolomiten. Bereits seit 80 Jahren produziert das Traditionsunternehmen Mar-meladen, Fruchtaufstriche, Kompotte sowie Sirupe und Honige. Der in dritter Generati-

on geführte Familienbetrieb aus Osttirol hat sich besonderem Genuss mit höchster Qua-lität verschrieben. Das 50 Mann starke Team von Michaela Hysek-Unterweger und ihrem Vater Paul Unterweger ist für den Er-folg des Unternehmens verantwortlich. „Durch die flachen Strukturen in unserem Betrieb sind wir einfach flexibler“, erzählt Frau Hysek-Unterweger dem Eurogast Jour-nal. „Dadurch können wir mehr auf Kunden-wünsche eingehen und schneller auf neue Trends reagieren!“

Starker Partner für die Gastronomie

Die Bereitschaft, ihre Produkte auf Kunden maßzuschneidern, macht die Unterweger Fruchteküche zu einem starken Partner für Gastronomie- und Hotelbetriebe. Allein für die Marillenmarmelade hat das innovative Team rund 90 verschiedene Rezepturen für seine Kunden entwickelt. „Eine Besonder-

heit unseres Betriebes ist auch, dass unser Produktionschef gelernter Konditor und Pa-tissier ist. Dadurch und durch unsere lang-jährige Erfahrung haben wir ein sehr gutes Bauchgefühl für neue Geschmacksrichtun-gen entwickelt“, erklärt uns Frau Hysek-Un-terweger. „Jede neue Kreation wird außer-dem intern und mit potentiellen Kunden verkostet.“

Innovationsgeist und Kreativität in der Fruchteküche gehen aber noch viel weiter. Spezialitäten wie Hollersulze, Honignüsse, Aronia, Hagebuttenkonfitüre und Rotweingelee stammen ebenfalls aus der Feder des Familienbetriebs. „Natürlich haben wir auch alle anderen österreichischen Sorten wie z.B. Erdbeere, Weichsel, Ribisel und Him-beere im Repertoire“, ergänzt Hysek-Un-terweger. Um den stetig steigenden Erwartun-gen der Kunden gerecht zu werden, stellt das Team der Unterweger Fruchteküche



Qualitätskontrolle der Marillen direkt beim Bauern



höchste Ansprüche an Lieferanten und Produkte. „Wir pflegen ein sehr enges Verhältnis zu unseren Lieferanten! Mit den meisten verbindet uns eine langjährige Partnerschaft“, erzählt die Geschäftsführerin, während sie Bilder aus dem Burgenland zeigt. Dort besuchte sie Anfang Juli mit ihrem Vater einen Bauern bei der Marillenernte. „Um für die Qualität unserer Produkte zu garantieren, muss die Qualität der Früchte stimmen. Dafür ist es wichtig, das Verhältnis zu hochwertigen Lieferanten zu pflegen!“ Im Burgenland hat die Unterweger Fruchteküche ihren zweiten Standort. Dort werden vor allem Apfelsmus und Zwetschenröster hergestellt sowie frisches Obst für die tägliche Verarbeitung in Osttirol vorbereitet.

Schon bald gibt es die nächste Gelegenheit, das exklusive und reichhaltige Frühstückssortiment von Eurogast zu probieren. Eurogast wird bei der GAST in Salzburg von

05. – 09. November 2016, Halle 10, Stand 324, Frühstücksköstlichkeiten servieren und würde sich freuen, Sie dort begrüßen zu dürfen. ■

**100% österreichische Früchte
exklusiv bei Eurogast**

- 60% Fruchtanteil
- Ohne Konservierungsstoffe
- Erhältlich im 830-g-Becher

Sorten:
Marille, Erdbeere, Zwetschke,
Holunder-Zwetschke-Apfel
und Himbeere



**Familie Unterweger –
Unterweger Fruchteküche**

- Das Familienunternehmen produziert seit 1931 österreichische Fruchtaufstriche
- Spezialist für verarbeitende Betriebe, Bäckereien und Konditoren und verlässlicher Partner der Gastronomie

Unterweger Fruchteküche GmbH
Thal-Aue 20
9911 Assling, Osttirol, Österreich
Telefon +43 (0)4855 8111
office@fruechtekueche.at





Schlumberger[®]
seit 1842
MÉTHODE TRADITIONNELLE



SCHLUMBERGER
SPARKLING BRUT
12% VOL.; 0,75L



SCHLUMBERGER
WHITE SECCO
11,5% VOL.; 0,75L

WENN DER AUGENBLICK
DAS BESONDERE VERLANGT.
SCHLUMBERGER. SEIT 1842.

Der neue Eurogast Webshop – Online-Shopping leicht gemacht



Bestellungen rund um die Uhr bequem unterwegs tätigen?

Der neue Eurogast Webshop macht's möglich. Die aktualisierte Version des Shops bietet neben topmodernem Design auch viele Vorteile für die Gastronomie.

Mit rund 45% macht die Online-Bestellung bei Eurogast bereits einen beachtlichen Teil des Geschäftes aus. Dank des neuen Webshops wird sich das noch weiter in diese Richtung verschieben – bringt die aktualisierte Ausführung doch wesentliche Vorzüge mit sich, erklärt Thomas Walser, Geschäftsführer eCommerce, Personal, Logistik: „Alle Produkte sind online stets verfügbar und werden dank Toplogistik in nur 24 Stunden innerhalb Österreichs zugestellt! Website und Shop sind außerdem nicht mehr getrennt aufrufbar, sondern wurden kombiniert. Unser Fokus liegt auf der Aktualität der Daten und den ausführlichen Produktdetails, die nun auch ohne Login erreichbar sind.“ Der Besucher landet im öffentlichen Bereich des Shops und kann sich nach Lust und Laune zu den Produkten, den verfügbaren Einheiten und Nährwertanga-

ben informieren. Auch die Bilddarstellung wurde verbessert. Pro Produkt gibt es nun mehrere Aufnahmen, teilweise ist auch eine 360°-Ansicht möglich. Diese garantiert beste Produktplatzierung im Netz. „Für eine detaillierte Online-Darstellung lassen wir von einigen Artikeln ein 3D-Bild vom Profifotografen anfertigen“, informiert Alexander Kiennast, Geschäftsführer Vertrieb und Marketing. Bei Bedarf können beim Produkt auch Videos, zum Beispiel für Bedienungsanleitungen, hinterlegt werden. Darüber hinaus wartet der neue Webshop mit einer besseren Darstellung der aktuellen Aktionen auf der Startseite auf.

Neue Features im Kundenbereich

Vor allem im persönlichen Bereich hat sich einiges getan, die Kommunikation mit dem

eigenen Ansprechpartner steht im Vordergrund. Daher sind dessen Kontaktdaten sehr präsent platziert, um dem Kunden jederzeit mit Rat und Tat zur Seite stehen zu können. Die Artikelsuche wird nun durch Suchvorschläge und Synonymsuche erleichtert. Mit dem neuen Artikelfilter kann das gesamte Sortiment dank bestimmter Suchkriterien eingeschränkt werden, gibt Armin Riedhart, Geschäftsführer Einkauf und Sortiment einen Einblick. „Unsere Produkte können nun zum Beispiel nach Bio-Artikeln gefiltert werden. So findet man noch schneller, was man braucht.“ In Zukunft gibt es darüber hinaus die Möglichkeit, alle Belege und Lieferscheine online abzurufen und als PDF zu speichern. „Neu ist auch das Erstellen von Bestellvorlagen. Für wiederkehrende Bestellungen, wie es zum Beispiel bei den Wildwochen der Fall ist, kann einfach

BESSER

DIE NR. 1 SERVIEREN

ALS LANG DEN KATALOG STUDIEREN!

ZUM GLÜCK GIBT'S

FELIX®



FELIX Gulaschsuppe
2,9kg



FELIX Höllefeuer
Gulaschsuppe 2,9kg

Belege	Belegnr.	Datum	Information	Summe	PDF-Beleg
Rechnung	R15649	21.05.2015		277,60	

Enthaltene Allergene

- Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

eine eigene Vorlage kreiert werden. Das bedeutet viel Zeitersparnis bei der ohnehin knappen Zeit der Gastronomen“, berichtet Walser. In den Vorlagen finden sich Waren, die jedes Jahr zu bestimmten Veranstaltungen oder Aktionen benötigt werden.

Jederzeit von unterwegs bestellen

Und noch etwas hat sich verbessert: Dank des Responsive Designs des neuen Webshops können Bestellungen künftig auch

problemlos und jederzeit unterwegs mit dem Smartphone oder Tablet getätigt werden. „Sie brauchen dazu keine App downloaden, sondern greifen einfach auf die Website Ihres jeweiligen Eurogast Partners zu“.

Überzeugen Sie sich selbst vom neuen Shop auf der Website Ihres jeweiligen Eurogast Partners. ■



Webshop neu

- Erstellung von praktischen Bestellvorlagen
- Vereinfachte Artikelsuche und Filtermöglichkeiten
- Spielend jederzeit am Tablet und Smartphone bestellen

Unsere Premium-Tee Highlights

Loser Tee, perfekt portioniert in der Pyramide.

TEKANNE selection 1882 im Luxury Cup – das sind 6 Meisterwerke in sichtbarer Premiumqualität. Der Luxury Cup bietet extra viel Raum, damit sich der Tee für maximalen Genuss perfekt entfalten kann. Alle Grün- und Schwarztees dieser Linie sind Fairtrade zertifiziert. Jede **Tassenportion** ist einzeln aromaversiegelt und somit bis zum Moment der Zubereitung optimal geschützt.



**100% Bio –
Exklusive
Qualität liegt
in unserer
Natur.**

Die TEEKANNE serviert Ihnen die neue Premium-BIO-Linie in 8 erlesenen Sorten.



Die TEEKANNE macht den Tee. Seit 1882.

Die Kaffeekünstler

**„Der Kaffee muss schwarz sein wie der Teufel, heiß wie die Hölle,
rein wie ein Engel und süß wie die Liebe.“**

(Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord,
Georg Büchmann: Geflügelte Worte)

Sie heißen Blatt, Tulpe, Herz oder feuerspeiender Drache und man findet sie – ganz klar – in den Kaffeetassen des Landes. Vorausgesetzt man hat es mit einem echten Barista zu tun. Die Rede ist von den kleinen Kunstwerken der sogenannten „Latte Art“, die von Kaffee-Experten mit viel Geschick in den Milchschaum gezaubert werden. Das Eurogast Journal durfte dem amtierenden europäischen „Latte Art“-Meister Benjamin Graf über die Schulter schauen und Interessantes über das liebste Genussmittel der Österreicher erfahren.

Wussten Sie, dass ...

- ... die Entdeckung des Kaffees einem Ziegenhirten aus dem heutigen Äthiopien zu verdanken ist? Er bemerkte die belebende Wirkung der roten Früchte bei seinen Tieren. Daraufhin brauten Mönche das erste Kaffeegetränk.
- ... Licht, Feuchtigkeit und Sauerstoff die größten Feinde von geröstetem Kaffee sind? Für optimale Qualität sollte Kaffee daher ungemahlen, luftdicht und lichtgeschützt bei einer Temperatur von 11 – 18°C gelagert werden.
- ... Röstkaffee eines der aromareichsten Lebensmittel der Welt ist? Er enthält bis zu 1.200 verschiedene Geschmacksstoffe und Aromen.



Tipps vom Profi für die richtige Maschinenpflege

- Nach jedem zubereiteten Kaffee einmal kurz durchspülen – das ist ein Knopfdruck und kostet keine Zeit, spült aber Kaffeereste ab, die sonst im nächsten Kaffee landen!
- Bei Siebträgern nach jedem Kaffee das Sieb reinigen (nicht nur ausklopfen) und unter Wasser abspülen oder auswischen.
- Jeden Tag die Kaffeemühle von Fetten befreien – sie tragen auch zu einem bitteren Geschmack bei!
- Mahlscheiben der Kaffeemühle spätestens nach einem Jahr auswechseln.

Jährlicher Kaffeekonsum

- Finnland: 12 kg/Kopf
- Norwegen: 9 kg/Kopf
- Österreich: 8 kg/Kopf
- europ. Durchschnitt: 5 kg/Kopf



Österreich: 2,9 Tassen pro Tag

Quelle: Österreichischer Kaffee- und Teeverband, 2016

Kaffee ist nach Erdöl das zweitwichtigste Welthandelsgut. Bereits im 17. Jahrhundert gelangten erste Kaffeelieferungen in die europäischen Hafenstädte. Heute gibt es mehr als 250 verschiedene Kaffeesorten, die sich je nach Klima, Aufbereitung und Röstung geschmacklich voneinander unterscheiden. Auch Österreich ist ein Land der Kaffeeliebhaber. Neben neuen Trendkompositionen sind hierzulande mehr als 40 verschiedene Kaffeekreationen bekannt. Mélange, Verlängerter, kleiner Schwarzer, Einspänner, Kapuziner – die Liste österreichischer Kaffeespezialitäten ist lang.

Ein besonderes Gastronomiekonzept zum Thema Kaffee bietet die Kaffeerösterei Dinzler im bayrischen Irschenberg. Angelehnt an eine typisch italienische Espresso-Bar erwartet die Besucher im Foyer eine Riesenauswahl an hausgemachten Kuchen, Torten und natürlich bestem Kaffee. Im ersten Stock ist das Restaurant untergebracht, das gern fürs regionale Frühstück genützt wird.

Dinzler am Irschenberg

- Familiengeführtes Unternehmen seit 1950
- Kaffeerösterei & Erlebniswelt, Gastronomie, Baristakurse
- Partner von Eurogast Riedhart

Dinzler am Irschenberg
Wendling 15
D-83737 Irschenberg
www.dinzler.de



Darüber hinaus hat Familie Richter eine Kaffeeerlebniswelt für alle Sinne geschaffen, die den Gästen einen guten Einblick in das Thema Kaffee – vom Anbau bis zu Röstung – ermöglicht. Im Zuge dessen könne die Gäste die Produktion besuchen und die Kaffeebohnen bei der Röstung bestaunen. „Wir möchten Gastronomiekunden zeigen, was zum Thema Kaffee alles möglich ist. Daher vereinen wir alles unter einem Dach – Bar, Restaurant, Küche, Backstube, Seminare, Kaffeerösterei und die Kaffeewelt“, erzählt Mirjam Dalpiaz von der Dinzler Kaffeemanufaktur. Das Traditionsunternehmen bezieht seine Kaffeebohnen direkt bei kleinen Kaffeebauern im Ursprungsland und erhält somit Top-Qualität zu einem für beide Seiten besseren Preis. „Wir rösten unsere Kaffeebohnen im Langzeit-Trommelröstverfahren in kleinen Chargen. Dadurch werden die Gerbstoffe im Kaffee minimiert und der Kunde erhält beste Qualität.“ Dinzler Kaffee ist exklusiv bei Eurogast Riedhart erhältlich.



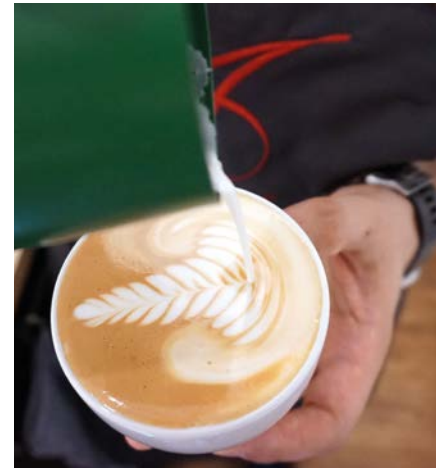
Barista Benjamin Graf

- Schulungsleiter bei der Firma La Cultura del Caffé in Krems/NÖ
- SCAE zertifizierter Trainer

Erfolge:

- 1. Platz bei der E71 European Latte Art Challenge in Dublin, 2016
- 1. Platz in Latte Art bei der Österreichischen Barista Meisterschaft, 2014 & 2016
- 17. Platz bei der Latte Art Weltmeisterschaft in Shanghai, 2016

www.passion-barista.at



In drei Schritten zum optimalen Milchschaum

1. Zuerst die Düse kurz aufdrehen und das Kondenswasser auslassen. Erst dann die Düse in die Milch tauchen.
2. Phase 1: Ziehphase. Düse aufdrehen und Kanne nach unten ziehen – die Düse geht etwas aus der Milch heraus und macht ein zischendes Geräusch. 4 – 6 Sekunden lang zischen.
3. Phase 2: Rollphase. Düse in die Milch eintauchen und warten. Jetzt zirkuliert die Milch und „rollt“. So werden die großen Bläschen eingesaugt. Die wichtigste Regel: Nicht zu heiß – mehr als 60°C darf die Milch nicht haben, da sonst das Eiweiß zu gerinnen beginnt und der Milchzucker verbrennt.

In der Gastronomie sind die Bedürfnisse je nach Anspruch und örtlichen Gegebenheiten sehr unterschiedlich. Die meisten Hotels in Österreich unterscheiden zwischen Frühstück- und Nachmittagskaffee und besitzen sowohl einen Siebträger als auch einen Vollautomaten: „Je mehr sich ein Betrieb mit dem Thema Kaffee auseinandersetzt, umso mehr steigt die Qualität der Kaffeemaschine und damit auch des Kaffees“, weiß Dalpiaz.

Der perfekte Kaffee

Für eine Einführung in die Welt des Kaffees traf sich das Eurogast Journal exklusiv mit Barista Benjamin Graf. An Kaffee liebt Graf vor allem die Vielfalt: „Er bietet unzählige Möglichkeiten der Zubereitung und ist nicht nur sensorisch vielfältiger als z.B. Wein.“ Aber was macht guten Kaffee wirklich aus? Darin sind sich die Experten einig: Er muss angenehm zu trinken sein. „Zudem sollten die Kaffeebohnen immer frisch ge-

mahlen werden, da er sonst schnell ausdampft und an Aroma verliert“, weiß auch Mirjam Dalpiaz. Grundregel: Nach etwa 10 Minuten sind rund 50% der Aromen verdampft. Doch für guten Kaffee braucht es nicht nur qualitativ hochwertige Kaffeebohnen, auch das verwendete Wasser sowie die Kaffeemaschine und deren tägliche Pflege spielen eine wichtige Rolle.

Von Herzen und Tulpen

Grundvoraussetzung für die perfekte „Latte Art“ ist richtiges Milchschaumen – und das will gelernt sein. „Vom Milchschaum hängt alles ab. Wenn er perfekt ist, ist alles andere nur noch Übung“, weiß Graf. Der Milchschaum ist dann perfekt, wenn eine cremige, feinporige, glänzende Emulsion entstanden ist und er leicht süßlich riecht und schmeckt. Der Clou: Milch bringt die Süße des Milchzuckers mit. Richtig aufgeschäumt gibt das ein völlig anderes Mundgefühl – der Kaffee schmeckt süß und man braucht weniger Zu-

cker. „Was wir nicht wollen, sind große Blasen und festen Schaum“, ergänzt der Barista.

Die Kaffeetrends von morgen

Was in den Kaffeemekkas der Welt schon seit Jahren Trend ist, kommt schön langsam auch nach Österreich: der Filterkaffee! Denken Sie da etwa an das braune, bittere Heißgetränk, das sein Dasein stundenlang auf Omas Wärmeplatte fristete? Weit gefehlt. Richtig zubereitet schmeckt Filterkaffee fruchtig, weiß Barista Benjamin Graf: „Filterkaffeebohnen röstet man etwas heller, um keine Bitterstoffe zu erhalten. Im Geschmack ähnelt er dann eher fruchtigem Tee – dem eigentlichen Geschmack der Kaffeekirsche. Das irritiert viele, weil wir uns schon an den bitteren Geschmack schlechten Kaffees gewöhnt haben. ■



Faszination Schnaps

Frisches Obst, eine Brennblase und viel Geduld – das sind die drei Grundzutaten fürs Schnapsbrennen. Aber ist es wirklich so simpel? Und wie entsteht aus erntefrischem Obst dieses geschmacksintensive Genussmittel? Das Eurogast Journal hat sich bei der Manufaktur Gölles im südsteirischen Riegersburg und der Freihof Destillerie in Vorarlberg informiert und ist der Faszination Schnaps auf den Grund gegangen.



Himbeere, Birne, Marille, Zirbe, Nuss – kaum eine Frucht, aus der sich nichts Hochprozentiges herstellen lässt. War früher der Obstler hauptsächlich zur sinnvollen Verwertung von Obst gedacht, steht heute die Veredelung der Frucht im Fokus. Pioniere des „Qualitätsbrennertums“ begannen schon vor mehr als 30 Jahren mit der Herstellung reiner Destillate ohne Zusatz von Zucker und Aromen. Heute ist das Schnapsbrennen jahrhundertealtes Kulturgut, das von Generation zu Generation weitergegeben wird.

Schritt für Schritt zum Edelbrand

Hauptbrennzeit ist von Juli bis November, da für beste Qualität das reife Obst sofort weiterverarbeitet werden muss. Nach sorgfältiger Sortierung und Reinigung werden die Früchte von Rispen und Steinen befreit und bilden so die Maische aus zerkleinerten Obststücken und Most. Diese wird zur Gärung in große Edelstahltanks gefüllt, wo sich der Fruchtzucker innerhalb von ein bis zwei Wochen in Alkohol umwandelt. „Wichtig ist eine temperaturkontrollierte Gärung bei 17 – 19°C damit das Aroma nicht verpufft“, informiert Alois Gölles. Danach folgt die Destillation in Kupferkesseln, in denen die Maische durch das doppelte Brennverfahren bei Gölles zuerst zu Rau- und dann zu Feinbrand destilliert wird.

Das Herzstück des Brandes

Zum Doppelbrennen gehört auch die Abtrennung des Vor- und Nachlaufs. Der Vorlauf enthält einen hohen Anteil an Methanol und muss von Brennereien zur Gänze abgetrennt werden. Je nach Obstsorte sind das 2 – 5% des Feinbrands. Der Nachlauf enthält die Fuselöle, die sich am Gaumen mit unangenehmer Schärfe bemerkbar machen. Er macht immerhin 10 – 30% des Feinbrandes aus. „Einige Brenner verzichten daher aus wirtschaftlichen Gründen auf die Abtrennung des Nachlaufs. Schmeckt ein Brand deutlich schärfer, als sein Alkoholgehalt vermuten lässt, ist meist Nachlauf im Spiel“, erklärt der Brennmeister. Das Herzstück des Feinbrands ist der Mittellauf. Er enthält die wertvollen Bestandteile des Brandes – den Trinkalkohol und die Aromastoffe. Zu guter Letzt kommt es noch auf die Lagerung an. Diese erfolgt entweder 1 Jahr im Glasballon oder 6 – 8 Jahre im Fass. Dann erst wird der Edelbrand mit Quellwasser auf Trinkstärke (40 – 43 Vol.-%) gebracht und abgefüllt.

Schnaps ist nicht gleich Schnaps

Die wichtigste Voraussetzung für einen guten Brand ist reifes, naturbelassenes, saftiges und gut sortiertes Obst. Aber auch der Verzicht auf zugesetzten Alkohol, Zucker

sowie auf Aroma- und Farbstoffe. „Für einen Liter Edelbrand benötige ich je nach Sorte 10 – 30 Kilogramm Früchte höchster Qualität. Ein Liter Himbeerbrand beinhaltet z.B. 30 Kilogramm Himbeeren“, erzählt Gölles. Da der Alkoholgehalt bei Schnaps laut Gesetz nur zu 33% aus der namensgebenden Frucht stammen muss, wird bei einigen Brennkollegen ein Liter Edelbrand auf drei Liter Schnaps gestreckt. Ein richtig guter Brand muss für ihn daher einen intensiven Duft haben, der an die Frucht erinnert. „Am Gaumen merkt man außerdem die Dichte, Länge und Kraft des Brandes“, informiert Gölles.

„Darf's a Verdauungsschnapsler sein?“

Wünsche an die Gastronomen hat Alois Gölles einige. So freut er sich, wenn ein Wirt eine gepflegte, informative Digestifkarte anbietet und so das Interesse bei den Gästen weckt: „Proaktives Anbieten von Edelbränden und Empfehlungen für den richtigen Brand nach einer kräftigen Hauptspeise bringen dem Gast das Thema näher.“ Neben dem obligatorischen „Verdauungsschnapsler“ können Edelbrände in der Gastronomie auch sehr gut zur Verfeinerung von Desserts, Suppen und Saucen sowie zum Flammbieren verwendet werden. Auch das Ansetzen von Früchten in Edelbränden ist beliebt.

FREIHOF

— 1885 —

FÜR FREIGEISTER

Natürliche Rohstoffe und höchste Destillationskunst münden in unverfälschten Geschmack. Genießen Sie ihn pur oder in kreativen Longdrink- und Cocktailvariationen. Sie haben die freie Wahl.



WILLIAMS TONIC

3-4cl Williams Birne von Freihof 1885
Tonic Water
Eiswürfel
Zitronenscheibe
Frische Minze



Schnaps-ABC

Brand: Spirituose, die ausschließlich durch alkoholische Gärung und Destillation der namensgebenden Frucht gewonnen wird, sodass Aroma und Geschmack erhalten bleiben. Nur der fruchteigene Zucker ist darin enthalten. Bei der Verwendung von zwei oder mehr Früchten ist die Bezeichnung „Obstbrand“ oder „Obstler“ geläufig.

Doppelt brennen: Eine traditionsreiche Brenntechnik, mit der in einem ersten Destillationsgang ein Raubrand gewonnen wird, aus dem in einem zweiten Destillationsgang der Feinbrand entsteht. Hier können Vor- und Nachlauf bei Erhaltung des natürlichen Aromas sehr genau abgetrennt werden. Führt zu dichteren Bränden.

Hochzeit: Das Herabsetzen des Destillats auf Trinkstärke durch die Beigabe von Wasser (auch „Vermählung“ genannt). Mit Ausnahme von Bränden in Fassstärke wird jedem Brand Wasser zugesetzt. Idealerweise wird ganz weiches Quellwasser verwendet.

Schnaps: Spirituose, in der laut Gesetz zumindest 33 Vol.-% Alkohol aus der namensgebenden Frucht stammen müssen. Es kann bis zu 67% Fremdkohol zugesetzt werden. Deklarierter Marillenschnaps ist daher wesentlich minderwertiger als Marillenbrand. Die Bezeichnung „Schnaps“ wird jedoch im alltäglichen Sprachgebrauch nach wie vor auch für hochwertige Qualitätsbrände verwendet.

Quelle: Manufaktur Gölles



Über die Auswahl und Qualität der Brände in heimischen Gastronomiebetrieben zeigt sich Gölles zufrieden: „Bereits seit Jahren werden qualitativ hochwertige Brände angeboten. Ganz nach dem Motto ‚Weniger ist mehr‘ zählt die Qualität und nicht die Länge der Digestifkarte“. Darüber hinaus sind vor allem in der Gastronomie geeignete Schnapsgläser und die richtige Lagerung sehr wichtig. „Bei der Zusammenarbeit mit Eurogast schätzen wir besonders, dass die Mitarbeiter die Produktvielfalt unserer Manufaktur so gut repräsentieren“, freut sich Alois Gölles.

Das richtige Glas

„Stamperl“ gibt es in jeglichen Formen und Größen. Doch der Großteil davon ist für echten Schnapsenuss nicht förderlich. Viele der verwendeten Schnapsgläser verhindern die Entfaltung des Duftes. „Am besten genießt man edle Brände aus einem unten spitz zulaufenden, tulpenförmigen Glas“, erklärt Mag. Johann Drexel, Geschäftsführer der Freihof Destillerie. Durch die geringe Bodenfläche entweicht wenig Alkohol, und die feinen Aromen können sich im bauchigen Glas entfalten. Dank dem nach außen gelippten Glasrand muss man das Getränk

nicht ansaugen und bringt es direkt auf die sensiblen Bereiche im Mundraum. Der hohe Stiel, der eine Erwärmung des Getränks in der Hand verhindert, spielt ebenfalls eine wichtige Rolle.

Schnaps fachgemäß lagern

Auch bei der Lagerung kann man es dem Schnaps schwer recht machen. Wird er gekühlt, leidet er. Und eine Lagerung bei einer Raumtemperatur von 22 – 24°C ist wiederum zu warm. „Obstbrände haben fast immer die falsche Temperatur. Ideal wären 15 – 20°C – also am besten ein Weinklimaschrank, in dem man die Temperatur genau regeln kann“, führt Drexel weiter aus. „Höhere Temperaturen beschleunigen die ‚Reifung‘, führen zu Alkoholverlust, und auch das Aroma kann sich verändern.“

Trendsorten

Aktuell im Trend liegen die fassgelagerten, braunen Brände – vor allem die alten Sorten. „Alter Apfel“ und „Alte Zwetschke“ reifen mindestens 8 – 10 Jahre, überzeugen durch Fruchtaromen und eine weiche Holznote. Die Dauerbrenner unter den Edelbränden sind Williamsbirne und Marille. ■



Das 1x1 der Schnapsverkostung

- Richtiges Schnapsglas verwenden
- Optimale Trinktemperatur beachten (15 – 20°C)
- Ein paar Minuten warten und nicht schwenken
- Geruch: Hochwertige Brände riechen nach der jeweiligen Frucht – süßlich, fruchtig, voll
- Geschmack: Einen kräftigen Schluck mit Zunge und Gaumen erfassen

SPITZ

seit 1857



Feinster Geschmack und höchster Genuss stehen bei Spitz seit jeher im Mittelpunkt. Deshalb sind hochwertige Rohstoffe, größte Sorgfalt bei der Herstellung und streng geprüfte Qualität das Erfolgsrezept unseres Unternehmens.

So köstlich schmeckt der Winter!



Feines aus  Österreich



Und langsam wird es wieder Winter ...

Mit preiswerten Produkten der Eurogast Eigenmarke zaubern Sie herrliche Stimmung für Ihre Gäste.

Herrliche Pisten, verschneite Touren-Hänge und romantische Winterlandschaften: Im Wintersportparadies Österreich kommt jeder auf seine Kosten. Egal ob man die sportliche oder die gemütliche Variante wählt – Winterspaß ist garantiert. Und wenn wir schon mittendrin sind in der schönsten Zeit des Jahres, dann darf es natürlich auch an leckeren Keksen und Stollen sowie an erwärmendem Glühwein und „Jagertee“ nicht fehlen.

Aus der breiten Angebotspalette der Eurogast Produkte zaubern Sie feine und unwiderstehliche Köstlichkeiten für Ihre Gäste, und das in bester Qualität mit unverfälschtem und authentischem Geschmack. Mittlerweile gibt es mehr als 150 Produkte der Eigenmarke, wobei hier das Credo der preiswerten Qualität ganz oben steht. Mehr Informationen zu den Produkten der Eigenmarke finden Sie unter www.eurogast.at/eigenmarke. ■



Eurogast Backzutaten

- Premium Universalmargarine 2,5 kg
- Fein-gezuckerte Eierbiskotten 2,4 kg
- Kochschokolade 2 Tafeln à 500 g

Eurogast Molkereiprodukte

- Vollmilch (3,5%) 10 l
- Gastroschlagrahm (32%) ESL 1 l
- Gastroschlagrahm (32%) ESL 5 l
- Gastroschlagrahm (36%) ESL 1 l

Eurogast Heißgetränke

- Glühwein 1 l / 10 l
- Jagertee 10 l



Sortimentskompetenz hat einen Namen: „Genuss 360“

Herrlicher Fruchtaufstrich, duftender Kräutertee und Bio-Müsli aus der Region – beim Eurogast „Genuss 360“-Sortiment dreht sich 2016 alles ums Frühstück. Was im vergangenen Jahr zum Thema Burger gestartet wurde, findet heuer seine Fortsetzung in der wichtigsten Mahlzeit des Tages – dem Frühstück!

Sorgfältig ausgewählte, hochwertige regionale und internationale Spezialitäten, die den aktuellen kulinarischen Trends entsprechen – das macht das Eurogast „Genuss 360“-Sortiment aus. „Mit unserem Premiumsortiment stellen wir unseren Kunden eine einzigartige Auswahl an regionalen und saisonalen Lebensmitteln zur Verfügung. Der Fokus liegt dabei auf frischen, geschmackvollen Bio-Produkten“, informiert Thomas Walser, Geschäftsführer von Eurogast Österreich. „Genuss 360“ bedeutet ein umfangreiches, selektiertes Sortiment höchster Qualität mit starkem Bezug zu Land und Leuten – alles aus einer Hand“, ergänzt Walser.

Frühstück richtig inszeniert

Porridge, Smoothies oder pochiertes Ei? Eines ist klar: Frühstückern liegt im Trend. Um

auch Ihr Frühstücksbuffet richtig in Szene zu setzen und zu einem kulinarischen Erlebnis für den Gast zu machen, hat sich das „Genuss 360“-Sortiment heuer auf die besten Zutaten für das Frühstück spezialisiert. Das Angebot reicht von frischen Säften der Firma Rauch über die köstlichen Fruchtaufstriche von Alpe Pragas bis hin zu internationalen Trends wie Hummus von Maza. Natürlich dürfen auch regionale Köstlichkeiten nicht fehlen. „Alle Produkte wurden speziell für Ihren Frühstückstisch ausgewählt. Mit unserem Gastro-Paket sorgen wir auch für eine hochwertige Präsentation und Inszenierung der Spezialitäten am Frühstücksbuffet“, zeigt sich Armin Riedhart, Geschäftsführer von Eurogast, von der Vielfalt des Sortiments überzeugt. Passend zum Thema konnte Eurogast für das „Genuss 360“-Sortiment drei sehr erfolgreiche Partner gewinnen. Zum einen die Österreichische Berg-

kräutergenossenschaft, deren hochwertige Bio-Kräutertees aus dem oberösterreichischen Mühlviertel das Sortiment bereichern. Der zweite Partner im Bunde ist der Müslihersteller mymuesli aus Passau, dessen Bio-Müsli das „Genuss 360“-Sortiment komplettiert. Der dritte Partner im Bunde ist die Tiroler Fruchteküche der Familie Unterweger aus Osttirol. Für ihre feinen Fruchtaufstriche verwendet sie nur das beste Obst und tüfelt ständig an kreativen Fruchtinnovationen. „Die hohen Qualitätsstandards und eine starke regionale Ausrichtung machen alle drei Unternehmen zu perfekten Eurogast-Partnern“, freut sich Eurogast Geschäftsführer Alexander Kiennast.

Der Feinkostladen Österreich

Regionale Lebensmittel sind ein Mehrwert für Ihre Gäste und auch für die Wirtschaft.



Schober GmbH Waldviertler Bio Wurstmanufaktur

- Familienbetrieb in der 7. Generation
- 100%ige Bio-Fleischhauerei
- Alle Produkte ohne Zusatzstoffe
- „Babenberger“-Produkte nach traditioneller Herstellungsmethode
- Partner von Eurogast Kiennast

Dreifaltigkeitsplatz 10
3571 Gars-Thunau am Kamp 10
www.bio-schober.at



Fleischerei Tasch

- Familienbetrieb in der 3. Generation
- Schwerpunkt regionale Wertschöpfung und natürliche Rohstoffe
- Keine Geschmacksverstärker
- Partner von Eurogast Landmarkt

Stein an der Enns 46
8961 Großsölk

Ennstal Milch KG

- Verarbeitungsmenge: 83 Mio. kg Milch p.a.
- Umsatz: 80 Mio. Euro
- Mitarbeiter: 220
- Milchlieferanten: 765
- Partner von Eurogast Landmarkt

Bahnhofstraße 182,
8950 Stainach-Pürgg
www.ennstalmilch.at



Durch die einzigartige Eurogast Struktur mit 11 regional verankerten Unternehmen können wir Ihnen hier das Beste aus der jeweiligen Region bieten: echt und unverfälscht. Die Ennstal Milch KG, die mit 220 Mitarbeitern zwei hochmoderne Käsereien und eine Molkerei betreibt, ist ein langjähriger Partner der Eurogast Landmarkt. Eine breite regionale und qualitativ hochwertige Angebotspalette zeichnet die Ennstal Milch aus. Besonders hervorzuheben ist der beim International Cheese Award prämierte „Ennstaler Steirerkas“. Der pikant würzige Sauer- milchkäse hat seinen Ursprung auf den Almen des steirischen Ennstals und wird nach traditionellem Rezept in der Käserei Gröb- ming von Ennstal Milch hergestellt. Dir. Harald Steinlechner, Geschäftsführer der Ennstal Milch KG, schätzt die hohe Professionalität und Verlässlichkeit der Zusammenarbeit mit Eurogast: „Seit Jahren ist Eurogast für

uns ein starker regionaler Partner mit Hand- schlagqualität. Beide haben wir höchste Ansprüche an Qualität und Frische der Pro- dukte.“

Auch bei der Fleisch- und Wurstwaren-Familie Tasch in Stein an der Enns steht Regionalität im Fokus. Seit 2006 wird ein bewusster Schwerpunkt auf eine regionale Wertschöpfungskette und natürliche Rohstoffe gesetzt. Der Betrieb, der in dritter Generation von der Familie Tasch geführt wird, kennt seine heimischen Lieferanten, die Landwirte und ihre Aufzucht genau. Ganz nach dem Credo „Guter Geschmack braucht keine künstlichen Hilfsmittel“ werden mit Handarbeit und Erfahrung schmack- hafte, einzigartige und regionale Wurstspe- zialitäten hergestellt. So garantiert Christian Tasch echt regionale Produkte, die bei Euro- gast Landmarkt erhältlich sind.

Wenn es um regionales Fleisch geht, arbeitet Eurogast Kiennast eng mit der Familie Schober zusammen. Der Familienbetrieb, der in siebter Generation geführt wird, ist eine der wenigen 100%-Bio-Fleischhauereien in Öster- reich. Unter der Führung von Roman Schober stellt die Waldviertler Bio Wurstmanufaktur Fleisch- und Wurstwaren in höchster Qualität her. Besonderes Augenmerk legt der Betrieb auf artgerechte Tierhaltung und eine scho- nende Schlachtung im eigenen Haus. Da- durch kann auch die Warmfleischverarbeitung angewandt werden, bei der auf Zusatzstoffe wie Phosphate und Citrate verzichtet werden kann. ■



Private Dining – wenn das Wohnzimmer zum Speisesaal wird

Fein speisen im privaten Rahmen, dazu dem Koch über die Schulter schauen und mit Fremden am selben Tisch sitzen? Immer mehr Privatpersonen laden zum „Private Dinner“ in die eigenen vier Wände. Gekocht wird von den Hausherrn selbst; familiäre Stimmung sowie kreative und ausgefallene Rezepte inklusive. Auch Gastronomie und Hotellerie setzen vermehrt auf Exklusivität beim Abendessen.

Wieder ein Trend aus den USA, der sich bei uns reger Beliebtheit erfreut: Private Dining, auch bekannt als Secret Dining oder Guerilla Cooking. Bereits 2004 entstanden die ersten Secret Dining Rooms in New York; 2007 erreichte der Trend auch Österreich. Ungezwungene Atmosphäre, wenig verfügbare Plätze und exklusive Locations – immer mehr Menschen zieht es heutzutage zum Abendessen in private Wohnungen, um sich von deren Besitzern bekochen zu lassen. Serviert wird ein Menü pro Abend, denn à la carte Auswahl gibt es nicht. Namhaften Restaurants stehen diese aber in nichts nach.

Hauptunterschied: der persönliche Touch. Es wird mit dem Privatkoch geplauscht, der eine oder andere Rezept-Tipp ausgetauscht und schnell ist vergessen, dass man zahlender Gast ist. Ein leckeres Abendessen unter Freunden – Exklusivität inbegriffen.

In Marent's Küche

Auch in der Gastronomie ist der Trend vom privaten Dinner längst angekommen. Menü- und Getränkeauswahl gestaltet sich hier zwar größer, die Räumlichkeiten sind jedoch nicht weniger exklusiv. So auch im

„Das Marent“ im Tiroler Fiss. Hier bekommt das Wort „privat“ eine ganz andere Bedeutung, denn Gäste erhalten hier wortwörtlich eine Privatvorstellung. 10 Personen haben Platz an dem Tisch, der mitten in der Küche steht. „Unser Private Dining Angebot wird von den Gästen sehr gut angenommen, und die Nachfrage ist groß – obwohl wir nirgends dafür werben“, erzählt Alexander Marent, der gemeinsam mit seinem Bruder Christian im eigenen Hotel mit kreativer Küche begeistert. „Für die Gäste ist es etwas Besonderes, weil wir als Hotel- und Küchenchefs einen persönlichen Bezug zu ihnen



Handverlesene Orte und köstliche 4-Gänge-Menüs im Raum Kufstein



Tourismusverband Kufsteinerland

Unterer Stadtplatz 8
6330 Kufstein
info@kufstein.com
Telefon +43 (0)5372 62207
www.kufstein.com

aufbauen. Sie sind wirklich live beim Zubereiten der Speisen dabei und können jederzeit Fragen stellen“, berichtet Marent weiter. Da das Dinner in der Küche stattfindet, ist neben der Qualität der Speisen die Hygiene beim Kochen besonders wichtig, betont Marent: „Auch das Verhalten und Auftreten des Küchenpersonals spielt eine große Rolle. Normalerweise sehen das die Gäste nicht, beim Private Dining schon.“

Privatbesuch vom Profikoch

Während in einem Betrieb direkt im Restaurant extra ein Raum fürs „Private Dinner“ zur Verfügung steht, kommen andernorts Koch und Essen direkt in die eigene Küche nach Hause. So zum Beispiel bei der Musteralpe am Plansee, erzählt Küchenchef Wolfgang Bunte: „Private Dining ist die perfekte Möglichkeit für alle, die exklusives Essen in der eigenen Wohnung genießen wollen, ohne dafür nur einen Finger zu rühren“. Planen, einkaufen, kochen, dekorieren – alles wird vom Profi übernommen. Neben den Zutaten fürs Gericht wird das gesamte Gedeck mitgebracht. Sogar den Abwasch erledigt Herr Bunte selbst. Zum köstlichen Essen gibt es eine gute Weinempfehlung und natürlich auch Tipps vom Profikoch: „Ich zeige den Gästen gern etwas. Wenn jemand selbst einen Fisch unter meiner Anleitung filetieren will, jederzeit!“, versichert Bunte. Für ihn ist es eine tolle Abwechslung

in der Nebensaison, und die Nachfrage ist sowohl bei Privatpersonen als auch bei Firmen groß. Besonderen Wert legt die Musteralpe auf regionale und natürliche Produkte. „Wir möchten unsere Kunden mit ausgefallenen Gerichten überraschen und ihnen zeigen, welche Vielfalt an Produkten die Region bietet“, informiert Bunte.

Secret Dining an handverlesenen Orten

Abendessen gehen, ohne zu wissen wohin? Genau das bietet der Tourismusverband Kufsteinerland den Einheimischen und Gästen von Mai bis September. Unter dem Namen „Natur.Küche“ erwartet die Teilnehmer ein Genusserebnis der etwas anderen Art. An handverlesenen Orten in und um Kufstein werden die Gäste mit einem köstlichen, regionalen 4-Gänge-Menü überrascht. Als Kulisse dient die Natur, der genaue Veranstaltungsort wird erst bei der Reservierung bekannt gegeben. „Die Idee hinter ‚Natur.Küche‘ ist es, nicht nur die Region Kufstein vorzustellen, sondern auch heimische Produkte und deren Besonderheit hervorzuheben“, informiert Frau Winkler vom Tourismusverband. Jedes Mal bittet ein anderer Gastgeber zu Tisch. Die Teilnehmerzahl ist auf 20 Personen limitiert. ■

Das Marent

Oberer Spelsweg 6
6533 Fiss
info@dasmarent.at
Telefon +43 (0)5476 20320
www.dasmarent.at



Cooking & Catering

Wolfgang Bunte
Fischer am See 1
6611 Heiterwang
Telefon +43 (0)664 1340 016





GOURMET



SQUEEZE ME!

Kotányi Gourmet Glaces beeindrucken durch ihren außergewöhnlichen Geschmack, angenehmes Mundgefühl und cremige Konsistenz. Alle Variationen sind ideal zum Dekorieren und zum Verfeinern von pikanten und süßen Gerichten geeignet.



GLACE Safran	0,25l, Flasche	226501	GLACE Orange	0,25l, Flasche	226201
GLACE Hibiskus	0,25l, Flasche	226401	GLACE Classic	0,5l, Flasche	225901
GLACE Waldbeere	0,25l, Flasche	226101	GLACE Classic	0,25l, Flasche	226001

A photograph of two bowls of bean soup. The bowls are light-colored with dark rims and handles. The soup is a thick, brownish-green color, filled with beans and garnished with fresh green herbs. A piece of golden-brown bread is tucked into the rim of each bowl. The bowls are placed on a rustic wooden surface. In the background, there are some whole onions and a silver spoon. The overall scene is warm and inviting, suggesting a hearty autumn meal.

A wüde G'schicht

Die ersten Blätter färben sich gelb, die Tage werden kürzer und der Morgentau auf der Wiese lässt es erahnen: Der Herbst ist da! Pünktlich zur Erntezeit freuen sich Feinschmecker alljährlich auf die heimischen Wildspezialitäten in den österreichischen Gastronomiebetrieben. Auch bei Eurogast ist der Herbst eingekehrt.



Jausenstation Wechner

Mitteregg 5
6622 Berwang
Telefon +43 (0)5674 8294
jausenstation@mitteregg.at
www.mitteregg.at

Untere Valentinalm

Am Plöcken 6
9640 Kötschach-Mauthen
Telefon +43 (0)4715 92215
info@valentinalm.at
www.valentinalm.at

Wimitz Zauberhütte

Osterwitzgasse 6
9020 Klagenfurt am Wörthersee
Telefon +43 (0)4635 01386
office@wimitz-zauberhuetten.at
www.wimitz-zauberhuetten.at

Rehragout, Hirschrückensteak oder Wilderer Braten – hält der Herbst Einzug, finden sich auf den heimischen Speisekarten wieder feinste Wildgerichte. Trotz großer Auswahl an verschiedensten Wildtieren konsumieren Herr und Frau Österreicher durchschnittlich nur etwa ein halbes Kilogramm Wild pro Jahr. Zum Vergleich kommen dagegen 40 Kilogramm Schweinefleisch und 12 Kilogramm Rind auf den Tisch. Dabei hat das dunkle Wildbret einen deutlichen Vorteil zu anderen Fleischsorten, weiß Anita Wechner von der gleichnamigen Jausenstation in Tirol: „Wild ist sehr mager, eiweißreich und enthält viele Nährstoffe, die im gewöhnlichen Schweine- oder Rindfleisch nicht vorkommen. Dadurch ist es gesünder als Fleisch aus Massentierhaltung.“ Tatsächlich beinhaltet Wild zahlreiche B-Vitamine und Mineralstoffe sowie die Spurenelemente Eisen, Zink und Selen. Das fett- und cholesterinarme Fleisch trägt daher zu einer ausgewogenen Ernährung bei. „Zudem leben die Tiere in freier Wildbahn ein stressfreies Le-

ben, können sich uneingeschränkt bewegen und gelten deshalb als unbelastet von Schadstoffen, da sie sich natürlich ernähren“, ergänzt Wechner. Im eigenen Betrieb verwendet Familie Wechner nur frisches Fleisch: „Bei uns wird alles frisch zubereitet. Wir erlegen die vorwiegend jungen Tiere selbst und verarbeiten sie gleich weiter. Am beliebtesten ist unser Gamshackbraten nach Großmutter Rezept – den bekommt man sonst kaum mehr wo.“

Die Würze macht's

Während bei Schwein oder Pute meist kräftig in den Gewürztopf gegriffen werden kann, sollte Wildbret eher vorsichtig gewürzt werden, erklärt Profikoch Michael Moser von der „Wimitz Zauberhütte“ in Klagenfurt: „Die Gewürze dürfen den Geschmack des Fleisches nicht überdecken. Ich würze hauptsächlich mit Rosmarin, Wacholderbeeren und Pfeffer.“ Frische Kräuter wie Liebstöckel, Majoran und Thymian, aber



Damit die Suppe nicht kippt: Tipps zur richtigen Lagerung & Kühlung

- Zur Kühlung nur Metallbehälter verwenden. Plastik leitet keine Kälte.
- Gefäß nicht abdecken! Die Wärme muss entweichen und die kühle Luft einströmen können.
- Gefäß auf einen Gitterrost stellen, damit die Luft auch von unten kühlen kann.
- Warme Suppe auf keinen Fall umrühren, um sie schneller abzukühlen! Dadurch wird Sauerstoff hinzugefügt (= Bakterien).
- Vor dem Kühlprozess unbedingt einen kalten Schöpfer oder ein anderes Metallteil in die Suppe stellen. Dieser wirkt wie eine Antenne, an der die Hitze optimal entweichen kann.

auch Lorbeer, Piment oder Nelken passen gut zum feinfaserigen Wildfleisch. Salz darf – in Maßen verwendet – auch nicht fehlen. „Die Herkunft und Qualität des Wildes sind jedoch das A und O, da hilft auch die beste Würze nichts“, ergänzt Moser. Bevor es ans Garen geht, muss das Fleisch kurz, aber nicht zu scharf, angebraten werden. Danach bei ca. 120°C in Bräter, Römertopf oder Bratfolie gemeinsam mit Wurzelgemüse, Brühe und Gewürzen sanft durchgaren, damit es saftig und zart bleibt. „Kurzgebratenes wie Medaillons und Filetstücke aber nur leicht anbraten. Sonst wird das Fleisch zäh und hart“, rät Moser.

Herbstliche Beilagen

Genauso wichtig wie das Fleisch selbst sind bei Wildgerichten auch die richtigen Zuspeisen. Da sich die Tiere in der Natur von Beeren, Nüssen und verschiedensten Früchten ernähren, lässt sich das Fleisch in der Küche perfekt damit kombinieren. „Wir servie-

ren hauptsächlich Rotkraut, Knödel und Spätzle zu unserem Wildbret. Obligatorisch sind natürlich die Preiselbeeren. Ihr süßlicher Geschmack passt super zum kräftigen Geschmack des Wildes“, informiert Markus Lamprecht vom Gasthof „Untere Valental“ im Kärntner Kötschach-Mauthen. Als sättigende Beilage sind aber auch Kroketten und Rösti sehr beliebt. Äpfel, Kürbisse, Maroni, Pilze – alles, was der Herbst an Gemüse so hergibt, wandert ebenfalls auf den Teller. „Wichtig ist, dass das Gemüse würzig genug ist, um mit dem Fleisch mithalten zu können“, ergänzt Lamprecht. Auch er bezieht ausschließlich Frischfleisch aus der Region und legt besonderen Wert auf die hohe Qualität der Produkte. Für eine gelungene Wildsauce empfiehlt der Küchenchef, das Fleisch vorher scharf anzubraten: „Danach mit gutem Rotwein aufgießen und nicht zu lange kochen lassen, damit von der Sauce noch genügend übrig bleibt. Die Qualität des Rotweins spielt eine wichtige Rolle.“

Wilde Suppen

Neben köstlichen Hauptgängen eignet sich Wildbret auch hervorragend für Eintöpfe und Suppen. Wichtige Basis für jede Wildsuppe: der Wildfond. Hergestellt wird dieser aus frischen Wildknochen, Wurzelgemüse, Gewürzen und Kräutern. In Portionen eingefroren, kann dieser bei Bedarf jederzeit verwendet werden. Das bei der Zubereitung der Suppe eingekochte Wildfleisch kann danach zum Beispiel als Cremefleisch verwendet werden. „Das ist dann natürlich eine besondere Delikatesse. Meine Gamsuppe beinhaltet außerdem einen Schuss Sherry“, verrät Lamprecht. Die Haltbarkeit frischer Suppen ist begrenzt, lässt sich jedoch durch ein paar einfache Tricks deutlich verlängern (siehe Infobox). ■



Wild
auf Sauce

Gute Sauce unterstreicht den Wildgeschmack und hat eine sämige Bindung.

KNORR Bratenjus pastös bietet beides.



Jetzt mitmachen und attraktive Prämien sichern.
www.ufs.com/treueaktion

 **Unilever**
Food
Solutions

Rehrücken mit mariniertem Gemüse



Zutaten für 4 Personen

Für das Reh

Rehrücken	750 g
Thymian	1 Bund
Wachholder	5 Beeren
Majoran	1 TL
Knoblauch	4 Zehen
Liebstöckel	1/2 Bund
Nelken	1 TL
Rapsöl	60 ml
Muskatnuss, Salz, Pfeffer	

Für das Gemüse

Wurzelgemüse	300 g
Wildknochen	
Portwein	150 ml
Kartoffeln	1/2 kg
Petersilienwurzel	1 Stück
Salz, Thymian, Olivenöl	

Für das Petersilienpüree

Petersilienwurzel	3 Stück
Butter	1 EL
Thymian, Salz	

Für die Kürbiskernstreusel

Kürbiskerne	5 EL
Brösel	2 EL
Kräuter	nach Belieben

Für den Petersilienschaum

Petersilie	1 Bund
Gemüsebrühe	250 ml
Olivenöl	2 EL
Sauerrahm	125 g

Für das Portweingelee

Portwein	1/4 Liter
Gelierzucker	1 Päckchen Gelatine

Zubereitung

Fleisch:

Für die Marinade Thymian, zerdrückte Wachholderbeeren, Majoran, Knoblauch, Liebstöckel, Nelken, Muskatnuss, Salz, Pfeffer und Rapsöl vermengen. Den Rehrücken in die Marinade einlegen und anschließend vakuumieren. Das vakuumierte Fleisch im Sud bei 63°C für 3 Stunden – sous-vide – kochen.

Gemüse:

Mit Wurzelgemüse (Karotten, Petersilie und Zwiebel), Rehknochen/Wildknochen und Portwein eine Demi-Glace bereiten. Kartoffel und Petersilie in dünne Streifen schneiden und blanchieren. Mit Salz, Olivenöl und Thymian abschmecken.

Petersilienpüree:

Petersilienwurzeln weich kochen und mit Salz sowie Thymian würzen. Ein Stück Butter zugeben und durch ein Sieb fein pürieren.

Kräuterkürbisstreusel:

Kürbiskerne klein zerhacken und mit frischen Kräutern vermengen. Brösel mit einem kleinen Stück Butter anbraten und mit den gehackten Kernen mischen.

Petersilienschaum:

Die Petersilienblätter mit einem Teil der Gemüsebrühe pürieren. Die restliche Brühe, Olivenöl und Sauerrahm mit der pürierten Petersilie in einem hohen Gefäß vermischen. Anschließend per Hand oder mit einem Elektromixer zu Schaum schlagen.

Portweingelee:

Den Portwein auf mittlerer Hitze mit der Gelatine aufkochen und im Kühlschrank oder an einem kühlen Ort abkühlen und stocken lassen.

Den Rehrücken in Medallions schneiden und auf einem Spiegel aus Petersilienpüree anrichten. Mit dem Petersilienschaum garnieren und mit den Kräuterkürbisstreuseln bestreuen. Zum Schluss mit dem Gemüse und dem Portweingelee servieren. ■



Golfpark Metzenhof

Das Restaurant ist nicht nur für Golfer geöffnet, sondern öffentlich zugänglich und bietet Sitzplätze für bis zu 300 Personen. Die Gäste erwartet ein engagiertes Team, das regionale und saisonale Schmankerl aufischt und besonders für seine einzigartigen Wildrezepte bekannt ist. Einen Vorgeschmack können Sie sich mit dem Rezept für „Rehrücken mit mariniertem Gemüse“ aus dem Hause Metzenhof holen.

Dörfling 2
4484 Kronstorf
Telefon +43 (0)7225 738910
Mobil +43 (0)676 5633520
www.metzenhof.at
golf@metzenhof.at

NEU NOODLE STICKS

SALOMON[®]
FoodWorld

Impulse. Erfolg. Emotionen.

照
り
焼
き

FRESH & HANDMADE



FROM WOK TO STICK



READY TO EAT



DAS ERSTE WOK-GERICHT AM SPIESS!

Frisch verarbeitete Zutaten nach traditionellen Rezepturen, mit Geschick von Hand auf den Stick gedreht, authentisch asiatisch lecker! Die Range umfasst 3 Varianten: **Teriyaki, Pad Thai** und **Sweet & Sour**.

■ **NOCH NIE DAGEWESEN:**

Nudeln am Spieß!

■ **ORIGINAL ASIATISCH:**

Authentische Zutaten und Rezepturen!

■ **VON HAND GEWICKELT:**

Jeder Stick ein Unikat!



© Gerhard Baumrucker / MON Horn

Am 26. August fand das diesjährige Sommerfest von Eurogast Kiennast statt, wo 250 MitarbeiterInnen und deren Familienangehörige bei wunderbarem Wetter eine tolle Atmosphäre genießen konnten. Auch die Verpflegung war ansprechend und ausgiebig. Für Unterhaltung sorgte Clown Poppo mit einem bunten Programm mit Zauberei, Clownerie, eigenen Kinderliedern und Modellierballons. Abgerundet wurde der schöne Abend mit einem beeindruckenden Feuerwerk. Im Bild v.l.: Hr. Mag. Julius Kiennast mit Gattin Fr. Mag. Marion Kiennast und Sohn Julius, Hr. Anton Feigl, Fr. Anna Stocsitz, Fr. Sarah Kiennast und Hr. Mag. (FH) Alexander Kiennast mit den Söhnen Leander und Elias.



© Albin Kienast

Im Sommer wie im Winter ist Pitzis Kinderhotel in Arzl ein beliebtes Urlaubsziel und bietet von der Kinderfeuerwehr bis hin zum Streichelzoo und der Pitzis-Bambini-Skischule eine Vielzahl an Aktivitäten für Familien. Als jahrelanger Eurogast Grissemann Kunde bestellt das Hotel fast ausschließlich online und kann künftig die Services des neuen Webshops noch besser auch von unterwegs nutzen. Eurogast Grissemann wünscht weiterhin viel Erfolg und allen Familien einen erholsamen Aufenthalt.



Anzeige Seite 34

Prickelnde Erfrischung für den Mann aus dem Eis. Seit 35 Jahren steht Franz Söllner (2. v.l.) bereits im Dienst bei Eurogast Sinnesberger und leitet die Tiefkühlabteilung. Zum eiskalten Jubiläum gratulieren Franz Sinnesberger sen., Mag. Veronika Sinnesberger und Mag. (FH) Franz Sinnesberger jun. gemeinsam mit Genussmarkt-Leiter Hans Lettenbichler (re.).



© Franz Julius Kiennast

Am 9. Juni fand im Wiener Ruderclub Donaubund ein Außendienstmeeting von Eurogast Kiennast statt, wo Arbeit mit Sport verbunden wurde. Am Vormittag sind die Umsatzzahlen besprochen worden und am Nachmittag gab es dann eine gemeinsame Ausfahrt auf der schönen Alten Donau in Wien mit einem Vierer-Ruderboot. Alle Eurogast Kiennast Teilnehmer waren Anfänger, dementsprechend hatte unser Steuermann und Trainer alle Hände voll zu tun, das Boot stabil zu halten, um eine Kenterung zu vermeiden. Es ist alles gut gegangen, wir hatten sehr viel Spaß und sind sehr gut gelaunt und motiviert nach Hause gegangen. Im Bild von hinten nach vorne: Hr. Walter Mittermann, Hr. Petr Chmel, Hr. Stefan Gamsjäger und Hr. Sascha Zanger.



Aquanomic™

Waschsystem



Der sichere und einfache Weg zu ausgezeichneten Waschergebnissen

Ihre Vorteile mit Aquanomic

- ▲ **Einfacher Transport**
Kapseln mit geringem Gewicht
- ▲ **100 % geschlossenes System**
Formkodierte Produkte für einfaches und sicheres Nachfüllen
- ▲ **Müllreduzierung**
70 % weniger Verpackung
- ▲ **Ergonomisches Handling**
90 % geringere Körperbelastung





50 Jahre Ferienhotel Fuchs

Die Söller Hoteliersfamilie Fuchs hat mit ihren langjährigen Geschäftspartnern das 50-jährige Bestandsjubiläum mit einem geselligen und ungezwungenen Fest gefeiert. Während das Küchenteam kulinarische Genüsse kredenzte, sorgte die „Salvenbrass“ für musikalische Highlights. Als Draufgabe faszinierte Zauberkünstler und Illusionist Markus Gimbel mit seinen Darbietungen. Zu dem rundum gelungenen Abend und 50 Jahren Ferienhotel Fuchs gratuliert das Team von Eurogast Riedhart herzlichst. Im Bild v.l.: Helga Fuchs, Christian Fuchs, Maria Fuchs.



Bestes Gemüse

Landesrat Christian Benger (li.) besuchte kürzlich die Eurogast Kärntner Legro in Klagenfurt und ließ sich von Geschäftsführer Erfried Feichter (re.) und Gemüseexpertin Jasmin Reichmann (Mi.) das reichhaltige Obst- und Gemüsesortiment der Kärntner Legro zeigen. Es freute ihn besonders, dass die Kärntner Legro einen großen Teil ihres Obst- und Gemüsesortiments von Kärntner bzw. österreichischen Gemüsebauern bezieht. Bei Produkten, die nicht vor Ort eingekauft werden können, achtet die Legro stets darauf, dass sie auf kürzestem Weg beschafft werden. Frische und Nachhaltigkeit werden bei der Kärntner Legro großgeschrieben! Nicht Umsonst heißt der Spruch bei der Legro: „100% Kärnten!“



Herbert Thaler feiert 70er

Das Team von Eurogast Riedhart wünscht Herbert Thaler nochmals alles Gute zu seinem 70. Geburtstag, und wir bedanken uns für die gute Zusammenarbeit und die lange Treue. Im Bild v.l.: Christian Meinhard (Metzger Riedhart), Frau Thaler, Herr Thaler, Gerhard Krivec (CC Leiter Riedhart) und Sohn Mathias.



Hoher Besuch

Landeshauptmann Dr. Josef Pühringer (Mi.) und Bürgermeister Norbert Vögerl (re.) besuchten beim Lederhosentreffen in Windischgarsten auch das Restaurant Barissimo von Andreas Lanza (li.). Herr Lanza ist schon Jahrelang Kunde von Eurogast Almauer. Das Restaurant ist in der Region bekannt für seine saftigen Steaks.

SURE™

DIE SICHERE WAHL FÜR EFFIZIENZ



DIE KRAFT DER NATUR

SURE™ ist ein umfassendes Angebot auf pflanzlichen Rohstoffen basierender und 100% biologisch abbaubarer* Reinigungsmittel. Sie liefern überlegene professionelle Reinigungsergebnisse und sind gleichzeitig sicher für den Menschen und schonend zur Umwelt. Mit umweltfreundlichen Bestandteilen aus erneuerbaren Rohstoffen erfüllen SURE Produkte alle Ihre täglichen Anforderungen in der Küchen- und Gebäudereinigung und in der persönlichen Hygiene, mehr unter www.diversey.com





**Eurogast Grisseemann:
Herbstmesse**

Gute Stimmung herrschte bei der Herbstmesse von 06. – 09. September bei Eurogast Grisseemann. Von Vorarlberg bis Innsbruck kamen die zahlreichen Besucher, um bei Eurogast die neuesten Genuss Trends zu erleben. Neben der Präsentation von Produktneuheiten gab es für die Gäste viele Verkostungen sowie die Möglichkeit, tolle Sofortgewinne zu ergattern. Der Schwerpunkt lag dieses Mal unter anderem auf dem „Genuss 360“-Sortiment zum Thema Frühstück. Im Bild v.l.: Mag. Thomas Walser (GF), Vertriebsleiter Franz Brandhofer und Abteilungsleiter Metzgerei Amon Reinhard.



**Eurogast Sinnesberger:
Frühstücksevent**

Am 29. und 30. Juli konnten Branchenprofis und Genussmenschen beim gemeinsamen Frühstück die aktuellen Trends aus dem Eurogast „Genuss 360“-Sortiment probieren. Mehr als 300 Gäste genossen an den beiden Tagen köstliche Käse- und Wurstvariationen, Müsli, Tee uvm. und wurden von Foodbloggerin CookingCatrin mit zwei herrlichen Frühstücksrezepten verwöhnt. Unter allen Anwesenden wurde außerdem ein persönlicher Eurogast Wertgutschein verlost. Eurogast Sinnesberger gratuliert den Gewinnern! Im Bild v.l.: Life Radio Moderatorin Sandra Stix, Mag. (FH) Franz Sinnesberger jun. und Foodbloggerin CookingCatrin.



30 Jahre Kröpfenkirtag

Riesenandrang beim Jubiläumskröpfenkirtag in Mönichwald, bei dem über 12.000 Kröpfen in kürzester Zeit verspeist wurden. Höhepunkt des 30-Jahr-Jubiläums war die Einstellung des Weltrekordes aus dem Jahr 1997, wo der längste Schnurkräpfen der Welt mit 2,51 m in der Weltrekordpfanne – heuer in Eurogast Frittierfett – herausgebacken wurde. Die vielen Besucher verspeisten den Rekordkräpfen im Nu. Das Team von Eurogast Interex gratuliert zur hervorragenden Leistung der Bäcker und Verspeiser. Im Bild v.l.: Franz, Erna und Herbert Schwengerer, Organisatoren der Veranstaltung.



Golfturnier mit gutem Zweck

Die beliebte Interex Golf Classic im Golfclub Bad Waltersdorf fand heuer am 7. Juni bei herrlichem Golfwetter statt. Nach der Siegerehrung wurde auch an einen guten Zweck gedacht. So konnte heuer dem Verein „Mobile Kinderkrankenpflege Steiermark“ der Erlös aus einer Verlosung und einer Versteigerung von zwei Bildern des Künstlers Erich Florl in der Höhe von 4.645 Euro zur Verfügung gestellt werden. Im Bild: Herbert Jagerhofer, Stefan Jagerhofer und Judith Fasching (Eurogast Interex) mit den großzügigen Spendern und den Leitern der Mobilen Kinderkrankenpflege Steiermark sowie mit dem Künstler Erich Florl (re.).

inzersdorfer SEIT 1873

Ob Zeltfest
oder Hüttengaudi

Neu im
Sortiment



Alles isst gut.



Mehr als 500 Besucher konnte Eurogast Speckbacher am 12. August beim heurigen Markttag begrüßen. Während die Erwachsenen Gewinnlose aus der Wirbelwindbox angelten, belagerten die Kleinen die Kinderhüpfburg. Besonderen Anklang fanden die kreativen Produktverkostungen der Unterweger Fruchteküche sowie die Käsespezialitäten der Tirol Milch. Ein weiteres großes Highlight für die kleinen Kunden war der flauschige Polarbär. Im Bild v.l.: Gabi Eder, Senior-Chefin Adelinde Speckbacher und Johann Sarg (Unterweger Marmeladen).



Seit 25 Jahren betreut Gabi Depaul (Mi.) in der Fa. Almauer unsere Kunden am Telefon. Ihre heitere Art ist der Garant, um jeden Kundenwunsch rasch in die Tat umzusetzen. Verlässlichkeit und Einsatz prägen ihren Stil, und wir freuen uns auf viele weitere gemeinsame Jahre. Geschäftsführerin Sylvia Almauer (li.) und Prokuristin Michaela Watzka (re.) sowie das gesamte Eurogast Team gratulieren dazu ganz herzlich.



Das alljährliche Summertime Festival in Simmerlach (Oberkärnten) war heuer wieder ein voller Erfolg! Die beiden Abteilungsleiter von Eurogast Zuegg Manfred Pirkebner (Metzger, li.) und Reinhold Berger (Lagerleiter, re.) tauschten an diesem Wochenende die Rollen und verköstigten die zahlreichen Festivalbesucher mit unzähligen Leckereien vom Wiener Schnitzel bis hin zum Burger vom Fassona-Rind!



Eine handbemalte Holztafel mit einem Bild der Streif und der Auflistung aller bisherigen 76 Hahnenkamm-Abfahrtssieger bekam Balthasar Hauser (li.) anlässlich seines 70. Geburtstages von der Familie Sinnesberger überreicht. Die Geschäftsführung des Handelshauses, (im Bild v.l.) Mag. (FH) Franz Sinnesberger jun., Franz Sinnesberger sen. und Mag. Veronika Sinnesberger besuchte den Stanglwirt, um ihm persönlich zu seinem Ehrentag zu gratulieren.



**Hotelerweiterung
im Hause Wildauer**

Im heurigen Sommer wurde das Hotel Wildauers Haidenhof im Herzen der Lienzer Dolomiten um 24 Betten erweitert. Die Zimmer mit Wohlfühlatmosphäre bieten dem Gast einen zusätzlichen Balkonbereich bzw. eine Gartenterrasse zum Verweilen. Ebenso wurde ein Naturpool mit direktem Blick auf die umliegenden Dolomiten errichtet, wo sich Gäste nach Herzenslust erfrischen können. Eurogast Zuegg gratuliert zur gelungenen Erweiterung!



**Das NANI – Ort zum
Wohlfühlen in Söll**

Mit dem Café und Concept Store NANI von Simone gibt es seit Anfang Juli einen neuen Wohlfühlort in Söll, in dem einen ausgezeichnete Kaffeevariationen, besondere Speisen und Getränke sowie eine feine Auswahl an Schmuck, Dekorations- und Geschenkartikeln erwarten. Ob man den ganzen Tag über ein ausgiebiges Frühstück – vom traditionellen Semmel bis hin zu Ricotta-Pancakes und Blaubeer-Porridge – genießen will, herzhaftere Speisenangebote oder die hausgemachten Kuchen probieren möchte, im NANI ist für jedermann etwas dabei! So modern und kreativ das NANI auch ist, seine Wurzeln greifen tief. Schon in den 60er-Jahren führten Simones Urgroßeltern in den gleichen Räumen ein kleines, feines Kaffee-restaurant. Und auch namentlich ist das Lokal eine kleine Hommage an die Familie, denn „Nani“ war der Name ihrer Oma. Eine liebevolle Frau, die sich immer Zeit für andere nahm und Gelassenheit und Ruhe ausstrahlte. Werte, die Simone auch in ihrem Lokal leben möchte. **Nani – Kaffee & Konzept**, Dorf 112, 6306 Söll, mmmh@kaffeenani.com, +43 (0)660 3017 239

Veranstaltungskalender 2016/2017

Alle wichtigen Eurogast Termine bis April 2017!

Eurogast Messen

Eurogast Österreich	Alles für den GAST	05. – 09.11.2016
Eurogast Kärntner Legro	Gast Klagenfurt	12. – 14.03.2017
Eurogast Kiennast	Frühjahrsmesse	13. – 14.03.2017
Eurogast Sinnesberger	Frühjahrsmesse	22. – 24.03.2017
Eurogast Interex	Frühjahrsmesse	28. – 29.03.2017
Eurogast Riedhart	Frühjahrsmesse	28. – 30.03.2017
Eurogast Grissemann	Frühjahrsmesse	04. – 05.04.2017

Mehr Infos unter www.eurogast.at

Änderungen sind den jeweiligen Veranstaltern vorbehalten.



Vitality for Life

