Kulinarik | Gastronomie | Hotellerie und Tourismus Katrin Steindl nur die Liebe zählt







WIR SIND BEREIT JETZT BUCHEN

DAS VOLLE PROGRAMM: PERSONALLEASING, COACHING & SCHULUNG



ROHRMOSER

ш

STE

 $_{\Omega}$

S



Harald Mistlberger Herausgeber

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

mit dieser Ausgabe legen wir Ihnen die für heuer letzte Ausgabe PROST vor. Wir haben mit Hilfe unserer Partner ein sehr erfolgreiches Jahr hinter uns gebracht. Uns alle erwarten im nächsten Jahr 2025 viele Herausforderungen, auf die wir uns schon heuer eingestellt haben. So werden wir Sie noch innovativer mit Nachrichten, Produktinformationen, neuen und erfolgreichen Konzepten und Möglichkeiten am Markt erfolgreich zu bleiben, informieren. Auf Seite 6 informieren wir Sie, wie Sie PROST Online u.a. mit Videos, Links zu Hintergrundinfos oder noch mehr Bildern, nutzen können.

Ganz besonders freuen wir uns für und mit unserer Kollegin Bettina Fleiss, die den Schritt in die Branche wagt. Mit dem neuen Lokal "MAESTRO by EDEN" bereichert sie die Salzburger Altstadt. Lesen Sie darüber auf Seite 50. Wir wünschen ihr viel Erfolg und viele Gäste – schauen Sie auch vorbei!

Wir freuen uns über unser Covermodel Katrin Steindl berichten zu dürfen. Sie wird die JREs mit viel Gastro-Verve und Marketingkenntnissen gemeinsam mit ihren Kollegen in eine spannende Zukunft führen. Diesen Schritt in die Zukunft ist der Wiener Andreas Madejski in Opatia schon erfolg-

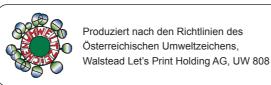
reich gegangen. Er ist ein österreichischer Exportschlager, der das Miramar zu einem ganz besonderen Ort gemacht hat. Was und wer hinter dem Podcast "Frischfleisch und Natursekt" steckt und was Sie mit "Andy und Andi" und unserem Chefredakteur Peter Eder in Zukunft erwartet, lesen Sie auf Seite 28/29. Ab dem 4. Dezember besprechen die drei das jeweilige "Aktuell" Thema. Hören Sie also gern rein in den Podcast und erfahren Sie mehr darüber, was Peter Eder sich beim Text "GIFT LEBEN" auf Seite 8 überlegt hat. Weiters informieren wir Sie über das Pfandsystem, das auch für die Gastronomie herausfordernd sein kann – Genaueres finden Sie auf Seite 17. Das ganze Magazin hat Pia Spitzenberger erst durch ihre Arbeit zum Leben erweckt. Ihre grafische Leistung begeistert uns immer wieder aufs Neue.

Wir alle hoffen Sie finden Anregungen in dieser Ausgabe, die Sie noch erfolgreicher machen und dabei viel Lesevergnügen.

Ich wünsche Ihnen einen noch erfolgreichen Advent, einen guten Rutsch ins neue Jahr und damit einen hervorragenden Start 2025.

Herzlichst, Ihr Harald Mistlberger













PROST: Interaktiv, innovativ und informativ

OS Gift leben
Aktuell von Peter Eder

Wirtschaftsszene
Neues aus der Branche

Employer Branding
Bettina Fleiss empfiehlt

Ein Pfand in meiner Hand Pfand 2025: Die Herausforderungen

Katrin Steindl
Neue JRE-Vizepräsidentin

Wine & More
Prickelnde Empfehlungen

28 Frischfleisch & Natursekt
Der Podcast mit dem umnmöglichen Namen





Flamenco, Pferde, Tapas, Sherry & Brandy
Andalusische Lebensart

Gault&Millau Guide 2025
Es schneit Hauben

ZUCKERSCHOCK OH NO! Wird sich unsere Ernährung ändern?

MAESTRO by EDEN

Der neue kulinarische Treffpunkt in Salzburg



Paradebeispiel 52 Andreas Madejski im Portrait Hat R2D2 abserviert? **56** Roboter in der Gastronomie und Hotellerie Das war die Alles für den Gast 2024 58

Termine 62 Events, Messen und Präsentationen

Fotorückblick





PROST: Interaktiv, innovativ und informativ

PROST Online ist eine Kombination aus Videos, interaktiven Slideshows, Verlinkungen, die den Onlinegenuss zu einem einzigartigen Erlebnis machen. Doch was bedeutet das konkret für Sie als Leser?

Statt lediglich Text zu lesen, können Sie in Zukunft Geschichten hautnah erleben – Videos bringen Sie mitten ins Geschehen. Dank interaktiver Slideshows können Sie Themen in Ihrem eigenen Tempo entdecken. Dieses Format macht komplexe Inhalte greifbarer und spannender. Haben Sie beim Lesen eines Artikels Fragen oder wollen Sie mehr erfahren? Zukünftig werden Ihnen durch smarte Verlinkungen passende Zusatzinformationen, Hintergrundberichte oder verwandte Themen angeboten. Diese Verlinkungen sind nahtlos integriert und helfen Ihnen, ein Thema umfassender zu durchforsten – ohne die Seite verlassen zu müssen. Egal, ob Sie das Magazin auf Ihrem Smartphone, Tablet oder Computer nutzen – die Inhalte passen sich automatisch Ihrem Bildschirm an. Dank responsivem Design und technischer Optimierungen ist die Nutzung reibungslos und komfortabel, ganz gleich, wo Sie sich gerade befinden.





Mit **Tags** entdecken Sie Produkte ...







Blättern Sie durch **Slide-Shows,** um die Geschichten noch vielfältiger aufzunehmen.





Erleben Sie zusätzliche visuelle Einblicke mit dem **Video-Pop-up** ...

Die Zukunft des PROST-Online-Magazins liegt in seiner Vielseitigkeit und dem Fokus auf Sie. Videos, interaktive Features und personalisierte Inhalte schaffen ein maßgeschneidertes Leseerlebnis, das Sie inspiriert, informiert und unterhält. Erleben Sie Inhalte auf eine Art und Weise, die genau zu Ihnen passt – und freuen Sie sich auf ein Medium, das stets mit Ihren Ansprüchen wächst.

... oder den direkt integrierten Videos!

Jetzt durch das **interaktive Magazin** klicken:





Aktuell von Peter Eder

GIFT LEBEN

Natürlich ist Alkohol Gift, Fett auf Dauer ebenso. Zucker in Kombination mit Salz lähmt Geschmacksknospen, anstatt sie zu befruchten, wenn wir die Kombi in unverständlichem Übermaß über Zungen gleiten lassen. Wir verabreichen uns Unmengen – wie Geknechtete, die plötzlich – vor vollen Tellern – die Kontrolle über sich und die Welt verloren haben. Wir verhalten uns bei jeder Mahlzeit wie Verdammte.

Die Völlerei ist derart ins Übergewicht gerutscht, dass wir uns nicht mehr in Zustände des Mangels bringen können. Wir sind nicht mehr hungrig nach Bewegung (im doppelten Wortsinn). Wir können keine Pausen mehr einlegen, keine Unterbrechungen, um unseren Geschmack die Möglichkeit zu geben, sich zu erholen, neu zu kalibrieren – stattdessen mästen wir uns wie die Tiere, deren Leben wir pervertieren.

Anstatt uns abwechselnden Sinneserfahrungen hinzugeben, veröden wir uns die Kanäle mit immer gleichem Brei. Wir nehmen uns täglich die Chance, Neues mit Gelerntem zu vergleichen. Ununterbrochen auf Anschlag, kommen wir nicht mehr zur Ruhe, können nicht entspannen, nicht loslassen, nicht durchatmen, kriegen keine Luft, schnüren uns selbst den Atem ab – im Glauben an Befriedigung. Wer heute noch denkt, was er vor einem Jahr gedacht hat, hat sich ein Jahr von seinen Sinnen abgewandt - hat nicht nur Lebenszeit vergeudet, der hat seinen Leib nicht verdient.

Gift ist dosisabhängig – Selbstvergessene kriegen den Hals nicht voll genug davon. Nicht einzelne, wir alle – jeder einzelne. Wie eine Masse schwindelnder Bachanten, klopfen wir uns gegenseitig auf dicke Bäuche und abnorme Nacken – im Glauben, es wären Zeichen des Wohls.

Wo ist die Liebe? Wo ist das "sich nach etwas verzehren", wo ist Achtsamkeit und Wertschätzung gegenüber dem, was die Natur uns schenkt? Wo ist die Vorbehaltlosigkeit, sich auf Dinge einzulassen, die wie zufällig auf einen treffen?

Ein neues Kraut, ein neuer Duft, eine neue Textur oder scheinbar Altbekanntes, das sich ausschließlich nur neu erfahren lässt. Denn es gibt keine Wiederholungen, man steigt nie in denselben Fluss.

So ist das Gewohnte nie das, was es scheint – Erfahrung ist immer wieder neu – sie fährt durch einen durch im Wandel der Zeit und ändert sich ständig – mal so mal so.

Das ist kein Widerspruch zum oben Gesagten.
Erfahrung ist immer neu.
Doch beraubt man sich der Möglichkeit
des Wachstums, wenn man nur im
eigenen Sud kocht.

Offene Kanäle pulsen nur dann, wenn sie belebt werden, wenn sich Rhythmus und Stille abwechseln. Wenn Raum bleibt, um den Atem neu zu schöpfen und dem Fluss des Lebens zu lauschen. Doch wie oft verschließen wir uns selbst den Bewegungen, die das Leben uns bietet?

Unsere Sinne verarmen nicht, weil die Welt arm an Sinn ist, sondern weil wir unsere Fähigkeit verlernt haben, uns dafür zu öffnen. Wir haben verlernt, den Genuss in kleinen Dosen auszukosten, die Fülle des Augenblicks zu erleben. Das Neue, das Unerwartete, wird nur dann zum Teil von uns, wenn wir innehalten können, wenn wir nicht ständig dem Zwang unterliegen, es mit einem anderen Moment, einem anderen Geschmack, zu überladen.

Doch stattdessen stopfen wir uns voll, häufen auf, berauschen uns an einem Überfluss, der uns taub und leer zurücklässt.

Wo ist die Sensibilität für das Besondere, das uns in jedem Moment begegnen könnte? Wo ist das Staunen über die Vielfalt der Welt, die Lust auf das, was noch unentdeckt ist? Stattdessen verfehlen wir das Leben in einem ständigen Überdruss, umgeben von allem, was uns doch nichts mehr zu sagen scheint, weil wir es ersticken unter einem Schleier aus immer Gleichem.

Eine kurze Unterbrechung, ein Augenblick des Atems, und schon könnte der Geschmack der Schlichtheit uns erden. Doch wir lassen es nicht zu. Vielleicht, weil wir Angst vor der Leere haben, die sich dann zeigen würde – eine Leere, die uns daran erinnern könnte, wie viel mehr wir vom Leben erwarten könnten, wenn wir nur bereit wären, weniger zu wollen und mehr zu fühlen.





KASTNER: **Einer für alles**

Österreichs Multifachgroßhändler Nr. 1

KASTNER ist ein familiengeführter Lebensmittelgroßhändler und bietet ein kompetentes, modernes Einkaufserlebnis im Großhandel für Gastronom:innen, Großverbraucher:innen und Wiederverkäufer:innen. Damit ist KASTNER der bevorzugte Partner für Gewerbetreibende in den verschiedenen Branchen.

ALLES AUS EINER HAND

Als dynamischer Multifachgroßhändler, der auf individuelle und regionale Fachsortimente setzt, bietet KASTNER ein Warenangebot von rund 60.000 Artikeln.

Das KASTNER Sortiment umfasst Obst und Gemüse, Molkereiprodukte, Feinkost und Frischfleisch, Grundnahrungsmittel, Süßwaren, Getränke, Wein und Tiefkühlkost sowie eine große Auswahl an Nonfood-Artikeln.

REGIONALITÄT HAT PRIORITÄT

Als 100 % österreichisches Familienunternehmen ist es KASTNER ein besonderes Anliegen die Ressourcen der Region zu nutzen und mit diesen verantwortungsvoll umzugehen. Dies spiegelt sich im Regionalsortiment mit über 20.000 Artikeln wider. Österreich ist sowohl das Herkunftsland dieser Artikel als auch ihrer Produzent:innen.

JETZT KASTNER KUNDE WERDEN!

Gewerbetreibende können in allen acht KASTNER Abholmärkten einkaufen. Die Anmeldung erfolgt einfach durch Bekanntgabe der Betriebsnummer im KASTNER Abholmarkt oder online unter:

www.kastner.at/kunde-werden

AKTUELLES AUS DER WIRTSCHAFT

Medaillensegen beim European Beer Star 2024

Die Brauerei Wieselburg glänzt mit drei Auszeichnungen beim European Beer Star 2024. Bei der Preisverleihung am 27. November in Nürnberg nahm Braumeister Günter Kecht Gold für das "Wieselburger Gold" und Silber für das "Kaiser Fasstyp" in der Kategorie "Austrian-Style Märzen" entgegen. Das "Wieselburger Zwickl" erhielt Silber in der Kategorie "German-Style Kellerbier Hell". Besonders erfreulich: Das "Kaiser Fasstyp" wurde bereits zum zweiten Mal prämiert. Kecht würdigte sein Team und den Qualitätsanspruch der Brauerei.

Die Brauerei Wieselburg steht seit 1770 für Qualität und Regionalität. Mit 150 Mitarbeitenden trägt sie als Arbeitgeber und durch nachhaltiges Wirtschaften maßgeblich



zur Wertschöpfung in Niederösterreich bei. "Unsere lange Geschichte und moderne Innovationen setzen ein starkes Zeichen", so Kecht.

Weitere Erfolge der Brau Union Österreich: Auch andere Biere der Brau Union Österreich wurden prämiert: Das "Schwechater Zwickl" und "Edelweiss Alkoholfrei" erhielten Silber und Bronze, das "Fohrenburger Jubiläum" ebenfalls Bronze.

150 Experten bewerteten 2.360 Biere aus 50 Ländern in 75 Kategorien. Stefan Stang vom Verband Privater Brauereien betont: "Ein Award zeigt weltweit höchste Bierqualität." Der Wettbewerb honoriert seit 2004 charakterstarke Biere europäischer Stile.

Doppelte Auszeichnung für KRÖSWANG

Erfolg bei zwei Wirtschaftspreisen

Zum 50. Jubiläum glänzt KRÖSWANG mit zwei Top-Auszeichnungen: Eigentümer Manfred Kröswang wurde EY Entrepreneur Of The Year 2024 in der Kategorie "Handel", und das Unternehmen erreichte Platz 7 bei Austria's Leading Companies (ALC) in der Kategorie Großbetriebe.

EY Entrepreneur Of The Year: Nachhaltigkeit im Fokus

Manfred Kröswang überzeugte bei der 19. Verleihung durch Wachstum, Innovation und gesellschaftliche Verantwortung. Besonders gewürdigt wurde die nachhaltige Strategie, ökologische und ökonomische Kriterien zu vereinen. Mit der Initiative "Zeit für Fleisch. Aus Österreich" setzt KRÖSWANG neue Maßstäbe: Gastronomen können aus über 500 heimischen Frischfleischartikeln wählen, geliefert am nächsten Tag – eine Branchenpremiere.





Austria's Leading Companies: Spitzenplatzierung in Österreich Beim ALC-Award, verliehen von "Die Presse", KSV1870 und PwC Österreich, sicherte sich KRÖSWANG Rang 7 österreichweit und Platz 2 in Oberösterreich. Die Bewertung basiert auf Unternehmensdaten der letzten drei Jahre.

Manfred Kröswang sieht die Preise als Bestätigung der KRÖSWANG-Strategie: "Unsere Kombination aus Frische, Qualität und Regionalität trifft den Zeitgeist der Branche."

West Wine Story: Innsbruck als Weinhauptstadt

Rund 300 Fachleute aus Gastronomie. Hotellerie. Weinhandel und Presse folgten am 20. November der Einladung der Österreich Wein Marketing GmbH (ÖWM) zur West Wine Story im Congress Innsbruck. Über 280 Weine von mehr als 70 österreichischen Weingütern standen zur Verkostung bereit. Neben Networking und Wissensaustausch bereicherten Masterclasses und Auszeichnungen den wichtigsten Weinbranchentreff in Westösterreich.

"Gäste aus aller Welt genießen nicht nur die Landschaft und Kulinarik, sondern auch unsere Weine. Kein Besuch ist komplett ohne Grünen Veltliner oder Zweigelt", betonte ÖWM-Geschäftsführer Chris Yorke.

Masterclasses: Rosé und Rotwein im Fokus: Willi Balaniuk. renommierter Weinkenner, stellte das Potenzial österreichischer Rosés heraus und empfahl, Rotweine kühler zu servieren, um Frische und Trinkfluss hervorzuheben.

Höhepunkte und Ehrungen: Moderiert wurde der Abend von ORF-Reporter Rainer Pariasek, der kürzlich zum Wirtshausführer Weinmensch 2025 gekürt wurde. Außerdem prämierte der Wirtshausführer neun Gastronomiebetriebe, die österreichische Wirtshaus- und Weinkultur besonders vorbildlich verbinden.

Burgenland: das Fritz, Weiden am See; Kärnten: Gipfelhaus Magdalensberg, Magdalensberg; Niederösterreich: Fischer-



wirt. Ernsthofen: Oberösterreich: Jaidhaus. Hinterstoder: Salzburg: dahoam, Leogang; Steiermark: Kreuzwirt im Landgut am Pößnitzberg, Leutschach; Tirol: Dresch, Erl; Vorarlberg: Traube Braz, Braz; Wien: Der Stasta

Stiegl: Drei Silber-Sterne beim European Beer Star 2024



Die Salzburger Stieglbrauerei konnte erneut beim renommierten "European Beer Star" glänzen. Drei ihrer Bierspezialitäten wurden mit Silber ausgezeichnet: das Stiegl-Pils, das Stiegl-Hausbier Gipfelstürmer und die Wildshut Bio Perlage.

Das Stiegl-Pils überzeugte in der Kategorie ,German-Style Pilsener'. Braumeister Christian Pöpperl betont: "Die Silbermedaille in dieser hart umkämpften Kategorie bestätigt die Qualität unseres Pils." Das Hausbier Gipfelstürmer, eine hopfige Dinkel-Weisse, erhielt Silber in der Kategorie ,New-

Style Hefeweizen', dank seiner fruchtigen Aromatik und feinherben Hopfennote. Abgerundet wird der Erfolg durch die Wildshut Bio Perlage in der Kategorie "Free-Style Beers", eine prickelnde Verbindung aus Bier und Schaumwein. Kreativbraumeister Markus Trinker beschreibt sie als ideal, "um auf besondere Momente anzustoßen." Der European Beer Star wird seit 2004 verliehen und honoriert Bierstile mit europäischen Wurzeln. 2024 wurden 75 Kategorien ausgezeichnet, die Preisverleihung fand bei der BrauBeviale in Nürnberg statt.

Plachutta setzt auf CGI-Kampagne von Wiener TikToker

Die Wiener Traditionsgastronomen Plachutta überraschen mit einer innovativen Social-Media-Kampagne. Gemeinsam mit TikToker und Social-Media-Experte Rafael Pomeranz alias Ray, Gründer von GoViral Media, setzen sie auf CGI und Mixed-Reality-Elemente.

Die Kampagne, auf Instagram veröffentlicht, verbindet Tradition mit modernster Technologie: In einem kreativen Reel erleben Zuschauer die Zubereitung des berühmten Tafelspitzes, untermalt von Special Effects, die an Kinoproduktionen erinnern. Das Video, gedreht im Restaurant Wollzeile, sammelte innerhalb weniger Stunden zehntausende Views.

Ray, bekannt für seine 500.000 Follower auf Social Media und Kooperationen mit Unternehmen wie Starbucks, Foodora und McDonald's, gründete 2022 GoViral Media. Mit der Sparte Xreality entwickelt er CGI-Inhalte, die kostengünstig und effektvoll zugleich sind. "CGI ist längst nicht mehr nur großen Produktionen vorbehalten. Es eröffnet Unterneh-

men völlig neue Möglichkeiten, sich von der Konkurrenz abzuheben", so Pomeranz.

Neben Plachutta setzt auch ein Telekommunikationsanbieter auf Rays Expertise. CGI und Mixed-Reality etablieren sich zunehmend als essenzielle Marketing-Tools, die durch Einzigartigkeit und hohe Reichweite überzeugen. GoViral Media plant bereits zahlreiche weitere Projekte und bleibt ein Vorreiter im Bereich moderner Werbeformate.





Mein Herz schlägt in der Mitte

Es ist die Erzählung von einem Menschen, der innerhalb von acht Jahrzehnten immer mehr drauf kommt, wie sehr die Mitte der Gesellschaft in die Rolle einer "neuen Arbeiterklasse" gezwungen wurde. Eine Mitte deren hart erarbeitende Einkommen in Form von Steuerbeiträgen nach unten, zur Masse der Sozialunterstützung Erhaltenden, und nach oben, zu monopolistischen Konzernen und Superreichen umverteilt werden. Wolfgang Lusak beklagt, dass diese aus "unternehmerischem Mittelstand und angestellter Mittelschicht" bestehende Gesellschaftsebene immer weniger Chancen hat, selbst Eigenkapital für Innovationen, Investitionen und auch privat aufzubauen. Er sieht diese Benachteiligung der Mitte als Hauptursache für die bestehende Gesellschaftsspaltung und den wirtschaftlichen Abstieg Europas.



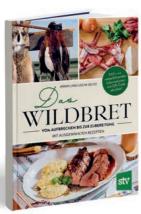


Selbstversorgung im Winter

Zum Frühstück selbst angesetzten Joghurt mit Johannisbeeren und Mispeln, mittags Kürbissuppe mit Sprossen-Topping und abends Mangold-Salat mit gebratenen Austernseitlingen und frischem Sauerteigbrot: klingt gut? Dann bist du bereit für ... Winter-Selbstversorgung! Die ermöglicht nämlich so viel mehr, als nur die letzten schrumpeligen Lageräpfel aus der Kiste zu holen. Also los: Statte der Mini-Pilzzucht im Keller einen Besuch ab oder hol dir frisches Gemüse aus dem Beet – und gönn deinem Immunsystem vorher Oxymel mit hausgemachtem Apfelessig. Du hast gerade eigentlich gar keine Lust, rauszugehen? Dann bleib gemütlich drinnen und starte die nächste Fermentations-Party, oder schau nach, wie es in den Microgreens-Gläsern auf dem Fensterbrett gerade aussieht ...

Löwenzahn Verlag 34.90 Euro

novum Verlag 34,90 Euro





Das Wildbret - Vom Aufbrechen bis zur Zubereitung

Wildbret ist ernährungsphysiologisch wertvolles, naturbelassenes Fleisch, das wundervoll schmeckt und zunehmend an Beliebtheit gewinnt. Das Buch beschreibt alles Wissenswerte zur Gewinnung von erstklassigem Wildbret: Von der Versorgung des erlegten Wildes über Wildbrethygiene und Lebensmittelrecht bis hin zur detaillierten 7erwirkkunde mit zahlreichen Schritt-für-Schritt-Entos.

Über 50 ausgewählte einfache und schmackhafte Rezepte für die Zubereitung von Wildfleisch vervollständigen dieses praktische und umfassende Handbuch.

Leopold Stocker Verlag 33,00 Euro





Das Green Protein Kochbuch

Proteinmangel? Braucht der Körper vielleicht doch tierisches Eiweiß? Das Internet, Magazine, Influencer:innen ... alle spielen mit unseren Ängsten, um uns von ihren Standpunkten zu überzeugen. Was kann man da noch glauben? Die diplomierte Ernährungsberaterin nach TCM und Bestsellerautorin Ulrike Zika liefert in Das Green Protein Kochbuch alle ernährungsphysiologischen Informationen rund um pflanzliches Eiweiß. Mit über 50 veganen und vegetarischen Rezepten zeigt sie, wie sich der Eiweißbedarf geschmackvoll und ohne hochverarbeitete Ersatzprodukte decken lässt.

> Kneipp Verlag Wien 22 NN Furn



Deutscher Fachverlag GmbH 38.00 Euro

Die Zukunft der Gastro – Jan Scheidsteger und Oliver Leisse

In "Die Zukunft der Gastro" zeigen Gastronomie-Entwickler Jan Scheidsteger und Zukunftsforscher Oliver Leisse anhand konkreter Empfehlungen, zahlreicher Best-Practices und inspirierender Szenarien den Weg in die Zukunft der Branche. Entstanden ist ein unverzichtbares, kompaktes Arbeitsbuch für Gastronomen, Gastronomie-Entwickler, Manager und (zukünftige) Führungskräfte und alle, die in der Gastronomie etwas bewegen und sich weiterentwickeln möchten. Gastronomie ist weit mehr als nur das Zubereiten und Servieren von Speisen – sie ist der soziale Klebstoff, der Menschen zusammenbringt. Eine riesige Chance für alle, die in dieser Branche tätig sind. Der Erfolg hängt daher stark von der Zufriedenheit der Gäste ab.

Wir verlosen 2 Exemplare! SMS mit "Gastro", Namen und Adresse an +43 (0) 660 16 17 007

Teilnahmeschluss ist Mittwoch, 08.01.2025 um 12:00 Uhr (MESZ). Die Gewinner werden nach dem Zufallsprinzip ermittelt und per SMS verständigt. Der Gewinn kann nicht in bar eingelöst werden, der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Details zu den Teilnahmebedingungen aller Gewinnspiele im Magazin PROST finden Sie unter prost-magazin.at

GastroPanel®-Umsatzentwicklungen

im österreichischen C&C-Zustell-Großhandel

1. UMSATZENTWICKLUNG LANGZEIT:

Nach der Unterbrechung 2020/2021 ist der langfristige Wachstums-Trend positiv und das Umsatzniveau deutlich über Pre-Covid. Seit dem 2. Quartal 2022 tragen die hohen Preisanpassungen wesentlich zum Umsatzwachstum bei.



Dipl. BW Stefan Obergantschnig, Geschäftsführender Gesellschafter Gastro-Data GmbH Fragen an office@gastro-data.at

2. UMSATZENTWICKLUNG NACH ABHOLUNG / ZUSTELLUNG (YTD JAN-SEP 2024 VS. YTD JAN-SEP 2023)

Die Abholungsumsätze verzeichneten im Juni - 9,5 %, im September - 7,1 % und auch im März - 4,1 % – allesamt also starke Rückgänge. Die Umsätze bei der Zustellung hingegen, weisen auffällige monatliche Veränderungen auf. Ein besonders starkes Wachstum ist im Juli (+11,8 %) und im April (+11,2%) zu verzeichnen, während in den Monaten Juni und März Rückgänge festgestellt wurden (-7,0 % und -4,3 %).

Insgesamt verzeichnet der CGC-Zustell-Großhandel ein geringes Wachstum von +1,6 %. Die positiven Monatsentwicklungen im April (+9,2 %) und Juli (+9,4 %) kompensieren teilweise die Rückgänge der anderen Monate.

3. ANTEIL VERTRIEBSFORMEN ABHOLUNG / ZUSTELLUNG (2019-2023 GESAMTJAHRE; 2024 JAN-SEP)

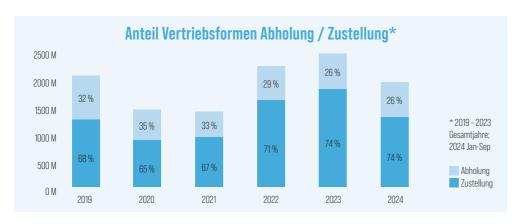
Der Anteil der Zustellung beträgt 2024 bereits 74 %; d.h. ca. 3/4 aller Warenflüsse zur Gastronomie & Gemeinschaftsverpflegung werden bereits zugestellt – mit steigender Tendenz (2019 betrug der Zustellanteil noch 68 %). Der Abholanteil ist hingegen seit 2019 von 32 % auf rund 26 % gesunken.

4. UMSATZENTWICKLUNG NACH SORTIMENTSGRUPPEN YTD JAN-SEP 2024 VS. YTD JAN-SEP 2023)

- Lebensmittel als umsatzstärkste Sortimentsgruppe stiegen um 1,3 % im Vergleich zum Vorjahr, liegen jedoch gering unter der Gesamtentwicklung von 1,6 %.
- Molkereiprodukte verloren um 1,0 %, während Tiefkühlartikel einen Anstieg von 2,5 % verzeichneten.
- Alkoholfreie Getränke verzeichneten das stärkste Wachstum mit einem Plus von 13,5 %, alkoholische Getränke wachsen mit 3,4 % deutlich geringer.
- Non-Food I (Verbrauchsartikel) und Non-Food II verlieren jeweils rund 2,5 %.

5. UMSATZENTWICKLUNG NACH BUNDESLÄNDERN (YTD JAN-SEP 2024 VS. YTD JAN-SEP 2023)

Wien als umsatzstärkstes Bundesland verzeichnete mit 5,5 % auch den höchsten Anstieg. Vorarlberg und die Steiermark wuchsen um 3,6 % bzw. 2,7 %. Salzburg verzeichnete leichte Rückgänge -0,7 %, während Tirol stagniert. Kärnten mit -1,7 % weist den stärksten Rückgang auf.



Vielfalt in Perfektion professionals in

LASER & GRAVURTECHNIK
LEUCHTKÄSTEN & LEDTECHNIK
AUßEN & INNENWERBUNG
DESIGN & GRAFIKERSTELLUNG
FAHRZEUG & GEBÄUDEDESIGN
TEXTILVEREDELUNG

Ihr Partner für kreative Gastronomiewerbung



Setzen Sie auf MFT, um die Sichtbarkeit Ihres Gastronomiebetriebs zu erhöhen und mehr Gäste anzulocken. Kontaktieren Sie uns noch heute, um Ihre individuelle Werbelösung zu besprechen!



+43 (0) 7242 / 210 207

Am Thalbach 42 / 4600 Thalheim bei Wels



Letzter Aufruf! Jetzt einsteigen, bevor der Zug abfährt.

Employer Branding



Agentur & Blog Fleiss & Freude Fragen bitte an hallo@fleissundfreude.com

Die gesamte Branche der Gastronomie und Hotellerie steht - nicht nur in Österreich – vor enormen Herausforderungen. Ein zentrales Thema ist der akute Fachkräftemangel, der selbst Traditionsbetriebe ins Wanken bringt. Mit einer Fluktuationsrate von über 100 % in der Branche, wie es die Statistiken des AMS belegen, wird deutlich: Der Wettbewerb um talentierte Mitarbeiter ist intensiver denn je. Die Lösung liegt in einer strategischen Neuausrichtung - dem Aufbau einer starken Arbeitgebermarke (Employer Branding), um sich als attraktiver Arbeitgeber vom hinlänglich bekannten und faden "Einheitsbrei" abzuheben. Sorgen Sie für die richtige Würze im Arbeitsmarkt-Leben, streuen Sie ein bisschen Glitzer auf Ihre Marke und schon sind Sie das begehrteste "Schnittchen" am Job-Buffet.

DIE ESSENZ VON EMPLOYER BRANDING

Employer Branding definiert die Identität und das Versprechen eines Unternehmens gegenüber Mitarbeiter. Ziel ist es, Talente anzuziehen, langfristig zu binden und sich durch eine klare Positionierung von der Konkurrenz abzuheben. Die Schlüsselfrage lautet: Warum sollten qualifizierte Fachkräfte ausgerechnet bei Ihnen arbeiten?

DIE FÜNF ZENTRALEN ASPEKTE EINES ERFOLGSVERSPRECHENDEN EMPLOYER BRANDINGS

- 1. AUTHENTIZITÄT
- 2. FÜHRUNGSENGAGEMENT
- 3. MITARBEITER:INNEN-PERSPEKTIVEN
- 4. KLARE DIFFERENZIERUNG
- 5. KONSEQUENTE UMSETZUNG

Employer Branding gliedert sich in eine strategische Prozesskette:

Strategie > Markenbildung > Kommunikation > Recruiting > Bindung

Eine überzeugende Employer Value Proposition (EVP) – also ein starkes Arbeitgeber-Werte-Versprechen – ist das Herzstück. Es beantwortet, was aktuelle und potenzielle Mitarbeiter von ihrem Arbeitgeber erwarten können. Dieses Versprechen muss ehrlich, greifbar und zukunftsorientiert sein.

2024: ERFOLGSFAKTOREN IM FOKUS

Das vergangene Jahr zeigte, wie wichtig eine werteorientierte Unternehmenskultur und eine positive Employee Experience sind. Mitarbeiter:innnen sind mehr als Ressourcen – sie sind Markenbotschafter. Erfolgreiches Employer Branding bedeutet, ihnen ein Umfeld zu bieten, in dem sie wachsen und sich entfalten können.

ZENTRALE MASSNAHMEN:

MITARBEITER: INNEN-BINDUNG: Reduktion der Fluktuation durch gezielte Programme, die Perspektiven, Entwicklungschancen und Wertschätzung bieten.

WEITERBILDUNG: Spezifische Trainings wie Führungskräfteschulungen, digitale Tools oder Nachhaltigkeitsthemen fördern Kompetenz und Engagement.

DIGITALE STRATEGIEN: Social Media Recruiting, Karriere-Websites, Videos und Bewertungsplattformen sind unverzichtbare Instrumente. Authentisches Engagement: Die eigene Unternehmenskultur als Schlüssel zur Differenzierung und Bindung.

EMPFEHLUNGSMARKETING: Zufriedene Mitarbeiter als Sprachrohr und Markenbotschafter nutzen, um Vertrauen und Sympathie bei potenziellen Bewerber:innen zu schaffen.

AUSBLICK 2025 UND ÜBER DEN TELLERRAND HINAUS

Der Fachkräftemangel wird die Gastronomie und Hotellerie auch in den kommenden Jahren begleiten. Ein nachhaltiges Employer Branding, ergänzt durch innovative digitale Strategien, bleibt essenziell, um talentierte Mitarbeiter anzusprechen und zu binden.

DIESE ZUKÜNFTIGEN TRENDS SOLLTEN SIE KENNEN

AUTOMATISIERUNG UND KI: Digitale Technologien werden den Arbeitsalltag erleichtern. Arbeitgeber, die ihre Teams in die Nutzung dieser Tools einbinden, schaffen ein modernes Arbeitsumfeld.

FLEXIBILITÄT UND WORK-LIFE-BALANCE: Angebote wie flexible Arbeitszeitmodelle oder neue

Arbeitskonzepte werden zunehmend gefragt. Auch Social Benefits und die Vereinbarkeit von Familie, Freizeit und Beruf gewinnen an Bedeutung.

NACHHALTIGKEIT ALS KERNWERT: Umweltfreundliche Praktiken und ein grünes Employer Branding werden nicht nur Gäste, sondern auch Mitarbeiter:innen anziehen.

EMPLOYEE EXPERIENCE ALS WETTBEWERBSFAKTOR:

Unternehmen, die durch maßgeschneiderte Weiterbildung, Mentoring-Programme und individuelle Entwicklungsperspektiven glänzen, sichern sich die besten Talente.

GLOBALISIERUNG DER ARBEITSMÄRKTE: Noch internationalere Teams und Kooperationen eröffnen neue Chancen, setzen jedoch ein starkes interkulturelles Management voraus.

WISSEN TO GO

Employer Branding ist nicht nur eine Investition in die Attraktivität am Arbeitsmarkt, sondern auch in die Zufriedenheit der Gäste. Engagierte, kompetente und zufriedene Mitarbeiter sind das Aushängeschild eines jeden Hauses. Um langfristig wettbewerbsfähig zu bleiben, müssen Betriebe in der Gastronomie und Hotellerie ihre Positionierung und Arbeitgebermarke kontinuierlich evaluieren und weiterentwickeln.

Mit einer klaren EVP, einem digitalen Fokus und einer wertschätzenden Unternehmenskultur kann die Branche nicht nur die Herausforderungen von heute bewältigen, sondern auch in eine zukunftsfähige Arbeits welt eintreten. Nur so gelingt es, aus einem akuten Mangel eine Chance für nachhaltige Transformation zu machen.

Und nicht vergessen: Erschaffen Sie alles, was Sie tun, in Freude. Auch das hat eine nicht zu unterschätzende Sogwirkung auf Menschen. Denn was Sie in Freude tun, strahlt in die Welt hinaus und kommt vielfach – in Form von Talenten und Gästen – zu Ihnen zurück.

Optimistische Aussichten für den Wintertourismus in Österreich.

Gute Stimmung zur Wintersaison 2024/2025



Expert

Gernot Memmer,

Geschäftsführer bei Kohl > Partner Fragen bitte an gernot.memmer@kohl-partner.at

Die Prognosen für die Wintersaison 2024/2025 zeigen ein sehr positives Bild. Die Vorzeichen stehen gut, dass es seitens der Nachfrage eine gute Saison wird. 17 Millionen Menschen planen konkret einen Österreich-Urlaub. Rund 29 Millionen haben fest oder ziemlich sicher vor, den Winter-Urlaub in Österreich zu verbringen.

Zudem dürfte das Geld bei den Gästen wieder lockerer sitzen als in den vergangenen Jahren – so der Grundtenor der von der Österreich Werbung veröffentlichten aktuellen Winterpotenzialstudie, bei der in zehn Märkten (Österreich, Deutschland, Schweiz, Niederlande, Dänemark, Großbritannien, Italien, Tschechien, Ungarn und Rumänien) befragt wurde. Im letzten Winter kamen noch 16,3 Millionen Gäste aus diesen

Ländern. Insgesamt deutet vieles darauf hin, dass die Anzahl der Nächtigungen von mehr als 70 Mio. aus dem Vorjahr zumindest gehalten oder übertroffen wird.

Ob die Stimmung dann tatsächlich so gut wird, hängt - wieder einmal - auch von der Schneesituation ab. Obwohl sich in den letzten Jahren vielerorts weiße Kunstschneebänder in der Landschaft zeigten, kommen die Leute und laut Winterpotenzialstudie sollte auch das nötige Budget vorhanden sein – was bei Tageskarten-Preisen in Österreich von fast 80 Euro wichtig wäre. Die Preise sorgen zwar regelmäßig für Unmut, verglichen mit anderen Ländern ist Österreich aber konkurrenzfähig. Gerade für Winterurlauber sind die Preise offensichtlich weniger kritisch als für Tagesskifahrer, obwohl die wirtschaftliche

Situation am Hauptherkunftsmarkt Deutschland angespannt bleiben wird.

Insgesamt liegt Österreich bei rund 50 Mio. "Skier Days" (Erstzutritte). In Zukunft wird es zunehmend zu einer Verlagerung von kleineren, schneeunsichereren Skigebieten in niedrigeren Lagen zu größeren, schneesicheren Skigebieten in höheren Lagen kommen.

Einige – vor allem schneeunsichere Destinationen – müssen sich in Zukunft verstärkt auf einen sogenannten "Hybrid-Betrieb" einstellen und kurzfristig flexibel auf "no snow-Aktivitäten" umstellen, damit es nicht komplett auf "no snow – no show" hinausläuft. Dabei muss gut überlegt werden, wo und in welcher Höhenlage das "Schneeangebot" auf alle Fälle ermöglicht wird.



EIN PFAND IN MEINER HAND...

Das Kinderspiel, bei dem man in ein Sackerl greift, einen Gegenstand fasst und dann in die Runde fragt: "Ich hab' ein Pfand in meiner Hand, was soll damit geschehen?" kennt man.

Die Mitspieler bestimmen eine Aufgabe und der "Pfandleiher" muss dann irgend etwas machen – sich im Kreis drehen, einen Purzelbaum oder was auch immer den Mitspielern einfällt.

Ab dem 1.1.2025 stellt sich die Frage nach dem Pfand in meiner Hand für die Allgemeinheit fast gar nicht. Das System ist längts überfällig und wird bis zum Ende der Übergangsfrist – nach anfänglichem – österreichtypischen Gejammere – angenommen werden. So war das bei der Gurten-Pflicht, zuletzt beim Thema Rauchen und dazwischen bei unzähligen "Auf- und wieder Ab-regern". Für die Gastronomie und Hotellerie wird das Spiel mit dem Pfand herausfordernd.

Wie jetzt, Pfand?

Für Getränke in Kunststoff-Flaschen oder Metalldosen mit einer Füllmenge von 0,1 bis 3 Liter wird ab 1.1.25 Pfand in der einheitlichen Höhe von 0,25 Cent eingehoben.

GASTRO&PFAND: ALLGEMEINE INFO

Gastronomiebetriebe, in denen vor Ort konsumiert wird und Getränke nicht mitgenommen werden (z. B. Restaurant, Kaffeehaus, Club, Diskothek, Bar), MÜSSEN!!! den Pfandbetrag nicht weiterverrechnen und sind auch nicht zur Rücknahme verpflichtet (man kann hier also keine Pfandflaschen zurückgeben).

Dies ist die einzige Sonderregelung, bei der der Pfandbetrag nicht an Konsument:innen weiterverrechnet wird! (werden kann?) Diese Ausnahme gilt nicht bei Gastro mit Take away!

ACHTUNG: Der Getränke-Einkauf erfolgt aber IMMER mit Pfandbetrag. Dafür gibt es keine Ausnahme! Um Ihren Pfandbetrag organisiert über die EWP zurückzubekommen, empfehlt die EWP die Anmeldung als manueller Rücknehmer. Alternativ können Sie die Gebinde selbst bei einem Rücknahmeautomaten retournieren.

Zustand Pfandgut

Voraussetzung für die Retournierung des Pfands ist, dass das österreichische Pfandlogo und der Barcode (EAN-Code) deutlich erkennbar sind. Die Verpackung muss leer, UNZERDRÜCKT und das Etikett vollständig auf der Verpackung vorhanden und lesbar sein. Wird die Verpackung abgelehnt, kann kein Pfand ausbezahlt werden. Ausgenommen sind Milchprodukte bzw. Produkte mit einem Milchanteil von mehr als 51%. Ebenfalls ausgenommen sind Sirupe. Nicht ausgenommen sind: "pflanzliche Milchsorten" (Soja-, Hafermilch etc).

Hinweis: Jahrelang wurde Konsumenten eingetrichtert Leergut gut zu zerquetschen, um platzsparend möglichst viel in die Tonne zu bekommen. Ob wir ab dem 1.1.25 das Gelernte vergessen können, wird sich am Pfand in unserer Hand zeigen.

Die Herausforderungen der Einführung eines Pfandsystems für Einweggetränkeverpackungen in der Gastronomie in Österreich

Die Einführung eines Pfandsystems für Einweggetränkeverpackungen aus Kunststoff und Metall stellt Österreich vor vielfältige Herausforderungen – insbesondere in der Gastronomie. Dieser Schritt, der maßgeblich dazu beitragen soll, die Recyclingquoten zu erhöhen und die Umweltbelastung zu verringern, erfordert eine umfassende Anpassung von Strukturen, Prozessen und Abläufen in einer Branche, die sich durch ihre Vielfalt und Komplexität auszeichnet.

LOGISTISCHE HERAUSFORDER-UNGEN/LAGERFLÄCHEN

Ein zentrales Problem ist die Logistik des Pfandsystems. Gastronomiebetriebe müssen Rücknahmesysteme einrichten, die den gesetzlichen Anforderungen entsprechen und gleichzeitig praktikabel sind. Vor allem kleinere Betriebe wie Cafés, Bars oder Imbisse sehen sich mit begrenztem Platz für die Lagerung von zurückgegebenen Verpackungen konfrontiert. Eine adäquate Lagerung ist jedoch notwendig, um Hygienevorschriften einzuhalten und Ungezieferbefall zu vermeiden. Die Rückgabe von Einwegverpackungen durch Kunden kann in der Gastronomie zudem zu einem erhöhten Personalaufwand führen. Mitarbeiter müssen nicht nur die Rücknahme organisieren, sondern auch

sicherstellen, dass die Behälter korrekt gezählt und dokumentiert werden. Dies könnte vor allem während Stoßzeiten zu Verzögerungen im Betriebsablauf führen.

KOSTENBELASTUNG

Die Implementierung des Pfandsystems ist mit erheblichen Investitionen verbunden. Viele Betriebe müssen in neue Lagerflächen, Rücknahmeautomaten oder manuelle Rücknahmesysteme investieren. Gleichzeitig entstehen laufende Kosten für die Abholung und Entsorgung der gesammelten Verpackungen.

Darüber hinaus könnten die Betriebe mit einer erhöhten finanziellen Belastung durch die Vorfinanzierung des Pfands konfrontiert werden. Gastronomiebetriebe, die Einwegverpackungen einkaufen, müssen den Pfandbetrag vorstrecken und können diesen erst bei der Rückgabe verrechnen. Gerade für kleinere Betriebe kann dies die Liquidität belasten.

KOMPLEXITÄT IN DER UMSETZUNG

Ein weiteres Hindernis ist die Integration des Pfandsystems in die bestehenden Abläufe der Gastronomie. Während der Einzelhandel oft bereits auf standardisierte Prozesse zurückgreifen kann, ist die Gastronomie stark diversifiziert: Vom feinen Restaurant über den Lieferservice bis hin zum Imbissstand sind die Anforderungen unterschiedlich. Die Frage, wie ein einheitliches System gestaltet werden kann, dass alle Betriebstypen gleichermaßen berücksichtigt, bleibt schwierig. Die Kommunikation mit den Gästen stellt eine zusätzliche Herausforderung dar. Kunden müssen über

das Pfandsystem, die Rückgabemöglichkeiten und die richtige Handhabung informiert werden. In internationalen Tourismusregionen erfordert dies eine mehrsprachige und kulturübergreifende Ansprache, um Missverständnisse und Unmut zu vermeiden.

HYGIENE UND KUNDENAKZEPTANZ

In der Gastronomie hat Hygiene oberste Priorität. Die Rücknahme von benutzten Getränkedosen und -flaschen birgt jedoch das Risiko, Hygienestandards zu beeinträchtigen, wenn die Verpackungen nicht ordnungsgemäß behandelt werden. Dies betrifft insbesondere Betriebe mit hohem Kundenverkehr, in denen keine automatisierten Rücknahmesysteme verfügbar sind.

Auch die Akzeptanz des Pfandsystems durch die Gäste ist nicht selbstverständlich. Vor allem Touristen könnten Schwierigkeiten haben, sich an die neuen Regelungen zu gewöhnen. Kunden, die Getränke zum Mitnehmen bestellen, könnten weniger geneigt sein, Verpackungen zurückzubringen, was zu einer erhöhten Müllbelastung führen könnte.

KOORDINATION MIT LIEFERANTEN

Viele Gastronomiebetriebe beziehen ihre Getränke von spezialisierten Lieferanten, die ebenfalls in das Pfandsystem eingebunden werden müssen. Die Frage, wie die Rückgabe der Verpackungen zwischen Gastronomie und Lieferanten koordiniert wird, ist noch weitgehend ungeklärt. Eine ineffiziente Organisation könnte zu zusätzlichen Kosten und zeitlichen Belastungen führen.

POTENZIAL FÜR POSITIVE EFFEKTE

Trotz der zahlreichen Herausforderungen bietet das Pfandsystem auch Chancen für die Gastronomie. Es kann als Instrument für ein nachhaltigeres Image genutzt werden, da Kunden zunehmend Wert auf umweltbewusste Geschäftspraktiken legen. Betriebe, die das System erfolgreich integrieren und transparent kommunizieren, könnten ihre Attraktivität für umweltbewusste Gäste steigern.

Langfristig wird ein gut funktionierendes Pfandsystem dazu beitragen, die Müllentsorgungskosten der Gastronomiebetriebe zu senken, da weniger Abfall in den regulären Müllströmen landet. Gleichzeitig unterstützt es die nationalen Recyclingziele und trägt zur Erhaltung der Umwelt bei.

QUINTESSENZ

Die Einführung eines Pfandsystems für Einweggetränkeverpackungen in Österreich bringt für die Gastronomie zahlreiche Herausforderungen mit sich. Besonders die logistische Umsetzung, die finanziellen Auswirkungen, hygienische Bedenken und die Akzeptanz bei Kunden und Mitarbeitern erfordern sorgfältige Planung und Anpassung.

Um die Vorteile des Systems zu maximieren und die Belastungen zu minimieren, ist eine enge Zusammenarbeit zwischen Gastronomiebetrieben, Lieferanten, Behörden und der Regierung notwendig. Nur so kann sichergestellt werden, dass das Pfandsystem nicht nur den Umweltschutz fördert, sondern auch für die Gastronomie praktikabel bleibt.

CHRISTIAN PFEIFER

VERTRIEB GASTROSYSTEMS, REDL

Das Einwegpfand ab 1. Januar 2025 stellt Handel und Gastronomie vor neue Herausforderungen. Wir bei Redl – Home of Innovation bieten innovative Lösungen, die Gastronomen helfen, nachhaltiger und effizienter zu wirtschaften: Mit unseren Offenausschank-Systemen können Getränke aus Großgebinden in Gläser oder Mehrwegbecher ausgeschenkt werden. Dies reduziert Einwegverpackungen, minimiert Entsorgungsaufwand und vereinfacht die Logistik – ideal für Restaurants, Bars und Hotels. Für Selbstbedienungsbereiche bieten wir intelligente Mehrwegbecher-Automaten an, die Becher ausgeben und zurücknehmen – bedienbar per QR-Code, Debitkarte oder POS-System. Wir begleiten unsere Kunden aktiv bei der Umstellung und schaffen zukunftssichere, nach-

haltige Lösungen, die Umwelt und Betrieb wgleichermaßen zugutekommen.

GERHARD SCHILLING

GESCHÄFTSFÜHRER, ALMDUDLER

Der positive Aspekt am Einwegpfandsystem ist, dass der Warenkreislauf geschlossen bleibt und die Materialien dann wieder den Herstellern zur Verfügung stehen. Die EWP Recycling Pfand Österreich gGmbH steht allen Herstellern und insbesondere Händlern und Rücknehmern mit umfangreichen Informationen und Unterstützung bei der Einführung des neuen Pfandsystems zur Seite. Seit Anfang des Jahres bereiten wir uns intensiv auf die Umstellung vor. Wir werden im ersten Quartal 2025 Zug um Zug auf die neuen Einwegpfandgebinde (neuen EAN-Codes und Pfandsymbol auf dem Gebinde) umstellen. Unser Gastronomiekernbereich mit dem Glasmehrwegsortiment bleibt davon aber unberührt.



TEXT: PETER EDER

Mit Katrin Steindl gewinnt die JRE-Organisation keine neue Köchin – das ist sie nämlich nicht. Katrin Steindl ist beim Unterwirt in Tirol im Service. Unter der Leitung ihrer Schwester Sabrina ist sie für den traditionsreichen Gasthof, der seit mehr als 750 Jahren an der Schnittstelle zwischen Salzburg, Innsbruck und München nahe Kufstein besteht, mitverantwortlich.

it ihrer Berufung in den Vorstand der internationalen Restaurantvereinigung JRE tritt Steindl nun auch international ins Rampenlicht.

Die JRE – Jeunes Restaurateurs, eine Organisation mit über 400 Mitgliedsbetrieben aus Europa und darüber hinaus – hat kürzlich ihren neu gewählten Vorstand vorgestellt. Daniel Canzian aus Italien übernimmt das Amt des Präsidenten, während Nicolai P. Wiedmer aus Deutschland der neue Vizepäsident ist. Für Österreich wurde Katrin Steindl in das Gremium als die neue Vizepräsidentin gewählt und übernimmt damit mit ihren Kollegen eine Schlüsselrolle in der Weiterentwicklung dieser renommierten Vereinigung.

"Wir müssen unsere Kräfte und unser Knowhow bündeln, um das Potenzial unserer Branche wirtschaftlich und intellektuell voll auszuschöpfen. Ich freue mich sehr, als Gastgeberin diese bedeutende Position übernehmen zu dürfen, um die Zukunft der JRE-Mitglieder aktiv mitzugestalten", erklärt Steindl. Ihre Worte deuten an, dass sie nicht nur repräsentieren, sondern tatsächlich etwas bewegen möchte.

VOM MARKETING ZURÜCK ZUR GASTRONOMIE

Bevor Katrin Steindl in den elterlichen Betrieb zurückkehrte, war sie in der Marketing- und Kreativbranche tätig. Ihre beruflichen Stationen umfassen u.a. Positionen als Trendmanagerin und Creative Director – Rollen, in denen sie die Kunst perfektionierte, Marken zu verstehen, aufzubauen und zu positionieren.

Diese Erfahrung wird für ihre neue Aufgabe bei den JRE von unschätzbarem Wert sein. Denn die JRE ist längst mehr als eine lose Verbindung von Gastronomen – sie ist eine Marke. Eine Marke, die für Qualität, Innovation und Kreativität in der Gastronomie steht. Steindl versteht, wie wichtig ein konsistentes und zugleich modernes Auftreten am Markt ist, um sowohl Stammgäste als auch eine neue Generation von Kulinarik-Liebhabern anzusprechen.

"JRE ist mehr als nur eine Organisation. Es ist eine Plattform, die uns allen hilft, voneinander zu lernen, uns zu inspirieren und gemeinsam stärker zu werden", so Steindl. Diese Sichtweise möchte sie nun auch aktiv nach außen tragen.

Eine perfekte Besetzung für die JRE Es gibt wohl kaum jemanden, der besser für die Aufgabe der JRE-Vizepräsidentin geeignet wäre als Katrin Steindl. Ihre Herkunft aus einer traditionsreichen Wirtshausfamilie gibt ihr die nötige Erfahrung und das Verständnis für die Herausforderungen, mit denen







sich viele Gastronomen konfrontiert sehen. Zusammen mit ihrer Schwester führt sie den Unterwirt erfolgreich in die Zukunft und beweist damit, dass sie nicht nur die Theorie, sondern auch die Praxis beherrscht.

Doch Steindl bringt noch mehr mit: ihre Expertise im Marketing und eine starke Persönlichkeit. Als selbstbewusste Tirolerin – ein Attribut, das man beruhigt mit einem gesunden Pragmatismus und einem unerschütterlichen Tatendrang assoziieren kann – vereint sie die Eigenschaften, die in einer Führungsrolle gefragt sind. Dabei setzt sie auf Zusammenarbeit statt auf Konfrontation. Ihr Feminismus ist pragmatisch und lebensnah, geprägt von einem gemeinsamen Miteinander statt von lautstarkem Aktivismus.

FÜR STEINDL ZÄHLT DIE LIEBE ZUM MENSCHEN

Für Katrin Steindl ist eines klar: Ohne Liebe zu den Menschen kann man in der Gastronomie nicht erfolgreich sein. Diese Liebe ist für sie die Grundvoraussetzung, um in diesem anspruchsvollen Berufsfeld zu bestehen.



"Um ein Gasthaus zu führen, braucht es ein ganzes Dorf."

Die Steindls setzen konsequent auf regionale Zusammenarbeit und binden lokale Betriebe wie Bäcker, Fleischer oder Keramiker in ihr Angebot ein. "Wer diese Liebe nicht empfindet, sollte die Branche verlassen", sagt sie unmissverständlich. Lieblosigkeit, so Steindl, schadet nicht nur dem eigenen Betrieb, sondern der gesamten Branche.

Dass es auch anders geht, zeigen die Steindl-Schwestern im Unterwirt. Dort gibt es keine Personalprobleme, keine unzufriedenen Mitarbeiter und keine Gäste, die durch schlechte Erfahrungen auffallen. Das Geheimnis? Ein Arbeitsumfeld, in dem sowohl das Team als auch die Gäste respektiert und geschätzt werden. Dienstleistung wird hier als Ausdruck von Lebensqualität verstanden – für alle Beteiligten.

DER SERVICE ALS HERZSTÜCK DER GASTRONOMIE

Besonders am Herzen liegt Steindl die Arbeit des Servicepersonals. Sie weiß aus eigener Erfahrung, dass die Interaktion zwischen Service und Gast oft der entscheidende Faktor ist, der über den Erfolg eines Abends bestimmt. Der Service ist das Bindeglied zwischen der Küche und dem Gast. Während die Küche für die kulinarische Qualität sorgt, ist es die Aufgabe des Service, jeden Teller individuell und im richtigen Moment an den Gast zu bringen – stets angepasst an die jeweilige Stimmung und die Bedürfnisse des Tisches.



Steindl betont, dass viele Gastronomen zu wenig darauf achten, was ihre Gäste wirklich möchten. "Der moderne Gast sucht Genuss, ohne sich überladen zu fühlen", erklärt sie. Es gehe darum, den Gästen Energie zu geben, anstatt sie durch ein Zuviel an Essen und Trinken zu belasten. Ihre Philosophie: Qualität vor Quantität und ein Gespür für die Wünsche der Gäste. So bleibt das Schnapserl am Ende Genussmittel und wird nicht nur wegen der Verdauung gekippt.

EIN DORF ALS ERFOLGSREZEPT

"Um ein Kind zu erziehen, braucht es ein ganzes Dorf", lautet ein bekanntes Sprichwort. Katrin Steindl überträgt dieses Prinzip auf die Gastronomie: "Um ein Gasthaus zu führen, braucht es ein ganzes Dorf." Dieser Ansatz prägt die Arbeit im Unterwirt. Die Steindls setzen konsequent auf regionale Zusammenarbeit und binden lokale Betriebe wie Bäcker, Fleischer oder Keramiker in ihr Angebot ein. Das schafft nicht nur Authentizität, sondern stärkt auch die regionale Wirtschaft. Ein gutes Beispiel hierfür ist der Umgang mit Wein. Steindl bewundert Winzer, die trotz schwankender Jahrgänge für ihre Produkte einstehen, statt auf Massenware zu setzen. "Einzigartigkeit in enger Verbindung mit der Natur ist wichtiger als Perfektion", erklärt sie. Genau diese Philosophie möchte sie auch bei den JRE verankern.





VISION FÜR DIE JRE: KOLLABORATION, STRATEGIE UND KURATION

Die JRE stehen vor großen Aufgaben. Ihre Mission, Leidenschaft und Talent zu fördern, zu teilen und zu inspirieren, ist nicht nur eine schöne Vision, sondern auch ein ambitionierter Plan. Katrin Steindl sieht ihre Aufgabe darin, die Mitglieder durch Wissenstransfer zu stärken und sie auf gemeinsame Ziele einzuschwören. "Die JRE sind eine starke Gemeinschaft, und wir können noch mehr gesellschaftliche Relevanz erreichen", sagt sie.

Dabei geht es nicht nur um kulinarische Exzellenz, sondern auch um Themen wie Gesundheit und Wohlbefinden. Der Wertewandel, der in der Gesellschaft stattfindet, betrifft besonders die Gastronomie. Steindl ist überzeugt, dass Restaurants und ihre Betreiber eine Vorreiterrolle übernehmen können – sei es durch nachhaltige Konzepte, gesunde Ernährung oder ein achtsameres Miteinander.

EINE HERAUSFORDERNDE, ABER VIELVERSPRECHENDE ZUKUNFT

Die kommenden Monate werden für Katrin Steindl und den gesamten neuen JRE-Vorstand sicherlich herausfordernd. Doch mit ihrer Erfahrung, ihrem Engagement und ihrer visionären Denkweise hat Steindl das Potenzial, die Organisation auf ein neues Level zu heben. Ihre Stärke liegt nicht nur in ihrer Fachkompetenz, sondern auch in ihrer Fähigkeit, Menschen zu motivieren und zu inspirieren.

Mit Katrin Steindl an der Spitze dürfen wir gespannt sein, wie die JRE die Zukunft der Gastronomie mitgestalten werden. Eines ist sicher: Sie wird die Küchenpartie mit frischen Ideen und einer klaren Strategie bereichern.

JRE Kernpunkte



Wir schätzen die Herkunft unserer Zutaten. Wir kümmern uns um die Umwelt und handeln nachhaltig.

Wir bleiben uns selbst treu und halten Traditionen und geschütztes Terroir aufrecht.

Wir sind innovativ und sehen die Gastronomie als eine fortan wachsende Evolution.

Wir drücken unsere niemals endende Leidenschaft in erstklassiger Gastlichkeit aus.

Wir kreieren unvergessliche Momente in dem wir unseren Gästen eine Wohlfühlatmosphäre bieten und Menschen miteinander verbinden.



Wenn sich der Winter über das Naturwunder Donauschlinge Schlögen legt, liegt eine magische Ruhe über der Region am Fluss. Weil viele Menschen genau diese Ruhe für ihre freien Tage suchen, hat das Riverresort Donauschlinge**** auch in der Wintersaison geöffnet.

Direkt an der Donau gelegen, bietet das liebevoll geführte Hotel seinen Gästen Raum und Zeit, den Alltag hinter sich zu lassen und bei Wellness, kulinarischen Genüssen und Mußestunden in der Natur Kraft zu schöpfen.

VIEL GENUSS ALL INCLUSIVE

Das Riverresort Donauschlinge**** begeistert preisbewusste Genießer. Seine Donau.ALL-inclusive.Leistungen sind derart umfassend, dass Gäste aus dem Vollen schöpfen können, ohne tief in die Tasche greifen zu müssen. Wellness im Donau-Spa mit Indoor-Pool, ein Aktivurlaub, Familienzeit – welches Bedürfnis auch immer gerade am größten ist – Wintertage im Riverresort Donauschlinge sind



höchst erfreulich. Den ganzen Tag schlemmen ist ebenso im Zimmerpreis inbegriffen wie ein abwechslungsreiches Aktivprogramm. Kulinarisch sind Genießer vom reichhaltigen Frühstücksbuffet über einen Mittagssnack sowie Kaffee und Kuchen am Nachmittag bis hin zum Fünf-Gänge-Themenbuffet oder Genussmenü am Abend mit Softdrinks, Schankbier und Hauswein rundum versorgt. Zur täglichen Happy Hour werden Aperitifs zum Sonderpreis angeboten. Von Montag bis Freitag von 12 bis 15 Uhr gibt es 20 Prozent Ermäßigung auf Wellnessanwendungen. So ist auch das individuelle Beauty- und Gesundheitsprogramm leistbar.

An kalten Wintertagen ist die schöne Wellnesswelt mit Saunalandschaft, Indoorpool und Ruheinseln der beste Platz, um zu entspannen. Massagen, Beauty, Wickel und Packungen verwöhnen die Gäste. Freitag ist Late-Night-Spa mit einem Glas Prosecco und Kerzenschein angesagt. Bis 22 Uhr dreht sich an diesen Winterabenden alles um das Wohlfühlen und Loslassen. Rund um das Hotel liegt eine bezaubernde Schneelandschaft zum Wandern, Langlaufen oder Rodeln. Geführte Winterwanderungen begleiten aktive Naturgenießer durch die vielseitige Wanderregion. Im Hotelrestaurant werden Feinschmecker mit regionalen Schmankerln, heimischem Wild und hausgemachten Mehlspeisen verwöhnt.

Leistungen: 3 Tage / 2 Nächte in der gebuchten Zimmerkategorie, freitags Late Night Spa, samstags geführte Winterwanderung, Donau. ALLinclusive.Leistungen – Preis p. P.: ab 178 Euro

Genuss am Fluss

Leistungen: 4 Tage / 3 Nächte in der gebuchten Zimmerkategorie, 1 Relax-Behandlung (sanfte Wohlfühlmassage) oder 1 Gesichtsmassage (je 20 Min.), freitags Late Night Spa, samstags geführte Winterwanderung, 1 x Schlemmer-Genuss (Eisbecher nach Wahl), Donau.ALLinclusive.Leistungen – Preis p. P.: ab 349 Euro (nicht über Weihnachten/Silvester buchbar)



Highlight ist der Valentinstag am 14. Februar 2025: Dann erwartet die Gäste des Riverresort Donauschlinge ein Varieté-Programm mit Pronto Pronto, das sie in eine wunderbare Welt aus Magie, Jonglage, Pantomime, Tanz, Comedy, Parodie und Musik entführt – drei Stunden Augen-, Ohren- und Gaumenschmaus. Länger bleiben, lohnt sich: Für die zweite Nacht gibt es 20 Prozent Ermäßigung, für die dritte Nacht 50 Prozent ALLinclusive.

***** www.donauschlinge.at



InterContinental Wien setzt auf autonome Bodenreinigung von Gausium

Das InterContinental Wien, eines der renommiertesten Luxushotels der Stadt, verbindet Tradition mit moderner Technologie. Mit der Einführung der autonomen Reinigungsroboter von Gausium – dem leistungsstarken Vacuum 40 und dem vielseitigen Phantas – setzt das Hotel neue Standards in Sachen Sauberkeit und Effizienz.

Das InterContinental Wien blickt auf eine mehr als sechzigjährige Tradition zurück und zählt bis heute zu den bekanntesten Luxushotels der Stadt. Als Österreichs erstes Hotel einer internationalen Kette in Wien, prägte es die Entwicklung der Stadt als moderne Tourismusdestination wie kein zweites Haus. Das Hotel, ein architektonisches Meisterwerk des Funktionalismus, setzt auf eine luxuriöse Atmosphäre, die Gäste zum Wohlfühlen einlädt. Ein entscheidender Faktor dafür: Makellose Sauberkeit und ein frisches Ambiente – hier kommen die KI-gesteuerten Reinigungsspezialisten von Gausium ins Spiel:

KRAFTVOLLE LEISTUNG TRIFFT AUF ELEGANZ

Der Vacuum 40 Saugroboter aus dem Gausium-Programm ist speziell für den Einsatz auf harten Böden und auf kurz- sowie auch langflorigen Teppichen geeignet. Demgemäß gelangt er in insgesamt vierzehn Etagen zum Einsatz: Zwölf Gäste-Stockwerke, der Lobby und dem ersten Kellergeschoss. Dank seiner antistatischen, elastischen Walzenbürste entfernt er selbst tiefsitzenden, hartnäckigen Schmutz und reinigt mit seinen Seitenbürsten und hochpräzisen Sensoren auch Kanten bis zum Null-Abstand.

Ein besonderes Highlight ist der integrierte Aromadiffusor des Saugroboters. Im Zuge des Reinigungsvorgangs verbreitet er den exklusiven Duft "InterContinental Brand Sense" des Hauses und sorgt so für ein einzigartiges Dufterlebnis. Mit seiner kabellosen Technologie navigiert der Roboter mühelos um Hindernisse, wie beispielsweise saisonale Dekorationen, und aktualisiert in Echtzeit seine Routenplanung.

FLEXIBLER ALLROUNDER FÜR UNTERSCHIEDLICHE REINIGUNGS-MODI UND BÖDEN

Im Mezzanin des Hotels sind teilweise Teppichflächen sowie auch Marmorböden – das optimale Einsatzgebiet für den kompakten **Phantas**. Denn der kleinste Roboter im Hause Gausium verfügt über vier verschiedene Reinigungsmodi: Während die gesamte Fläche täglich gesaugt wird, werden nur die Marmorböden zweimal in der Woche geschrubbt.

Dabei sorgt der kompakte Allrounder mit seinen branchenführenden Navigationsalgorithmen für eine effiziente, nachhaltige Reinigung – selbst in engen Bereichen und sogar unter Tischen. Unterstützt durch eine spezielle Seitenbürste und hochpräzise Sensoren, kann auch Phantas Kanten mit Null-Abstand reinigen.

VORTEILE FÜR DAS HOUSEKEEPING

Die autonomen Reinigungsroboter entlasten das Personal, indem sie die zeitintensive Bodenpflege übernehmen und konstante Ergebnisse liefern – auch bei mehrmaligem Einsatz täglich. Dadurch kann sich das



Housekeeping stärker auf die Betreuung der Gäste konzentrieren.

Die Bedienung der beiden KI-gesteuerten Bodenreinigungsroboter erfolgt intuitiv über die Gausium-App, die eine flexible Steuerung, Kartenbearbeitung und Aufgabenplanung ermöglicht. Beide Geräte docken automatisch an ihre Ladestationen an und setzen ihre Arbeit nach dem Laden selbstständig fort. Selbstverständlich verfügen sie jedoch auch über einen manuell bedienbaren Reinigungsmodus und sind dank ihrer komfortablen Bediengriffe leicht von A nach B transportabel.

"Mit dieser innovativen Partnerschaft beweist das InterContinental Wien, dass Tradition und Innovation Hand in Hand gehen können, um Gästen ein unvergessliches Erlebnis zu bieten. Wir von Gausium unterstreichen dabei unseren Anspruch, die Zukunft der Reinigungstechnologie gestalten zu wollen," betont Ing. Mag. Jürgen Höller, Managing Director Gausium Österreich und Initiator des Österreichvertriebs durch Denzel Robotics, einem noch jungen Geschäftsfeld aus dem Hause Denzel.



Wo kosmopolitischer Charme auf alpines Flair trifft.

"Come to stay. Stay to enjoy." – Das Neue Post – Upside Down Town Hotel lädt zum Abtauchen, Eintauchen und Genießen ein. Nach intensiven Renovierungsarbeiten öffnet das Hotel im Dezember 2024 inmitten der idyllischen Altstadt von Zell am See mit neuem Interieur und Konzept seine Türen und bietet den perfekten Rahmen für jede Art von Urlaub – ob Pärchenwochenende, Familienurlaub, Honeymoon, oder ein Kurztrip mit Freunden. Als Ort abseits gewohnter Pfade, der mit Konventionen und Erwartungshaltungen spielt, inspiriert das Hotel mit gekonnter Balance aus einzigartigem Flair und guten Vibes.

ANKOMMEN, WOHLFÜHLEN, ABSCHALTEN.

Big city life in den Bergen lässt das Neue Post – Upside Down Town Hotel in den urbanen Zimmern aufkommen. In den edgy Doppelzimmern in verschiedenen Größen und den Apartments inklusive Küche ist hier Platz für alles und jeden. Auch für Vierbeiner.

DER WINTER IM NEUE POST – UPSIDE DOWN TOWN HOTEL.

Rauf auf den Berg oder doch lieber rein ins Wellnessvergnügen? Warum entscheiden, wenn man beides haben kann! Am Fuße des Skigebiets Zell am See / Kaprun gelegen und nur einen Schneeballwurf vom Skilift entfernt, ist das Neue Post – Upside Down

Town Hotel das Tor zum Allround-Winterparadies. Nach purem Pistenvergnügen auf der Schmittenhöhe, in Kaprun und Saalbach-Hinterglemm lädt das Down Town Spa auf 800m² zum Entspannen und Wohlfühlen ein. Im überdachten Swimmingpool, dem Hot-Whirlpool, dem Dampfbad oder einer von drei Saunen, unter anderem mit Panoramablick auf die Berge, und dem großzügigen Ruheraum, finden Entspannungssuchende ihre ultimative Oase. Wer sich Gutes tun möchte, entscheidet sich zusätzlich für eine Massage oder Beautybehandlung im hauseigenen Kosmetik- und Massagestudio.

KULINARISCHE GESCHMACKSWELTEN.

Damit neben der Seele auch der Gaumen verwöhnt wird, sorgt das Neue Post – Upside Down Town Hotel mit aufregender Fusionsküche dafür, dass die Geschmacksknospen zum Blühen gebracht werden. Local roots werden geehrt und mit kulinarischen Einflüssen aus aller Welt kreativ und stets kosmopolitisch in Szene gesetzt. Das Ergebnis? Kreationen, die sich sehen lassen können: Mit State of the Art Präsentation und "essthetischer" Inszenierung treffen sich Kunst und Kulinarik am Teller.

Meet. Mingle. Chill. Anytime! Ob als Hotelgast, zum Afterwork oder auf ein Wochenend-Date mit Friends und Family – mit dem durchgehend offenen und einla-



denden Raumkonzept präsentiert das Neue Post – Upside Down Town Hotel ganz nach dem Motto "Come to stay. Stay to enjoy." in der Lapponia Bar Kaffeespezialitäten, Signature Drinks und erlesene Weine. Immer mit dabei? Stimmungsvoller Kaffeehaus-Charakter und good vibes only!

LIVE-EVENTS.

An den Wochenenden verwandelt sich die Lobby in eine Bühne für Livemusik und nationale sowie internationale DJs. Wenn der 100m² große Multi-Purpose-Raum gerade nicht für Business genutzt wird, werden Vernissagen oder entspannende Yoga-Kurse veranstaltet.

Alle Informationen zum Neue Post – Upside Down Town Hotel sind online zu finden auf:



Das Alpinhotel Keil bietet ideale Voraussetzungen für einen unvergesslichen Winterurlaub in den Dolomiten.

Der Kronplatz ist im Winter ein Paradies für Skifahrer und Wintersportler. Mit über 100 Kilometern perfekt präparierter Pisten, modernen Liftanlagen und atemberaubenden Ausblicken auf die Dolomiten bietet er ideale Bedingungen für Anfänger und Profis. Schneesicherheit und eine Vielzahl gemütlicher Skihütten machen den Kronplatz zu einem der beliebtesten Skigebiete Südtirols.

Da kommt es gerade recht, dass das Alpinhotel Keil als spezialisiertes Skihotel mit zahlreichen Extras für Wintersportler glänzt. Der komfortable Skibus bringt die Gäste in nur fünf Minuten zur Talstation. Die Skiausrüstung ist im modernen Skidepot im Hotel gut verstaut. Lange Wartezeiten an der Kasse gehören der Vergangenheit an, denn dank des hoteleigenen Skiservices erhalten die Gäste ihre Skipässe direkt im Hotel. Auf Wunsch organisiert das Alpinhotel Keil auch

Skiverleih und Skikurse. Zusätzlich zum Kronplatz sind die Skigebiete Drei Zinnen, Cortina und Sella Ronda leicht erreichbar. Mit nur einem Skipass erleben Skifahrer das gesamte Skiparadies Dolomiti Superski.

So gut versorgt verbringt man die Wintertage gerne beim Carven, Wedeln und Freeriden. Aber auch abseits der Pisten verspricht der Winter im Alpinhotel Keil jede Menge Spaß und Abenteuer. Ein abwechslungsreiches Aktivprogramm, das in Zusammenarbeit mit dem Tourismusverein Olang organisiert wird, bietet viele kostenlose Aktivitäten und attraktive Ermäßigungen für die ganze Familie. Eislaufen, Fackelwanderungen, Schneeschuh- und Winterwanderungen, geführte Skitouren, Snowtubing oder Skisafaris – für Groß und Klein gibt es unzählige Möglichkeiten, den Winter in den Dolomiten in vollen Zügen zu genießen und unvergessliche Erlebnisse zu sammeln.

Kein Winterurlaub ohne wohltuende Wellness. Auch hier kann sich das Alpinhotel Keil sehen lassen. Traumhaft schön ist der Indoor-Outdoor-Rooftop-Panoramapool, der auch im Winter mit 33 Grad angenehm warm ist. Die frische Winterluft spüren, den herrlichen Ausblick auf die Pustertaler Bergwelt genießen, den Alltag vergessen. Von Saunen über (Heil)Massagen bis hin zu Anwendungen – der stilvolle Wellnessbereich animAlpina Spa bietet Entspannung pur. Für Sportbegeisterte steht ein hochmodernes Fitnessstudio zur Verfügung.

"just alpine" ist der Urlaub im Alpinhotel Keil, "just alpine" ist auch die Küche. Aus besten, vorwiegend heimischen Zutaten zaubert das Küchenteam kulinarische Köstlichkeiten. Und weil Wein eine Leidenschaft ist, berät der Hausherr als Sommelier die Feinschmecker beim Abendessen persönlich. Im neuen Raritätenweinkeller lagern Weine aus dem gesamten Alpenraum – von Burgund über Piemont bis zum Burgenland und Venetien. So lässt sich ein gemütlicher Winterabend wunderbar mit einem edlen Tropfen krönen.

www.alpinhotel.it

Dolomiti Super Premiere (06.–23.12.24)

Leistungen: 4 Nächte, 1 Nacht geschenkt.

1 Winterzauber-Drink bei Anreise, Preisnachlass
20 % auf den Verleih der Skiausrüstung,
kostenloser Skibus, Skipassservice im Haus,
geführte Skisafari, kostenloses Skidepot
an der Talstation

Just Ski & Pow(d)er (06.01.-21.02.25, 08.03 -20.04.25)

Leistungen: 7 Nächte, 1 Nacht geschenkt. 1 Winterzauber-Drink bei Anreise, Preisnachlass 10 % auf den Skipass Kronplatz oder Dolomiti Superski, kostenloser Skibus, Skipassservice im Haus, 1 Genussgutschein auf der Lorenzihütte am Kronplatz (Wert 10 Euro), geführte Skisafari



Von Genialität durchzogener Weinviertler

GOLDEN Grüner Veltliner Weinviertel DAC Reserve 2023

"In Goldenen Jochen" im Weinviertler Großebersdorf gedeiht der Golden von Pfaffl, der auf dem warmen, sandigen Südhang jedes Jahr absolut goldgelbe Trauben hervorbringt. In sattem goldgelb glänzt er im Glas und verrät auch schon in der Nase, dass uns hier etwas besonderes erwartet. Litschi und Ananas kommen da entgegen und ein herrlich sanfter Körper am Gaumen, der aber zart durchwoben ist von feingliedriger Säure. Viel Frucht und eine leichte Wärme. Zarte Pfeffernote im Nachhall. Ein wunderschöner Wein, durchaus auch zu Gerichten, wo wir sonst an Rotwein denken, wie etwa Rindsbraten oder auch mal zur Ente! Auch asiatisch scharfe Gerichte sind hier sehr willkommen, die Fülle und Frucht des Weines harmonieren herrlich zu Schärfe und auch zu intensivem Curry. Woher die Genialität kommt, fragt ihr Euch? Das ist ein Zitat von Sommelier-Legende Adi Schmid, er findet den Wein wohl auch ganz passend.





Keringer

100 DAYS Grüner Veltliner 2023

Neu und einzigartig: Keringers Erfolgsserie "100 DAYS" wächst – jetzt mit einem außergewöhnlichen, eleganten Grünen Veltliner. Über 100 Tage auf der Feinhefe im Barriquefass verleihen ihm Tiefe und eine cremige Textur. Aromen von reifen gelben Früchten, getrockneten Apfelschalen und Grapefruit vereinen sich mit feiner Würze und lebendiger, perfekt balancierter Säure.

Ein Wein, der Charakter und Eleganz verbindet – ideal zu asiatischen Gerichten, kräftigen Fisch- und Geflügelgerichten oder gereiftem Käse. Perfekt für alle, die das Besondere suchen!

Entdecken Sie Ihren Festtagsfavoriten auf:

TRAUNSECCO®

BIO Wüdsau

Knackiger grüner Apfel in der Nase, fülliger Körper mit Anklängen von Stachelbeere, frische & anregende Zitrusnoten mit harmonischer Säure. Der perfekte Vorspeisen-Begleiter.

Wüdsau ist ein trockener BIO Streuobst Apfelschaumwein aus Oberösterreich mit 6 % Alkohol.

TRAUNSECCO steht für exklusiven Schaumwein für den Erhalt alter Apfel und Birnensorten aus dem Obsthügelland Oberösterreich. Jede Sorte ist streng limitiert, von Hand verarbeitet und direktgepresst. Die Produktion verläuft streng nach ökologischen Grundprinzipien – reine Natur ohne Kompromiss.





Grüner Veltliner Zwillingslauser **Kamptal DAC 2023**

Hinter dem Namen Zwillingslauser verbirgt sich ein durchwegs vielschichtiger und mineralischer Veltliner-Typus. Am Geburtstag der Zwillinge Rudolf und Michael wurde in der Riede Kittmannsberg ein Weingarten gepflanzt, der Jahr für Jahr durch seine erfrischenden Aromen überzeugt. Der karge, steinige Untergrund aus Granit verleiht diesem Wein intensive Aromen nach grünem Apfel, Steinobst und weißem Pfeffer. Dieser klassische Grüner Veltliner ist der Allrounder zur Österreichischen Küche wie z. B. Tafelspitz oder Backhendl.

Bereits seit 1660 schreibt das Weingut Sax Winzergeschichte in Langenlois. Das Besondere an ihren Weinen ist die je nach Ausbauvariante differenzierte Säurestruktur, die auf unterschiedliche Böden zurückzuführen ist.

→ www.winzersax.at/shop

Keringer

100 DAYS Zweigelt Neusiedlersee DAC Reserve 2022

Erleben Sie unvergessliche Genussmomente mit dem 100 DAYS Zweigelt Neusiedlersee DAC Reserve aus dem vielfach ausgezeichneten Hause Keringer. "100 DAYS" – diese einzigartige Weinlinie steht für innovative Weinherstellung. Die Rotweintrauben verweilen mindestens 100 Tage mit Kernen und Schalen auf der Maische, bevor der Wein im Barrique reift.

Das Ergebnis: Der perfekte Begleiter zu festlichen Speisen, insbesondere zur österreichischen Hausmannskost, der mit feinen Aromen von Zwetschken und dunklen Kirschen, zarten Holznoten und einem Hauch von Schokolade überzeugt.

Entdecken Sie die gesamte "100 DAYS"-Vielfalt für Ihr Weihnachtsfest auf:

www.keringer.at





FRISCHFLEISCH

TEXT: PETER EDER

Der Titel klingt wie ein schlechter Witz auf einem geschmacklosen T-Shirt. Die erste Assoziation schreit nach einem sofortigen Klick auf "Weiter". Doch dann überwindet man seine moralischen Skrupel, hört rein – und bleibt hängen. Denn es prickelt erfischend beim Denksport, wenn endlich mal kein Blatt vorm Mund klebt.

Andy Hauser und Andi Stürmer sind zwei Oberösterreicher, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die feine Klinge des guten Geschmacks mit der Kettensäge des seichten Humors zu kreuzen. Die beiden Freunde und Unternehmer hatten offenbar genug davon, am Stammtisch für Schnappatmung zu sorgen. Jetzt lassen sie ihre verbalen Rundumschläge lieber auf eine (frei)willige Hörerschaft los. Und was da rauskommt, sorgt für rote Ohren – und einem "WTF" das einem durch die Gehirnwindungen schießt.

ANDi & ANDy – FLEISCHKLOP-FER UND SPRUDELSTAR

Beim Podcast-Titel "Frischfleisch und Natursekt" denkt man erst an einen FSK-18-Partyabend, aber keine Sorge – im Namen steckt Programm. Andy Stürmer bringt mit seinem Beef Tatar "frisches Fleisch" ins Spiel. Sein gefrorenes Gehacktes Premium-Rindfleisch im Doppelpack (inklusive Sauce!) ist nicht nur für den Gourmet, sondern auch für jeden, der es unkompliziert mag. Bio, österreichisch, ohne Chemie

– und mit einer Qualität, bei der selbst vegane Nachbarn leise weinen – wobei: Es gäbe auch eine vegane Variante. Andy Hauser wiederum sorgt für das "Sprudelnde". Sein TRAUNSECCO, ein edler Obstschaumwein aus Streuobst, hat kürzlich den internationalen "CiderWorld"-Award abgeräumt. Als Weltmeister der spritzigen Apfel-Birnen-Liebe konnte Hauser den Preis kaum fassen.

Mit diesem kulinarischen Doppelpack im Rücken ist klar: Der Titel "Frischfleisch und Natursekt" ist keine dumme Provokation, sondern eine Einladung zu einem feucht-fröhlichen Genussmarathon – nur ohne Rücksicht auf Etikette.

DER PODCAST – UNTERHALTUNG OHNE FILTER

Willkommen in der kulinarischen Freakshow. Hier trifft Gastronomie auf Geplauder, und alles wird einmal durch den Fleischwolf gedreht: Wirtsgeschichten, Branchenthemen, Gesellschaftskritik mit einem Hauch von Genuss-Sucht. Immer serviert mit einer ordentlichen Portion schwarzem Humor und einer Sprache, die irgendwo zwischen oberösterreichisch und "Was hat der grad gesagt?" pendelt.

Für Andy und Andi ist der Podcast keine Show, sondern Therapie.









www.feine-klinge.at



& NATURSEKT

Man spricht sich aus – frei, ehrlich und vor allem ohne die Sorge, ob's jemandem auf die Füße tritt. Authentizität ist hier nicht das Marketing-Schlagwort, sondern die Lizenz zum Labern. Und genau das macht den Charme aus: Man muss beim

Zuhören weder Haltung beweisen, noch den moralischen Zeigefinger heben. Stattdessen genießt man, wie die zwei sich mit jeder Pointe immer tiefer ins Fettnäpfchen graben.

ECHT & EHRLICH

"Echt und ehrlich" ist ja oft die höfliche Umschreibung für "kein Benehmen". Doch bei Andy und Andi hat das Konzept Methode. Sie wissen genau, wie weit sie gehen können – legen dann aber doch einen heißen Tango aufs glatte Podcast-Parkett. Die Folge? Zuhörer, die sich entweder halb totlachen oder vor lauter Fassungslosigkeit weiterhören, weil sie nicht

glauben können, was da gerade gesagt wurde. Wer also mal abschalten will, ohne wirklich abzuschalten, ist hier richtig. Denn in Zeiten, in denen die Cancel-Culture wie ein Damoklesschwert über jedem Satz schwebt, ist es erfrischend, zwei Typen zuzuhören, die sich nicht darum scheren.

AKTUELL & PROST

Ab Dezember wird es noch spannender: "Frischfleisch und Natursekt" und das Magazin PROST gehen eine prickelnde Liaison ein. Ab 2025 gibt's siebenmal im Jahr neuen Diskussionsstoff – die Grundlage dafür bietet die PROST-Rubrik "Aktuell". Andy Hauser wird fragen, Andi Stürmer wird kommentieren, und irgendwo dazwischen wird's garantiert eskalieren. Egal, ob kulinarische Grenzüberschreitungen oder gesellschaftliche Tabubrüche – dieser Podcast ist nichts für zarte Gemüter. Aber für alle, die das Schmunzeln über die Schamesröte stellen, ein Muss. Cheers! Äh, PROST!!!

Cheers! Ah, PROST!!!

Hören Sie rein in den "Frischfleisch und Natursekt" Podcast! Ganz besonders empfehle ich die Folge 27 "Na dann PROST" die am 04. Dezember erschienen ist. Wir sprechen über das aktuell Thema: "Gift Leben".

JETZT auf Spotify & Apple!

Der Podcasts mit Andy Hauser und Andi Stürmer.









www.traunsecco.at



FLAMENCO, PFERDE,
TAPAS, SHERRY & BRANDY

Spanien ist der größte Weinbrandhersteller der Welt – die Produktion des andalusischen Brandies ist größer als jene Frankreichs und Deutschlands zusammen.

Zentren sind die Städte Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa Maria und Sanlucar de Barrameda, die auch durch das Meer und zwei Flüsse ein magisches Dreieck bilden. Diese besonderen klimatischen Bedingungen wirken sich natürlich positiv auf die Wein- und Brandy-Herstellung aus. Die Bodegas sind immer Richtung Meer ausgerichtet, damit Feuchtigkeit und Wind in den Kellern ihren optimalen Einfluss haben können.

Das in Spanien enorme Mengen an Weinbrand hergestellt werden, beruht auf einer Symbiose aus der Sherry- und Brandy-Herstellung. Verwendet werden Airen und Palomino Trauben. Die 500-Liter-Sherry-Fässer werden nach dem traditionellen Solera-System auch für die Lagerung des Brandies verwendet, nachdem darin mindestens drei Jahre Manzanilla, Oloroso, Amontillado oder Pedro Ximenez gelagert wurde. Ein kleiner Rest befindet sich beim Start der Produktion noch in den Fässern, die dem Brandy seine besondere, leicht oxidative und süße Handschrift verleihen. Teilweise verwenden Bodegas auch 600 oder 250 Liter Fässer. Am Beispiel des LePanto sieht man den Einfluss von den unterschiedlichen Sherryfässern auf das Endprodukt

- in Hinblick auf Geschmack und Restsüße.

Der Brandy aus den Fino Fässern ist komplett trocken, jener aus den Oloroso Fässern hat ca.

10 Gramm und der aus den Pedro Ximénez Fässern hat ca. 20 Gramm Restzucker. Drei einheitliche Holandas und drei komplett unterschiedliche Endprodukte im Geschmack und Farbe.

Diese klassische Solera Methode mit dem aufwendigen Umfüllen der Fässer findet man heutzutage eigentlich nicht mehr. Das Prinzip wurde beibehalten, allerdings musste die Tradition der Rationalisierung weichen. Es gibt eigene Keller mit den unterschiedlichen Criaderas und Soleras oder in kleineren Betrieben sind die Criaderas in Reihen gestapelt und werden von Reihe zu Reihe umgepumpt und schlußendlich findet man den Brandy in der Solera Reihe.

Es ist erstaunlich: Spaziert man mit offenen Sinnen durch unterschiedliche Sherry-Keller und danach durch die "Brandy-Abteilung" so sind die einzelnen Aromen ein klassisches Déjà Vu Erlebnis. Aromen der Sherry-Fässer finden sich 1:1 in den Brandy-Fässern bzw. im fertigen Endprodukt. Übrigens: Sherry- und Brandy-Keller sind immer bzw. müssen immer getrennt sein, eine einzige Ausnahme ist Williams Humbert, wo die Brandy-Fässer in einem eigenen Teil der riesigen Bodega gelagert werden. Die Bodegas bzw. die Weinkellereien befinden sich hauptsächlich in den Zentren der Städte, die von tausenden Hektaren Weingärten flankiert werden. Teilweise ist es schon ein bisschen "strange", wenn man sogar zwischen Wohnsiedlungen und Wohnblöcken einzelne "Bodega-Fragmente" von Unternehmen findet.

Grupo Osborne: Brandy mit Symbolkraft

Grupo Osborne ist ein spanisches Familienunternehmen, das sich traditionell der Erzeugung von Wein und Spirituosen widmet. Der Firmensitz befindet sich in El Puerto de Santa María. 1956 wurde das Markenzeichen der Firma erfunden: der Stier. Als großer Aufsteller an den Straßen Spaniens entwickelte er eine so große Wirkung, dass er heute als inoffizielles Nationalsymbol gilt. Gegründet wurde Osborne 1772 in Cádiz von dem aus Exeter stammenden Engländer Thomas Osborne Mann, der in der Region Wein verkaufen wollte. In El Puerto de Santa María erwarb er verschiedene Weingüter, die später unter einer Marke vereint wurden: Osborne. Die lange Erfolgsgeschichte des international anerkannten Unternehmens ist geprägt von Produkten mit

Authentizität und Prestige. Die Geschichte von Carlos geht auf das Jahr 1889 zurück, als ein Kellermeister in der Stadt Jerez einige mysteriöse Fässer mit exquisitem Brandy entdeckte. Seinem Potenzial entsprechend, nannte er ihn Carlos I, nach dem großen Eroberer und ersten König Spaniens. Carlos I Imperial wurde Mitte des 20. Jahrhunderts zum Gedenken an den 400. Todestag des legendären Namensgebers geschaffen. Es ist eine Komposition der wertvollsten Brandys, von denen einige mehr als 20 Jahre in Eichenfässern gereift sind, die zuvor hochwertigste Sherrys enthielten. Beide Brandys durchlaufen das traditionelle Solera-Verfahren, wobei jüngere Destillate mit älteren gemischt werden, um ein komplexes Aroma zu begünstigen.

Beste Brandy Jerez

93 WOB-Points – Carlos I 1520 – Gold alle von Grupo Osborne, Spanien, 28034 Madrid, www.osborne.es

Duft: Üppiges Weinbrand-Hefe-Malz-Portfolio, süß-röstige Aromenfülle, Bananen, Aprikosen, Orangen, Rosinen, Bitterschokolade, Kakao, Vanille, etwas grüne Holz-Kräuter-Würze, balsamische Akzente. Geschmack: Spiegelbild am Gaumen, reifer, betont röstiger Weinbrand-Charakter, balsamische Begleitung, Kaffee, Karamell, dunkle Schokolade, Dörrpflaumen, Rosinen, Orangen, grün-nussig, Liebstöckel-Würze, Süßwein-Anklänge, geschmeidige Extrakt-Süße, fein mineralisch unterlegt, gute Länge, hocharomatischer Brandy-Nachhall.

93,3 WOB-Points - 1866 - Gold

Duft: Sehr typische Brandy-Nase, apfelig-traubig, süß-balsamischer Charakter, feine, typische Oxidations-Noten, Petrol, etwas grüne Anteile, Rosinen, Vanille, dunkle Karamell-Röst-Aromen, Leder. Geschmack: Aromatischer Gleichklang mit dem Duft, stark ausgeprägter Sherry-Ton, Traubenmost, Botrytis, Orange, Himbeere, Marille, Rosinen, Kakao, Toffee, Karamell, hefig-malzig, deutliche Zucker-Süße, harmonisch.

92 WOB-Points - Carlos I Imperial - Gold

Duft: Charaktervoller Klassiker, süß-warmes Aroma-Portfolio, stimmige Wein-Hefe-Intensität, traubig-esterig, fruchtig-frische Akzente, Zitrus, Orange, Orangenblüte, Vanille, Banane, Birne, Apfel, Nougat, viel dunkles Karamell, Bitterschokolade, Kaffee, grüne Nüsse, sehr zarte balsamische Akzente, Lakritze. Geschmack: Attraktive Hefe-Weinbrand-Stilistik, reife Röst-Textur, Malz-Zuckerl-Assoziationen, frisch-hefig-malzig, cremig-bananig, etwas Orange, Rosinen, würzig-traubige Akzente, Vanille, Karamell, Nougatcreme, Waldhonig, malzige Süße, harmonisch, weich, doch körperreich und lang, Sherry-Nachhall.

91 WOB-Points - Conde de Osborne - Gold Duft: Kräftig balsamisches Aromenbild, gereifter Weinbrand-Charakter, feines Spiel aus Weinhefe und Röstaromen, Bananen, Aprikosen, Bitterschokolade, Kakaobohnen, Vanille, ledrig-tabakige Würze, grüne Nüsse, Hauch Liebstöckel. Geschmack: Identische Überleitung am Gaumen, gereifte, röstige Weinbrand-Aromen, Sherry, Kaffee, Karamell, dunkle Schokolade, Toffee, Dörrpflaumen, Rum-Rosinen, Haselnuss, balsamische Aspekte, schöne Trauben-Holz-Süße.



Katharina Gnigler ist "Sommelière des Jahres 2025"

Vor erst einem Jahr kehrte die 34-jährige Sommelière Katharina Gnigler in ihre Heimat Oberösterreich zurück und verantwortet seitdem als Head of Wine and Service die edlen Tropfen in beiden Hotels von Monika und Wolfgang Gröller in Traunkirchen, dem Das Traunsee – Das Hotel Zum See und dem Hotel Post am See. Als Krönung wurde sie seitens Gault Millau zur "Sommelière des Jahres 2025" ausgezeichnet.

"Von Gault Millau ausgezeichnet zu werden, ist für mich etwas ganz Besonderes, ich freue mich über die Anerkennung der Branche. Das Schönste an meinem Beruf sind die Menschen. Egal ob Weinkennerinnen oder Hobby-Genießer:innen, es macht mir eine große Freude, den Gästen eine gute Zeit zu bereiten", so Gnigler.

Nach 14 Jahren voller beeindruckender Stationen wie Kopenhagen (Geranium), Döllerers Genusswelten in Golling und zuletzt in der Wachau im Landhaus Bacher kehrte die Weinspezialistin ins Salzkammergut zurück. Familie Gröller hat Traunkirchen mit dem 4-Haubenrestaurant Bootshaus, dem 2-Hauben-Wirtshaus Poststube 1327 und der völlig neuen Belétage (2-Gault-Millau-Hauben) zu einem Kulinarik-Hotspot entwickelt.

"Katharina Gniglers Aufgaben im "Bootshaus" (Hotel Das Traunsee) gehen über Weinservice weit hinaus – von Gestaltung der Karte über Aufbau des Kellers für sämtliche Betriebe der Gruppe, Führung und Weiterbildung der Servicemannschaft bis zur Feinabstimmung der Weine auf die klaren und puristischen Gerichte von Lukas Nagl. Gnigler spielt bravourös auf dieser Klaviatur und ist ein Vorbild für die ganze Branche."

- Gault & Millau 2025



Katharina Gnigler und Gault Millau "Koch des Jahres 2023" Lukas Nagl leben die gleichen Werte und verfolgen die gleiche Philosophie. "Lukas verbindet in seiner Küche gekonnt heimische Lebensmittel mit japanischen Einflüssen. Ich erachte seinen Stil als klar und puristisch mit Fokus auf das Produkt, deshalb sollten aus meiner Sicht auch die Weine nicht zu überladen sein. Die große Kunst ist es, trotz aller Harmonie spannungsvoll zu bleiben." Ihre Aufgaben in der Gröller Hospitality (Bootshaus, Wirtshaus Poststube 1327 & Belétage) reichen von der Gestaltung der Karte über den Aufbau des Kellers, der Führung und Weiterbildung des bis zu 50-köpfigen Serviceteams bis hin zur Feinabstimmung des Getränkesortiments. Im 4-Haubenrestaurant Bootshaus wird vermehrt auf kleinere, nicht so bekannte Winzer:innen europaweit gesetzt um ihnen die verdiente Bühne zu bieten. Aber auch die großen Klassiker der Weinwelt dürfen für Gnigler ihren Platz in der Karte haben. Bei der Weinauswahl hat für Gnigler der Respekt vor dem Produkt oberste Priorität. "Ganz egal wie 'groß' oder bekannt der Wein ist. Dieses Bewusstsein möchte ich sowohl innerhalb meines Teams als auch bei den Gästen schaffen."

Auch im völlig neu eröffneten Hotel Post am See kann sie ihrer Leidenschaft und Expertise freien Lauf lassen. In der unkonventionellen Belétage liegt der Fokus auf den großen Weinen Europas, ergänzt durch eine facettenreiche Palette an Schaumweinen – "Alles kann, nichts muss". Im Wirtshaus Poststube 1327 lautet das Motto "Back to the roots", bei der Weinkarte besinnt man sich auf das Wesentliche mit Mut für das Unbekannte. Der Fokus liegt hier auf österreichischen Klassikern, autochthonen Rebsorten, neuen Winzergenerationen, biologischer Bewirtschaftung und dem Raum für alle Farben, die die Weinwelt bietet.





Gault Millau

Es schneit Hauben

Genießerhotel Die Forelle, Hannes Müller

Kärnten

Der Kärntner Weißensee mit seinem faszinierenden Blau, eingebettet in die Gailtaler Alpen, ist schon ein ganz besonderer Ort. Noch einmal mehr, weil dort im Genießerhotel Die Forelle mit Hannes Müller der Gault&Millau Koch des Jahres 2025 werkt und wirkt. Er kennt den See, die umliegenden Gärten, Wiesen, Wälder und Almen wie seine Westentasche. Aus ihnen bezieht Müller die Zutaten für seine präzise "Berg.See.Küche" – sie ist alpines Kochhandwerk auf höchstem Niveau. Saisonal bekommt bei Hannes Müller eine tiefere Bedeutung, wenn er von "Mikrosaison" spricht und überzeugt davon ist, dass Zutaten aus der Natur im Mai anders schmecken als im Juni. "Wer derart stark in seiner Region verwurzelt ist und gleichzeitig so einen klaren Blick auf die Zukunft hat, hat die Auszeichnung zum Koch des Jahres mehr als verdient", so der Gault&Millau.

"Ein weiteres Jahr voller Veränderungen liegt hinter uns, und die österreichische Gastronomie hat einmal mehr bewiesen, dass sie nicht nur widerstandsfähig ist, sondern auch ein beeindruckendes Maß an Kreativität und Anpassungsfähigkeit zeigt."

> - Martina und Karl Hohenlohe, Gault&Millau Herausgeber



Dreimal Lebenswerk für die "Healthy Dad Band"

Visionäre im besten Sinne, das sind Markus Mraz, Helmut Rachinger und Sepp Schellhorn. Zwar hätte jede einzelne dieser drei Legenden die Auszeichnung fürs Lebenswerk für sich allein verdient, als Trio unter dem Titel "Healthy Dad Band" – in Anlehnung an die "Healthy Boy Band" ihrer umtriebigen wie kreativen Söhne – wird die Vergabe aber richtig schlüssig.





Jakob Szedonja, Apron

Wien

Mit seinen erst 23 Jahren hat Jakob Szedonja schon bei Granden wie Sven Wassmer, Tim Raue oder im Wiener Traditionshotel Sacher Station gemacht. Seine aktuelle Wirkungsstätte findet man ebenfalls in der Bundeshauptstadt. Im Haubenrestaurant Apron sowie in den Outlets, der Apron Bar und dem "Private Dining" setzt Szedonja mit seinen Desserts und Petits Fours spannende Akzente. Mit mutigen wie köstlichen Kombinationen, etwa Schokolade mit Kapstachelbeere, Petersilie, Molke und Orange.

Pâtissier des Jahres 2025

Im Vergleich zum Vorjahr gibt es noch einmal mehr Haubenbetriebe. Von den insgesamt 1.639 gelisteten Restaurants wurden 816 mit einer oder mehreren Hauben ausnezeichnet

- 5 Hauben: 8
- 4 Hauben: 62
- R Hauhen: 16
- 2 Hauben: 286

1 Hauban 201

Der Gault&Millau Restaurantguide Österreich 2025 ist im gut sortierten Buchhandel wie Morawa erhältlich



Die Umwelt-Haube

Paul Ivić, TIAN RestaurantWien

"Nachhaltigkeit ist eine Bereicherung für uns alle", sagte Paul Ivić kürzlich im Rahmen einer Podiumsdiskussion. Und fasst damit zusammen, wofür er mit seinem Team im Wiener TIAN steht: für eine enkeltaugliche Gastronomie, in der die pflanzenbasierte Küche nicht nur Trend, sondern Notwendigkeit ist. Mit seiner Philosophie setzt Ivić Maßstäbe und Impulse für die gesamte Branche und hat dafür eine weitere Haube verdient. Sie ist grün, die Umwelt-Haube von Gault&Millau.





Sensationelle Neueinstiege

Alle Fünf-Hauben-Betriebe des Vorjahres konnten ihre herausragende Stellung behaupten: Amador, Döllerer, Ikarus, Filippou, Obauer, Nickol, Steirereck und Stüva. Spektakulär stark waren die Neueinstiege: die Jagdstube mit Gustav Jantscher (auf Anhieb 4 Hauben und 18 Punkte) sowie das Restaurant Doubek (4 Hauben und 17,5 Punkte). Insgesamt wurden 71 Betriebe neu in den Guide aufgenommen. Auch die Aufwertungen fielen üppig aus, das Stern in Wien Simmering und das Soleo in Krumpendorf wurden jeweils um 2,5 Punkte aufgewertet.





Ruckzuck - Narrenglück!

Unkomplizierte Faschings-Fischbrötchen von Friesenkrone.

Feste feiern mit Matjes, Rollmops Co.: Pfiffige Heringsideen zum bunten Faschingstreiben präsentiert Friesenkrone passend zur fünften Jahreszeit. Der Fischfeinkostspezialist holt mit seinen Produkten den kühlen Norden in die heißen Feiergebiete. Mit Rezepten, die im Handumdrehen für hungrige Närrinnen und Narren bereitstehen, verwöhnen Gastgeber ohne viel Aufwand Scharen von Karnevalisten. Dank einer fantasievollen Faschingskarte, etwas närrischem Zubehör und pikanten Faschings-Fischbrötchen ist Zusatzgeschäft während der Karnevalssaison garantiert.

Hochwertige Heringsspezialitäten von Friesenkrone bilden die ideale Basis, um Feierbiester zu verwöhnen. Die Zubereitung gelingt schnell, sicher und einfach, die Kombinationsmöglichkeiten sind schier unbegrenzt. Jede Rezeptur ist in ein paar einfachen Schritten produziert. Benötigt werden dazu in der Regel nicht mehr als eine Handvoll Zutaten. So liefern sie Steilvorlagen für eine kräftige Katermahlzeit, erfrischende Salate oder Bowls oder das etwas andere Fischbrötchen.

Zu den Aktionsartikeln zählen 2.500-g-Schalen Friesenkrone Sahnehering, Heringsfilets nach Matjes-Art, Bismarck-Hering und Gabel-Rollmöpse. Saisonale Rezeptideen zu Karneval und Informationen finden sich auf Facebook und Instagram sowie unter:

www.friesenkrone.de



20 Friesenkrone Heringsfilets nach Matjes-Art, 10 große Semmeln, 120 g Radicchio, 1,5 Stück Schalotten, 250 g Honig-Senf-Dressing, Gartenkresse zum Dekorieren

Salat waschen, schleudern und in Streifen schneiden. Schalotten schälen und in dünne Ringe schneiden. Gartenkresse mit einer Schere abschneiden.

Brötchen aufschneiden und jeweils beide Seiten mit dem Honig-Senf-Dressing bestreichen. Auf die



Unterseiten den vorbereiteten Salat legen und darauf die Matjesfilets anrichten. Die Schalottenringe kommen auf die Matjesfilets, gleichmäßig auf den Fischfilets verteilen. Gartenkresse als Deko.





Ulli Retter, Retter Bio-Natur-Resort

Pöllauberg, Steiermark

Als Kraftort wird der Pöllauberg oft beschrieben – und mit ihm synonym "der Retter", heute eines der erfolgreichsten Seminarhotels des Landes, gleichzeitig auch eine Wohlfühloase mit Biorestaurant und eigener Biolandwirtschaft. Ein großer Teil der positiven Energie, die dieses Refugium ausstrahlt, kommt von der Gastgeberin Ulrike (kurz Ulli) Retter. Sie ist nicht nur Vollblutgastronomin mit einer Leidenschaft für Nachhaltigkeit, sie ist auch begnadete Netzwerkerin, wenn es um die besten Bioproduzenten des Landes geht. Ulli Retter weiß ihr Team wie ihre Gäste gleichermaßen zu begeistern und ist deshalb die Gault&-Millau "Gastronomin des Jahres".



Karl-Heinz Pale, Hospiz Alm

St. Anton, Tirol

Vor mehr als 35 Jahren gründeten Adi und Gerda Werner die Hospiz Alm. Karl-Heinz Pale war als Head Sommelier von der ersten Stunde an mit an Bord, man kann ihn also getrost als Urgestein bezeichnen. Pale ist nicht nur Herr über den legendären Weinkeller, legendär sind auch sein Ruf als passionierter Gastgeber und sein Wissen über Bordeaux. Karl Heinz Pale ist Weinprofi durch und durch, charismatischer Entertainer, empathischer Gesprächspartner und als solcher Inspiration wie Motivation für das gesamte Team der Hospiz Alm.



Gault Millau

Einkehren, trinken, in die Zukunft schauen.



Weinkarte les Jahres 2025

Gasthaus Stern, Christian Werner

Wien

Für seine Küche hat Wirt Christian Werner kürzlich Peter Zinter verpflichtet, die Weinkarte hingegen ist die große Bühne für seine Leidenschaft. Und da treten absolute Top-Stars auf, beispielsweise aus der Wachau, aber auch aus Bordeaux und dem Burgund. Man findet hier in der Gastronomie kaum erhältliche Raritäten ebenso wie beeindruckende Großformate und feinste Naturals, die Jahrgänge reichen nicht selten weit zurück – Krutzlers Perwolff gibt es fast lückenlos ab 2001. Für all das gibt es großen Applaus und die Auszeichnung zur "Weinkarte des Jahres 2025".

Das Bräu, Andreas Aichinger

Nußdorf am Attersee

"Das Bräu" vereint herausragendes Essen und eine tolle Lage an einem der wohl schönsten Seen Österreichs. Doch nicht nur deswegen pilgern Genussmenschen aus Nah und Fern an den Attersee. In den vergangenen Jahren hat sich "Das Bräu" zu einem Hotspot der Weinkultur entwickelt. Behutsam und mit viel Leidenschaft kuratieren Andreas Aichinger und sein Sommelier, Philipp Gerbl, Weinkarte und Keller. Die Schwerpunkte liegen auf Österreich und Frankreich und die beeindruckende Bandbreite reicht von Klassikern und großen Namen wie Lagen bis hin zur maischevergorenen Avantgarde und aufstrebenden Youngsters.

Der neue Gault&Millau 2025 ist so umfangreich wie nie zuvor: Neben dem Restaurantguide erscheinen der Hotel- sowie der Weinguide für Österreich, ein Hüttenguide für Tirol, und Südtirol wird mit einem eigenen Restaurantund Hotelquide abgedeckt.

Weinkarte des Jahres mit Österreich-Schwerpunkt 2025





Gault&Millau Hüttenguide Tirol 2025

Das Gault&Millau-Team hat für diesen Guide die schönsten Hütten und Almen in Tirol ausfindig gemacht und weiß, wo der beste Speck in der Selch hängt und wo man frische Almmilch zum Kaiserschmarren bekommt. Neben Empfehlungen für Gourmets findet man auch die besten Familien-Hütten und jene Almen, die ihren Gästen eigene Produkte servieren. Wo sich im Sommer die Rast lohnt und wo man im Winter unbedingt einen Einkehrschwung machen sollte, verrät dieser Führer. Außerdem kürte Gault&Millau wieder die Tiroler Almhütte des Jahres. Für 2025 geht der Titel an die Hämmermoosalm in Leutasch.

Nachhaltige Betriebe

Sie sind Leuchttürme, wenn es um nachhaltige Wirtschaftsweise geht. Jene Restaurants oder Hotels, die Gault&Millau 2025 erstmals in Kooperation mit dem Verbund mit dem Future Award auszeichnet – pro Bundesland gibt es einen Preisträger. Das Engagement der Betriebe, Ressourcen sparender oder zumindest schonender einzusetzen, geht dabei weit über das hinaus, was mittlerweile als Branchenstandard gilt.

Das sind die ausgezeichneten Betriebe:

- Wien: Restaurant JOLA (3 Hauben, 16,5 Punkte)
- Burgenland: Bio-Landgut Esterhazy
- *Kärnten:* Hotel zum Weissensee (2 Hauben, 13 Punkte)
- *Niederösterreich:* Gastwirtschaft Floh (3 Hauben, 16,5 Punkte)
- Oberösterreich: Seebauer Gleinkersee
- Salzburg: Biohotel Rupertus (2 Hauben, 13 Punkte)
- *Steiermark:* Retter Bio-Natur-Resort (1 Haube, 12 Punkte)
- Tirol: Natur- und Biohotel Bergzeit
- Vorarlberg: Hotel Gasthof Krone Hittisau (3 Hauben, 15 Punkte)



Gault Millau

Hereinspaziert ...



Wirtschaft Traube, Tobias Schöpf

Klösterle, Vorarlberg

Wer in der "Wirtschaft Traube" einkehrt, muss sich von der bisherigen Vorstellung eines Wirtshauses lösen. Und das im positiven Sinne. Denn hier ist "alles anders", verspricht bereits die Website. Tatsächlich findet man in dem zum Restaurant umfunktionierten, ehemaligen Stadel keine "üblichen Verdächtigen" – also Klassiker wie Schnitzel – auf der Karte. Stattdessen zeigen Tanja und Tobias Schöpf vor, wie Wirtshaus weitergedacht werden kann. Mit den besten Produkten aus der nächsten Umgebung und einem Gesamtkonzept, das einzigartig und vor allem eines ist: erfrischend anders.

Ambiente Award

Moritz Grafenstein, Kärnten

Hier wird der Besuch zum sinnlichen Erlebnis
– und das nicht nur wegen der hervorragenden
Küche. Bereits die Architektur als Symbiose aus
Tradition und Moderne strahlt Behaglichkeit
aus. Betritt man das Moritz öffnet sich der neue
Gastraum und verschmilzt beinahe mit dem
umliegenden Garten. "Platz nehmen, wo sich
Wiese und Feld begegnen", nennen das die Gastgeber Anja-Margaretha Moritz und Küchenchef
Roman Pichler. Das Spiel aus Licht und Natur in
einem so harmonischen Ambiente lässt den Gast
mitunter staunend innehalten.







Auszeichnungen als Kunstwerke

"Als renommierter Restaurantführer ist es unsere Aufgabe, nicht nur die besten gastronomischen Betriebe zu würdigen, sondern auch ein sichtbares Zeichen der Anerkennung zu schaffen, das die außergewöhnliche Leistung jedes prämierten Betriebs angemessen reflektiert sowie wertschätzt", sagt Martina Hohenlohe.

Daher arbeitet Gault&Millau für die Gestaltung seiner Urkunden mit renommierten Künstler:innen zusammen. Nach großen Namen wie Xenia Hausner, Franz West und Gottfried Helnwein konnte für die Gestaltung der diesjährigen Urkunden der in Rumänien geborene Schweizer Künstler Daniel Spoerri gewonnen werden. Ein besonderes Vermächtnis, denn er verstarb am 6. November, nur wenige Tage vor der Präsentation des Guide Gault&Millau 2025.



Seit dem Jahr 1624 ist der "Goldene Hirsch" beliebter Treffpunkt in der quirligen Seestadt Gmunden in Oberösterreich. 2-Haubenkoch und Gastgeber Christoph Parzer führt das Haus mit Weitblick als Top-Gourmetadresse. Die Architektin Inge Krebs-Hinterwirth hat den Betrieb vor zwei Jahren in ein feines Boutiquehotel verwandelt. Doch nicht nur das Hotel ist ein Highlight für kunstaffine Reisende – auch Gmunden ist als Keramikund Kulturstadt einen Besuch wert.

TRADITIONSBEWUSSTSEIN MIT AUGENZWINKERN

Wo Materialien und Handwerk aus der Region im Mittelpunkt stehen: In diesem Jahr wird nicht nur "Kulturhauptstadt Salzkammergut", sondern auch 400 Jahre Goldener Hirsch gefeiert. Mit Weitblick und Sinn für das Schöne verwandelte das Team der Hinterwirth Architekten das Hotel zu einem wahren Kleinod mit 21 individuellen Zimmern. Im gesamten Haus ist die Wertschätzung zum Bestehenden und die Liebe zum Detail spürbar, aber auch humorvolle Details kommen nicht zu kurz. Die Kombination aus Vintage, Moderne und Antiquitäten ist einzigartig – goldene Akzente ziehen sich wie ein roter Faden durchs

Haus. Die großzügigen Bäder dienen als private Wellnessoase und egal ob Gäste den "Jungen Wilden", den "Platzhirschen" oder das "Goldene Loft" buchen – jede Suite ist ein ganz persönliches Hideaway. Den besten Ausblick gibt es von der Dachterrasse, hier warten Sauna und Daybeds zur Entspannung.

UNIQUE: KULINARIK & KUNST IM HIRSCHEN

Egal ob handgefertigte Keramik, zeitgenössische Kunst von hiesigen Künstler:innen oder die perfekte Kombination aus alt und neu – Kulinarik sowie Kunst und Design sind im Hirschen unique. Dort, wo sich Traunsee und Traun vereinen, bietet 2-Haubenkoch und Gastgeber Christoph Parzer großartige Kulinarik. Das Küchenteam vereint unterschiedliche Esskulturen und Traditionen. In der Stube sorgen heimische, handgewebte Stoffe in den Dirndlfarben Rosa und Grün sowie feine Keramik für Extravaganz. Klassisch und gemütlich ist das Ambiente mit dem Schleiss-Kachelofen und regionaltypischen Wirtshaustischen.

Seit Juli werden Gourmets nicht nur in der Hirschenstube, sondern auch im neuen Restaurant Aurum verwöhnt. Köstlichkeiten werden auch im Sharing-Stil serviert, bei dem der Spaß am gemeinsamen Genusserlebnis im Mittelpunkt steht. In der warmen Jahreszeit wird das Aurum um den Gastgarten erweitert. Die Weinkarte zeigt 400 Positionen, von erschwinglich bis zu Spitzen-Bouteillen samt Jahrgangstiefe.

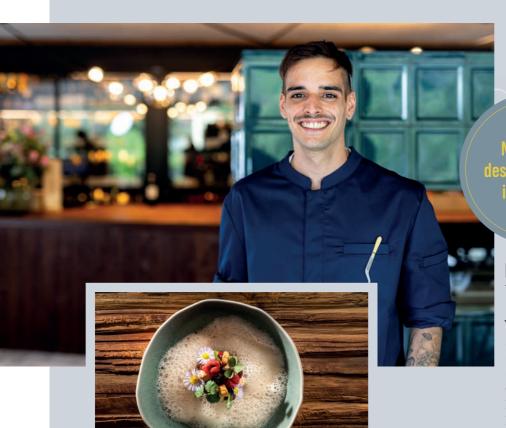
www.hirschengmunden.at

BOUTIQUE HOTEL & RESTAURANT ZUM GOLDENEN HIRSCHEN

Linzer Straße 4 | 4810 Gmunden +43 (0) 7612 23444 | info@hirschengmunden.at hres
irol

Tina Marcelli, ArtifexBrenner

Nachhaltigkeit, Teamarbeit und Tradition – auf diesen drei Säulen fußt Tina Marcellis kreative Kulinarik. Ihre Menüs im Artifex im Feuerstein Nature Family Resort sind dramaturgisch spannend und sensorisch anspruchsvoll, mit beinahe jedem ihrer Gerichte erzählt sie ihre ganz persönliche Geschichte. Dazu gehören auch die selbst verarbeiteten Zutaten aus der hauseigenen Schatzkammer.



Newcomer des Jahres 2025 in Südtirol

David Senfter, Hebbo Wine & Deli Toblach

Was aus David Senfters Küche kommt, ist modern, zugleich aber von der kulinarischen DNA der Dolomiten geprägt. Mit seinen knapp 30 Jahren hat der gebürtige Osttiroler bereits bei einigen der besten Köche Österreichs Station gemacht, etwa Heinz Reitbauer, Silvio Nickol oder Andreas Döllerer. "Wir werden von diesem jungen Koch noch viel hören", ist sich das Gault&Millau-Team sicher.



Ottmanngut

Meran

Meran ist berühmt für seine Gärten. In einen der wohl schönsten ist das Hotel des Jahres eingebettet. Wobei: Nach eigener Definition ist das Ottmanngut ein Altmeraner Gästehaus in zentraler Lage. Die elf Zimmer hat Familie Kirchlehner mit antikem Mobiliar ausgestattet, Dinge wie einen Fernseher oder das Telefon am Nachttisch sucht man vergebens. So kann man sich ganz auf den Ort und die wunderbare Atmosphäre ein- und die Seele baumeln lassen.

Hotel des Jahres 2025 in Südtirol



Gault&Millau Restaurant- und Hotelguide Südtirol 2025

Nach einer Pause waren die Gault&Millau-Tester:innen wieder südlich des Brenners unterwegs. Südtirols Kulinarik begeistert mit einem klaren Bekenntnis zur Region und ihrer Produkten, mit Weinkarten von unglaublicher Jahrgangstiefe und einer herzlichen Gastlichkeit. Das Gespür für Design und Ambiente lässt Genuss hier zum Gesamterlebnis werden. "Die Lokale werden immer mehr, und sie entwickeln eine Strahlkraft, die Südtirol zu einem Hotspot der Kulinarik machen" resümieren Martina und Karl Hohenlohe



bergewicht ist längst kein persönliches Problem mehr, es betrifft die gesamte, so schnell alternde Gesellschaft. Die Folgen unseres Lebenswandels zwingen uns zu handeln. Aber das ist aus der Komfortzone heraus gar nicht so leicht. Wer dort nicht zu träge für einen Wandel ist, werfe den ersten Krapfen.

Speist man falsch, schnalzt einem z. B. Süßes (kurzkettige Kohlehydrate) derart in die Adern, dass das System Körper irgendwann die Patschen streckt. Glukosespitzen federt die Bauchspeicheldrüse mit Insulin ab. Wird diese Reaktion zu viel und zu oft missbraucht, also durch zu viel an kurzkettige Kohlehydraten, kann Diabetes auftreten.

Gott sei Dank gibt es die Wissenschaft, die einem die Qual sich zu verändern abnimmt. Seit gut einem Jahr gibt es Medikamente die sich nicht nur Diabetiker in die Hüften spritzen, sondern auch der gemeine Ottonormaldicke der Nebenwirkung wegen – Gewichtsabnahme. Die Folgen sind atemberaubend: Man nimmt ab, und zwar nicht zu

knapp – Adipöse verlieren damit 10 % – 15 % Körperfett.

ÜBER DEN WOLKEN IS(S)T MAN SCHON FIT

Abheben ist schwer – Fliegen ist einfach: Je weniger das Flugzeug wiegt, desto weniger Treibstoff wird verbrannt. Logisch - Fluggesellschaften tun deshalb alles, um ihre Jets auf Diät zu setzen. Essens- und Getränkewagen wurden abgespeckt, Unterhaltungssysteme auf Mager-Modus geschaltet, und die Sitze sind inzwischen so dünn, dass man sich fragt, ob man nicht gleich Stehplätze einführt. Selbst das Papier von Bordzeitschriften wurde auf Diät gesetzt. Dass wir irgendwann an den Punkt kommen, an dem man Passagiere nach dem Check-In direkt auf eine Waage stellt, scheint nur noch eine Frage der Zeit.

Wie viel Prozent in Österreich sind übergewichtig?

Konkret leben in Österreich 41 Prozent der Männer mit Übergewicht beziehungsweise 18 Prozent mit Adipositas. Bei Frauen ist der Anteil etwas geringer mit 27 Prozent Übergewicht beziehungsweise 15 Prozent Adipositas. (Kurier, 29.02.2024)





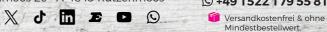
EDNA Backwaren GmbH

Rutzenmoos 20 · A-4845 Rutzenmoos

(o) **f**

GEBÜHRENFREI
© 0800 20 20 85

E-Mail austria@edna.at © +49 1522 179 55 81



*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.

*Kontrolliert durch die Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-006

Handelstätigkeit kontrolliert durch die Bio-Kontrollstelle AT-BIO-301
Lieferung per Tiefkühl-LKW.

United Airlines hatte vor einem Jahr die bahnbrechende Idee: Wenn jeder Passagier nur schlanke 10 Pfund (ca. 4,5 kg) abnimmt, sparen wir schlappe 80 Millionen Dollar pro Jahr. Na dann: Willkommen bei "Flieg nur fit"!

SCHLANKHEITSSPRITZEN GEGEN GLUKOSESPITZEN

Die neuesten Stars am Pharma-Himmel, Ozempic und Wegovy, machen es möglich: Kilos purzeln, während man auf der Couch Chips ... ähm, proteinreiche Quinoa-Chips isst. Die Nachfrage nach diesen Wundermitteln ist so hoch, dass die Welt kurz davorsteht, in einen Spritzenwahn bezüglich Glukosespitzen (Sie sind für Übergewicht im wahren Wortsinn ausschlaggebend sein) zu verfallen. Das Essen wird weniger, der BMI auch, und die Lebensmittelindustrie dreht durch: "Weniger Nachos? Weniger Nuggets? Unser Umsatz, Hilfe!"

Auswirkungen von Blutzuckerspitzen:

Zu den kurzfristigen Auswirkungen zählt sie "Heißhungerattacken, Erschöpfung, verstärkte Beschwerden in den Wechseljahren, Migräne, Schlafstörungen, Probleme im Umgang mit Diabetes Typ-1 und mit Schwangerschaftsdiabetes, ein geschwächtes Immunsystem und der Verlust kognitiver Fähigkeiten" [Inchauspé, 2022].

EIN GLOBALER WANDEL

Die Bedeutung dieses Wandels ist nicht zu unterschätzen. Was früher als "Diätkultur" belächelt wurde, entwickelt sich zur neuen Normalität. Die Gastronomie steht vor der Aufgabe, sich nicht nur als Dienstleister, sondern auch als Bildungsinstitution zu positionieren. Die Speisekarte der Zukunft enthält nicht nur Gerichte, sondern vermittelt Wissen: über Nährwerte, die Wirkung von Lebensmitteln und die Bedeutung von Qualität über Quantität.

Adipositas

- Adipositas verursacht bereits 8 % aller Todesfälle in Österreich – Tendenz steigend
- Knapp 4.000 Todesfälle jährlich durch Adipositas
- Knapp 5 % der Gesundheitsausgaben fließen in Behandlung von Adipositas und Folgeerkrankungen
- Markante Reduktion der Lebenserwartung und der gesunden Lebensjahre
 (Institut für Höhere Studien – Institute for Advanced Studies (IHS))

Die "Schlankheitsspritzen" haben nicht nur unseren Blick auf den eigenen Körper verändert, sondern auch die Art und Weise, wie wir Essen wahrnehmen. Gastronomie, die sich an diese neuen Bedürfnisse anpasst, hat das Potenzial, nicht nur Umsätze zu sichern, sondern auch als Vorreiter einer gesünderen Esskultur zu gelten. So wird der Trend von einer medizinischen Notwendigkeit zu einer gesellschaftlichen Chance – für uns alle.

GASTRONOMIE IN DER KRISENBERATUNG

Liebe Restaurants, Fett ist nicht mehr sexy, Zucker ist der Feind, und Kalorien sind der neue Joker: Wer sie nicht hat, gewinnt. Große Portionen? Schnee von gestern. Üppige Desserts? Nur noch in Retro-Museen. Jetzt regieren Qualität, kleine Portionen und die Frage "Vielleicht noch etwas mehr Ballaststoffe?"

ÜBERLEBENSMITTEL

Wer es schafft, Gemüse attraktiv zu servieren, knackt den Jackpot. Auch Transparenz wird der neue Standard werden. Gäste wollen wissen, woher das Essen kommt, wie viele Kalorien es hat und ob es vielleicht auch noch ihren CO₂-Fußabdruck verbessert.

Für die Gastronomie ist die Gegenwart die goldene Gelegenheit, sich als Retter der Weltgesundheit zu inszenieren. Die Idee: "Wir servieren nicht nur Essen, sondern Lebensgefühl!" dürfte sich rumgesprochen haben – Jetzt kann die Gastro dieses Angebot toppen und Lebensgefühl mit Lebensqualität anbieten. Wer jetzt handelt, sichert sich die Gunst der Kundschaft von morgen. Die Botschaft? Anpassung oder Untergang. Wer weiterhin glaubt, dass Pommes mit Mayo ein zeitloser Klassiker bleiben, wird schneller überholt, als er "Low Carb" sagen kann. In der neuen Ära gilt: Wer leichter wird, hat schwer Erfolg.

Trends, die Gastronomie 2.0 prägen könnten:

- Proteinreiche Gerichte, die beweisen, dass auch Tofu nicht langweilig sein muss.
- Ballaststoffwunderwerke, von denen niemand wusste, dass sie existieren, aber plötzlich jeder will.
- Mini-Mahlzeiten, die vorgeben, Genuss und Sättigung zu kombinieren, aber eigentlich nur dein Konto erleichtern.



Süßes Highlight für jede Gelegenheit

Buntes Siedegebäck in vier trendigen Sorten

Bieten Sie Ihren Kunden und Gästen das perfekte süße Highlight! Die farbenfrohe Mini-Krapfen bunte Mischung (Art. 782) in den Geschmacksrichtungen Himbeer-Johannisbeere, Erdbeere, Karamell und Banane begeistert bei jedem Anlass. Ob im Fasching, bei Tagungen, auf süßen Buffets oder als kleiner Genuss für zwischendurch – das Mini-Siedegebäck überzeugt durch köstlichen Geschmack und fröhliche Optik. Zudem kommen die Minis bereits fertig gebacken und sind besonders einfach in der Handhabung: einfach auftauen lassen und genießen.

₹ www.edna.at



Fin den Gnet





Funkelnder Hingucker mit feiner Mandarinennote **Gin Gold 999.9**

Frisch, fruchtig, unwiderstehlich. Gin Gold 999.9 überzeugt mit einer einzigartigen Geschmackskomposition aus sonnengereiften Mandarinen, blumigen Nuancen und sorgsam ausgewählten Wachholderbeeren. Unter Gin-Genießer:innen wird der neue Hingucker mit seiner klar-hellen Goldfarbe im Glas für seine fruchtig-frischen Aromen sehr geschätzt. Ein intensiver Duft nach sonnengereiften Mandarinen und exotische Botanicals wie Koriander, Angelikawurzel und Javapfeffer runden das außergewöhnliche Geschmacksprofil stimmig ab.

Mit seinem langanhaltenden, milden Abgang ist Gin Gold 999.9 sowohl in klassischen Tonics, Cocktails, Longdrinks oder pur auf Eis ein wahrer Genuss. Gin Gold 999.9 wird landesweit von EGGERS & FRANKE Österreich vertrieben und ist im Groß- und Fachhandel erhältlich.

www.egfra.at

Küstenbullar von Friesenkrone **Saftige Mini-Heringsfrikadellen**

Ran an die Buletten: Weil es nicht immer Fleisch sein muss, gibt es jetzt die neuen Küstenbullar von Friesenkrone. In einer Zeit massiver Personalengpässe benötigen Gemeinschaftsverpfleger geschmacklich und qualitativ hochwertige sowie gelingsichere Fischprodukte. Küstenbullar, die saftige Alternative zu Fleischfrikadellen, überzeugt mit feinem Hering, goldbraun gebraten in einem würzig-milden Landfrauen-Aufguss mit Zwiebeln und Paprika.

Ob als vollwertige Mahlzeit auf Kartoffelbrei, Snack im Brötchen, auf einer herbstlichen Bowl oder als Topping auf einem knackigen Salat – die Mini-Heringsfrikadellen stillen herzhaft den Gäste-Appetit zu jeder Tageszeit. Details und Rezepte unter:

≫ www.friesenkrone.de







MAESTRO by EDEN eröffnet im Herzen der Altstadt

Mit der Eröffnung von MAESTRO by EDEN erhält die Salzburger Innenstadt einen neuen kulinarischen Treffpunkt, der Genuss, Kultur und Gastfreundschaft meisterhaft vereint.

Direkt gegenüber dem Salzburger Festspielhaus, in der traditionsreichen Hofstallgasse, lädt das MAESTRO ab sofort zu einem besonderen Erlebnis aus Tapas, Fusionsküche und Café ein. Das Konzept: Ein harmonisches Zusammenspiel aus hochwertigen Speisen und Getränken – von kreativen Tapas über vegane und vegetarische Spezialitäten bis hin zu hausgemachten Süßspeisen. Ergänzt wird das Angebot durch exklusive Weine, Schaumweine und feinsten Kaffee. Dieser kommt von einer kleinen, privaten Rösterei aus Italien und wird direkt importiert. Echtes Handwerk – abseits des Mainstreams und der Massenproduktion – wird also auch in der Kaffeetasse serviert und zelebriert. Das besondere Angebot ist ein Synonym für das Qualitätsverständnis, das im MAESTRO auf den Tisch kommt.

DAS MAESTRO – GENUSS MIT CHARAKTER

Hinter dem MAESTRO stehen drei Genuss-Enthusiasten mit einer gemeinsamen Vision: einen Ort für Begegnung, kulinarische Freude und Mußestunden zu schaffen. Andreas Gappmaier, erfahrener Gastronom und Betriebswirt, betreibt bereits das EDEN Restaurant Bistro und die EDEN Skybar im Unipark Nonntal sowie ist Gesellschafter des Coffeehouse im Salzburger Bruderhof. Isabella Ruby, Psychologin und kreative Gestalterin, bringt ihre Liebe zum Detail und ihre Expertise für die Wohlfühlatmosphäre in den Betrieben ein. Einige der Rezepte, insbesondere die veganen Kreationen, stammen aus ihrer Ideenschmiede. Bettina Fleiss, die Geschäftsführerin, lebt ihre Gastgeberrolle mit Leidenschaft. Die studierte Kommunikationswissenschaftlerin erfüllt sich mit dem MAESTRO ihren Traum von der eigenen Gastronomie. Ihr Gespür für Organisation und Konzeptentwicklung sowie einen 360° Marketingansatz ergänzt das Team perfekt.

Unterstützt wird das Trio vom Küchenchef Christian Piepenborn - kurz Piepo -, der für sein Leben gerne kocht. Mit seinem Fokus auf regionale Klassiker, französische Inspirationen und mediterrane Raffinesse zaubert er Gerichte, die nachhaltig und vorwiegend hausgemacht sind. Vom Aufstrich bis zum Jus wird alles frisch zubereitet. Seine Leidenschaft für Geschmortes bringt er auch in die Karte des MAESTRO ein. So können FeinschmeckerInnen seine Rinderbackerl ebenso genießen wie Coq au Vin rouge und eine bunte Vielfalt an Tapas. Seine Vita führte ihn unter anderem ins renommierte "Magazin" sowie in zahlreiche Stationen der Stadt und ins benachbarte Bayern.

Das Service-Team ist so bunt und vielfältig wie die Karte. Von erfahrenen Profis bis hin zu ambitionierten QuereinsteigerInnen arbeiten alle an der Vision vom Genuss mitten in der Salzburger Altstadt mit.

EIN BLICK AUF DIE SPEISEKARTE

Das MAESTRO bietet eine spannende Auswahl für jede Tageszeit: Von Frühstücksklassikern wie Berry Kokos-Chia-Pudding bis zu herzhaften Gerichten wie ein knuspriger Schwarzbrot-Avocado-Toast. Täglich wechselnde Gerichte, darunter immer eine vegane oder vegetarische Option, bilden das Mittagsangebot.

Klassiker wie Coq au Vin rouge und geschmorte Rinderbackerl treffen auf kreative Kompositionen wie Spicy Kürbis-Apfel-Ragout und Radicchio-Risotto mit Gamberetti. Ab 17 Uhr begeistern Tapas, wie Pimientos de Padrón bis zu Gnocchi-Schwammerl-Gröstl. Süße Verlockungen wie Gewürz-Bratapfel mit karamellisierten Nüssen runden das Angebot ab.





... denn das Leben ist zu kurz für langweilige Desserts.

Unsere Mission?

Ihre Gäste in Versuchung führen!

Unser Geheimnis?

Erlesene Kreationen aus Österreichs besten Süßspeisen-Manufakturen.

Das Ergebnis?

Exklusive Gaumenfreuden - die Engel zum Weinen bringen.

In einer Zeit, in der kulinarischer Anspruch und wirtschaftliche Effizienz Hand in Hand gehen müssen, liefert Ihnen **KRÖSWANG** erlesene Dessertkreationen mit dem gewissen Etwas. Jedes einzelne Produkt wurde mit Bedacht ausgewählt, um Ihre Arbeit zu erleichtern und gleichzeitig Gästen eine süße Überraschung zu bereiten.

Entdecken Sie mit der süßen Dessert-Vielfalt von **KRÖSWANG** das perfekte Rüstzeug, um Ihre Gäste auch beim köstlichen Finale zu begeistern!

kroeswang.at

Weniger Zucker, voller Genuss **NEU: Grapos Balance**

Auf der Messe "Alles für den Gast" stellte
Grapos seine neue Produktlinie "Balance" vor
– perfekt für alle, die auf einen gesundheitsund kalorienarmen Lebensstil setzen. Die
Sorten "Mango-Pfirsich" und "Rote Traube"
bieten spritzigen Geschmack mit wenig
Zucker. "Pure Citro" kommt sogar ganz
ohne Süße aus. Ergänzend dazu wird
mineralisiertes Wasser in prickelnder
und stiller Variante angeboten.

Ein weiterer Pluspunkt: Der ökologische

Ein weiterer Pluspunkt: Der ökologische Fußabdruck eines Grapos-Getränks beträgt nur 10 % im Vergleich zu

einem Getränk aus der Portionsflasche (SPI-geprüft). Das freut Gäste und Umwelt gleichermaßen.



Italienisches Flair im Glas:

Winterzauber mit Limoncello DICAPRI

Limoncello DICAPRI, das Original von der Insel Capri, ist ein echter Genuss-Trend in der internationalen Aperitif-Szene. Als reines Naturprodukt wird Limoncello DICAPRI ohne Konservierungsstoffe, künstliche Farb- und Aromastoffe sowie Stabilisatoren hergestellt. Nach alter Familientradition erhält er seinen einzigartigen Geschmack aus sonnengereiften, unbehandelten IGP Sorrento Zitronenschalen. Reich an ätherischen Ölen, sorgen diese gemeinsam mit einem ausgewogenen Verhältnis von Zitronensäure und Zuckergehalt für das bekannte intensive Geschmacksaroma. Abhängig vom Erntezeitpunkt variiert die charakteristische, intensiv-gelbe Farbe.

HOT LIMONCELLO: BESONDERER TREND IN DER WINTERZEIT

Limoncello DICAPRI kann unter anderem eisgekühlt als Digestif, mit Tonic oder als Sprizz genossen werden und sorgt mit seiner angenehmen Süße für ein fruchtigfrisches Geschmackserlebnis.

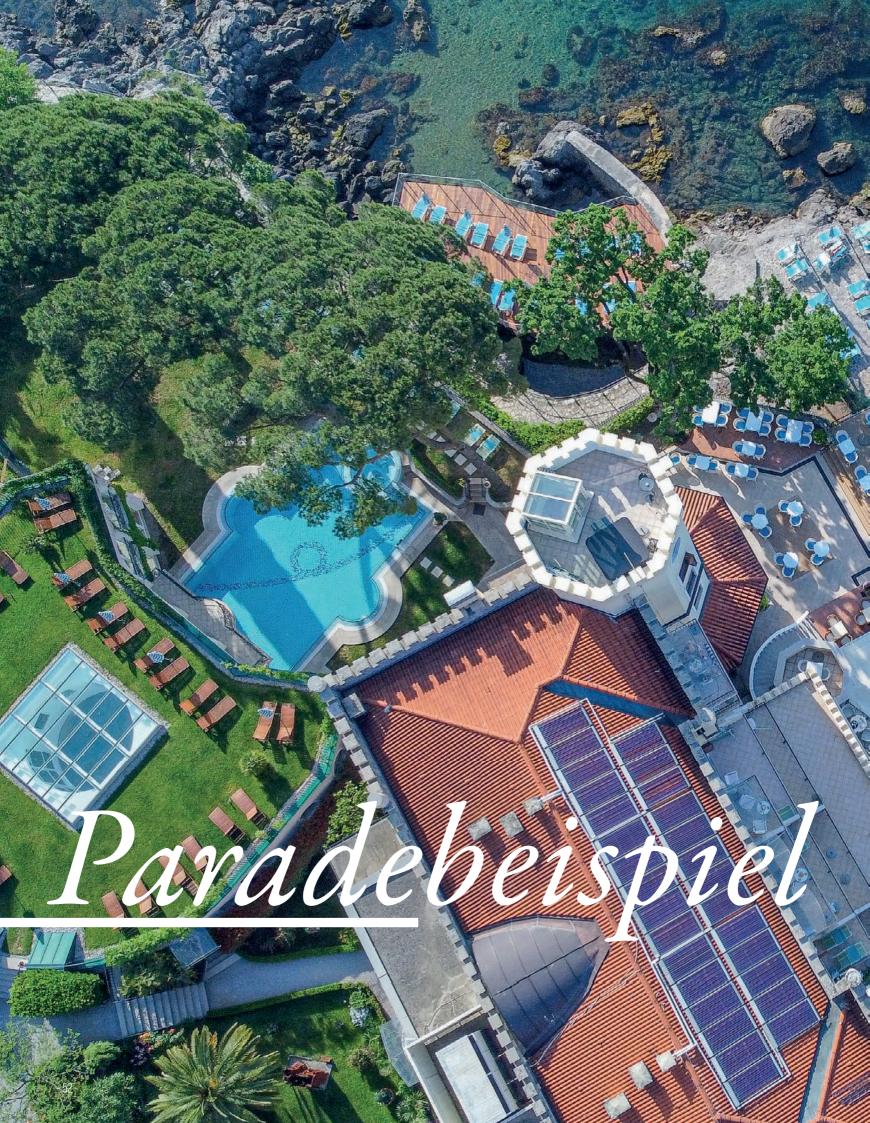
Aber auch im Winter wird der Klassiker zu einem echten Trend im Glas. Hot Limoncello ist das Highlight auf jeder Weihnachts- oder Silvesterparty!

1 l Weißwein 1 Kardamomkapsel 3 Stück Sternanis 1 Zimtstange 1 unbehandelte Orange 1 unbehandelte Zitrone 100 g Zucker 10 cl Limoncello DICAPRI

Für den weihnachtlich-würzigen Drink Kardamom und Sternanis im Mörser leicht zerdrücken. Zusammen mit einer Zimtstange in ein Teesieb geben und in einen Topf mit Weißwein hängen. Zitronen und Orangen gründlich waschen, in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Zucker zum Wein hinzufügen. Unter sanftem Rühren erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. 15 Minuten köcheln lassen, dann die Gewürze entfernen und Limoncello DICAPRI hinzufügen. Cin Cin!

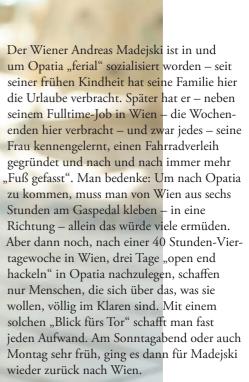
Limoncello DICAPRI wird landesweit von EGGERS & FRANKE Österreich vertrieben und ist im Groß- und Fachhandel erhältlich.

www.egfra.at











Jahre später, nachdem sein Reisebüro samt Wechselstube (die Einzige, die auch am Wochenende geöffnet war) "weggebuchungs-appt" wurde, tat sich ein neues Betätigungsfeld für Madejski auf. Im Miramar in Opatia wurde der Bosten des Hoteldirektors vakant, ein Job, den er sich nicht zuletzt deswegen zutraute, weil er zum einen nicht ruhig sitzen kann und zum anderen das Führen von Teams im kleinen Finger hat.

Das kann man nicht lernen, das hat man – oder eben nicht. Madeiski ist einer der's hat.

Er ist einer jener Menschen, der ruhig wird, wenn's hektisch wird. Er braucht Wirbel, um auf Betriebstemperatur runterzukommen – eine Idealvoraussetzung für einen Job im Tourismus. Mit bewundernswerter Ruhe gelingt es ihm, das gesamte Team so zu unterstützen, dass allein die Dienstleistung im Miramar eine Freude ist – und das bei der Aussicht, dem Haus und dem direkten Zugang ins Mittelmeer. Das gesamte Team zieht an einem Strang und verwandelt das Haus in einen Wohlfühlort, der keine späten Störungen kennt.

Andreas Madejski ist ein Paradebeispiel für einen Dienstleister im Tourismus. Er versteht es, die Arbeit mit seinem Leben und dem seiner Familie so zu verbinden, dass genug Zeit für alle und alles bleibt. Mit dem Auto ist er immer noch unterwegs. Zwar nicht von Wien aus – in der Zwischenzeit lebt er längst in Opatia. Heute ist er mit seiner Familie unterwegs. So düst er zu den Fußballspielen seines Sohnes oft viele hundert Kilometer weit - wie sich das gehört für einen Fußballer-Vater. Madejski ist einer jener erfolgreichen Österreicher im Ausland, die für die touristische Kompetenz unseres Landes stehen. Zwar war sein Weg nicht klassisch, er hat keine touristische Ausbildung im Land genossen, aber er trägt die Gene in sich, die so viele Auslandsösterreicher, die im Tourismus tätig sind, haben. Er ist perfekter Gastgeber, Netzwerker und Dienstleister, dem die Zufriedenheit der Gäste genauso am Herzen liegt wie die seiner Mitarbeiter. Am besten, Sie verehrte Leser und Leserinnen, überzeugen sich selbst von dem, was Sie gerade gelesen haben – schauen Sie doch auf ein paar Tage vorbei im Miramar in Opatia, genießen Sie die professionelle Arbeit, die Sie dort Ihren Alltag vergessen lässt.



HAT R2D2 ABSERVIERT?

Sie erinnern sich an R2-D2 oder Erzwo-Dezwo, den kleinen Roboter aus dem "Krieg der Sterne". Er hat in 10 der 11 Filme seit 1977 mitgequitscht. Roboter übernehmen heute Aufgaben in Sterne-Betrieben. Mit der österreichischen Gastfreundschaft mithalten können die Blechkameraden aber (noch) nicht.

TFXT: PFTFR FNFR

Der Einsatz von Robotern in immer mehr Branchen ist Fakt – so auch in der Hotellerie. Hotels weltweit experimentieren mit innovativen Technologien, um den Aufenthalt ihrer Gäste komfortabler, effizienter und oft auch sicherer zu gestalten. Roboter übernehmen dabei vielfältige Aufgaben: vom Check-in-Prozess über das Servieren am Buffet bis hin zum Zimmerservice.

CHECK-IN MIT ROBOTERN

- 56 -

An der Rezeption erleichtern Roboter den Check-in-Prozess. Automatisierte Terminals, ähnlich wie an Flughäfen, ersetzen lange Warteschlangen. Einige Hotels setzen humanoide Roboter ein, die Gäste persönlich begrüßen und den Check-in begleiten. Ein Beispiel ist das japanische Henn na Hotel, wo Dinosaurier-Roboter Reisepässe scannen, und Zimmerkarten ausgeben. Muss man mögen. Die Vorteile? Effizienz und mehrsprachige Kommunikation!

ROBOTER AM BUFFET

In Hotelrestaurants könnten Roboter eine zentrale Rolle spielen. Sie füllen Speisen nach, bereiten einfache Gerichte zu oder schenken Getränke ein. Besonders in großen Hotels könnten sie den Ablauf optimieren und Personal in Stoßzeiten entlasten. Gäste können Gerichte individuell per Touchscreen bestellen. Zudem ist ein Roboter rund um die Uhr verfügbar, sodass Snacks, Getränke oder eine warme Decke jederzeit erhältlich sind.

ROBOTER: DIE KRITIK

Trotz der Vorteile bleibt der menschliche Kontakt in der Hotellerie wichtig.

Viele Gäste schätzen die Wärme eines Lächelns und die Flexibilität des Personals, wenn es mal hackt. Zudem erfordert der Einsatz von Robotern hohe Investitionen in Anschaffung, Wartung und Integration. Datenschutz ist ebenfalls ein kritischer Punkt,

ROBOTER: DIE VORTEILE

Roboter ermöglichen:

Effizienz: Schnelle und präzise Arbeit ohne Pausen. Hygiene: Hohe Standards in sensiblen Bereichen. Kostenreduktion: Einsparungen bei Personal- und Betriebskosten.

Gastfreundschaft: Erleichterte Kommunikation mit internationalen Gästen.

Flexibilität: Einsatzbereitschaft rund um die Uhr.



besonders bei der Verarbeitung sensibler Daten beim Check-in oder Bestellungen.

ROBOTER IN UNSERER ZUKUNFT

Roboter sind keine Zukunftsvision mehr, sondern Realität. Sie optimieren Prozesse, verbessern Hygienestandards und bieten neue Erlebnisse. Dennoch wird das Personal in der Hotellerie unverzichtbar bleiben. Die Zukunft liegt in hybriden Lösungen: Roboter übernehmen Routineaufgaben, während Menschen für echte Gastfreundschaft sorgen.

Investitionen in Technologie bieten Hotels die Chance, sich von der Konkurrenz abzuheben und die Erwartungen moderner Reisender zu erfüllen. Die Hotelbranche steht vor spannenden Entwicklungen, bei denen Innovation und menschliche Nähe in Einklang gebracht werden müssen.



* statt € 11.990,- (statt € 14.388,- inkl. 20 % MwSt). Gültig so lange der Vorrat reicht

■ Verstärkung im Servicebereich gesucht?

Lange Wege vom Gast zum Organisationsbereich können einige Zeit in Anspruch nehmen. Wertvolle Zeit, die bei der Gästebetreuung fehlt. Die ideale Antwort ist eine Hilfskraft, die eigenständig im Background arbeitet.

Die Lösung: Hyundai T5 Servierroboter

Er kann bis zu vier Tabletts mit je zehn Kilogramm tragen und befördert Speisen und Geschirr völlig autonom, ist flexibel dank hervorragender Umgebungsanpassung.

Interesse geweckt?

Hier unverbindliches Beratungsgespräch vereinbaren: Tel.: +43 1 253 09 97



Jetzt Sonderaktion nutzen!

Hyundai T5 jetzt nur € 4.990,- (€ 5.988,- inkl. 20 % MwSt.)*



Licht unlimited: **TwinCAT 3 Lighting Solution** für DALI-2

Die TwinCAT 3 Lighting Solution:

- über Excel konfigurierbar, voll HTML- und webfähig, dezentral skalierbar sowie direkt über Panel bedienbar
- vereinfacht alle Arbeitsschritte von Engineering bis Wartung
- integriert alle typischen Lichtregelungen
- unbegrenzte Anzahl der DALI-2-Linien
- schnelle Funktionsänderungen, Adressierungen und Erweiterungen direkt im Betrieb
- DALI-2-Linien unabhängige Gruppierungen
- ermöglicht tagesverlaufsbezogene Human-Centric-Lighting-Konzepte



Das war die Alles für den Gast 2024

Die AfdG ist eigentlich ein riesengroßes Familienfest. Sie erkennen auf den nächsten Seiten bestimmt viele Ihrer Freunde, Kollegen und Partner oder sogar sich selbst.

Der gesamten Messe-Rückblick ist auf unserer Homepage zu finden:

₹ prost-magazin.at





PREMIUM FRIES & FINGERFOOD

COME IN AND ENJOY

















































































Stöbern Sie durch den gesamten Messe-Rückblick:



DA TUT SICH WAS

MFSS

BIOFACH 2025

11. bis 14. Februar, Nürnberg Messe



Vom 11. – 14. Februar 2025 trifft sich die internationale Bio-Community zu BIOFACH, Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel, vor Ort in Nürnberg und online. Auf ihrem jährlichen Messe-Highlight tauchen Gleichgesinnte ein in die Neuheiten und Trends; Sie profitieren von Informationen und Wissen sowie echter Begegnung und Networking, genießen mit allen Sinnen und gestalten gemeinsam die Zukunft der Bio-Branche.

Der BIOFACH Kongress rückt 2025 drei zentrale Hebel für eine sichere Lebensmittelversorgung in den Fokus: Nachhaltigkeit als steuerndes Kriterium in der Finanzwelt, die öffentliche Hand als Treiber für mehr Bio sowie die Vermarktung von Bio-Lebensmitteln mit überzeugenden Geschichten. Weitere Highlights sind zudem Innovationen, Trends und Newcomer, sortiments-spezifische Erlebniswelten, der Angebotsbereich Unverpackt sowie zielgruppenorientiere Foren, beispielsweise an die Außer-Haus-Verpflegung oder den Fachhandel.

Jetzt Ticket sichern!



MFSSF

INTERNORGA 2025

14. bis 18. März, Hamburg Messe



Die Küche als Herzstück gastronomischer Konzepte: Welche Trends und Innovationen, smarte Lösungen und Geräte hier den Weg in die Zukunft weisen, präsentieren mehr als 200 Unternehmen im Ausstellungsbereich "Küchentechnik und -ausstattung" auf der INTERNORGA. Zudem zieht erstmals der NEXT CHEF AWARD in den Ausstellungsbereich und rückt Nachwuchskräfte und nationale wie internationale Big Player noch näher zusammen.

Die Herausforderungen der Zukunft schon heute lösen – diesen Ansatz verfolgen die Ausstellenden der INTERNORGA 2025. Der Ausstellungsbereich "Küchentechnik und -ausstattung" in den Hallen B6 und B7 ist bekannt für zahlreiche Produkt-Premieren, die die Branche revolutionieren. Nationale und internationale Ausstellende liefern hier sowohl neue Inspirationen als auch Problemlösungen, die dabei helfen, Profiküchen ideal aufzustellen. Automatisierung, Energieeffizienz, Ressourcenschonung, Hygiene und Sicherheit sind 2025 besonders relevante Themen, die die Gastronomie bewegen. "Die INTERNORGA ist das Netzwerktreffen der gesamten Branche. Besonders beeindruckt mich das sehr starke, vielfältige Rahmenprogramm", so Rudi Seubert, Geschäftsführer Winterhalter Deutschland GmbH, der mit seinem Unternehmen schon viele Jahre auf der internationalen Leitmesse präsent ist.

MFSS

23. Internationale **Weinmesse**

20. bis 22. Februar, Messe Innsbruck



23. Internationale Weinmesse Innsbruck: Neue Weine für Genießer und die Gastronomie Vom 20. bis 22. Februar 2025 lädt die Messe Innsbruck Weinliebhaber und Gastronomiebetriebe zur 23. Internationalen Weinmesse ein. Rund 140 Aussteller mit über 1.300 Weine aus sieben Nationen werden erwartet – ein Paradies für Genießer und eine ideale Plattform für Gastronomen, um neue Weine für ihre Gäste zu entdecken.

Unter dem Motto "Verkosten, Genießen, Erleben & (W)einkaufen" erwartet Besucher ein vielfältiger Streifzug durch nationale und internationale Weinregionen. Von klassischen österreichischen Rot-weiß-roten Weinen bis hin zu edlen Tropfen aus Italien, Ungarn, Rumänien, Moldau, Slowenien und auch von der beliebten Insel Mallorca: Die Auswahl ist so vielfältig wie die Ansprüche moderner Gastronomie. "Die Weinmesse Innsbruck zählt seit über zwei Jahrzehnten zu den führenden Veranstaltungen für private Genießer und Fachpublikum", erklärt Veranstalter Peter Lindpointner. Gastronomen können hier in entspannter Atmosphäre neue Weine und Spirituosen kennenlernen, die perfekt zu ihrer Karte passen. Alle Weine können im Rahmen des Eintritts kostenlos verkostet werden.

MFSSE

ProWein 2025

16. bis 18. März, Messe Düsseldorf



Die ProWein, internationale Leitmesse für Weine und Spirituosen, präsentiert zur Ausgabe 2025 erstmals ein eigenes Forum für Business-Themen. An allen drei Messetagen gibt es ein umfangreiches Programm. Das Business Forum ist eine exklusive Plattform für Wissenstransfer, Branchenaustausch und Inspiration.

Die ProWein zeigt nicht nur ein umfassendes, globales Wein- und Spirituosenangebot. Als Leitmesse der internationalen Branche geht es auch darum, aktuelle Themen und Trends zu kuratieren. Dazu gehören bereits zahlreiche Highlight-Zonen wie die Pro-Wein Zero, die Champagne Lounge, die Organic World, Packaging & Design, die urban gastronomy oder der Concept Store. Neu hinzugekommen ist das Business Forum in Ergänzung zum reinen Masterclass Forum.

Vom Weinkonsumenten der Zukunft über modernes Wein-Marketing bis hin zu Nachhaltigkeit – das ProWein Business Forum widmet sich in Halle 16 aktuellen Branchenthemen, die angesichts vielfältiger Herausforderungen von besonderer Relevanz sind. "Das neue Business Forum soll der Weinbranche Orientierung geben und alternative Wege aufzeigen", erklärt Peter Schmitz, Director der ProWein.

Wegweiser

Weitere Top-Anbieter unter www.hoeb.at

Ihr Gastronomie- und Hotellerie-Verzeichnis

Anlieferung



Einrichtung und Planung



Armaturen





Beleuchtung





Einrichtung und Planung









Einrichtung und Planung





Tel. +49 (0) 9560 98274 0 Tel. +43 (0) 5352 64347 www.pemora.de

Gartenmöbel und -konzepte



9586 Fürnitz/Villach Tel. 04257 / 2131 www.katzklumpp.at







Tel: +49-5924-78279-0 Fax: +49-5924-78279-15 info@abc-worldwide.de

www.Stapelstuhl24.com



Gastronomie- und Kältetechnik



PLANT IHREN ERFOLG

PLANUNG - EINRICHTUNG - DESIGN

WWW.WIKON.AT ((()) WIKON_INTERIORDESIGN

0043 (0)732 674442



Hotelbedarf



ERFOLG LÄSST SICH EINRICHTEN.

PLANUNG UND EINRICHTUNG VON GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

f www.woegerer.a



Tiny House



ACHTUNG!

Wohn- +Ferienhome
Komplett eingerichtet, 2x Schlafraum,
Duschkabine/WC,
Wohnküche
Rufen Sie uns

Sonderpreis bis auf Widerruf
3m x 8m: € 34.980,—
4m x 8m: € 44.460,—

Rufen Sie uns an! 04274/71 270

4m x 8m: € 44.460,— www.skyhomes.at remax@speed.at Nur kurze Zeit – handeln Sie rasch! auch Sa./So. Dienst

Www.kreuzer-gmbh.com IN TERNATIONAL Haidbachstraße 23 IA-4061 Linz Pasching Tel. +43/7229/66360 I Fax DW 9 office@kreuzer-gmbh.com Minibars | Zimmersafes | Beleuchtung | Bad-Accessoires | u.v.m.

Gartenmöbel und -konzepte



Hygiene



Hygiene



Kassen- und EDV-Systeme



Großküche





Kassen- und EDV-Systeme











Alle wichtigen Lieferanten für Österreichs Hotellerie & Gastronomie auf einen B(K)lick



www.hoeb.at

Kassen- und EDV-Systeme



WWW.ZETA-PLATTFORM.AT All-in-One-Software +43 (0) 681 20601198 für die Gastronomie



Verpackungen

TV-Magazin





Sonnenschutz-Konzepte

Die Zeta-Plattform

ab 8,94 € monatlich



Spültechnik





Steinreinigung





Impressum

Medieninhaber, Herausgeber und Verleger:

amedien Werbe- und Verlags GmbH, Adlerstraße 2, Top 1, 4600 Wels, Austria; Geschäftsführer: Harald Mistlberger Telefon +43 (0) 7242 / 32 90 90 Fax DW -85 E-Mail: office@prost-magazin.at redaktion@prost-magazin.at grafik@prost-magazin.at Web: www.prost-magazin.at fb.com/prostmagazir instagram.com/prost ihr gastronomiemagazin

Personenbezogene Bezeichnungen in männlicher Form beziehen sich auf alle Geschlechter in gleicher Weise.

Verlags- und Verkaufsleitung:

Harald Mistlberger | +43 (0) 676 / 62 16 513 h.mistlberger@prost-magazin.at Chefredaktion:

Peter Eder | p.eder@prost-magazin.at Redakteurinnen:

Renate Ortner | r.ortner@amedien.at Bettina Fleiss

Chefin vom Dienst:

Pia Spitzenberger +43 (0) 7242 / 32 90 90-18 Titelfoto:

Dirk Brunieki

Sekretariat / Abo / Vertrieb: Esmeralda Rakovic / Melanie Gunkel

Grafik / Online:

Pia Spitzenberger Anzeigen - Projektleitung: Harald Mistlberger Werbeberatung:

Karl Stoiber | sales@amedien.at

Layout: www.amedien.at Druck: Walstead NP Druck, 3100 St. Pölten Einzelpreis: EUR 5,-Anzeigenta 1. 1. 2024 entarife Stand:



gemeldet 2024/R Verbreitete Auflage 37.182 Stück



Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos besteht keine Haftung Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Nacharuck, auch auszugsweise, nur mit ausarucksiener Geneiningung des Verlages. Eine Verwertung der urheberrechtlich geschützten Zeitung und aller in ihr enthaltenen Beiträge, Abbildungen und Einschaltungen, insbesondere durch Vervielfältigung oder Verbreitung, ist ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar, soweit sich aus dem Urheberrechtsgesetz nichts anders ergibt. Insbesondere ist eine Einspeicherung oder Verarbeitung der auch in elektronischer Form vertriebenen Zeitung in Datenbanksysteme ohne Zustimmung des Verlages unzulässig.

Sonderaktionen zum Jahresabschluss!





K-04080

Tischgestell in schwarz für rechteckige Tischplatten

99.95 € 84.95 €



K-04040

Tischgestell in schwarz für quadratische Tischplatten

69.95 € 49.95 €



F-04070

Tischgestell in schwarz für rechteckige Tischplatten

84.90 € 69.90 €



F-04040

Tischgestell in schwarz für quadratische Tischplatten

49.95 € 42.95 €



E-04070

Tischgestell in Edelstahl für rechteckige Tischplatten

99.95 € 84.95 €



E-04040

Tischgestell in Edelstahl für quadratische Tischplatten

119.95 € 109.90 €



Monza Eco

- stapelbar
- direkt ab Lager
- verfügbar in 4 Farben

19.95 € 15.95 €



Miss Kepu

100% PES weiß oder beige

11,90 € 8,50 €



Venus

90% PES, 10% Elastan weiß, beige oder rot

15,50 € 8,50 €



One4All 90% PES, 10% Elastan

weiß, beige oder rot

12.90 € 8.50 €



Simple high Stehtisch

- Platte wetterfest
- klappbar
- -ø 70 cm

61,50 € 54,95 €





Cervino Husse

90% PES, 10% Elastan weiß, beige, rot o. schwarz

19.90 € 12.50 €





Cervino Top Cover

90% PES, 10% Elastan weiß, beige, rot o. schwarz

7.95 € 4.50 €



Chivari / Tiffanu

- stapelbar
- direkt ab Lager
- Polypropilen in weiß

33,95 € 23,50 €



Preston

Stahlgestell in schwarz grün, beige oder grau

59,95 € **39,95** €



Stoke

Stahlgestell in schwarz grün, beige oder grau

79.95 € 69.50 €



Stahlgestell in schwarz grün, beige oder grau

79.90 € 44.95 €



Oliver

Stahlgestell schwarz Kunstleder grau/vintage

119,95 € 69,90 €



Oliver AL

Stahlgestell schwarz Kunstleder grau/vintage

129.95 € 79.90 €



Oliver Bar

Stahlgestell schwarz Kunstleder grau/vintage

139,95 € 89,90 €

A.B.C. Worldwide GmbH Stockholmer Str. 26

48455 Bad Bentheim Besuchen Sie unsere Ausstellungen und unser Outlet, es lohnt sich!

Tel: 05924-78279-0 Tel-Outlet: 05924-78279-11

