

Kulinarik | Gastronomie | Hotellerie | Tourismus

PROST

NR. 06 - OKT. 2025

CASABLANCA
*Schau' mir
in die Augen*

 CASABLANCA
hotelsoftware

GEWINNSPIEL // PROST verlost Gutscheine von PAPSTAR

PAP*
STAR

Grapós®
SOFT DRINKS

Wir sind
auf der Messe
„Alles für den Gast“
in Salzburg.

Halle 8

ZEIT FÜR FLEISCH **Aus Österreich**


M. KRÖSWANG

7 Marken. 500 Produkte.

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Wir hoffen, Sie machen Ihrer Anrede alle Ehre und lesen sich durch diese umfangreiche PROST Ausgabe ☺. Um Ihren Interessen bestmöglich nachzukommen, haben wir uns bemüht, über unsere Branche so vielfältig wie möglich zu berichten. Die von uns so genannte „PROST GAST-Ausgabe“ hat anlässlich der AfdG Salzburg eine höhere Auflage als gewöhnlich. Wie jedes Jahr verteilen wir die Ausgabe in unseren bunten Tragetaschen an den Eingängen zur Messe im November. So, wie wir das bei vielen Messen machen, zuletzt in Bozen oder Innsbruck. Denn die gesamte Branche soll die Möglichkeit haben, das PROST-Magazin cross-medial ohne Kosten zu erhalten. PROST hat sich in den letzten Jahren – nach unserem Dafürhalten – enorm weiterentwickelt. Ohne unsere Werbepartner wäre das nicht möglich – ich möchte auch auf diesem Weg dafür „Danke“ sagen. Mit Ihrem Investment können wir, ich als Herausgeber, meine Mitarbeiterinnen, die Redaktion und unsere Grafik – allen voran Pia Spitzenberger – PROST so gestalten, dass wir für unsere Leser interessant sind und mithelfen, für einen „Return“ Ihres Investments zu sorgen. Damit unsere Arbeit auch transparent und nachvollziehbar ist, lassen wir Prost natürlich von unabhängiger Stelle prüfen (ÖAK print & online). Die Prüfung ist vor allem in wirtschaftlich schwierigen Zeiten für unsere Partner essenziell. Budgets müssen logischerweise bestmöglich eingesetzt werden. Freuen Sie sich auf Restaurants, Hotels und Fachartikel zu Themen wie bargeldloses Bezahlen, die Profiküche aus der Sicht des „Küchenpapstes“ Werner Redolfi, „Design around the world“ und das, was sich „zwischen Glanz und Patina“ abspielt von Renate



Harald Mistlberger
Herausgeber

Ortner. Lesen Sie über sich verändernde Gewohnheiten Ihrer Gäste – von Desserts bis Alkoholkonsum. Unser Chefredakteur Peter Eder fühlt in seinem Leitartikel „Aktuell“ dem Thema Entfremdung nach und damit uns allen auf den Zahn. Wolfgang Ortner begeistert uns anregend für „bitter“, Nina Pöllmann setzt auf sichere Gespräche und Bettina Fleiss rät, Foodtrends nicht allzu ernst zu nehmen. Weiters finden Sie ein Porträt unserer Kolumnistin Christine Friedreich. Ihre Herzensangelegenheit geht uns alle an: die Beziehung. Das Thema wird uns noch intensiv beschäftigen, da unsere Branche vermutlich die Einzige sein wird, die durch künstliche Intelligenz nicht bedroht ist. Wir leben in einem Biotop, das ohne Mensch nicht denkbar ist – für Menschen, die genau das suchen, was Sie bieten – Lebensgefühl.

Herzlichst, Ihr
Harald Mistlberger

gemeldet 2025/R
Verbreitete Auflage
37.359 Stück



produziert gemäß Richtlinie Uz24 des
Österreichischen Umweltzeichens,
Let's Print Holding AG, UW-Nr. 808

Wein
Steiermark

Große Weine

aus den besten Rieden der Steiermark

www.steiermark.wine

21.11.2025
Alte Universität
Graz

Infos & Tickets



EU-finanziert: Mit Unterstützung
der Europäischen Union.



Familie Ehrhart

24

08 Entfremdung versus Verbindung 1:0

Aktuell von Peter Eder

10 Was tut sich in der Wirtschaft?

Aktuelles aus der Branche

18 Positionierung in der Gastronomie

Gastro-Expertin Bettina Fleiss empfiehlt

24 **Casablanca** Tiroler Familienunternehmen mit Sinn für Software

28 **Das Fundament unserer Branche** Christine Friedreich setzt voll auf Beziehung

32 Willkommen Personalia

36 Expertinnen am Puls der Zeit

Unsere Gastro-Expertinnen empfehlen

38 Wine & more

Inspirationen für die Weinkarte

44 Spirits & more

Hochprozentiges für die Barkarte

48 Good cop, bad cop

Eine No&Low Klasse für sich

52 Eine Frage des Volumens

Alkoholfreies bringt Vielfalt ins Glas

64 Roland Velich schreibt Rotweingeschichte

100 Punkte für Moric



Christine Friedreich

28

68 360 Grad Kaffee

Von der Bohne bis zu ihrer Wirkung

76 **Tina Antonius** steckt in jede Tasse Leidenschaft.

82 **Portraits der Gastronomie** 11. Top-Betriebe im Portrait

106 Ö-Aufschlag

Auch die Gastro ist betroffen

108 **Dessert neu gedacht** Jan Eggers isst gar nicht sooo süß.



Tina Antonius

76



Harald Irka

82

134

Design around the world
Gestaltung ist mehr als eine Frage
des Äußeren

150

Bargeldlos
Bist Du Dein Bargeld los, zahlst Du bargeldlos.

166

Zwischen Glanz und Patina
Kann es auch zu viel Hygiene geben?

176

So spült sich der
Küchenpapst

Ein Interview

190

Termine
Events, Messen und Präsentationen



108

Jan Eggers



176

Werner Redolfi

JETZT ORDERN!



0043/664/4429108

WELTNEUHEIT IN DER HOSPITALITY-HYGIENE



JETZT
ANFRAGEN

IONISIERUNG

Die chemiefreie Lösung für Hotelzimmer

Mehr Komfort für Ihre Gäste:

- Ideal für **Allergiker**
- Wohltuend bei **Atemwegserkrankungen**
- Spürbar besseres **Wohlbefinden**

Modernste Technologie für Hotelzimmer:

- **Eliminiert Keime, Bakterien, Viren, Pollen & Feinstaub**
- **Neutralisiert Gerüche**
- **100 % chemiefrei – ohne Ozon**
- **Umweltfreundlich & Energieeffizient**

Ihr Vorteil:

- **Schnell & unkompliziert – installierbar**

RI-GENERATOR

Desinfizierung von Matratzen und Räumen
bis zu 60m², Eliminierung von Schädlingsbefall

- **Matratzendesinfizierung**
- **Raumdesinfizierung bis zu 60m²**
- **Eliminierung von Schädlingen (Hausstaubmilben)**
- **Eliminierung von Viren, Bakterien und Pollen inkl. Feinstaub**
- **Neutralisierung von unangenehmen Gerüchen**
- Geringer Personenaufwand
- Einfache Anwendung
- **8.000 Betriebsstunden**
- **günstige Wartung** - danach wieder für 8.000 Stunden betriebsbereit
- Lieferzeit ca. 2-3 Wochen
- **Hergestellt in Deutschland**



EINFACH. SCHNELL. VOR ORT.

Kreuzer Medical GmbH
Haidbachstraße 23 / A-4061 Linz
Pasching



Aus Österreich
+43/7229/66 360
Aus Deutschland
+49 89 458 354 36

Online finden Sie uns unter
www.kreuzer-medical.com

Per E-Mail an
office@kreuzer-gmbh.com

Gewinnspiel

PAPSTAR ROYAL Collection – Feiersaison mit Stil und Nachhaltigkeit

PROST verlost 5x PAPSTAR GASTRO-Pakete im Wert von je € 200

Qualität, die Ihre Gäste sehen und
fühlen – umweltfreundlich und
ästhetisch zugleich.

Die warmen Farben der Saison, unvergessliche Momente und der Anspruch an höchste Qualität – genau hier setzt PAPSTAR mit der ROYAL Collection an. Ob Vorweihnachtliche Feiern, Jubiläen, Taufen oder sonstige Festlichkeiten in der Gastronomie: Mit der ROYAL Collection wird eine Tischatmosphäre geschaffen, die begeistert – nachhaltig, elegant und überraschend vielseitig.

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGKEIT TRIFFT AUF EXKLUSIVE ELEGANZ

Die ROYAL Collection steht für echte Verantwortung: Der Großteil der Produkte wird am Produktionsstand-

ort in Spittal an der Drau, im Süden Österreichs gefertigt. FSC-zertifizierte Materialien, Nordic Eco Label „Svanen“ und der DIN EN 13432 Keimling attestierten industrielle Kompostierbarkeit und höchste Umweltstandards. Hochwertige Servietten, Tischdecken und passendes Zubehör – alles aus nachwachsenden Rohstoffen, damit Stil und Umweltschutz Hand in Hand gehen.

VIelfalt für UNVERGESSLICHE ARRANGEMENTS

Unsere ROYAL-Neuheiten nutzen cleveres Design für perfekte Auftritte: Die ROYAL-Serviette im 1/8-Falz überzeugt durch elegante Optik und praktische Vorteile. Die kompakte Falzung spart Platz bei Lagerung und Transport; aufwendiges Serviettenfalten entfällt.



Gewinnspiel

**SMS mit Code „ROYAL“ + Name, Betrieb und
E-Mail-Adresse an +43 (0) 660 16 17 007**

Teilnahmeschluss ist Mittwoch, 03.12.2025 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 www.prost-magazin.at



Die ROYAL-Besteckfalz liegt in einer neuen Größe vor und dient zugleich als Bestecktasche und Serviette – hygienisch, einfach in der Handhabung und zeitsparend für einen reibungslosen Service. Die Premium-Royal-Collection-Qualität bleibt bei allen Neuheiten natürlich unverändert und ist in verschiedenen Dekoren und Farben erhältlich.

Darüber hinaus stehen mehr als 20 Standard- und Trendfarben in vielfältigen Formaten zur Verfügung, die sich harmonisch kombinieren lassen – ideal für Farbschemata von romantisch sanft bis modern lebhaft.

Mit Tischdecken, Kerzen und passendem Zubehör aus dem PAP-STAR-Sortiment schaffen Sie einen individuellen Look, der Ihre Gäste beeindruckt. Die hochwertige Stoff- und Serviettenqualität sorgt für eine elegante Präsentation vom Empfang bis zum Dessert, mit hervorragender Haptik und exzellenter Faltbarkeit.

Erleben Sie die ROYAL Collection in Ihrem Großhandelspartner (unter anderem bei Metro, Transgourmet, Eurogast, Wedl, Kastner, KHG oder Pagro) sowie ist die gesamte Produktpalette im PAPSTAR Onlineshop erhältlich.

 www.papstar.com | www.papstar-shop.at



Wir verlosen
5x
**PAPSTAR GASTRO-
Pakete im Wert von
je € 200**



ENTFREMDUNG VER VERBINDUNG 1:0 SUS

In unserer Branche geht es um Nähe. Nähe zum Produkt, zum Gast, zum eigenen Antrieb. Doch immer öfter höre ich Sätze wie: „Ich funktioniere nur noch.“ oder „Es schmeckt mir selbst nicht mehr.“ Das sind klare Hinweise auf ein Phänomen, das viele betrifft, aber selten benannt wird: **Entfremdung**.

Entfremdung bedeutet, dass dir etwas fremd wird, das dir eigentlich nah sein sollte. In der Gastronomie kann das viele Formen annehmen. Du bereitest Speisen zu, aber schmeckst selbst nichts mehr. Du sprichst mit Gästen, aber hörst ihnen kaum noch zu. Du rennst durch den Tag, aber fühlst dich leer, sobald die Tür zufällt. Und die Produkte, mit denen du arbeitest, landen auf dem Teller, ohne dass du noch weißt, woher sie kommen oder warum du sie ursprünglich gewählt hast.

DREI EBENEN DER ENTFREMDUNG ZEIGEN SICH BESONDERS OFT

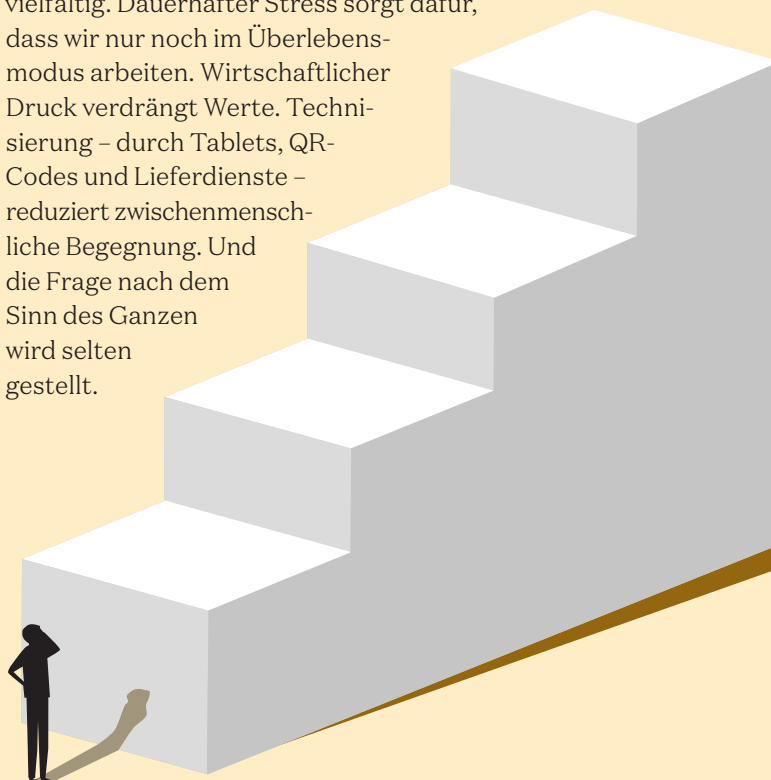
Erstens, die Entfremdung vom Produkt. Viele kochen täglich mit Lebensmittel, aber haben keine Beziehung mehr zu ihnen. Ein Beispiel: Paradeiser aus Holland landen im Einkauf, weil sie günstig sind – nicht, weil sie gut schmecken. Der Bezug zur Herkunft, zur Saison, zur Qualität geht verloren.

Zweitens, die Entfremdung vom Gast. Servicepersonal hetzt durch den Abend, Gäste werden zu Bestellnummern. Gespräche werden auf das Nötigste reduziert. Feedback ist lästig statt willkommen. Dabei war genau die Beziehung zu den Gästen das Herzstück des Berufs.

Und drittens, die Entfremdung von sich selbst. Viele in der Branche arbeiten 60 Stunden pro Woche – ohne sich je zu fragen, warum eigentlich. Früher war da Leidenschaft, heute ist da nur noch Routine. Der eigene Antrieb wird ersetzt durch das Funktionieren im Dauerstress. Wie es dazu kommt? Die Gründe sind vielfältig. Dauerhafter Stress sorgt dafür, dass wir nur noch im Überlebensmodus arbeiten. Wirtschaftlicher Druck verdrängt Werte. Technisierung – durch Tablets, QR-Codes und Lieferdienste – reduziert zwischenmenschliche Begegnung. Und die Frage nach dem Sinn des Ganzen wird selten gestellt.

DOCH ES GIBT WEGE ZURÜCK

Du kannst wieder Nähe also echte Verbindung herstellen. Fahr raus zum Bauern. Riech an frischer Erde. Schmeck ein reifes Gemüse direkt vom Feld. Frag deine Gäste, was sie bewegt – nicht nur, was sie bestellen wollen.



Entfremdung bedeutet, die Verbindung zu verlieren: zu dem, was man tut, mit wem man es tut oder zum eigenen Selbst. Das zeigt sich etwa durch Gleichgültigkeit gegenüber anderen oder dem eigenen Tun.

Die Folgen:

- Verlust von Motivation
- Erschöpfung, Zynismus, innere Leere
- sinkende Qualität, steigende Fluktuation im Team
- das Gefühl, nur noch zu „funktionieren“

Der Gewinn des Gegenteils – also echter Verbindung:

- mehr Sinn und Freude bei der Arbeit
- stärkere Gästebindung
- bessere Teamdynamik
- höhere Qualität, die spürbar wird

Sprich im Team über mehr als Dienstpläne. Frag: *Wie geht's dir?* Und frag auch dich selbst: *Warum hab ich diesen Beruf gewählt? Was davon ist noch da?*

Die Antwort darauf kann vieles verändern. Qualität entsteht nicht durch Effizienz allein, sondern durch Verbindung. Lieber 50 echte Gäste als 200 Durchlaufposten. Lieber weniger Gerichte, die berühren, als eine Karte voller Beliebtheit.

Entfremdung ist kein Versagen. Sie ist ein Warnsignal. Wenn du es erkennst, kannst du etwas verändern. Nicht alles auf einmal – aber Schritt für Schritt. Vielleicht beginnt es mit einem ehrlichen Gespräch. Oder einem bewussten Griff zum richtigen Produkt. Oder einfach mit dem Satz: „*Ich will wieder spüren, was ich tue.*“ Ich glaube, das ist der Anfang.

Nähere Einblicke in das Thema im Podcast **FRISCHFLEISCH & NATURSEKT**



Folge #66: Zwischen Fachchinesisch und leerem Blick

Frischfleisch & Natursekt

JETZT auf Spotify & Apple!

Der Podcasts mit Andy Hauser und Andi Stürmer.



6.-7.11.2025

**SPAR
TAGE
-10%**

auf
wirklich
alles!*

**Das Beste für Gastronomie,
Hotellerie und Gewerbetreibende.**



Transgourmet Salzburg
Gewerbehofstraße 5, 5071 Siezenheim



TRANSGOURMET

* Konditionen siehe transgourmet.at.



WERBUNG, Foto: Tourismusschulen Salzburg

AKTUELLES AUS DER WIRTSCHAFT

Die Tourismusschulen Salzburg können mehr!

Topmoderne Schulgebäude, eine motivierende Lernumgebung, jede Menge Praxis, spannende Fachvorträge aus der Branche, anerkannte Sprachzertifikate, Übungsfirmen, Exkursionen und abwechslungsreiche Events – all das und noch viel mehr bieten die Tourismusschulen Salzburg.

PRIVATSCHULEN DER WIRTSCHAFTSKAMMER SALZBURG

An den Standorten Bad Hofgastein, Bramberg und Klessheim bieten die Privatschulen der Wirtschaftskammer Salzburg eine hochwertige, zukunftsorientierte Ausbildung mit internationaler Anerkennung.

EIN ABSCHLUSS – VIELE MÖGLICHKEITEN

Ob Hotel- und Tourismusmanagement, Eventorganisation oder der Schritt in die Selbstständigkeit – eine Ausbildung an den Tourismusschulen Salzburg eröffnet zahlreiche Karrierechancen.

Jetzt durchstarten – alle Infos unter:

www.ts-salzburg.at



Differenzierungsmerkmal gereifte Weine Die Zeit ist gereift

Gereifte Weine sind mehr als Genuss, sie sind ein wirtschaftlicher Hebel. Del Fabro Kolarik hat das früh erkannt und daraus ein Geschäftsmodell gemacht. Das Raritätenprogramm „Selten gut gereift“ bietet rund 200 österreichische Weine in perfekter Trinkreife – ein Sortiment, das den Wareneinsatz planbar macht und Margen stärkt.

Für Gastronom:innen bedeutet das: höhere Durchschnittspreise pro Glas, gesteigerter Umsatz pro Gedeck und klare Differenzierung vom Wettbewerb. Gereifte Weine schaffen Begehrlichkeit, rechtfertigen Premiumpreise und verlängern die Lebensdauer der Weinkarte. Besonders profitabel zeigt sich der glasweise Ausschank. Gäste probieren, vergleichen, bestellen nach. Das erhöht den Absatz und senkt Lagerkosten. Wer sein Serviceteam schult, nutzt das volle Potenzial – Weinwissen verkauft.

Der neue Reiferaum mit 20.000 Flaschen in Wien steht dabei für Professionalität und langfristige Strategie. Qualität wird hier nicht nur gepflegt, sondern kalkuliert. Zeit wird zur Währung, Reife zum Renditefaktor.



Benjamin Mayr,
Leitung Privat- & Firmenkunden, Sortimentsentwicklung Wein



Fotos: Del Fabro Kolarik



Verabschiedet sich von der Sektlandschaft **Benedikt Zacherl ver- lässt die Marussia Beverages AG**

Nach 18 Jahren in Führungsfunktionen verabschiedet sich Mag. Benedikt Zacherl Ende Oktober 2025 aus der Marussia Beverages AG, um neue berufliche Wege zu gehen. Zacherl prägte als Regional Vice President Continental Europe die internationale Ausrichtung der Gruppe und leitete zuvor viele Jahre die Schlumberger Wein- und Sektkellerei.

Unter seiner Führung entstand das neue Schlumberger-Werk in Müllendorf, eine der modernsten Sektproduktionen weltweit. Das Projekt setzte Maßstäbe bei Effizienz, Nachhaltigkeit und Qualität. Zacherl gilt zudem als treibende Kraft der österreichischen Sektreform: Er initiierte den „Tag des österreichischen Sekts“, war Mitbegründer des nationalen Sektkomitees, formte die Qualitätspyramide und trug zur Abschaffung der Schaumweinsteuer 2020 bei. „Es war eine faszinierende, intensive und lehrreiche Reise“, sagt Zacherl. Marussia Beverages dankt ihm für sein Engagement und wünscht ihm alles Gute für die Zukunft.

Foto: Schlumberger / Adrian Almasan



Hotel

19-22/10/2026
Bozen, Südtirol

50
**Jahre exzellente
Gastlichkeit**



Follow us!



Internationale Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie

www.fieramesse.com/de/hotel



FieraMesse
Bolzano Bozen

AKTUELLES AUS DER WIRTSCHAFT

Jugend im Fokus

#bestpraktikum begeistert mit Kreativität und Teamspirit

Mit dem Videowettbewerb #bestpraktikum zeigt die Österreichische Hotelvereinigung (ÖHV), wie cool Praktika in der Hotellerie sein können. Jugendliche liefern kreative Clips mit Drohnenflügen, raffinierten Schnitten und Barkeeper-Tricks, die zeigen, wie eng Arbeit und Freizeit in der Branche verbunden sind. „Man spürt den Teamgeist und die Unterstützung. Wo sonst kann man bei der Arbeit Filme drehen – mit so einer Kulisse?“, freut sich ÖHV-Präsident Walter Veit.

Der Hauptpreis, ein iPhone 17, ging an Nina Fraberger von der HTS St. Pölten, Praktikantin im Hotel Tauernhof Großarl. Über 213.000 Views und eine Social-Media-Reichweite von 139.000 Personen belegen den Erfolg. Unterstützt wurde die Aktion von Almanac Palais Vienna, Vienna Marriott, Explorer Hotels, Harry's Home und der Stadtoase Kolping. „Die Spots zeigen, wie attraktiv unsere Branche ist“, sagt ÖHV-Generalsekretär Markus Grätzer. „#bestpraktikum macht Lust auf mehr – und bringt junge Talente und Arbeitgeber zusammen.“



TALENT TRIFFT ZUKUNFT.

Mach den ersten Schritt auf deinem Karriereweg an der Tourismusschule Bad Hofgastein, Bramberg oder Klessheim.

TOURISMUSCHULEN-SALZBURG.AT

Neue Trinkgeldregelung bringt Klarheit und Sicherheit für Branche

Mit dem Beschluss im Nationalrat ist Schluss mit Unsicherheit rund ums Trinkgeld. Tourismus-Staatssekretärin Elisabeth Zehetner betont: „Die neue Pauschalregelung schafft Rechtssicherheit für Beschäftigte und Betriebe.“ Die Reform beendet das Risiko von Nachzahlungen und sorgt für klare, einfache Regeln.

Ab 2026 gelten bundesweit einheitliche Pauschalen für die Sozialversicherung:

- Mit Inkasso: 65 Euro (2026), 85 Euro (2027), 100 Euro (2028)
- Ohne Inkasso: 45 Euro (2026/27), 50 Euro (2028)

Trinkgelder bleiben steuer- und abgabenfrei, die Pauschalen bilden faire Obergrenzen. Betriebe gewinnen Planungssicherheit, Beschäftigte soziale Absicherung. Zehetner: „Wir bringen Ordnung in ein System, das bisher oft für Unsicherheit gesorgt hat. Damit stärken wir die Branche, entlasten die Betriebe und sichern Arbeitsplätze im Tourismusland Österreich.“



Foto: Österreich Werbung / Thomas Meyer



Moderatorin Katrin Prähauser (v. l.) Aufsichtsratsvorsitzender Werner Magedler, Vorstandsvorsitzende Allegra Frommer und Speaker Karl-Theodor von Guttenberg.

HOGAST-Symposium

Mut, Wandel und mentale Stärke für die Zukunft der Branche

Über 1.100 Hoteliers, Gastronomen und Partner trafen sich am 14. und 15. Oktober im Salzburg Congress zum HOGAST-Symposium 2025. Unter dem Motto „Fifty Meets Future“ feierte die Einkaufsgenossenschaft ihr 50-jähriges Bestehen und blickte in die Zukunft der Hospitality. Sechs Top-Speaker inspirierten das Publikum mit klaren Botschaften: Karl-Theodor zu Guttenberg forderte Europa auf, Verantwortung zu übernehmen und Mut statt Angst zu zeigen. Andreas Reiter sah im „widerstandsfähigen Tourismus“ die Zukunft – selektiv, personalisiert, sinnorientiert. Jochen Schweizer sprach über den Wert des Wagnisses: „Glaube ist die Grundlage von allem.“ Gerlinde Kaltenbrunner erinnerte daran, dass Scheitern Wachstum bedeutet. Zukunftsforscher Sven Gábor Jánoszy gab Einblicke in KI, Longevity und Robotik, Judith Williams betonte emotionale Führung und Vertrauen als Erfolgsfaktor.

Die Jubiläumsgala in der Salzburgarena setzte mit Haubenküche, Showacts und emotionalen Momenten den glanzvollen Schlusspunkt. HOGAST-Vorstandsvorsitzende Allegra Frommer zeigte sich dankbar und optimistisch: „Mit positivem Spirit geht es in die nächsten 50 Jahre.“



Feierliche Stimmung herrschte am HOGAST-Symposium in der Salzburgarena.

Ich bin ein Trendsetter, ich mag Tradition.



© Dang Tran

Ehrliches Essen,
echte Leidenschaft
mit Wurzeln,
Charakter und
Transparenz:
So leben wir
Wirtshauskultur.

**Wirtshaus
kultur**
NIEDERÖSTERREICH

wirtshauskultur.at

AKTUELLES AUS DER WIRTSCHAFT

ÖHV-Forum Wien

Internationale Gästeströme im Fokus

Wien ist wieder Treffpunkt der Tourismusbranche. Beim ÖHV-Forum im Hilton Vienna Park diskutierten 140 Teilnehmer:innen über neue Quellmärkte und Strategien für die Zukunft. ÖHV-Vizepräsident Alexander Ipp betonte die Bedeutung klarer Marktkennntnis: „Wer weiß, woher die Gäste von morgen kommen, kann gezielt Angebote schaffen.“

Tourismus-Staatssekretärin Elisabeth Zehetner und WienTourismus-CEO Norbert Kettner gaben Einblicke in die internationale Visitor Economy Strategy. Ziel: Wien als Nummer 1-Destination für internationale Tagungen. Aviation-Experte Olivier Ponti zeigte, dass Flugverbindungen entscheidend sind. Premiumreisen wachsen mit 12 %, Familienreisen sogar um 45 %. Flughafen-Vorstand Julian Jäger kündigte den Ausbau des Terminal 3 um 70.000 m² an. Im MICE-Bereich überzeugte Wien mit sechs Großkongressen bis 2026.

Kongressgäste geben im Schnitt 560 Euro täglich aus, doppelt so viel wie der Durchschnitt. Beim abschließenden Heurigen klang das Forum mit reger Diskussion und Zuversicht aus.



Oliver Ponti Forward Keys, Sandra Neukart und Holger Sicking, beide Österreich Werbung

Foto: ÖHV / Lechner

Desinfektion von Räumen bis zu 60m² inkl. Matratze: proOXION® RI Aktivsauerstoff-Generator

Mit dem proOXION® RI Aktivsauerstoff-Generator steht eine innovative und effiziente Lösung zur Verfügung, um Räume bis zu 60 m² – inklusive Matratzen – effektiv zu desinfizieren.

Der proOXION® RI Aktivsauerstoff-Generator ist ein tragbares Desinfektionsgerät, das speziell zur Beseitigung von Hausstaubmilben, Viren, Bakterien, Pollen, Feinstaub und unangenehmen Gerüchen entwickelt wurde. Das Gerät eignet sich ideal für den Einsatz in Hotelzimmern, Büros und Wohnräumen.

Mit einer Kapazität für Räume bis zu 60 m² arbeitet das System auf Basis von Aktivsauerstoff (Ozon), der im Raum Schadstoffe, Mikroorganismen und Geruchspartikel zersetzt. Dabei werden

diese in Sauerstoff (O₂), Wasser (H₂O) und Kohlendioxid (CO₂) umgewandelt – ein umweltfreundlicher Prozess, der als „Kaltverbrennung“ bezeichnet wird.

FAZIT

Der proOXION® RI Aktivsauerstoff-Generator stellt eine moderne, wirtschaftliche und umweltfreundliche Lösung für die Desinfektion von Innenräumen dar.

☛ www.kreuzer-gmbh.com/prooxion

Vorteile der Technologie

Der Einsatz des proOXION® RI-Generators bringt eine Reihe von praktischen und wirtschaftlichen Vorteilen mit sich:

- Keine Fremdfirma notwendig
- Desinfizierung des Raumes und der Matratze findet vor Ort statt
- Effektive Eliminierung von Schädlingen, Viren, Bakterien, Pollen und Feinstaub sowie Neutralisierung unangenehmer Gerüche
- Geringer Personalaufwand und niedrige Betriebskosten



WERBUNG, Fotos: RL Raumlufttechnik und Luftqualität GmbH

Österreichs flüssiges Kulturgut in Zahlen

Wein als Wirtschaftsmotor

Wein ist in Österreich mehr als ein Genussmittel. Er ist Kultur, Identität und ein zentraler Wirtschaftsfaktor – besonders für den ländlichen Raum. Das zeigt die aktuelle Wertschöpfungsstudie der Economica GmbH im Auftrag der Österreich Wein Marketing GmbH (ÖWM).

Die Zahlen beeindruckend: 2023 sicherte die Weinwirtschaft über 68.000 Arbeitsplätze, erzeugte eine Bruttowertschöpfung von 3,8 Milliarden Euro und brachte dem Staat 1,2 Milliarden Euro an Steuern und Abgaben. Damit trägt der Wein 0,9 Prozent zur gesamten Wirtschaftsleistung Österreichs bei. „Die wirtschaftliche Kraft des Weins reicht weit über das Achterl hinaus“, sagt ÖWM-Geschäftsführer Chris Yorke. Vom Weingarten bis zum Glas profitiert ein ganzes Ökosystem: Landwirtschaft, Handel, Gastronomie und Tourismus.

Besonders stark ist der Effekt bei Beherbergung und Gastronomie – hier entstehen rund 1,5 Milliarden Euro, knapp 40 Prozent der gesamten Wertschöpfung. Auch der Weintourismus spielt eine tragende Rolle. Fünf Prozent aller Gäste nahmen 2023 an weinbezogenen Aktivitäten teil und gaben dabei 18 Prozent mehr pro Tag aus als andere Urlauber. In den vier großen Weinbundesländern – Niederösterreich, Burgenland, Wien und Steiermark – zeigt sich die Bedeutung besonders deutlich.



Volkswirtschaftliche Bedeutung der Weinwirtschaft in Österreich



Die größten Profiteure sind:



Quelle: Wertschöpfungsstudie „Die volkswirtschaftliche Bedeutung der Weinwirtschaft in Österreich“, Economica GmbH, 2023

Niederösterreich führt mit der größten Produktionsfläche und den höchsten ökonomischen Effekten. Im Burgenland ist der Weinbau der wichtigste landwirtschaftliche Wirtschaftszweig, Wien punktet durch seine urbane Weinkultur und die Steiermark profitiert stark vom Weintourismus.

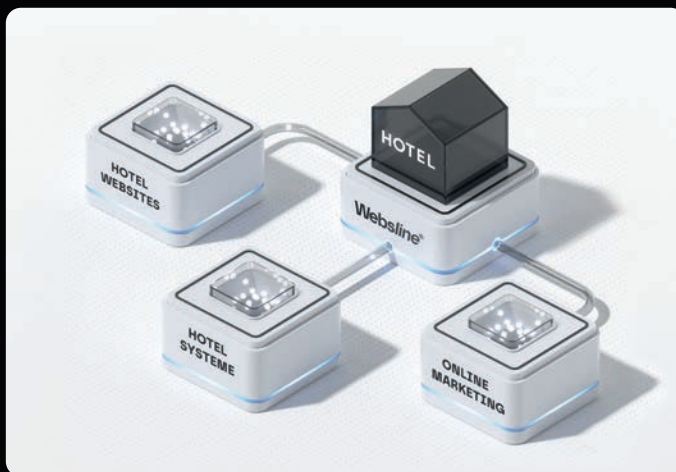
„Der Weinbau ist weit mehr als Landwirtschaft. Er ist Lebensader und Identität vieler Regionen“, betont Johannes Schmuckenschlager, Präsident des Österreichischen Weinbauverbands. 95 Prozent der über 10.000 Betriebe sind Familienunternehmen. Sie prägen Landschaft, Kultur und Wirtschaft gleichermaßen. Damit das so bleibt, braucht es politische Unterstützung. „Hohe Kosten, sinkender Konsum und zunehmender Wettbewerb setzen die Branche unter Druck. Wir brauchen einen klaren Schulterschluss zwischen Politik und Weinwirtschaft“, fordert Schmuckenschlager. Der österreichische Wein bleibt damit, was er immer war: ein Stück Heimat – und ein starkes Stück Wirtschaft.

Die digitale Gesamtlösung für Hotels



Websline®

+43 662 203 944
→websline.com



ALLES FÜR DEN
G A S T

Halle 2+6 /
Stand 02-0110
08. – 11.11.2025

Starke Bilanz für Hotel 2025 – und der Blick geht schon nach vorn auf das 50. Jubiläum

Mit 19.000 Fachbesuchern und 430 Ausstellern hat Hotel 2025 in der Messe Bozen eindrucksvoll gezeigt, warum sie zu den wichtigsten Treffpunkten für Hotellerie und Gastronomie im Alpenraum zählt. Was Hotel so besonders macht, ist der Südtiroler Charakter: Als einzige Messe vereint Hotel die gesamte Wertschöpfungskette der Südtiroler Gastlichkeit, von den Produzenten über Hoteliers und Gastronomen bis hin zu Architekten und Tourismusexperten, die diese Qualität zu schätzen wissen.

Der Zuwachs an internationalen Ausstellern und die zunehmende Vielfalt an Fachbesuchern aus Italien und dem Alpenraum unterstreichen die grenz-

überschreitende Bedeutung der Messe. Neben etablierten Marken präsentierten sich auch Branchenneulinge und Start-ups mit frischen Ideen und neuen Perspektiven. Junge Menschen gestalten die Zukunft der Gastlichkeit aktiv mit und werden unterstützt, ihren Platz in der Branche zu finden.

Die Menschen sind Botschafter der Branche: als Gäste und als Mitarbeiter. Somit bildete die enge Verbindung von Architektur, Nachhaltigkeit und Menschlichkeit ein besonderes Highlight. Die Hotel Tours, organisiert in Zusammenarbeit mit der Architekturstiftung Südtirol, führten zu ausgewählten Betrieben, in denen Architektur und Gastlichkeit in harmonischem Einklang stehen und nachhaltiges Bauen, regionale Materialien



und die Wertschätzung der Mitarbeitenden zu einem authentischen Gesamterlebnis miteinander verschmelzen. Nach vier intensiven Messetagen wird klar: Zukunftsfähige Gastlichkeit entsteht dort, wo Menschlichkeit, Gestaltung und Verantwortung gemeinsam gedacht werden.

SAVE THE DATE:

Die 50. Jubiläumsauflage von Hotel findet vom 19. bis 22. Oktober 2026 in der Messe Bozen statt.

www.fieramesse.com/de/hotel

WERBUNG, Fotos: Marco Parisi/FieraMesse

WELTNEUHEIT in der Hospitality-Hygiene

proOXION® Ionisierung: Chemiefreie Lösung für Ihr Gästezimmer

In geschlossenen Räumen sammeln sich schnell Schadstoffe (Viren, Bakterien, Keime, Feinstaub, Staub, Pollen) und unangenehme Gerüche. Die innovative proOXION®-Technologie sorgt für eine spürbar saubere Luftqualität. Schadstoffe werden ohne chemischen Einsatz in der Luft gebunden und abgeschieden.

MODERNSTE TECHNOLOGIE:

- Eliminiert Keime, Bakterien, Viren, Pollen & Feinstaub
- Neutralisiert Gerüche
- 100 % chemiefrei – ohne Ozon
- Umweltfreundlich & Energieeffizient

WIRKUNG DER NEGATIV-IONISIERUNG AUF UNSERE GESUNDHEIT:

- Erholsamer Schlaf
- Fördert die Leistungsfähigkeit
- Verbesserung der Konzentrationsfähigkeit
- Unterstützung bei Regeneration und Rekonvaleszenz
- Antioxidative Eigenschaften
- Antibakterielle Eigenschaften
- Entzündungslindernde Effekte
- Beruhigung des Immunsystems
- Schnelles Abklingen von Allergiesymptomen
- Keine Ozonbildung



Ihre Vorteile

- Ansteckungsschutz für Gäste & Mitarbeiter
- Schnelle Installation
- Zufriedenere Gäste
- Elektrischer Anschluss < 1 W*
- Geräuschlos, wartungsarm
- INVESTITIONSLÖS INSTALLIERBAR

www.kreuzer-gmbh.com/prooxion

* 8,76 kWh x 0,30€/kWh = 2,63€ / Jahr

Mehr Komfort: Ideal für Allergiker • Wohltuend bei Atemwegserkrankungen • Spürbar besseres Wohlbefinden

WERBUNG, Fotos: Kreuzer



08.–11. NOV. 2025

MESSEZENTRUM SALZBURG

DYNAMIK WANDEL GASTLICHKEIT

55
JAHRE

ALLES FÜR DEN

GAST

GASTMESSE.AT

JETZT!
TICKET SICHERN



MESSE
ZENTRUM
SALZBURG



@gastmesse



Alles für den Gast

55. INTERNATIONALE FACHMESSE FÜR GASTRONOMIE UND HOTELLERIE



Genussland Oberösterreich

WERBUNG, Foto: Genussland Marketing OÖ

Wer in seiner Küche auf echte Handschlagqualität setzt, findet im Genussland Oberösterreich Partner, die mit Leidenschaft, Innovationsgeist und regionaler Verwurzelung überzeugen. Hier entstehen Produkte, die Tradition neu interpretieren und Gastronomiebetriebe in ganz Österreich bereichern – vom Haubenlokal bis zum Landgasthof.

Da sprudelt Pedacola als erfrischende Alternative ins Glas, der edle Graf Apfelwein bringt Eleganz ins Pairing, und die feurigen Chilisaucen vom Mühlviertler Feuerzeug sorgen für den besonderen Kick. In den klaren Gewässern des Landes gedeiht der Alpenkaviar, Kremstal-Garnelen werden nachhaltig gezüchtet. Die Käserei Höflmaier liefert neben seinen mehrfach prämierten Produkten auch die wohl beste Butter Österreichs. Mediterrane Inspiration bringt der Biohof Thomabauer – neben hochqualitativem Frischfleisch gibt's auch Nduja, Guanciale und Prosciutto. Ergänzt wird diese Vielfalt durch aromatische Mühlviertler Bergkräuter, Granit-Lavendel, edle Weine vom Schiefermair oder Naturweine von Armin Kienesberger. Doch auch alkoholfreie Überraschungen, wie Wermut und Apfelfrizzante vom Schober Most, und international prämierte Digestifs – wie von der Qualitätsbrennerei Reisetbauer gibt's im Land ob der Enns.

Wer Oberösterreich kulinarisch entdeckt begegnet Produzenten mit Leidenschaft, Ideen mit Geschmack und einer Region, die Tradition mit Zukunft verbindet.

www.genussland.at

Zwischen Hype & Haltung

Warum stimmige Positionierung wichtiger ist als jeder Foodtrend



Die Branche ist aktuell auf zwei Zeitlinien unterwegs – eine davon bewahrt Bewährtes; die andere nimmt Trends als Steilvorlage für Höhenflüge. Das Häferl Kaffee, ein handwerklich gebrautes Bier, perfekt gereifter Wein und hausgemachte Gerichte mit Geschichte matchen sich mit Social-Media-Hypes wie Strawberry Matcha Latte, Glow-Cocktails, fermentiertem Gemüse oder Fusion-Kreationen à la Sushi-Burritos und Kimchi-Pizza.

Die Frage, die jede:n Unternehmer:in umtreibt – egal, ob kurz vor Eröffnung oder alteingesessen: *Welchem Trend folge ich und wo bleibe ich meiner aktuellen Identität treu?*

Nicht jede zeitweilige (mediale) Aufregung bringt zwingend langfristigen Mehrwert. Wer jeder Modeerscheinung unreflektiert hinterherläuft, riskiert, dass sein Betrieb wie ein hübscher Showroom ohne Wiedererkennungswert wirkt. Gleichzeitig bieten Trends wie nachhaltige Konzepte eine echte Chance, Gäste zu begeistern und die Marke zu schärfen: regionale Zutaten, saisonale Produkte und ein achtsamer Umgang



Expert

Agentur & Blog
Fleiss & Freude

Fragen bitte an
hallo@fleissundfreude.com

mit Ressourcen sind heute Grundfesten und gehören zum guten Ton.

AUTHENTIZITÄT ALS FILTER

- **Trends prüfen, nicht blindlinks übernehmen:** Passt eine Neuheit zum Konzept? Moderne Fusionen, Revivals alter Techniken oder längst vergessener Zutaten bzw. nachhaltige Strategien können wunderbar passen, wenn sie stimmig integriert werden.
- **Pilotieren statt alles umwerfen:** Specials testen, Feedback sammeln – bevor Trends dauerhaft auf die Karte kommen.
- **Gäste als Kompass nutzen:** Likes sind nett und heutzutage notwendig, Umsatz und Resonanz zeigen jedoch, was wirklich funktioniert.
- **Kleine Fehlritte und auch große Rohrkrepiere einkalkulieren:** Nicht jeder Mutausschub wird belohnt. Irrtümer gehören zum Alltag und zur (Marken-)Entwicklung – und sind nicht selten eine erheiternde Geschichte für die Gäste.

fleissundfreude.com | maestro-salzburg.at

WISSEN TO GO

Positionierung ist kein Trendbarometer, sondern ein Kompass. Sie zeigt, welche Strömungen sinnvoll sind und welche man getrost an sich vorbeiziehen lassen kann. Altbewährtes und neue Kreationen können nebeneinander bestehen – solange sie Haltung zeigen und den Charakter des Konzepts klar und eindeutig vermitteln.

Am Ende zählt: Eine stimmige Mischung aus Klassikern und Innovationen macht Ihr Haus und die Karte unverwechselbar – prägnant, pointiert und mit Persönlichkeit.

Mise en place
für die Zukunft.
Seit 60 Jahren.

Igeho 60

15. – 19. 11. 2025 | MESSE BASEL
IGEHO.CH

POWERED BY
pistor



v.l.n.r.: Astrid Steharnig-Staudinger, Elisabeth Zehetner, Susanne Kraus-Winkler



Stabile Nachfrage, klare Aufgaben

Touristischer Winterausblick 2025/26

Die Signale sind positiv. 16,5 Millionen Menschen aus zehn europäischen Märkten planen Winterurlaub in Österreich. Über alle Herkunftsländer ergibt sich ein Potenzial von 20,8 Millionen Gästen, plus 0,9 Prozent. Die Buchungen laufen stabil. Nur 12 Prozent wollen ihr Budget kürzen. Vierzig Prozent sehen Österreich beim Preis-Leistungs-Verhältnis an der Spitze. 86 Prozent finden das Land auch in Sommer und Nebensaisonen attraktiv.

Staatssekretärin Elisabeth Zehetner nennt die neue Saisonkontingent Verordnung als Hebel. Sie greift früher und enthält eine Verlängerungsoption. Das erhöht Planbarkeit, sichert Jobs und erleichtert die Personalplanung. Susanne Kraus Winkler, Obfrau der Bundessparte Tourismus, sieht robuste, aber geforderte Betriebe. Anpassungsfähigkeit bleibt Pflicht. Nachhaltigkeit wird zum Vorteil. Regionen investieren in Qualität, Komfort und Ressourcenschonung.

Die Marktdaten sprechen für Österreich. In acht von zehn Kernmärkten liegt die Alpenrepublik bei Ski und Snowboard auf Platz 1 oder 2. Besonders stark sind Deutschland, Schweiz, Vereinigtes Königreich und Tschechien. Österreich Werbung stärkt parallel die Fernmärkte USA, China, Mexiko und Brasilien. Die Kampagne „Austria is just LEBENSGEFÜHL“ läuft in 13 Märkten. 3D Ads und „KI Sisi“ auf Skiern schaffen Aufmerksamkeit. Ab Jänner folgt die Serie Crash Course für Einsteiger und Wiedereinsteiger. In Cortina präsentiert das Austria House gemeinsam mit Partnern die Destination auf olympischer Bühne.

WAS HEISST DAS JETZT FÜR BETRIEBE UND REGIONEN

- 1. Verfügbarkeiten täglich aktualisieren:** Reservierungsfenster im Blick behalten. Proaktiv mit Vorbuchern kommunizieren, flexible Stornos klar halten.
- 2. Wert statt Rabatt:** Leistungen bündeln, die den Tag am Berg erleichtern, etwa Skipass Integration, Leihmaterial,

Depot, Shuttle. Transparente Preise schaffen Vertrauen.

- 3. Klare Sprache, klare Bilder (um Anfänger und Rückkehrer gewinnen):** Kompakte Lernformate anbieten, Angebote wie Leih-Sets und einfache Online Buchung senken Hürden.
- 4. Ressourcen sparen, Qualität heben:** Kommunizieren, was messbar ist. z. B. Energie Monitoring, Wasserführung in Wellness, regionale Küche mit Herkunftsnachweis.
- 5. Nebensaison aktivieren:** Winter plus mit Advent, Kulinarik, Thermen, Naturerlebnis. Wer im Februar stark ist, wächst im März.
- 6. Team sichern:** Früh rekrutieren, Dienstpläne stabil halten, Unterkünfte planbar machen. Die neue Verordnung gibt dafür Rückenwind.

Der Winter 2025/26 zeigt stabile Nachfrage in einem anspruchsvollen Umfeld. Österreich bleibt erste Adresse für Wintersport. Wer Angebot, Service und Effizienz jetzt schärft, kann Zuversicht in Auslastung und Wertschöpfung umwandeln.

**Mach mehr aus
dem Moment,
der zählt.**

Mit den Payment-Lösungen direkt von der Bank Austria.

Kartenzahlungen akzeptieren –
ob im Geschäft, mobil oder online.



bankaustria.at/payment-loesungen.jsp



Eine Klasse für sich

Wahre Profis wissen: Mit steigender Professionalität wird das Auditorium immer kleiner. Nicht, weil Exklusivität das Ziel ist, sondern weil Präzision im Geschmack nicht jedem gefällt. Je klarer das Profil, desto schmaler die Zielgruppe.

In der Gastronomie ist diese Dynamik besonders sichtbar. Wer sich in seiner Küche schärft, sortiert automatisch Gäste aus. Ein Menü, das konsequent auf Säure, Bitterstoffe und mineralische Klarheit setzt, verschreckt jene, die es süß und gefällig mögen. Wer den Teller auf drei präzise Komponenten reduziert, verliert jene, die Vielfalt in Quantität messen. Wer regionale Eigenheiten betont, statt internationale Standards „nachzuköcheln“, verliert Verständnis, gewinnt aber an Glaubwürdigkeit.

„WER FÜR ALLES OFFEN IST, KANN NICHT GANZ DICHT SEIN“

Je höher die Professionalität, desto weniger Kompromisse. Und je weniger Kompromisse, desto deutlicher wird die Handschrift. Ein Koch, der gelernt hat, dass ein Teller keine Bühne für alles sein kann, sondern eine präzise Aussage braucht, spricht eben nicht mehr zu allen. Das Publikum schrumpft, aber die Bindung wächst. Das gilt auch im Service. Ein Sommelier,

der bewusst „seinen“ Wein empfiehlt, der nicht jedem mundet, riskiert Ablehnung. Aber er eröffnet auch neue Welten. Gäste, die diese Erfahrung annehmen, entwickeln Loyalität. Der Trend der Zukunft liegt nicht im „allen recht machen“. Er liegt im Mut zur Selektion. Für Gastronomen bedeutet das: weniger Breite, mehr Tiefe. Weniger Zugeständnisse, mehr Haltung. Und das erfordert auch, Gästeverlust locker zu sehen. Weil genau diese Verluste den Wert der Bleibenden ausmachen, die einen dann an Gleichgesinnte weiterempfehlen. Professionalisierung ändert so gesehen nur das Zielpublikum – das muss gar nicht zwingend zu einem Gästeschwund führen.

WARUM EINFACH, WENN'S KOMPLIZIERT AUCH GEHT

Was zu sicherem Gästeverlust führt, ist verqueres Fachchinesisch. Gerade bei Weinverkostungen mit jungen Interessierten potenziellen Käufern treten immer wieder narzisstisch geprägte Weinzuzler auf, die ihr Wissen hinter einer Mauer aus Fachbegriffen, Spezialwissen und Geschmacksbeschreibungen verstecken.

Verkaufsorientierten Menschen steigt dabei die sprichwörtliche Grausbirn auf. Anstatt Interessierte dort abzuholen, wo sie sind, werden diese vor allem in der Weinbranche mit aller Kraft beschämt.

Wenn man sich für's professionelle Fach entschieden hat und davon auch leben will, empfiehlt sich kommunikatives „Abholservice“. Wer das nicht bringen kann, wird in absehbarer Zeit eine Klasse nur für sich sein.

TEXT: PETER EDER



Ab sofort bestellbar als:

Elektro ✓ Diesel ✓ 4MOTION ✓

5 JAHRE
HERSTELLER-
GARANTIE
INKL. 250.000 KM*

Der neue Caravelle

Von Kleinbus bis VIP-Shuttle: Personentransport neu definiert

Jetzt in den Ausstattungslinien Kombi Caravelle, Caravelle Life und Caravelle Style



Nutzfahrzeuge

vw-nutzfahrzeuge.at

* Erhalten Sie serienmäßig eine um 3 Jahre verlängerte Garantie im Anschluss an die 2-jährige Herstellergarantie, bei einer maximalen Gesamtleistung von 250.000 km (je nachdem, welches Ereignis als Erstes eintritt). Über die weiteren Einzelheiten zur Garantie informiert Sie Ihr Volkswagen Nutzfahrzeuge Partner. Bei Aus- und Aufbauten nur gültig für werksseitigen Lieferumfang. Kraftstoffverbrauch: 7,1 – 11,4 l/100 km. Stromverbrauch: 22,6 – 24,9 kWh/100 km. CO₂-Emission 0 – 298 g/km. Symbolfoto. Stand 09/25.



Die Unternehmerfamilie Ehrhart vor dem neu errichteten CASABLANCA-Campus. Von links: Maximilian, Alexander, Elisabeth, Lena-Maria und Johannes.

BEZIEHUNG HOTEL SOFTWARE

Wer Tirol sagt, meint oft Berge, Tourismus, Gastfreundschaft. Wer CASABLANCA sagt, meint Software, Innovation und Familie. Das Tiroler Unternehmen aus Schönwies hat sich in den letzten 35 Jahren vom Garagenprojekt zum Marktführer entwickelt – angetrieben von einer Familie, die Technik und Emotionen verbindet. Hier wird nicht nur programmiert, sondern gedacht, gefühlt und gemeinsam angepackt.

VOM GARAGENPIONIER ZUM CAMPUS IN SCHÖNWIES

1990, für viele irgendwo im Tiroler Oberland: Alexander Ehrhart tüftelt in einer Garage an einem Programm, das Hotelabläufe vereinfachen soll. Rezeption, Check-in, Rechnungen – damals noch mühsam von Hand erledigt. Ehrhart, im Herzen Techniker mit Gespür für Vertrieb, will die Branche verändern. Und er tut es.

Was als Vision eines Einzelnen begann, ist heute die Nummer eins am österreichischen Markt. Über 2.000 Hotels und

Betriebe vertrauen nicht zuletzt wegen der Servicequalität auf CASABLANCA hotelsoftware; 80 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an fünf Standorten halten mit CASABLANCA über 2.000 Betriebe am Laufen. Im Sommer 2025 feierte das Unternehmen das Wahrwerden einer Vision und 35 Jahre Erfolg und die Eröffnung des neuen CASABLANCA Campus – ein Ort, der Innovation, Tiroler Bodenständigkeit und Familiengeist vereint.

Hier wird sichtbar, was Ehrhart immer wieder betont, wenn er sagt: „Familie ist das Wichtigste.“

Alexander Ehrhart – der Gründer, der dranbleibt

Er ist der Motor, der nie stillsteht. Alexander Ehrhart, Gründer, Netzwerker, Visionär. Noch heute liest er Mails bis spät in die Nacht, ruft Kunden persönlich zurück, und ist in Schönwies wie in Wien gleichermaßen bekannt. Warum? Er steht für Handschlagqualität, Ehrlichkeit und Vertrauen. Für ihn zählt nicht nur der nächste Software-Release, sondern der Mensch, der damit arbeitet. Die Kundennähe ist sein tatsächliches Angebot, sie ist gelebte Haltung. Wer anruft, bekommt echte Antworten,

keinen Hotline Nonsens. Alexander Ehrharts Telefonnummer steht auf der Homepage. Die Möglichkeit, direkt mit dem Chef sprechen zu können, ist für ein Softwareunternehmen dieser Qualität wohl einzigartig – mehr Kundennähe geht nicht. Erstaunlich, das nebenbei Zeit bleibt für Fitness und Landwirtschaft. Ehrhart hält Schafe, weil er „da den Kopf freibekommt“. Wenn Ehrhart über seine Familie spricht, klingt das nicht viel anders, wie wenn er über seine Firma spricht: „Es geht nur gemeinsam.“

Elisabeth Ehrhart-Schöpf – die Gründerin die Kraft gibt

Jede starke Geschichte braucht ein Rückgrat. Bei CASABLANCA ist das Elisabeth Ehrhart-Schöpf. Seit der ersten Stunde dabei, CFO und rationaler wie emotionaler Fels des Unternehmens. Sie macht ihn erst zu dem, was er ist. Als Ideale Partnerin – privat wie beruflich. Sie lenkt Zahlen, Strukturen und Budgets – und sorgt zugleich dafür, dass im Unternehmen alles stimmig ist. Der CASABLANCA Campus trägt ihre Handschrift: hell, klar, mit Gefühl für Raum und Atmosphäre. Als Alexander bei der Eröffnungsfeier von „den wirklich schlechten Zeiten“ sprach, nickte sie nur. Sie kennt sie. Sie hat sie mitgetragen. Ihr Motto: „In guten wie in schlechten Zeiten – auch im Business.“ Privat ist sie Familienmensch durch und durch – ihr WhatsApp-Status sagt alles: „I <3 my family“.

DIE NÄCHSTE GENERATION, DIE ENTFALTUNG BRINGEN

Wenn Alexander und Elisabeth die Wurzeln sind, dann sind Johannes, Maximilian und Lena-Maria die Äste, die in die Zukunft wachsen. Jeder bringt etwas Eigenes ein. Gemeinsam halten sie die CASABLANCA-DNA lebendig: innovativ, menschlich, zukunftsorientiert.

Johannes Ehrhart – der Strategie mit Gefühl

Mit 29 ist Johannes Ehrhart schon fest im Unternehmen verwurzelt. Nach dem Informatikstudium steigt er als Entwickler ein, wechselt ins Management und leitet heute als COO das operative Geschäft. Er ist der Ruhepol, wenn

andere die Nerven verlieren. Präzise, analytisch, lösungsorientiert. Kollegen nennen ihn respektvoll „den Junior-Chef“ – nicht wegen des Namens, sondern wegen der Haltung. Johannes ist jemand, der zuhört, bevor er entscheidet. Der Teamgespräche führt, Feedback einholt und mitdenkt. Gleichzeitig ist er sich für keine Aufgabe zu schade – wenn es irgendwo klemmt, packt er an. In einer Zeit, in der viele Führungskräfte Distanz halten, ist er das Gegenteil: nahbar, authentisch, integer. Seine Vision: CASABLANCA als digitale, aber zutiefst menschliche Marke weiterzuentwickeln. „Technologie soll nicht trennen, sondern verbinden“, sagt er. Genau das lebt er.

Maximilian Ehrhart – der Forscher mit Weitblick

Maximilian steht für die „digitale“ Zukunft von CASABLANCA – wortwörtlich. Als Head of Research und AI Developer treibt er das Thema Künstliche Intelligenz voran. Nach seinem Bachelor Studium „Digitalization, Innovation and Society“ in Salzburg und das vertiefende „Artificial Intelligence“ Studium an der JKU in Linz entschied er sich gegen eine Karriere in digitalen HotSpots und für Tirol. Warum auch – dort wo er seinen Laptop aufklappt – wo immer das auch ist – genau dort ist gerade der digitale Hotspot – Schönwies ist einer davon. Er baut die Brücke zwischen Wissenschaft und Praxis. Unter seiner Leitung entstand CASABLANCA Wave – eine sprachgesteuerte Buchungsstrecke, die erstmals KI in die Hotellerie bringt. Gäste sprechen einfach mit einem digitalen Agenten, der versteht, bucht und informiert. „Wir wollen Technologie schaffen, die sich anfühlt wie ein Gespräch, nicht wie ein Formular“, definiert er. Maximilian war früher professioneller Skirenn-

läufer. Geschwindigkeit, Präzision und Risikobewusstsein prägen ihn bis heute. Heute gilt sein Rennen der Zukunft – aber mit demselben Ehrgeiz. Im CASABLANCA-Team ist er bekannt für seine offene Art und sein Interesse an allem Neuen. „Wenn du mit Max redest, lernst du immer was dazu“, sagt ein Kollege. Und das beschreibt ihn perfekt.

Lena-Maria Ehrhart – die Energie-Gestalterin

Die Jüngste im Bunde bringt Farbe und Dynamik ins Unternehmen. Nach ihrer Ausbildung am Medienkolleg Innsbruck und einem Job in einer Sportmarketing-agentur kehrt sie zurück zur Familie – und zu CASABLANCA. Als Grafikdesignerin und Marketing-Mitarbeiterin sorgt sie für den visuellen Feinschliff. Kampagnen, Social Media oder Präsentationen – sie übersetzt CASABLANCA-Werte in Bilder und Sprache, die wirken. Sportlich geprägt, strukturiert und immer gut gelaunt, bringt sie Leichtigkeit in ein Feld, das oft technisch wirkt. „Design ist Kommunikation“, sagt sie. Und genau das lebt sie – klar, modern, menschlich. Ihre Erfahrung aus dem Sport – Disziplin, Teamgeist, Zielorientierung – spürt man in jeder Kampagne. Für das Team CASABLANCA ist sie eine, die anpackt, zuhört und motiviert.





FAMILIE – FAMILIE

Wer CASABLANCA besucht, merkt schnell: Hier wird Familie nicht gespielt, sondern gelebt. Mittagspause mit gemeinsamem Kaffee, Geburtstagsfeiern, Skitage, Grillabende – Momente, die zeigen, dass Arbeit hier mehr ist als Job. Die Ehrharts schaffen ein Umfeld, in dem Vertrauen zählt. In dem Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wachsen dürfen. Viele sind seit Jahren dabei, manche seit Jahrzehnten. „Das liegt an der Kultur“, sagt Johannes. „Wir führen mit Offenheit und Verlässlichkeit, nicht mit Druck.“ Auch außerhalb des Büros zeigt sich der Zusammenhalt. Ob auf der Skipiste, am Golfplatz oder bei Dorffesten – die Familie bleibt verbunden.

35 JAHRE ERFOLG – UND KEIN BISSCHEN MÜDE

CASABLANCA hotelsoftware steht für österreichische Qualität, Verlässlichkeit

und Mut zur Veränderung. Mit dem neuen Campus, der Marktführerschaft und Tools wie CASABLANCA Wave blickt das Unternehmen nach vorn. „Wir sind stolz auf das, was wir erreicht haben. Aber wir wissen auch: Die nächsten 35 Jahre werden noch spannender“, sagt COO Johannes Ehrhart. Mit einer Familie, die digital denkt und menschlich handelt, ist das mehr als wahrscheinlich. In Schönwies wird Zukunft gebaut – aus Vision, Zusammenhalt und Bodenhaftung. Die Ehrharts zeigen, wie ein Familienunternehmen wachsen kann, ohne seine Werte zu verlieren. Bei CASABLANCA steht die Technik im Dienst des Menschen, nicht umgekehrt. Eine Familie mit Zug zum Tor. Ein Unternehmen mit Herz, Verstand und Haltung. Und eine Geschichte, die beweist: Erfolgreiche Digitalisierung kann nur mit Menschen funktionieren, die Beziehung leben können.

Weltneuheit – Marke „made in Schönwies“: CASABLANCA Wave.

CASABLANCA AUF DEN PUNKT GEBRACHT

- **Nähe statt Distanz:**
Die Telefonnummer steht auf der Website, weil Kundennähe mehr bedeutet als Support-Tickets.
- **Qualität vor Quantität:**
Lieber ein Produkt, das perfekt funktioniert, als zehn halb fertige Lösungen.
- **Tiroler Wurzeln, globaler Anspruch:** Regional verankert, international relevant.
- **Innovation mit Haltung:**
KI, Cloud, Schnittstellen – aber immer mit dem Ziel, Menschen zu entlasten.



freihand.eu

ES GEHT IMMER MEER UND MEHR

Unser Teamwork macht Sie echt stark in der Küche.
Mit Profi-Engagement und Hauben-Qualität
zaubern wir ein neues Image. Buchen Sie
PERSONALLEASING, COACHING ODER SCHULUNG
und setzen Sie den Fokus klar auf Erfolg.

peter@rohrmoserkocht.at | rohrmoserkocht.at/get-a-job

WENN SIE KULINARISCH EINFACH NOCH MEHR ÜBERZEUGEN WOLLEN.



Christine Friedreich
über

das Fundament unserer Branche

VON PETER EDER

„Wir reden über KI, Digitalisierung und Preise – aber wir fühlen immer weniger“, sagt Friedreich. Für sie ist Gastfreundschaft der Gegenpol zu Tempo, Druck und Überforderung. Sie beschreibt es so: Einen Menschen sehen, heißt, seine Bedürfnisse wahrzunehmen. Ob Mitarbeiter, Gast oder Kunde, spielt keine Rolle. „Es geht um die Frage: Was brauchst du? Wie kann ich dich unterstützen, damit du dich wohlfühlst?“

DAS ERBE DER BRANCHE

Friedreich verweist auf die Wurzeln: Gastfreundschaft ist älter als jedes Social-Media-Setup. Jemanden willkommen zu heißen, wie einen Freund zu behandeln, reicht oft aus. Keine Luxusinszenierung, kein „Schnickschnack“. Sondern echtes

Interesse. In kleinen Landhotels oder Pensionen erlebt man dieses Gefühl noch oft: Man kommt an, das Kind wird gesehen, der Hund auch, die Anreise ist Thema.

„Das Rückgrat der Branche liegt in diesen Betrieben, nicht in den Hochglanzpalästen“, betont Friedreich.

BEZIEHUNG ALS KERNLEISTUNG

Ihr Credo: Gastronomie ist Beziehungsmanagement. Küche und Service sind gleichwertig, Mitarbeiter und Gäste ebenso. Wer Wertschätzung erfährt, gibt sie weiter – im Team und zum Kunden. „Wenn ein Mitarbeiter nicht weiß, warum ein Gericht seinen Preis hat, kann er es nicht vermitteln. Wertschätzung beginnt beim Selbstverständnis, dass Leistung einen Wert hat.“

Die PROST Kolumnistin Christine Friedreich kennt die Gastronomie von Grund auf. Tourismusschule, internationale Erfahrung, heute gefragte Beraterin für viele Betriebe in Hotellerie, Gastronomie und weit darüber hinaus. Ihr Thema: Gastfreundschaft. Nicht als Schlagwort, sondern als Haltung.

Exklusiver Premium Dealer für Österreich



A new era in chefwear

Damian

Gast Messe
Halle 10 - Stand: 10-0405



www.wallner-workwear.at

VON DER BRANCHE FÜR ALLE

Spannend ist Friedreichs Blick über den Tellerrand. Sie begleitet auch Autohäuser oder Industriebetriebe, die eines erkannt haben: Kunden sind Gäste. Verkäufer, Servicemitarbeiter und Führungskräfte müssen Gastgeber sein. „Gastfreundschaft ist kein Branchenspezifikum, sondern eine Haltung, die jede Organisation stärkt.“

ÖSTERREICHS CHANCE

Österreich hat weltweit ein starkes Image als Gastgeberland. Doch Friedreich sieht auch Gefahren: Stress,

Beschleunigung und eine gewisse Arroganz lassen die Kultur des Dienens verschwinden. Dabei ist „dienen“ für sie nichts Minderwertiges, sondern etwas Schönes: „Das größte Geschenk ist, jemandem eine Freude zu machen und ein Lächeln zurückzubekommen.“ Friedreichs Vision: Gastfreundschaft als nationale Identität wiederentdecken, in Gastronomie und Hotellerie vorleben – und damit Vorbild für andere Branchen sein. „Wenn wir als Gesellschaft verstehen, dass jeder von uns Gast und Gastgeber zugleich ist, dann verändert sich die Art, wie wir einander begegnen.“

Diese Kompetenz müssen wir ausbauen, denn sie ist die einzige Antwort auf das, was die KI bald können wird – besser denken als der Mensch. „Gefühlsmäßig“ sind wir im Vorteil – nur muss man das auch trainieren. Christine Friedreich ist so gesehen weniger eine Vordenkerin als eine „Vorfühlerin“, eine Frau mit Gespür für's Feine, fürs Zwischenmenschliche. Von ihr kann – wer ganz vorn dabei sein will – lernen, was es bedeutet ein Gastfreund zu sein.

Christine Friedreich wusste schon früh, dass sie Unternehmerin werden will. Nach der HLF Krems und einem Studium für Sport-, Kultur- und Veranstaltungsmanagement sammelte sie Erfahrung in Tourismus und Eventbranche, u. a. bei der EM 2008, der Ski-WM 2009 und den Olympischen Spielen 2012 und 2014. 2012 gründete sie „Friedreich Hospitality“ und berät seither Unternehmen, Gastfreundschaft neu zu denken. Ihre Expertise führte sie bis zur FIFA-WM 2018. Heute lehrt sie als Lektorin und Vortragende über gelebte Gastlichkeit und Unternehmertum.



DAS ALTE BRAUHAUS

FRAUENKIRCHEN ✿ SEEWINKEL ✿ BURGENLAND



EINE PANNONISCHE KOSTBARKEIT STEHT ZUR PACHT

Aktuell in Generalsanierung, Neueröffnung Mai 2026.

Das Alte Brauhaus besteht seit über 350 Jahren in bester Lage – direkt gegenüber der Frauenkirchener Basilika, einem Wallfahrtsort, der seit Jahrhunderten für Gäste sorgt. Das historische Haus wird nun aufwändig modernisiert, um es in eine gesicherte Zukunft zu führen. Dazu zählt der komplette Neubau einer großzügigen Küche samt Ausstattung auf dem höchsten technischen Stand, die Energieversorgung über eine großdimensionierte PV-Anlage sowie die Errichtung eines neuen Arkadensaales und einer Toilettenanlage. Die Eigentümerfamilie Püspök wünscht sich auch in Zukunft eine Fortführung auf beherztem Niveau – idealerweise als Botschafter regionaler Wirtshauskultur. Sollte ein engagierter Pächter eigene Ideen mitbringen, so ist man dafür offen. Was zählt, ist die auch zukünftige Zufriedenheit vieler (Stamm)gäste.

- Neue Küche
- Neue PV-Anlage
- Neuer Arkadensaal
- Neue WC-Anlage
- Gastgarten
- Pächterwohnung
- 25 Parkplätze vor dem Haus
- 15 Parkplätze im Hof

Mehr Infos unter
www.dasaltebrauhaus.at
Persönliche Auskunft und
Terminvereinbarung:
Ilona Püspök
T: +43 676 3059659
ilona.puespoek@gmail.com

Mehr Infos



WILLKOMMEN



Foto: Meisterfrost

ROBERT LACKNER : NEUER GESCHÄFTSFÜHRER BEI MEISTERFROST

Mit Anfang Juni 2025 trat Robert Lackner (47) als Geschäftsführer des steirischen Traditionsunternehmens Meisterfrost ein. Gemeinsam mit Peter Böhm verantwortet er nun die Geschäftsführung des renommierten Tiefkühlkostherstellers. Robert Lackner bringt internationale Erfahrung aus der Lebensmittel- sowie der technischen Industrie mit, verfügt dazu über operative und strategische Expertise in der Führung und Ausrichtung eines Produktionsbetriebes. „Ich freue mich über das ausgesprochene Vertrauen der Familie Böhm und der Gesellschafter und blicke einer spannenden Aufgabe entgegen.“ Fokussiert wird neben der neuen Organisation im Unternehmen der nationale und europäische Gastromarkt, in dem sich das Familienunternehmen Meisterfrost seit Jahrzehnten erfolgreich etabliert hat.



Foto: Adrian Almosan

GENERATIONENWECHSEL IM WEINVIERTEL: MONIKA NEUSTIFTER FÜHRT DAS WEIN.GUT IN DIE ZUKUNFT

Mit Beginn des Jahres 2025 hat die BIO-Winzerin Monika Neustifter das traditionsreiche Wein.Gut und Wein.Hotel in Poysdorf übernommen. Damit tritt sie offiziell in die Fußstapfen ihres Vaters Karl Neustifter, der den Familienbetrieb über Jahrzehnte geprägt und modernisiert hat. Für die neue Betriebsleiterin steht das sinnliche Weinerlebnis im Mittelpunkt. Neben Führungen und Verkostungen will sie Besucher:innen noch stärker in die Welt des Weins eintauchen lassen. Künftig soll der Fokus vermehrt auf charakterstarken Rotweinen aus dem Weinviertel liegen. Besonders empfiehlt sie den Zweigelt Exklusiv Saurüsseln 2020 sowie den Pinot Noir Terroir Hermannschachern 2021, den Favoriten ihres Vaters.

ILONA OLIVEIRA LEITE: LEITUNG DER DACHLI-REGION BEI RELAIS & CHÂTEAUX

Relais & Châteaux erweitert sein Führungsteam: Ilona Oliveira Leite, bisher verantwortlich für Deutschland und Österreich, übernimmt nun auch die Betreuung der Mitglieder in der Schweiz und Liechtenstein. Insgesamt koordiniert sie damit 46 Häuser der exklusiven Hotel- und Restaurantvereinigung. Die erfahrene Hospitality-Managerin verfügt über 17 Jahre internationale Praxis, unter anderem im Savoy und Corinthia London sowie auf Schloss Lieser. Seit 2023 bei Relais & Châteaux tätig, möchte sie Qualität, Gastlichkeit und Zusammenhalt im Netzwerk weiter ausbauen und die Marke in der gesamten DACHLI-Region modern, nahbar und zukunftsorientiert positionieren. „Mit den 22 zusätzlichen Betrieben in der Schweiz und Liechtenstein wächst meine Verantwortung erheblich. Gleichzeitig ist es genau diese Herausforderung, auf die ich mich besonders freue – eine spannende Aufgabe, die ich mit Begeisterung angehen werde.“



Foto: Relais & Châteaux

WOJNAR'S: HARALD MAYER ALS NEUER CEO

Seit 18. August 2025 leitet Mag. Harald Mayer (47) als CEO die Geschäfte der Wojnar's Wiener Leckerbissen Delikatessenerzeugung GmbH. In seiner Verantwortung liegen künftig Strategie, Organisation, Finanzen, Marketing, Vertrieb sowie Beteiligungsmanagement und M&A. Der gebürtige Wiener verfügt über langjährige Erfahrung in Handel und Industrie. Nach dem Studium der Betriebswirtschaft startete er im Marketing- und Sales-Management bei California Sunset Records. Danach prägte er als Marketing & Sales Manager bei Toyota Frey und später als Leiter Marketing & Kommunikation die Marke Lexus in Österreich. Es folgten Stationen bei W1 Omnichannel Marketing und Penny, wo er das strategische Marketing verantwortete. Zuletzt führte Mayer als kaufmännischer Geschäftsführer der Ottakringer Brauerei die Bereiche Vertrieb, Handel, Export, Gastronomie und Controlling.



Foto: Wojnar



Foto: M. Bernann für Transgourmet Österreich

CHRISTOPH ZOISTER VERSTÄRKT TRANSGOURMET ÖSTERREICH ALS MARKETINGCHEF

Christoph Zoister, MSc, übernahm mit 1. September 2025 die Leitung des Bereichs Marketing & Kommunikation bei Transgourmet Österreich. In dieser Rolle verantwortet er Strategie, Markenentwicklung und Öffentlichkeitsarbeit des führenden heimischen Gastronomie-Großhändlers. Der 37-Jährige führt ein 18-köpfiges Team und berichtet direkt an die Geschäftsführung. Zoister bringt langjährige Erfahrung im internationalen FMCG-Umfeld mit. Nach Studien in Manchester und Grenoble startete er bei Dano Österreich und war später bei Heineken Österreich tätig. Weitere Stationen führten ihn zu S. Spitz und zu Salinen Austria. Sein Ziel: Transgourmet als starke, zukunftsorientierte Marke weiter profilieren.



Foto: Brau Union

UTE KLIESTEIN: NEUE KOMMUNIKATIONS-CHEFIN DER BRAU UNION ÖSTERREICH

Mit 1. Jänner 2026 tritt Ute Kliemstein in die Geschäftsleitung der Brau Union Österreich ein und übernimmt die Leitung des Bereichs Corporate Affairs. In ihrer neuen Funktion verantwortet sie die Themen Unternehmenskommunikation, Nachhaltigkeit und Public Affairs und berichtet direkt an Vorstandsvorsitzenden Hans Böhm.

Die gebürtige Welserin bringt über 15 Jahre Erfahrung in Kommunikation, Public Affairs sowie Change-Management mit. Aktuell leitet sie bei der TroGroup in Wels die Konzernkommunikation für die Marken Trodat, Trotec und Iradion/Luxinar. Zuvor war sie für die globale Kommunikation der Greiner AG in Kremsmünster verantwortlich und sammelte umfassende Erfahrung in der Lebensmittelindustrie als Kommunikationsleiterin der VIVATIS-Gruppe in Linz.



#eatAUT

Kennen Sie schon den Culinary Showroom?

Der „Culinary Showroom“ gibt Österreichs kulinarischen Spitzenleistungen eine Bühne. Verschiedene Formate erzählen von den Produkten, Schauplätzen und Charakteren, die Österreich zur einzigartigen Kulinarikdestination machen. Content-Nutzung ausdrücklich erwünscht!

Wir stellen Österreichs Kulinarik mit einer umfassenden Contentproduktion international noch eindrucksvoller ins Rampenlicht. Gemeinsam mit acht Bundesländern und der Österreich Wein Marketing hat die Österreich Werbung den Culinary Showroom gelauncht – eine Bühne für Klassiker genauso wie für weniger bekannte, überraschende Schätze, Gerichte, Schauplätze und Charaktere. Wir präsentieren unserer kulinarikaffinen internationalen Zielgruppe ein Spiegelbild der kreativen, leidenschaftlichen, mutigen und experimentierfreudigen Kulinariklandschaft Österreichs. Der Content leitet sich von der neuen Kulinarik-Positionierung „Originale und Topografie“ ab und wird unter dem einheitlichen Hashtag #eatAUT präsentiert. Im Culinary Showroom gleicht kein Inhalt

dem anderen. Der Content aus ganz Österreich wurde in verschiedensten Formaten produziert – redaktionelle Interviews sind genauso darunter wie Social-Media-taugliche Videos. Gerne stellen wir der Branche unser „Content-Kit Partner“ für die Nutzung im Rahmen ihrer eigenen Kommunikation zur Verfügung.

Hier geht's zum Culinary Showroom:

🔗 www.austria.info/culinary-showroom

BRANCHEN-ANFRAGEN

Branchen-Anfragen bitte direkt an Daniela Andert, Topic-Managerin Kulinarik: daniela.andert@austria.info





Foto: Alexander Kaiser

Genussland Oberösterreich

Die Mutmacher

Unsere Zeit steckt so voller Krisen, dass die Tür nicht zugeht: Vertrauensverlust, Klimadruck, Abhängigkeit von globalen Märkten, Sinnleere im Job. Genau hier setzen die Mutmacher im Genussland Oberösterreich an. Regionale Produzent:innen und Gastronom:innen zeigen Haltung – durch nachvollziehbare Herkunft, ehrliche Zubereitung und freiwillige Kontrollen. Keine leeren Versprechen, sondern tägliches Handeln. So schaffen Mutmacher Vertrauen in einer Welt voller Zweifel.

Sie stärken regionale Kreisläufe statt anonymer Lieferketten und geben vor allem jungen Menschen Sinn statt Stillstand. Wer bei Mutmachern einkauft oder einkehrt, investiert in mehr als nur guten Geschmack: in Zukunft, Verantwortung und Gemeinschaft. Mutmacher sind keine Romantiker, sondern Realisten mit Rückgrat.

Sie beweisen: Veränderung beginnt dort, wo man einfach tut, was richtig ist.

DIE PARTNERSCHAFT

Im Genussland Oberösterreich zählt das Miteinander. Produzent:innen und Gastronom:innen sichern die Region. Diese Haltung ist mehr als Regionalromantik – sie ist eine echte Antwort auf die Probleme unserer Zeit:

- **Krisenfester wirtschaften:** Regionale Kooperationen machen unabhängig von globalen Lieferketten.
- **Nachhaltig handeln:** Kurze Wege und saisonale Produkte senken CO₂ und sichern Qualität.
- **Vertrauen stärken:** Persönliche Beziehungen ersetzen leere Herkunftsversprechen.
- **Gemeinschaft leben:** Kooperation schafft Sinn und Zusammenhalt statt Konkurrenzdruck.

DIE TRANSPARENZ

Im Genussland Oberösterreich wird sichtbar, dass Gäste-Vertrauen kein Zufall ist, sondern Ergebnis von Haltung. Während Herkunftsangaben im globalen Handel oft verschwimmen, machen Genussland-Mutmacher klar, woher das Lebens-Mittel wirklich kommt – vom Mühlviertel bis ins Innviertel. Produzent:innen und Gastronom:innen bekennen sich zu Regionalität und kontrollierter Herkunft. Diese Offenheit ist vertrauenswürdig. Transparenz ist kein bürokratischer Aufwand, sondern ein kultureller Wert. Wer offenlegt, mit welchen regionalen Produkten man arbeitet, macht die Welt ein Stück fairer, nachhaltiger und menschlicher. Aus einem Teller regionaler Küche wird so ein Statement: Es geht auch anders.

DAS ECHTE VERSPRECHEN

In einer Welt voller Logos und Labels verliert man schnell den Überblick. Viele Siegel klingen nach Qualität, halten aber nicht, was sie versprechen. Das Genussland Oberösterreich zeigt: Es geht auch anders. Hier steht das Siegel für klare Haltung. Es wird nur vergeben, wenn Herkunft, Qualität und Transparenz geprüft und nachvollziehbar sind. Produzent:innen und Gastronom:innen arbeiten regional vernetzt, offen und freiwillig kontrolliert. Das Genussland-Siegel ist kein bloßes Zeichen, sondern ein echtes Versprechen: Wer es trägt, steht für ehrliche Produkte, kurze Wege und Verantwortung gegenüber Region und Gästen. Wer wertschätzt, wird selbst wertgeschätzt.



Partnerschaft leben heißt, Verantwortung zu übernehmen – füreinander und für die Region. So entsteht eine Zukunft, die schmeckt.

DER PROFIT

Gastronom:innen, die auf regionale Herkunft und Transparenz setzen, profitieren doppelt: Sie sichern sich das Vertrauen ihrer Gäste – und werden dafür sichtbar ausgezeichnet. Das Land Oberösterreich sorgt für mediale Aufmerksamkeit, stärkt das Image und positioniert die Mutmacher als Vorreiter für Qualität und Verantwortung. Wer freiwillig mehr tut, steht im Rampenlicht – und gewinnt. Werde Teil davon: Melde dich als Gastronom:in beim Genussland Oberösterreich an und gestalte mit uns ein besseres Morgen. Echt, ehrlich, gemeinsam – für ein besseres Morgen.

 www.genussland.at



Internationale Gäste, spontane Entscheidungen – und die Rolle der Rezeption



Expert

Nina Pöllmann, MA

Marketing-Expertin bei Kohl > Partner
Fragen bitte an nina.poellmann@kohl-partner.at

Gäste entscheiden heute kurzfristiger denn je: ob sie eine zusätzliche Nacht bleiben, eine Massage buchen oder doch noch das Abendmenü genießen möchten. Umso wichtiger sind (persönliche) Gespräche, in denen Mitarbeitende spontan, kompetent und überzeugend reagieren können.

Wer als Gastgeber sprachlich sicher agiert und ein Verkaufsgespräch souverän steuert, kann gezielt Zusatzleistungen platzieren – und so messbar zum Betriebserfolg beitragen. Vor dem Hintergrund steigender Internationalität in der Gästestruktur rückt vor allem die internationale Sprachkompetenz zunehmend in den Fokus. Ob Zimmer-Upgrade, Verlängerungsnacht oder Spa-Anwendung: Viele dieser Entscheidungen fallen spontan – oft im persönlichen Gespräch. Fehlt es jedoch an sprachlicher Sicherheit in der Fremdsprache, reagieren Mitarbeitende zurückhaltend und verzichten auf verkaufsaktive Impulse. So bleiben Potenziale ungenutzt, obwohl das Interesse der Gäste durchaus vorhanden wäre. Gerade deshalb gilt: Fundierte Sprachkompetenz an der Rezeption ist

weit mehr als ein nettes Extra. Sie ist ein strategischer Erfolgsfaktor. Wer sein Team gezielt in praxisnaher, verkaufsorientierter Kommunikation mit internationalen Gästen schult, steigert nicht nur die Zufriedenheit, sondern auch die Conversion bei Zusatzverkäufen.

Dabei geht es nicht um fehlerfreie Grammatik, sondern um sprachliche Handlungssicherheit, passenden Wortschatz und authentische Gesprächsführung. Schon einfache Formulierungen wie „Would you like to add half board to your stay?“ oder „Our deluxe rooms offer a great view and are still available tonight“ wirken überzeugend – weil sie klar, freundlich und kompetent klingen.

Hotels, die in diese Kompetenz investieren, stärken nicht nur ihren Verkauf, sondern auch ihre Servicequalität. Denn gelebte Gastfreundschaft zeigt sich nicht allein im Lächeln, sondern vor allem in der Art und Weise, wie Leistungen erklärt, empfohlen und auf individuelle Wünsche eingegangen wird. Ganz gleich, ob am Telefon oder beim Check-in.

Räume, die bleiben

Echte Gastfreundschaft entsteht dort, wo Räume Begegnung ermöglichen. In den letzten Wochen habe ich erlebt, wie Räume Menschen verändern – und umgekehrt. Wie Atmosphäre spürbar wird, bevor jemand spricht. Und wie Haltung in Gestaltung sichtbar wird. Wir alle sind täglich Gastgeber:innen und Gäste. Im Büro, im Restaurant, im eigenen Zuhause. Jeder Raum sendet Signale: Bin ich willkommen oder nur anwesend?

In meiner Arbeit geht es um Hospitality – aber auch um Funktion, Wohlfühlen und Sinn. Ein Ort erzählt immer etwas. In einem Projekt entstand aus einem Durchgang ein Ort des Ankommens. In einem anderen fanden Mitarbeitende wieder Freude am Zusammensein. Eine Kundin sagte kürzlich: „Wenn man das Geschäft betritt, glaubt man, man checkt in einem Fünf-Sterne-Hotel ein.“ Solche Sätze zeigen, was Räume bewirken können. Sie drücken Haltung aus, schaffen Zugehö-



Expert

Christine Friedreich

Geschäftsführerin Friedreich Hospitality
Fragen bitte an hospitality@friedreich.at

rigkeit und Wertschätzung. Echte Hospitality entsteht dort, wo Gestaltung Beziehung wird und Funktion Sinn bekommt. Wie würde sich unsere Welt verändern, wenn wir Räume als Gastgeber:innen betrachten? Wenn wir wüssten, dass jeder Empfang, jedes Büro, jede Kantine Einfluss auf das Miteinander hat? Vielleicht liegt hier die Zukunft von Hospitality: in Räumen, die Begegnung ermöglichen statt Effizienz, in Momenten, die bleiben, weil sie Bedeutung haben. Wahre Gastfreundschaft entsteht nicht durch Perfektion, sondern durch Präsenz.

Durch Menschen, die spüren, was gebraucht wird – und Räume, die das widerspiegeln. Wenn du das nächste Mal einen Raum betrittst, frag dich: Wie fühle ich mich hier? Was macht dieser Raum mit mir – und was mache ich mit ihm? Räume sind mehr als Wände und Möbel. Sie sind Resonanzräume. Und wir alle gestalten sie – als Gäste, Gastgeber:innen und Menschen, die Atmosphäre schaffen.



Der neue **SMILE** für Küchenprofis.

Schluss mit schlechter Kommunikation in der Küche. Mit CAYCI organisiert ihr die Küche komplett neu.

PERFEKTE PLANUNG, PERFEKTES TIMING!

ZUTATEN- UND REZEPT-VERWALTUNG MIT KI

AUTOMATISIERTE AUFGABENVERTEILUNG

EASY ONBOARDING NEUER MITARBEITER

AUFGABEN IN ECHTZEIT!

SIE SPRICHT VIELE FREMDSPRACHEN

GLEICHBLEIBENDE QUALITÄT IM TEAM

CAYCI ist innovativ, effizient und verbessert die Arbeitsabläufe deutlich. Ihre **APPS**oluten Stärken sind:

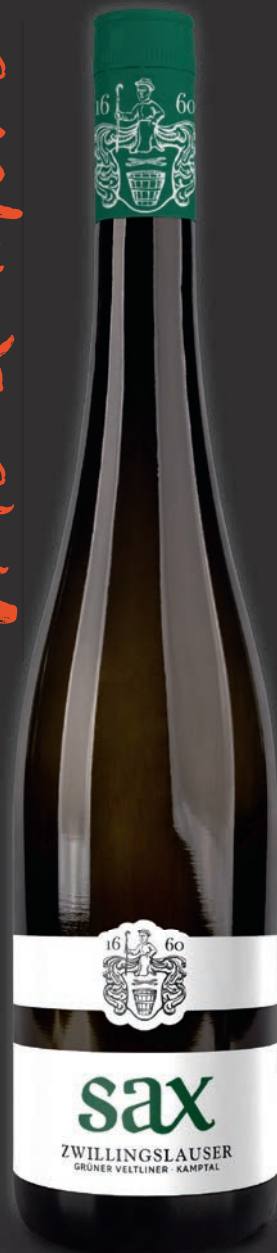
- Volle Information auf allen Posten
- Kommunikation ohne Sprachbarrieren
- Koordination und Optimierung in der Küche
- Menüplanung unabhängig von Ort und Zeit
- Rezeptmanagement und Workflow
- Überblick und Kontrolle für die Beschaffung
- Klare und transparente Zusammenarbeit für Chefkoch, Management, Restaurant und Team

ALLES FÜR DEN
GAST

SCHAUT VORBEI
HALL 2 | STAND 02-0112
MESSEZENTRUM SALZBURG
8. - 11. NOV 2025

Die Profi-**APP** für perfektes Küchenmanagement.

+43 664 155 46 77 | cayci.at



Grüner Veltliner Zwillingslauser Kamptal DAC 2024

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 Ausbauphase differenzierte Säurestruktur, die auf unterschiedliche Böden zurückzuführen ist.

www.winzersax.at/shop

Wein-Leidenschaft in 7. Generation Weingut Haimerl, Gobelsburg

Im traditionsreichen Weingut Haimerl 1829 in Gobelsburg (Langenlois) ist jetzt ein Vertreter der siebenten Generation am Ruder: Johannes Haimerl, der „Weintüftler“ mit Liebe zum Detail. Seine Weingärten tragen große Namen wie „Spiegel“, „Redling“ und „Haid“. Im kontrastreichen Mikroklima des Kamptales fühlen sich die Leitsorten des Betriebes – Grüner Veltliner und Riesling – besonders wohl. Die Vielfalt der Böden – von Löss bis Schotter – bringt sortentypische, charaktervolle Weine hervor. Im Keller sorgen Geduld, moderne Technik und altes Weinbauwissen für ausdrucksstarke Weine mit Persönlichkeit.

Beim SALON, der Staatsmeisterschaft des österreichischen Weins, sicherte sich der Ried HAID Riesling den 1. Platz in der Kategorie „Gebietstypische Weine – Kamptal DAC“. In der Nase zeigt sich ein einladendes Bukett nach Pfirsich und Ananas, hintennach eine Spur Kokos und Marzipan, auch Marillenfrucht blitzt auf. Am Gaumen mineralisch konturiert, erfrischendes Säurespiel, engmaschig und salzig, feine Struktur, zugleich druckvoll und vollmundig, harmonisch und lang anhaltend im Abgang.

www.haimerl.at



Alkoholfrei und kalorienarm PRIMO Grüner Veltliner 0 % vol.

Erstmals präsentiert Roman Pfaffl eine alkoholfreie Alternative zu seinen feinen Grünen Veltlinern und feiert damit die erste Lese des Jahres. Bereits Anfang August werden die Grünen Veltliner Trauben nach alter Verjus-Methode unreif geerntet, schonend gepresst und feinfiltriert – ohne Gärung, dafür mit vollem Geschmack. Dem Winzer war es wichtig, ein naturbelassenes, nachhaltiges Produkt zu schaffen.

Das Ergebnis: Ein feinfruchtiger Genuss mit zartem Mousseux, duftend nach Trauben, Zitrus und grünem Apfel. Am Gaumen frisch, lebendig und würzig – ganz ohne Alkohol und mit besonders wenig Kalorien. Im Weinglas serviert, ideal als alkoholfreier Aperitif oder Begleiter zu leichten Gerichten – ob vegan, vegetarisch, zu Fisch oder Geflügel. Auch zu asiatischen Speisen ein echter Geheimtipp! Für Gäste, die bewusst genießen und dabei nicht auf Stil verzichten möchten.

www.pfaffl.at

Weingut Migsich – Antau,
ROSALIA DAC – BURGENLAND
**Rosénator Rosé Cuvée 2023,
Rosalia DAC**

Dieser elegante Rosé Cuvée (BF, CS, ME) garantiert höchsten Genuss! Zartes Rosa, feine Kirsch- und Kräuternoten, Pfirsichfrucht, elegante Frische und ausgewogener Nachhall. Der ROSENATOR kann als vielseitiger Speisenbegleiter genossen werden und wurde zurecht 2025 zum Sieger bei der A la Carte Grand-Cru-Verkostung und als einer der besten Rosé Österreichs (93 Falstaff-Punkte) gekürt.

Erich Migsich führt in 3. Generation das Weingut in Antau, Weinregion ROSALIA. Perfektion in allen Geschäftsbereichen und nachhaltiger Weinbau sind wichtige Prinzipien des Weinguts; das seit 2021 mit dem Gütesiegel „Nachhaltig Austria“ zertifiziert ist.



www.migsich.at



Weingut Benedikt
Roter Veltliner – Wagram DAC

Dieser Rote Veltliner, die „Diva des Wagrams“, präsentiert sich äußerst fruchtig, mit fein cremiger Würze, vollmundig und harmonisch im Abgang. Der Rote Veltliner, welcher als die Ursorte der Veltliner gilt, entwickelt vor allem am Wagram sein optimales Reifepotential.

Der Winzer Wolfgang Benedikt führt dort erfolgreich einen Traditionsbetrieb mit modernem Weinverständnis und verbindet gekonnt die Kombination aus Wissen, Erfahrung, Geduld und Bauchgefühl. Der Genuss ist für ihn ein wesentlicher Aspekt seiner Arbeit. Er vinifiziert Weine, von denen man gerne ein zweites Glas trinkt, die man in Ruhe genießt und die einem großes Trinkvergnügen bereiten.

www.benedikt.cc

Unglaublicher Weingenuss mit
Gabriel-Glas

Nur ein Glas für Rot-, Weiß- und Schaumwein, Bier oder alkoholfrei? Das Geheimnis ist der Bouquet-Drive – die optimale Bündelung jedes Bouquets durch den dezent konisch nach innen geschwungenen Kelch.

Gabriel-Glas StandArt

Hohe Bruchsicherheit ohne Sollbruchstellen. Durch eine raffinierte Produktionstechnik wird StandArt aus einem Stück Kristallglas gefertigt – nahtlos, bleifrei und spülmaschinenfest. Trotz seiner Leichtigkeit von ca. 150 g ist es damit überraschend robust.

Gabriel-Glas Gold Edition

Das leichteste, in nennenswerten Mengen hergestellte Weinglas der Welt! Diese mundgeblasene Edition aus Kristallglas wiegt nur federleichte 90 Gramm. Die identische Form ist ebenso bleifrei sowie spülmaschinenfest.

www.gabriel-glas.at



Gabriel-Glas
UNGLAUBLICHER WEINGENUSS



Weingut Müller Grüner Veltliner Ried Further Gottschelle Kremstal

Typisch tabakige Veltliner-Würze. Exotisch, salzig, kompakt. Dieser Grüne Veltliner stammt aus einer der imposantesten Lagen des Kremstals: der Ried Gottschelle. Die Steilterrassen der Familie Müller befinden sich genau in jenem Teil, in dem kristalliner Unterboden dominiert. Ein echtes Herzstück im Lagenspektrum des Krustettner Weinguts.

Mit handwerklicher Präzision und viel Liebe zum Detail arbeiten hier drei Generationen zusammen. Von den jungen Wurzeln in der Rebschule bis zu den großen Weinen im Keller. Jeder Schritt liegt in den Händen der Familie. Die Basis für Außergewöhnliches – wie diesen Grünen Veltliner.

☞ www.weingutmueller.at

Dr. Wunderer Straning – Grüner Veltliner

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Zart nach Kräutern, gelbe Apfelfrucht, ein Hauch von Mango, kandierte Orangenzenen, mineralische Note. Saftig, mittlere Komplexität, feine Birnenfrucht, gut integrierte Säurestruktur, straff und gut anhaftend, feine salzige Nuancen im Nachhall, Reifepotenzial.

Boden: Mischung von nährstoffarmen Verwitterungsböden aus Urgestein (Granit und Gneis) und fruchtbarem Löss.

Rebstockalter: 15-30 Jahre

Ausbau: Handlese, Ganztraubenpressung, Spontanvergärung, Barrique und Edelstahltank

13,5 % vol. | Trocken | Jahrgang 2024

☞ doktorwunderer.at | office@doktorwunderer.at
+43 (0) 664/88224789



TRAUNSECCO® BIO Herzbluat

Anklänge von Rumtopf und Rotbackenbirnen in der Nase. Am Gaumen präsentiert sich der Geschmack von saftigen rotfleischigen Birnen und Dörrobst. Der perfekte Schaumwein für jede Feier. Herzbluat ist ein trockener BIO Streuobst Birnenschaumwein 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.

☞ www.traunsecco.at

Alles für den Gast
Halle 04
Stand 0118, 0242



Geschäftsführer
Mario und Christoph
Morandell

Weinhandel mit Leidenschaft – seit fast 100 Jahren

Seit 1926 steht der Name Morandell für gelebte Weinkultur in Tirol und weit darüber hinaus. Aus einem kleinen Familienbetrieb entwickelte sich über die Jahrzehnte einer der führenden Wein- und Spirituosenhändler Österreichs. Enge Partnerschaften mit namhaften Weinerzeugern aus allen heimischen Weinbaugebieten sowie renommierte internationale Marken bilden bis heute das Fundament des Erfolgs. Unternehmerischer Mut, visionäres Denken und die Liebe zum Wein prägen die Geschichte des Unternehmens seit vier Generationen.

Anlässlich des bevorstehenden 100-jährigen Jubiläums befindet sich Morandell in einer spannenden Phase des Wandels. Das neue Bürogebäude vereint die lange Tradition des Weinhandels mit moderner Architektur und einer zeitgemäßen Arbeitswelt. In diesen Räumen trifft Geschichte auf Zukunft – und die Leidenschaft für Wein erhält eine neue Bühne.

Als Generalimporteur exklusiver Marken wie **Antinori**, **Ornellaia**, **Masi** oder der Premium-Whiskeymarke **Michter's** steht Morandell für Qualität, Verlässlichkeit und gelebte Genusskultur. Mehr als 300 Mitarbeiter:innen in ganz Österreich arbeiten Hand in Hand, um einen reibungslosen Ablauf und höchsten Service zu gewährleisten.



Das neue Morandell-Bürogebäude

Das Sortiment reicht vom klassischen Grünen Veltliner bis hin zu edlem Champagner und spiegelt die gesamte Vielfalt der Weinwelt wider. Morandell bleibt dabei seinen Wurzeln treu: ein Familienunternehmen mit Handschlagqualität, tief verwurzelter Tradition und einem klaren Fokus auf die Zukunft.

 morandell.com



Keringer –
Made in Burgenland

Starke Weine für eine starke Saison

Wenn die Tage kürzer werden und in der Küche wieder geschmort wird, beginnt die Hochsaison für Weine mit Substanz – Weine, die Gerichten Ausdruck verleihen und kulinarische Akzente setzen. Das Weingut Keringer aus Mönchhof im Burgenland liefert genau das, was Gastronom:innen jetzt brauchen: charaktervolle Weine mit Handschrift, die sich nahtlos in Menükonzepte integrieren lassen – vom glasweisen Ausschank bis zur großen Cuvée für den festlichen Rahmen.

Keringer ist längst kein Geheimtipp mehr. Das mehrfach ausgezeichnete Familienweingut zählt zu den festen Größen auf österreichischen Weinkarten – von ambitionierten Wirtshäusern bis hin zur gehobenen Gastronomie. Mit klarer Stilistik, konstant hoher Qualität und Linien wie 100 DAYS oder MASSIV® bietet Keringer ein Sortiment, das Eindruck hinterlässt – im Glas wie am Gaumen.

WEINE MIT RÜCKGRAT – FÜR DIE KÜCHE MIT TIEFE

Wenn die Gerichte kräftiger, die Aromen komplexer und die Texturen dichter werden, braucht es Weine mit Tiefe und Struktur. Hier spielen die Keringer-Weine ihre Stärken aus: präzise vinifiziert, gastronomisch durchdacht und perfekt auf moderne Speisenwelten abgestimmt. Ob Wildterrinen, geschmortes Wurzelgemüse oder Rindsbraten mit dunklem Jus – Keringers Weine begleiten, ohne zu dominieren. Die Balance aus klarer Frucht, reifer Struktur und fein dosierter Holznote macht sie zu vielseitigen Partnern in der Menüabfolge. Kein Wunder, dass sie von zahlreichen Spitzenköch:innen und Sommeliers in ganz Österreich besonders geschätzt werden.



GEWINNER

Der 100 DAYS Zweigelt Neusiedlersee DAC Reserve 2022 wurde zum AWC Trophysieger gekürt und auch der MASSIV 2020 konnte beim MUNDUS Vini Spring Tasting überzeugen – mit dem 1. Platz Best of Show Austria Red und sensationellen elf Medaillen.



Winzer Robert Keringer
bei der diesjährigen
Weinlese.

100 DAYS – ZEIT ALS ZUTAT

Die Linie 100 DAYS steht exemplarisch für Mut zu Innovation und Konsequenz im Ausbau. Die Rotweine bleiben mindestens 100 Tage auf der Maische, bevor sie in neuen Barriques reifen. Die Weißweine liegen rund 100 Tage auf der Feinhefe – was ihnen Dichte, Eleganz und ein burgundisches Mundgefühl verleiht.

Das Ergebnis sind Weine mit Tiefe und Vielschichtigkeit – kraftvoll, aber nie schwer, intensiv, aber stets balanciert. Ob Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon, Shiraz, Chardonnay oder Grüner Veltliner – die 100 DAYS-Linie zeigt eindrucksvoll, wie modern und gastronomisch einsetzbar burgenländische Weine heute sein können. Besonders zur herbstlich-winterlichen Küche eine sichere Bank – im offenen Ausschank ebenso wie in der Menübegleitung.

MASSIV® – DIE KULT-CUVÉE AUS DEM BURGENLAND

Manche Weine bleiben im Gedächtnis. MASSIV® Red gehört zweifellos dazu. Mit internationalen Top-Bewertungen – darunter 1. Platz „Best of Show Austria Red 2025“ (Mundus Vini) und Großes Gold bei der Berliner Wein Trophy – steht diese Cuvée wie keine zweite für die Keringer-Philosophie: Konzentration, Präzision und Eleganz – ohne Kompromisse.

Sensorisch bietet MASSIV® ein eindrucksvolles Erlebnis: dunkle Beeren, Powidl, Kakao, feine Röstaromen – getragen von einem samtigen Beginn und

einem kraftvollen, langen Finale. Ein Signature-Wein für besondere Anlässe, der auf der Karte ebenso brilliert wie am Tisch. Als Highlight eines Degustationsmenüs oder als Empfehlung für Gäste, die das Besondere suchen.

WEISSWEIN MIT WEITBLICK

Auch wenn Keringer als Rotweinspezialist gilt – das Weißweinsortiment wächst mit Anspruch und Substanz.

Allen voran der 100 DAYS Chardonnay: strukturiert, elegant, mit feinen Holztönen – ideal zu gebratenem Fisch, Kalb oder Geflügel. Der 100 DAYS Grüner Veltliner überzeugt mit Schmelz, Mineralität und Tiefe. Ergänzt wird das Angebot durch:

- einen klassisch-grasigen Sauvignon Blanc,
- einen reschen, sortentypischen Wel-schriesling und
- den Blütenmuskateller, aromatisch und ausdrucksstark – ein perfekter Partner zu Käse oder asiatisch inspirierten Gerichten.

JAHRGANG 2025 – NATUR IN BALANCE

Die diesjährige Weinlese verlief im Burgenland nahezu ideal: regelmäßige Niederschläge in der Vegetationsperiode, stabile Bedingungen im Spätsommer und ein ausgewogenes Säure-Reifeverhältnis. „Ein Jahrgang, der uns als Winzer viel Freude gemacht hat – und Gastronom:innen viel bieten wird“, so Robert Keringer. Die Weine zeigen schon jetzt eine klar definierte Frucht, Frische, Balance, aber auch Lagerpotenzial.

QUALITÄT, DIE SICH HERUMSPRICHT: AUSZEICHNUNGEN 2025

Die Liste an Prämierungen ist auch in diesem Jahr beeindruckend – und spricht für den hohen Qualitätsanspruch im Hause Keringer:

- **Landessieger Burgenland:** 100 DAYS Cabernet 2022
- **SALON Weingut:** Finalist 100 DAYS Chardonnay 2022
- **AWC Trophysieger:** 1. Platz mit 100 DAYS Zweigelt Neusiedlersee DAC Reserve 2022



- **MUNDUS Vini Spring Tasting:** Best of Austria Red 1. Platz für den Top-Rotweincuvée MASSIV 2020 und 11 Medaillen, darunter 9x Gold und 2x Silber
- **Berliner Wein Trophy:** Großes Gold für MASSIV 2020 + 11 Gold-Medaillen
- **Portugal Wine Trophy:** Großes Gold für 100 DAYS Merlot 2021 + 9 Gold-Medaillen

Diese Erfolge zeigen: Keringer liefert – vom offenen Glas bis zum großen Auftritt – konstante Qualität mit Handschrift.

HERKUNFT & HALTUNG – STATT AUSTAUSCHBARKEIT

Trotz internationalem Erfolg bleibt Keringer fest in der Region verwurzelt. Was in jeder Flasche steckt, ist nicht nur das Ergebnis moderner Kellertechnik und handwerklicher Präzision, sondern Ausdruck einer klaren Herkunftsphilosophie. Nachhaltiger Weinbau, schonender Umgang mit Ressourcen und die tiefe Verbundenheit mit dem Nordburgenland prägen das Weingut – Jahrgang für Jahrgang.

Wer Weine mit Substanz, Qualität und individuellem Charakter sucht, wird bei den Keringers fündig. Das vielseitige Sortiment bietet für jede gastronomische Ausrichtung den passenden Tropfen – authentisch, markant und mit hohem Wiedererkennungswert. „Hier findet jeder, der Wein liebt und genießt, seinen persönlichen Favoriten“, verspricht Winzer Robert – ein Versprechen, das man mit jedem Schluck schmeckt.

🌐 www.keringer.at





Eleganz aus Panama

Ron Dos Mares Medusa de Cristal XO

Der Ron Dos Mares Medusa de Cristal XO reifte mindestens zehn Jahre in Panama und erhielt sein Finish in Pedro-Ximénez-Sherry Fässern. Im Glas mahagonifarben, überzeugt er in der Nase mit Vanille, Schokolade, süßem Wein und gerösteten Nüssen. Am Gaumen zeigt er sich süß und harmonisch mit Datteln, Pflaumen und Rosinen, während der Abgang warm und elegant die Einflüsse der Sherry Fässer offenbart. Komplex und dennoch leicht, verkörpert er Raffinesse und Handwerkskunst – ein Rum für besondere Genussmomente.

Mit GOLD beim European R(h)um Award 2025 ausgezeichnet.

www.rum-exchange.com



Legacy Series Chapter 4 Torabhaig Sound of Sleat

Mit Torabhaig, der zweiten und jüngsten lizenzierten Single Malt Destillerie der Isle of Skye, schlägt eine neue Generation von Whiskypionieren ihre eigenen Kapitel auf. Zwischen 2025 und 2028 erscheint jährlich eine limitierte Edition der Torabhaig Legacy Series – eine einmalige Gelegenheit für Liebhaber von Single Malts und Torf, die Entwicklung der Destillerie hautnah mitzuerleben. Das vierte Kapitel dieser Reise trägt den Namen Sound of Sleat, für welche die Gerstensorten Concerto und Laureate verwendet werden. Mit einem Phenolgehalt von 78 ppm im Korn und 14,5 ppm im Glas sowie der Vergärung durch Pinnacle mg+ Hefe entsteht ein unverkennbarer, intensiv torfiger Charakter. Gereift ausschließlich in amerikanischer Quercus Alba Eiche, vereint dieser Single Malt die raue Kraft des Torfs mit eleganter Balance.

www.topspirit.at



Nachhaltiger Genuss aus der Dominikanischen Republik

Ron Sostenible 8y Triple Cask

Der Ron Sostenible 8y Triple Cask ist ein aromatischer Premium-Rum mit perfekter Balance aus Süße und Komplexität. Tropisch in der Dominikanischen Republik gereift, reifte er mindestens acht Jahre in Bourbon Fässern, gefolgt von fünf Monaten in Pedro-Ximénez- und Oloroso-Sherryfässern. In der Nase verführt er mit Süße, getrockneten Früchten, Vanille und Toffee. Am Gaumen entfaltet sich ein vielschichtiges Erlebnis: Feigen, Datteln, Rosinen, Karamell, dunkle Schokolade, Toffee, Vanille und würziges Eichenholz harmonisieren sanft. Der lange Abgang rundet den Genuss perfekt ab. Hergestellt aus Zuckerrohrsaft, ohne Melasse, nachhaltig produziert und per Segelschiff transportiert, abgefüllt in 96 % recyceltem Glas – ein Rum, der Genuss, Qualität und Verantwortung vereint.

www.rum-exchange.com



Erber Edelbrand

Premium Edelbrand Weichsel 40%

Von der Sonne verwöhnte leuchtend-rote Sauerkirschen (Weichseln) werden entkernt und ohne Stiele zu Maische verarbeitet. Diese wird zu einem hochwertigen Brand mit feiner Würze und Frische durch zweifaches Brennen veredelt. Der feinfruchtige Geschmack reifer, saftiger Früchte und das herrlich duftende Aroma erfreut Nase und Gaumen des Feinschmeckers nach ca. 1-jähriger Reifezeit gleichermaßen. Passend als Digestif nach einem feinen Dinner oder als Speisenbegleiter zu Fleisch bzw. Dessertvariationen, macht der Premium Edelbrand Weichsel jede Veranstaltung zu einem Highlight!

Besonders freut es uns als Brennerei, dass wir bei der Falstaff Obst-brand-Trophy 2025 mit diesen tollen Edelbrand ganze 91 Punkte erreichen konnten – ein starkes Zeichen für echte Handwerkskunst und Tradition. „Die Konkurrenz schläft nicht. Doch wir halten die Tiroler Fahne hoch – mit Leidenschaft und höchster Qualität“, so Geschäftsführer Christian Schmid.



shop.erber-edelbrand.com/products/weichselbrand



33 Jahre karibische Perfektion Ron Cueva 1501 Panama Rum

Der Ron Cueva 1501 Panama Rum reifte 33 Jahre und entfaltet ein opulentes Aromen Spiel: dunkler Zucker, Vanille, Melasse und Espresso, abgerundet von Apfel und Zimtucker. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig mit Noten von Apfelstrudel, Sultaninen, Muskatnuss und Honigsüße. Orangenschale, Zuckerrohrsaft, Brioche und Eiche sorgen für Tiefe. Der lange Abgang bringt Pflaumen, Walnüsse und Kardamom, begleitet von Toffee, Kaffee und einem Pedro-Ximénez-Sherry-Finale. Ein seltener Tropfen, der Momente unvergesslich macht.

Mit GRAND GOLD beim European R(h)um Award 2025 ausgezeichnet.

www.rum-exchange.com





Karibische Verführung im Glas My Sweet heart „Panama Pearl“

Der Spirit Drink My Sweet Heart Panama Pearl begeistert mit karibischem Charakter, lebendigen Aromen und verführerischer Tiefe. Im Vordergrund stehen Mango, Banane und Honig, die für ein geschmeidiges, süßes und tropisches Geschmackserlebnis sorgen. Sorgfältige Reifung verleiht zusätzliche Komplexität und rundet das Profil elegant ab. In der Nase entfalten sich fruchtige Noten von Mango und Banane, begleitet von feinem Honig und zarten Vanilleuntertönen. Am Gaumen zeigt er sich weich, rund und vielschichtig – geprägt von reifer Mango, süßer Banane und goldener Honigsüße. Der Abgang ist lang, harmonisch und warm. Ein Spirit Drink, der karibische Lebensfreude und Genussmomente im Glas vereint.

Mit SILVER beim European R(h)um Award 2025 ausgezeichnet.

www.rum-exchange.com



Bio-Ingwerlikör aus St. Pauli Saint Ginger

Saint Ginger ist St. Paulis feinstes Bio-Ingwerlikör – naturtrüb, goldgelb und unverfälscht. Er verbindet die intensive Frische von Ingwer mit natürlicher Süße, ohne künstliche Farb- oder Aromastoffe. In der Nase klare Ingwerwürze mit Zitrusnoten, am Gaumen lebendig, fruchtig und harmonisch mit karamelligem Unterton und Zitronenfrische. Der Abgang ist wärmend, langanhaltend und belebend. Ob eiskalt als Shot, im Longdrink mit Tonic oder Apfelsaft oder heiß in der kalten Jahreszeit – Saint Ginger ist vielseitig, unverwechselbar und immer ein Volltreffer.

www.rum-exchange.com



Espresso Martini OIDAVODA

DER HERZENSGUTE TIROLER: Den vorgekühlten Oidavoda Espresso Martini Ready-to-Drink in die iSi Nitro-Flasche füllen, mit 2 iSi Nitro Chargers zum Sprudeln bringen, elegant in Gläser abfüllen – und voilà: der perfekte Oidavoda Espresso Martini ist ready to drink. Cheers!

www.oidavoda.com





Tipp
von Peter Eder

Das FermentTIER in Dir

Vor lauter g'sund begegnet man immer häufiger Fermentiertem. Manche übertreiben so sehr, dass man sich vor dem Überangebot fast nicht retten kann. Von der Vorspeise bis zum Dessert will die Küche einem Gutes tun und das Gäste-Mikrobiom auffüllen, wo geht. Fixe Sommeliers haben, auch aus guten Gründen, No- & Low-Fermentiertes schnell bei der Hand.

Fermentation per se ist ja nichts anderes als durch Bakterien und Hefen vorverdautes Zeug. Ganz egal, ob „das Zeug“ Trauben oder Kohl ist. (Ohne Hefe kein Bier, kein Wein, kein Schnaps ...) Das soll aber jetzt kein Biochemie-Kurs werden, sondern hier geht es um das Getier und seine Umtriebe, wenn es überdosiert den Magen-Darm-Trakt erreicht hat. Dort kann es bei zu viel an Keimlingen fatal enden. Es beginnt mit einem Grummeln und hört mit Marathonsitzungen am (dann gar nicht) stillen Ort auf. Bis man wieder ganz fit ist, kann das einige Tage dauern.

Um das Fermentier in Dir nicht rebellisch werden zu lassen, muss man mit Kleinmengen beginnen. Es ist im Grund eh bekannt, man denke nur an Sturm und die stürmische Zeit nach zu viel an Genuss.

Tatsächlich sollte Fermentiertes jeden Tag gegessen werden – denn es stimmt schon, das Darm-Mikrobiom sollte gehegt und gepflegt werden. Weil wir das aber normalerweise nicht tun, reagieren viele schon bei geringen Mengen über.

ZÄHME DAS FERMENTIER IN DIR

Wir tragen unendlich viele Lebewesen mit uns herum, die wir miternähren müssen. Je besser wir die versorgen, desto besser geht es dem Körper, in dem wir alle gemeinsam (inkl. Mikrobiom) stecken.

Gehen Sie es langsam an, aber gehen Sie es an.

KASTNER
Geschirr&Co®

EINER FÜR ALLES
ALLE TASSEN
IM SCHRANK –
UND NOCH MEHR

KR Christof Kastner

Rund 15.000 Fachartikel für Küche und Gastraum sowie eine professionelle Beratung machen den Einkauf bei KASTNER Geschirr&Co einzigartig.

kastner.at – Einer für alles. Seit 1828.



*Sagt ein Gast „Ich trinke keinen Alkohol“,
reagiert der Service oft nicht mehr.
Womit auch? Der Gast wird übersehen –
er bleibt als schwarzer Fleck am Tisch.
„Die Hospitality leidet“, so Friederike.*

No&Low

BAD COP GOOD COP

TEXT: PETER EDER

In der pulsierenden Welt der österreichischen Genussbranche dreht sich alles um Veränderung. **Friederike Duhme**, die 2024 zur Sommelière des Jahres gekürt wurde, sitzt mit **Lucas Matthies**, ihrem Partner, im neuen Projekt, **KEIN & LOW** zusammen. Die beiden plaudern offen über ihre Reise. Sie, die Star-Sommelière, ist nun auch Händlerin für alkoholfreie Spezialgetränke. „Ich wollte nie in den Handel gehen“, gesteht Friederike lachend. Doch Lucas' Start mit KEIN & LOW letztes Jahr, zog sie mit. Ist das Verrat an der Sommelierie? „Unsinn!“, kontert sie. Die Sommelierie muss größer denken lernen – wir brauchen mehr Selbstbewusstsein. Die Beschäftigung – ausschließlich mit Wein – muss der Branche wie ein Pflaster abgerissen werden. Autsch!

Friederike, die „große Hoffnung“ der jungen Generation, erlebte einen U-Turn. Die Weinbranche, meint sie, verpasst die Verantwortung für ein Produkt, das süchtig machen kann. „Alkoholismus wird tabuisiert, die Schattenseiten ignoriert.“ Sie liebt Wein weiterhin, doch sie weiß auch, dass der Konsum sinken wird. Festklammern oder thematisieren ist die Frage? „Weil ich darüber rede, bin ich der böse Cop in der Story, Lucas der gute“, grinst sie. Duhme kämpft für offene Gespräche. Auch Lucas erzählt mit unumwundener Ehrlichkeit, dass sein Einstieg in die Branche ihn dazu führte, übermäßig zu trinken – täglich aus Langeweile und auch aus Einsamkeit. Ein Krankenhausaufenthalt weckte ihn. Genuss jenseits von Alkohol mit KEIN & LOW wurde sein Ausweg.

DIE NO&LOW-DIMENSION IST RIESIG.

„Wir sahen anfangs nur die Spitze des Eisbergs. Aber darunter lauert der unsichtbare Teil – Menschen, auf die die Gastronomie bis dato fast vergessen hat – Schwangere, Gesundheitsbewusste oder Menschen, die aus religiösen Gründen keinen Alkohol trinken.“ Lukas erzählt von Gästen, die alkoholfrei feiern wollen. Gäste, die sich über das außergewöhnliche Kein & Low-Angebot freuen: „Endlich! Etwas, das mir gibt, was ich suche.“ Früher beklagte sie sich bei Kolleg:innen über die Gäste, die nur Wasser bestellten. Heute kann sie Alternativen anbieten – ohne NO&LOW zur Religion zu machen: „Ich biete an, mit Champagner zu starten und dann einfach umzusteigen oder zu switchen. Das taugt auch der Küche. Weil, wenn aus trinkfest „waach“ wird, kann man den letzten Gängen gar nicht mehr die Aufmerksamkeit schenken, die sie verdienen würden.“ „Die große Zukunft ist die gemischte Begleitung – zwei Gläser Wein, zwei alkoholfrei“, sagt Friederike voraus.

„Alkoholfrei bringt Umsatz und ist sexy.“ Aber klar, es gibt immer noch Vorurteile, die viele abhalten und – für mich ist sehr verständlich, dass viele entalkoholisierte Weine ablehnen – da gibt es noch wenig Trinkbares am Markt. Aber reden wir von herausra-



genden alkoholfreien Spezialgetränken, die Spaß machen. Wie z. B. EMBRIZZO vom Gut Hardegg, der rosafarbene Traubenkombucha kostet ca. 15,- Euro für Endverbraucher:innen. Glasweise ist das super kalkulierbar.“ Das Weingut Nibiru, startet gerade mit alkoholfreien Produkten. Die Pioniere „Domaine de Grottes“ zeigen schon seit 2012, dass „kreieren über entalkoholisieren“ geht.

Die Szene begeistert – von Fermentation zu Botanicals – mit weniger Ego, dafür mehr Handwerk. Für Sommeliers ist das Thema dankbar, weil sie was erzählen können – manche machen schon um die 25 % mit der neuen Kategorie. Die Produktrange ist breit wie Wein – von simpel bis hochkomplex.

ALKOHOL-BASHING?

„Man muss die Leute weder verantwortungslos mit Alkohol zuschütten, noch muss man militant „antialkoholisch“ (ein schreckliches Wort übrigens – wirft Friederike ein) sein. Schwarz-Weiß-Denken ist immer ein Fehler. Mit Kein & Low haben wir sehr bald realisiert, dass sich der Markt erweitert und nicht schrumpft“, antwortet Lucas auf die Frage, wohin die Reise geht. Er ist oft selbst überrascht, wie sehr NO&LOW bei seinen Gastrokunden für neuen Umsatz sorgt. Der Erfolg gibt den beiden recht. Im Kein & Low klingeln die Kassen seit Eröffnung in immer kürzeren Abständen. Man hat irgendwie das Gefühl, der Laden läutet ein neues Zeitalter ein. Aus waberndem Versuch und Irrtum der Branche hat Kein & Low Sicherheit extrahiert – aus Dry January, Dry July und Sober Oktober ist ein Ganzjahresprogramm geworden.

ÜBER 350.000 MINIBARS WELTWEIT IM EINSATZ



Eco Greenstar® 30
ZIMMER MINIBAR

LED Innenlicht
30 Liter Fassungsvermögen
HxBxT: 512 x 419 x 397 mm
HxBxT: 512 x 385 x 397 mm
Jahresverbrauch von **96 kWh** möglich!



Eco Greenstar® 544
SCHUBLADEN Minibar

LED Innenlicht
44 Liter Fassungsvermögen
HxBxT: 417 x 549 x 483 mm
Jahresverbrauch von **137 kWh** möglich!



Eco Greenglass® 40
GLASTÜR MINIBAR

LED Innenlicht
40 Liter Fassungsvermögen
HxBxT: 566 x 441 x 432 mm
Jahresverbrauch von **224 kWh** möglich!



Eco Greenstar® 100
ZIMMER SAFE

LED Innenlicht
Gewicht: 9,2 kg
HxBxT: 220 x 350 x 270mm
Farben: ☐ ☐ ☐



MEHR ALS 300.000 SAFES WELTWEIT IM EINSATZ



Eco Greenstar® 200
LAPTOP SAFE

LED Innenlicht
Gewicht: 13 kg
HxBxT: 220 x 430 x 455mm
Farben: ☐ ☐ ☐



Eco Greenstar® 300
SCHUBLADEN SAFE

LED Innenlicht
Gewicht: 20 kg
HxBxT: 203 x 465 x 465mm
Farben: ☐ ☐ ☐



ALLE ECO GREENSTAR SAFES MIT EINER BATTERIELAUFEZEIT VON MINDESTENS 8 JAHREN
WELTWEIT FÜHREND IN ENERGIEEFFIZIENZ!



Kreuzer Kofferbock
Kofferbock

Erhältlich in
Gold und Chrom
HxBxT: 545 x 690 x 395 mm



Kreuzer Kofferbock
Kofferbock

Erhältlich in
Gold und Chrom
HxBxT: 710 x 675 x 475 mm



**VIELE WEITERE
PRODUKTE**



**WELCOME TRAY
Elite 500 | mit Wasserkocher**
HxBxT: 230 x 460 x 230 mm



**WELCOME TRAY
Kensington mit Schublade
mit Wasserkocher**

mit und ohne Wasserkocher
HxBxT: 62 x 245 x 200 mm
HxBxT: 255 x 245 x 200 mm



**WELCOME TRAY
Canterbury Compact
mit Wasserkocher**

mit und ohne Wasserkocher
HxBxT: 30 x 230 x 226 mm
HxBxT: 215 x 230 x 226 mm



KREUZER INTERNATIONAL GMBH
Haibachstraße 23 | A-4061 Linz Pasching
E-Mail: office@kreuzer-gmbh.com

Von Wolfram Ortner | www.world-spirits.com
Auch als Inside World-Spirits Video auf iws.tv

Bitter *Gutes für Körper und Geist*

Schon in der Antike wusste man um die wohltuende Wirkung eines Elixiers, das Körper, Geist und Seele belebt. Im Mittelalter waren die Klöster ein wahrer Wissens-Pool für die Herstellung gesundheitsfördernder Medizinen – Kräuter wurden in Alkohol ausgelaugt oder destilliert.

Durch die Industrialisierung kamen auch Gewürze wie Zimt oder Nelken in unsere Breiten – das beste Beispiel dafür ist die Niederländische Ostindien-Kompanie. Blickt man zurück, so wurden Rezepturen für Bitter meist von Ärzten oder Apothekern zusammengestellt und auch in Apotheken verkauft – immer mit dem Ziel heilender Wirkung und bedingt durch den Alkohol auch als Genussmittel. Ein Beispiel ist der westfriesische Beerenburg – ein extrem Bitteres Konzept.

Heutzutage werden Bitter (auch Magenbitter genannt) in den unterschiedlichsten Ländern nach streng gehüteten Rezepten hergestellt. Man unterscheidet reine Gewürzbitter, Kräuterbitter oder Kräuter-Gewürz-Bitter.

Beim Zuckergehalt ist das Spektrum breit: Bei einem Underberg wird kein Zucker zugesetzt, ein Boonekamp weist nur eine geringe Aufzuckerung auf, während manche Gewürz- und Kräuterliköre über 100 Gramm Zucker pro Liter und mehr enthalten. Für die Süßung wird neben Zucker und Invertzucker auch Honig verwendet. Für die Färbung kommt sehr oft auch Zuckercouleur in Form von Karamell ins Spiel. Produziert werden Bitter nach unterschiedlichen Methoden: durch Mazeration und Aromatisierung von Ölen bzw. Essenzen oder durch Destillation und Fasslagerung. Das etwas „verstaubte“ Image der

Bitter hat in den letzten zehn Jahren ein wahrer Trendsturm gesäubert, um auch der Jugend das Image eines Lifestyle-Produktes zu vermitteln.

APPENZELLER ALPENBITTER: AROMATISCHES AUS DEM APPENZELLERLAND

1902 legten Emil Ebnetter und Beat Kölbener den Grundstein für die Appenzeller Alpenbitter AG. Sie entwickelten ein Naturprodukt von hervorragender Qualität und unvergleichlichem Aroma, das sogar von Ärzten als Heilmittel empfohlen wurde: den Appenzeller Alpenbitter mit 42 auserlesenen Kräutern. Nur zwei Personen der Gründer- und Besitzerfamilie haben Zugang zu den Rezepturen und stellen in der Kräuterkammer die Mischungen für die Weiterverarbeitung zusammen. Das Originalrezept des beliebtesten Bitters der Schweiz ist ein gut gehütetes Geheimnis.





Die Appenzeller Alpenbitter AG ist bis heute ein reines Familienunternehmen, das 1908 als Kollektivgesellschaft Emil Ebnetter & Co. gegründet wurde. 2006 erfolgte die Umfirmierung in die Appenzeller Alpenbitter AG unter dem Holdingdach der Emil Ebnetter & Co. AG. Der Appenzeller Alpenbitter wurde dank seiner gleichbleibenden Qualität, gekonnten Marketings und hoher Distribution zu einer der umsatzstärksten Spirituosen auf dem Schweizer Markt.

Beste Bitter-Kräuter Liköre/Spirituosen

96,7 WOB-Points – Appenzeller Alpenbitter 2024 – Double-Gold

Appenzeller Alpenbitter AG, Schweiz, 9050 Appenzell, www.appenzeller.com

Minze, Eukalyptus, Lakritze, Karamell, Kaffee, Gewürznelken, Kümmel, vegetabile Noten, Sellerie, etwas Wurzelgemüse, Waldbeeren. Geschmack: Sehr saftig, dezente Frische, Zitrus, Orangen-Albedo, Grapefruitschalen, süß-wurzelige Basis, Fenchelsamen, Kümmel, Enzian, Kräuterte-Assoziationen, Salbei, Sellerie, Minze, Eukalyptus, dominante Honig-Süße, perfekt balancierte Bitterkeit, kompakter Körper, dicht und lang.

95 WOB-Points – Roszbacher – der starke Kräuter – Gold

Roszbacher – die österreichische Kräuterspezialität, Österreich, 1190 Wien, www.schlumberger.at

Geschmack: Sichere Bank in der Kräuter-Likör-Welt, große Erfahrung bei der Botanical-Auswahl, frisch-würziges Konzept, anregende Spezi-Assoziationen, viel Eukalyptus, kühle Minze, Wermut, Kampfer, Enzian, Ingwer, Angelika, Kalmus, Heidelbeeren, Wacholder, Schafgarbe, Nelken, Zimt, Mokka, Bitterschokolade, etwas Orangen-Grapefruit-Mix, grüne Walnüsse, Liebstöckel.

94,3 WOB-Points – Amaro di Angostura – Gold

Angostura Limited, Trinidad und Tobago, Laventille, www.angostura.com

Geschmack: Aromatische Kopie am Gaumen, Kräuter-Wurzel-Mix, viel Zitrus-Frische, Orangenschalen, Albedo, bitter-wurzelig, Enzian, viel Ingwer, Wermut, Lorbeer, Zimt, Kardamom, Sternanis, Gewürznelken, Karamell, spannende Zucker-Bitter-Balance, feine ätherisch-ölige Schärfe, kompakter Körper, sehr langer Abgang, explosiver, wärmender Nachhall.

93,3 WOB-Points – KGB Kräuter-Gewürz Bitter 2023 – Gold

WOB Destillerie Wolfram Ortner, Österreich, 9546 Bad Kleinkirchheim, www.wob.at

Im Hintergrund, Zitrus, Bitterorange, Kaffee, Tonkabohne, Schwarztee, Wermut, Pfefferminze, Zitronenmelisse, Lebkuchen-Gewürze. Geschmack: Tolle Botanical-Bitter-Balance, sehr typisches Kräuter-Gewürz-Konzept, Schafgarbe, Thymian, Ysop, Tonkabohne, viel Wurzeln in der Basis, Enzian, Angelika, Nelken, Zimt, Anis, Muskatnuss, Zitrus, Bitterorangenschalen, etwas rumig, diskrete Zucker-Süße, fein wärmende Ingwer-Schärfe, anregendes Bitter-Süße-Spiel, dichter Körper, sehr harmonisch, lang anhaltendes Finale.



Tradition seit 1651

Tirols älteste Edelbrennerei.

Servus und grüß Gott in der ältesten Kupferkesselbrennerei Tirols. Bereits seit über 350 Jahren werden bei Erber im beschaulichen Brixen im Thale hochwertige Edelbrände, Schnäpse, Spirituosen und Liköre verschiedenster Obstsorten hergestellt.

Top Qualität

Für einen originalen Tiroler Edelbrand oder Tiroler Schnaps aus dem Hause Erber wird ausschließlich vollreifes Obst von bester Qualität mit Wasser aus der hauseigenen Quelle verarbeitet. Die hohe Qualität der Rohstoffe gilt als Basis für jeden Erber-Edelbrand. Doppelt gebrannt, mit eigenem Bergquellwasser versetzt.

Überzeugen Sie sich von unseren preisgekrönten Produkten in unserem Brennhausl. Oder besuchen Sie unseren Online-Shop.



ERBER
TIROL'S ÄLTESTER EDELBRENNER SEIT 1651

Erber GmbH
Dorfstraße 57
A-6364 Brixen im Thale
T +43 5334 8107
www.erber-edelbrand.com

TEXT: RENATE ORTNER

Eine Frage des Volumens

Manchmal ist es gar nicht die Abwesenheit, die fasziniert,
sondern das, was an ihre Stelle tritt.

Ein Glas, das leise glänzt, ohne zu blenden.
Ein Geschmack, der die Zunge fordert, ohne sie zu betäuben.

In der Gastronomie beginnt sich eine stille Bewegung abzuzeichnen – nicht laut wie das Ploppen des Korkens, sondern subtil wie ein feiner Säureton. Dort, wo früher nur Wasser als Ersatz galt, entstehen heute Alternativen, die weit mehr sind als „alkoholfrei“. Sie tragen alte Namen wie Verjus*, Kombucha** oder Sparkling Tea*** – klingen fast vergessen und doch plötzlich modern. Zwischen Rebstock und Küche öffnet sich eine neue Bühne für das, was ein Getränk sein kann: Begleiter, Gegenspieler, Akzent – in jedem Fall ein Statement.

„Anstelle von alkoholfreiem Wein setzen wir in unserem Haus bewusst auf Verjus – den fein-säuerlichen Saft unreifer Trauben. Unsere Erfahrung zeigt: Gäste nehmen dieses besondere Getränk nicht nur als Alternative wahr, sondern als eigenständige Bereicherung. Die feine Säure wirkt erfrischend, unterstreicht Speisen subtil und bringt eine Leichtigkeit ins Glas, die oft besser zu einem Menü passt als entalkoholisierter Wein. Auch Sparkling Teas, Auszüge und Sirupe sowie hochqualitative Fruchtsäfte erobern die Getränkebegleitungen“, weiß Wolfgang Gröller, der bereits in dritter Generation gemeinsam mit seiner Frau Monika Das Traunsee - Das Hotel zum See 4*S mit dem Restaurant Bootshaus und Hotel Post am See 4*S in Traunkirchen führt.



VOM LUXUSGUT ZUM ALLTAGSGENUSS UND WIEDER RETOUR

Vor einigen Jahrhunderten war Wein ein Symbol für Status, Reichtum und Kultiviertheit. Nur Adel, Klerus oder wohlhabende Bürger konnten sich gute Tropfen leisten – oft streng nach Region, Lage und Winzerqualität ausgesucht. Wein begleitete Festmähler, Zeremonien und religiöse Rituale. Wer Wasser trank, blieb durstig, wer Wein genoss, zeigte Prestige.

Ganz anders als heute. Supermarktreale, Fachgeschäfte, Online-Shops und nicht zuletzt die Getränkekarten in der Gastronomie bieten eine riesige Auswahl – unterschiedlich in Qualität und Preis. Sommeliers schwärmen vom Rebensaft: „Er trägt das ganze Terroir seines Weinbergs in sich.“, „Die Weinlage spricht durch die Balance von Säure und Mineralität.“, „Man schmeckt eine Spur von schwarzer Kirsche, besonders am Gaumen.“, „Die Frucht bleibt präsent, begleitet von feiner Säure und zarten Kräutern.“

All jene, die mit solchen Geschmacksknospen nicht gesegnet sind, sind irritiert ob der Preise, die sie dafür zahlen. Wen wundert's, dass der Konsum zurückgeht. Der Hype um Dionysos' Gabe ist schlichtweg nicht mehr leistbar. Und dann passiert etwas, das die Weinwelt und den Markt der alkoholischen Getränke ins Wanken bringt: Besonders jüngere Konsument*innen distanzieren sich mehr und mehr vom Alkohol. Sie sind eher bereit, Geld für entalkoholisierten Wein oder Alternativen auszugeben.

* **Verjus**: französisch für „grüner Saft“ – bezeichnet den Saft unreifer, früh gelesener Trauben

** **Kombucha**: fermentiertes Teegetränk

*** **Sparkling Tea**: Komposition aus erlesenen Tees (weiß, grün, oolong, schwarz oder Kräuter), die kalt aufgegossen, teils fermentiert und anschließend mit Kohlensäure versehen werden.

EINFACH. MEHR. EFFIZIENZ.

Unsere Lösungen setzen auf **einfache Bedienung und maximale Effizienz**. Von der Schanksäule, die bis zu 9 Getränke aus einem einzigen Auslauf zapft, über vollautomatisches Ausschenken bis hin zu App Connect und Cloud Services: Jede Neuheit **entlastet dein Personal, beschleunigt Abläufe und sorgt für ein rundum besseres Gäste-Erlebnis**. Qualität aus Österreich – maßgeschneidert für Gastronomie, Bars, Hotellerie und Events. Die GAST ist deine Chance, unsere Produktneuheiten live zu entdecken. Schau vorbei!



**SCHANKANLAGEN
KASSENSYSTEME
SELF SERVICE-
LÖSUNGEN**



Besuche uns auch dieses Jahr auf der **Alles für den Gast - Halle 10, Stand 1028**.



Redl.net

Neu von Red Bull Winter Edition: Fuji-Apfel & Ingwer

Red Bull bereitet sich auf die Rückkehr des Winters nach Österreich mit der diesjährigen Red Bull Winter Edition vor: Fuji-Apfel & Ingwer. Die limitierte Edition bietet eine neue Geschmacksrichtung, die eine der weltweit beliebtesten Apfelsorten mit einer feinen Ingwerschärfe vereint. Das neue auffällige Design sticht hervor und verleiht der Marke durch den Farbverlauf einen frischen Look. Die Red Bull Winter Edition Fuji-Apfel & Ingwer ist in 250-ml-Dosen erhältlich: im ausgewählten Einzelhandel, in der Gastronomie sowie online, solange der Vorrat reicht.

 www.redbull.com



VORHANG AUF FÜR NEUES

Lange belächelt, heute präzise vinifiziert, steht alkoholfreier Wein nicht mehr für Verzicht, sondern für Vielfalt. Er öffnet Pairings, die zuvor undenkbar waren, erzählt Herkunft ohne Schwere und verführt, indem er das Unerwartete ins Glas bringt. Plötzlich stellt sich die Frage nicht mehr nach dem „Warum nicht?“, sondern nach dem „Warum eigentlich nicht öfter?“.

Ihn mit dem Wein, der 8 bis 13 oder mehr Volums-Prozent ins Glas bringt, zu vergleichen, ist ungefähr so, als würde man ein Echo für die Stimme halten. Da fehlen der Körper, die Fülle und manchmal auch die Aromen. Aktuell wird häufig per Vacuum-Verfahren entalkoholisiert, aber auch eigene Möglichkeiten der Winzer sind im Testlauf. Auch ein öster-

reichisches Start-up namens VINtech arbeitet daran, die Entalkoholisierung mit innovativen Methoden und Re-Aromatisierung zu verbessern. Gearbeitet wird ausschließlich mit Original-Aromen aus dem Grundwein – ohne künstliche Zusätze.

Die Selbstverständlichkeit, Wein ohne Alkohol zu bestellen liegt weit unter jener, ein alkoholfreies Bier zu ordern. Warum zweiteres längst gesellschaftsfähig, beliebt und selbstverständlich geworden ist, liegt sicher am vollen Geschmack – Hopfen- und Malznoten sind da die Protagonisten. Als Durstlöcher, Begleiter von Mahlzeiten, als Teil von Gemeinschaft und Ritual trägt es eine Tradition weiter – auch ohne Vol.-%. Für Brauereien ein Zukunftsmarkt – für die Gastronomie unverzichtbarer Teil der Bierkarte. Jetzt auch vom Fass – das „Blonde“ ohne Alkohol.

DER GRÜNE APERITIF, DER ALLES BELEBT

Trinkverjus – er ist die alkoholfreie Revolution im Glas. Elegant, mild säuerlich und vielseitig: egal ob pur, auf Eis oder im Drink. In Bars und Restaurants erlebt der grüne Saft ein Revival. Kein Essigersatz, sondern Aperitif, Mix-Zutat und kulinarisches Highlight in einem.

Weißer Trinkverjus: Mild, frisch-fruchtig – pur auf Eis oder als Basis leichter Longdrinks.

Roter Trinkverjus: Tief, leicht beerig, charakterstark – perfekt zu Fleisch

Sortenreine Verjus: Muskateller, Riesling, Pinot Noir oder Chardonnay – jede Traube bringt ihr eigenes Aroma ins Spiel. Ideal für Sommeliers und Barkeeper, die gezielt Nuancen setzen wollen.

Naturverjus: Unbehandelt, pur, vom Weinberg direkt ins Glas. Zeigt die Essenz des Terroirs in jeder Note.

Blends: Kombinationen verschiedener Traubensorten für komplexere Aromen – vom leichten Sommerdrink bis zum eleganten Abend-Aperitif.

ENTWICKLUNG

Besonders jüngere Konsument:innen distanzieren sich mehr und mehr vom Alkohol. Sie sind eher bereit, Geld für entalkoholisierten Wein oder Alternativen auszugeben. Im KEIN & LOW von Friederike

Duhme und Lucas Matthies werden sie fündig.





OFFENE
GETRÄNKE

PFANDFREI

BIO
VEGAN
CLASSIC
FREE
Pure



Grapos®

SOFT DRINKS

PERFEKTION IM OFFENAUSSCHANK

DIE ZEITGEMÄSSE ART GETRÄNKE AUSZUSCHENKEN

ALLES FÜR DEN
G A S T

08.-11. NOV.
SALZBURG 2025

Grapos®
SOFT DRINKS

HALLE **10**
STAND **10-0828**



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

(evaluiert durch die Technische Universität Graz)



Grapos®
SOFT DRINKS



EIN MIT DEM
ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN
AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

www.grapos.com



Gruber Schanksysteme VISO S2 Schanksystem

Das neue Wunderkind aus dem Hause Gruber Schanksysteme: Das VISO S2 Schanksystem ist DIE Lösung für alle, die trotz begrenztem Platz eine Vielzahl von Getränken anbieten möchten. Für ein besonders breites Zapfangebot empfehlen wir neben dem Einbau eines Doppelbierhahnes die Multi-Eistüten-Zapfeinheit. Mit dem Allround-Talent ist das Zapfen von weiteren acht verschiedenen Getränken möglich. So kommen beispielsweise Prosecco, Weißwein, Aperol und Holundersirup bis hin zu prickelndem Sodawasser, Zitronenlimonade, Cola und Orangenlimo in höchster Genussqualität aus einer Anlage.

Das VISO S2 Schanksystem ist somit eine erstklassige Wahl für alle, die Vielfalt auf kleinstem Raum bieten möchten, ohne Kompromisse bei der Qualität einzugehen.

www.schanksysteme.com

Vollmundig genießen Rote Traube – nachhaltig serviert

Ob pur, mit spritzigem Soda oder gekühlt mit stillem Wasser aus der Schankanlage – „Rote Traube“ überzeugt mit fruchtig-süßem Geschmack und vollmundiger Note. Im Glas mit einer frischen Traube garniert, wird sie zum Genuss für Gaumen und Auge. Als Postmix-Konzentrat in der platzsparenden Bag-in-Box geliefert, entfällt Pfand komplett. Das spart Lagerfläche, reduziert Verpackungsmüll und senkt den ökologischen Fußabdruck erheblich. Tatsächlich verursacht ein Getränk von Grapos nur 10 % der Emissionen einer herkömmlichen Portionsflasche (SPL geprüft). Die nachhaltige Wahl für Gastronomen, die Wert auf Umwelt und Effizienz legen – und sich die Pfandlogistik sparen wollen.

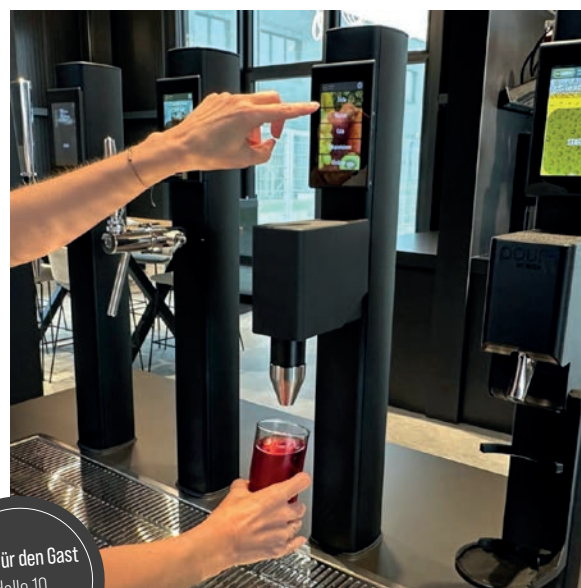
www.grapos.com



Der Speisenbegleiter im Herbst Budweiser Dark Lager

Das Budweiser Dark Lager passt nicht nur optisch durch seine kastanienbraune Farbe und der kräftig beigen Schaumkrone zum Herbst. Dank seines cremigen Antrunks und dem weichen, aber auch betont röst-aromatischen Körper, ist es ein hervorragender Begleiter zu Wild, Ente und Gans. Da bei diesem dunklen Lagerbier herbe, vom Hopfen geprägte Geschmacks-komponenten, stets im Hintergrund bleiben, passt die Empfehlung auch für Gäste bei denen Bier ansonsten nicht im Vordergrund ihres Genussportfolios steht.

www.delfabrokarik.at



Premiere für den neuen SILEXA Multi Post-Mix Spout

Ultrakompakt, strömungsoptimiert und entwickelt für perfekte CO₂-Karbonisierung. Zapf dir bis zu neun erfrischende Softdrinks und Säfte oder genieße – als Spout Pure – Wasser mit frei wählbarem Kohlensäuregehalt, von still bis stark prickelnd. Alles gelingt dir im Handumdrehen auf Knopfdruck. Ergänzt wird das System durch elegante Schanksäulen, die Design, Technik und Komfort vereinen – ein echter Blickfang in jeder Bar oder Gastronomie. Sei dabei und erlebe unsere Neuheiten live auf der „Alles für den Gast“!

redl.net

BEFLÜÜÜGELT DURCH DEN WINTER.



NEU

Fuji-Äpfel & Ingwer



Red Bull

BELEBT GEIST UND KÖRPER®.



Im Gespräch mit Johannes Geiger jun., Hotel PACHMAIR 1453

Das Hotel PACHMAIR 1453 in Uderns ist renoviert und eröffnet. Klarer Fokus liegt auf stabilen Abläufen. Die Schank läuft im PACHMAIR 1453 mit einem elektronischen System von Gruber. Wir wollten wissen, was das im Betrieb verändert.

PROST: Was hat sich mit dem Umbau 2025 in der Schank grundlegend geändert?

Johannes Geiger: Wir haben den gesamten Bereich neu gedacht. Ziel war ein gleichmäßiger Service über den Tag. Dazu brauchten wir klare Rezepte, feste Mengen und eine saubere Schnittstelle zur Kasse. Das elektronische Schanksystem bildet genau das ab. Heute ist jeder Drink im System hinterlegt. Das Team sieht am Display die Vorgaben. Die Ausgabe ist reproduzierbar. Das schafft Ruhe im Ablauf, auch bei hoher Frequenz.

PROST: Warum überhaupt haben Sie sich für ein elektronisches Schanksystem entschieden?

Geiger: Wegen drei Punkten. Erstens konstante Qualität. Gäste bekommen das, was auf der Karte steht, unabhängig von der Person an der Station. Zweitens Kontrolle der Mengen. Wir sehen, was tatsächlich ausgeschenkt wurde. Das hilft bei Kalkulation und Wareneinsatz. Drittens Entlastung im Service. Weniger Handgriffe, weniger Nachfragen, weniger Korrekturen. Neue Mitarbeitende finden schneller hinein, weil das System sie führt.

PROST: Warum fiel die Wahl auf Gruber Schanksysteme?

Geiger: Wir arbeiten seit über 30 Jahren mit Gruber. Die Anlagen liefen immer zuverlässig, der Service war immer erreichbar, die Lösungen entwickelten sich weiter. Für den Umbau brauchten wir eine modulare Anlage, die sich an unsere Karte anpassen lässt und sauber mit der Kasse „spricht“. Gruber konnte das in dem von uns vorgegebenen Zeitfenster realisieren. Die Mischung aus Erfahrung, Integration und Support hat den Ausschlag gegeben.

PROST: Wie lief die Umsetzung, von Planung bis Inbetriebnahme?

Geiger: Beeindruckend strukturiert. Zuerst waren da die Bestandsaufnahme und die Zieldefinition. Welche Produkte laufen. Welche Größen brauchen wir. Welche Rezepte wollen wir fixieren. Dann folgte das Mapping zur Kasse. Warengruppen, Artikel, Preise, Stornos, Happy-Hour-Regeln. Parallel dazu die Hardware, also Schankkopf, Flaschenkontrolle, Spirituosengerät, Leitungen, Kühlung. Vor dem Live-Gang gab es eine Testphase mit Journal-Auswertung. Da haben wir Portionen nachgeschärft und die Reihenfolge an der Station optimiert. Die Umstellung passierte ohne lange Downtime, weil vieles vorberechnet war.

PROST: Welche Rolle spielt die Cloud-Connect Anbindung im Alltag?

Geiger: Eine zentrale. In der Einführung hat uns das Journal geholfen, kleinste Abweichungen zu sehen. Zum Beispiel, wenn ein Produkt in der Kasse anders hieß als an der Schank. Heute nutzen wir die Cloud für Überblick und Qualitätssicherung. Wir sehen Kennzahlen je Schicht, je Station und je Produkt. Wir erkennen Trends, zum Beispiel bei Mischgetränken, und passen die Mise en Place an. Inventuren werden klarer, weil Ausgabe und Lagerbuchung zusammenlaufen. Und bei Störungen hilft der Remote-Blick, ohne dass sofort jemand anreisen muss.

PROST: Was hat sich für Ihr Team konkret verbessert?

Geiger: Vor allem die Einarbeitung ist kürzer. Neue Kolleginnen und Kollegen orientieren sich an den Systemvorgaben. Die Fehlerquote sinkt, weil die Mengen fix sind. Der Austausch zwischen Service und Bar ist ruhiger, weil weniger Rückfragen entstehen. Die Schichtübergabe wird einfacher. Und bei Fehlern, zeigen die Daten, wo es hakt. Wir besprechen das dann im Team und justieren nach. So werden Entscheidungen effizienter getroffen.



PROST: Gibt es Beispiele, wo die Anlage direkten Nutzen gebracht hat?

Geiger: Zwei typische Fälle. Longdrinks mit fixen Spirituosenmengen, die früher je nach Person variierten. Heute stimmen Menge und Preis. Das kommt beim Gast an und stabilisiert uns den Wareneinsatz. Zweitens – Spitzenzeiten am Abend. Früher bildeten sich kurze Staus, wenn mehrere Sonderwünsche gleichzeitig kamen. Jetzt sind die Rezepte im System, die Reihenfolge ist definiert, die Ausgabe bleibt zügig.

PROST: Wie erleben Sie Wartung und Support?

Geiger: Der ist glücklicherweise planbar. Wir haben klare Wartungsfenster, dazu reagiert der Support sehr zeitnah. Bei Garantithemen oder Anpassungen ist uns die Erreichbarkeit wichtig. Das funktioniert perfekt. Aber viele Fragen lassen sich schon über die Cloud klären. Das spart enorm Zeit.

PROST: Was sind Ihre Learnings die Sie für Betriebe zur Verfügung stellen, die umstellen wollen?

Geiger:

1. Ziele festlegen. Qualität, Geschwindigkeit, Wareneinsatz. Reihenfolge klären, dann Technik auswählen.
2. Rezepte sauber definieren. Größen, Garnituren, Gläser. Einmal ordentlich, danach pflegen.
3. Schnittstellen testen. Kassencodes, Storno-Regeln, Happy-Hour. Vor Live-Gang im Journal prüfen.
4. Team mitnehmen. Kurzschulungen, Feedback aus der Praxis, kleine Korrekturen zulassen.
5. Daten nutzen. Wöchentlich auf Abweichungen schauen und Maßnahmen setzen.

PROST: Was ist Ihr Fazit nach einigen Monaten Betrieb?

Geiger: Die Gruber Schanksysteme bringt uns Konstanz in Qualität und Mengen. Das Team arbeitet strukturierter. Entscheidungen basieren stärker auf Daten. Für uns zählt sich das aus, im Service und in der Kalkulation. Wir würden uns wieder für Gruber Schanksysteme entscheiden.

🔗 www.schanksysteme.com





In Budweis gebraut, von Barkeepern geschätzt.

Während die von Barkeepern kreierten Signature Drinks, die Cocktaillkarte und die Auswahl an Spirituosen die Hauptmerkmale eines Barbetriebs darstellen, nimmt Bier in diesem Gastronomiesegment häufig eine untergeordnete Rolle ein. Gerade beim Bier kommt es jedoch besonders auf die richtige Wahl an.

SETZEN SIE AUF BELIEBTEN GESCHMACK

Jedes Mal, wenn in der Bar Bier serviert wird, hat dessen Geschmack einen Einfluss auf das Erlebnis Ihrer Gäste:

- Wenn ein Bier den Auftakt des Abends bildet, bis eine Entscheidung für einen Cocktail getroffen wird, ist es auch der erste Berührungspunkt des Gastes mit dem Getränkeangebot des Lokals. Schmeckt das erste Getränk unzufriedenstellend, wie wird der Abend weiter verlaufen?
- Wird ein Bier als Zwischengetränk bestellt, darf es nicht zum Showstopper werden.
- Zudem muss der letzte Eindruck, wenn ein Bier als

Abschlussgetränk gewählt wird, auf dem gleichen Niveau wie die vorherigen Drinks liegen.

Während ein Pils in Österreich von vielen Bierliebhabern als zu bitter empfunden wird oder die Geschmacksintensität von manchen internationalen Lagerbieren als unzureichend erachtet wird, erfüllt der vollmundige Geschmack des Budweiser Budvar Original Lager die Erwartungen der Gäste. Die ideale Balance zwischen Malzkörper und Hopfenbittere sorgt für ein Geschmacksprofil mit hoher Akzeptanz und macht es somit zur beliebtesten Importbiermarke in Österreich.

DIE BEDEUTUNG EINER STARKEN MARKE

Eine Biermarke mit hoher Bekanntheit (auch bei internationalen Gästen) bietet im Barbetrieb den Vorteil, dass die Mitarbeiter der Bar sich bei der Beratung der Gäste auf die Drinks konzentrieren können. Allerdings ist Vorsicht bei Mainstream-Marken geboten: Während Sie mit den Signature Drinks Ihrer Bar eine eigenständige Positionierung im Markt erreichen, kann eine „zu gewöhnliche“ Biermarke das genaue Gegenteil bewirken. Achten Sie daher darauf, dass das Image einer Biermarke auf dem Niveau Ihrer Bar angesiedelt ist. Der Gesamteindruck, der bei den Gästen entsteht, darf nicht durch das Ansehen einer Getränkemarken beeinträchtigt werden.



Eine beachtliche Auswahl an Leitbetrieben der Bar-Szene hat sich in den vergangenen Jahren für Budweiser Budvar entschieden. Der Kundenkreis in der Barmetropole Wien liest sich wie das „Who’s who“ der Szene: Kleinod, Truth and Dare, Tür 7, Dinos Apothecary Bar, Krypt, The Chapel, Everybody’s Darling, Agent Oscar, ...



In engem Zusammenhang mit dem Image steht die Qualitätsbewertung einer Marke. Der Qualitätsanspruch, den Sie bei Ihren Drinks anstreben, muss auch von der Biermarke eingehalten werden. Eine objektive Qualitätsbewertung verschiedener Biersorten liefern die Ergebnisse von Verkostungswettbewerben. Dabei ist ein langjähriger Durchschnitt bedeutender als ein Einzelergebnis aus einem Jahr.

DIE WIRTSCHAFTLICHKEIT IM AUGEN BEHALTEN

Die Entscheidung für eine bekannte Biermarke, die gleichzeitig hohe Anforderungen an Image und Qualität erfüllt, bringt letztlich einen wesentlichen Vorteil mit sich: Eine gesteigerte Preisakzeptanz bei den Gästen. Nutzen Sie beim Bier den Vorteil, den Sie sich bei Ihren Drinks erarbeitet haben.

www.delfabrokarik.at

Sarmakinas-Öl

Die meistbesuchte Bar der Welt – die UNLEISTBAR

Die American Bar Tür 7 in Wien findet nur, wer Ahnung hat. Deshalb gibt es hier keine Adresse – Wissende leisten sich's, Ahnungslosen fehlt es an Motiv. Lobmeyr (von dort soll: „wie ein Luster brennen“ kommen) liegt zentral – aber der „Mann auf der Straße“ gibt sich ignorant, weil er sich im Laden weder Beleuchtungs- noch Glasware leisten will. Sarmakinas ist ein Olivenöl, das so teuer ist, dass es – eine ordentlich wirtschaftende Hausfrau – beim Anblick augenblicklich auf den Arsch setzt.

Es gibt Produkte und Dienstleistungen, die für eine sehr kleine Auslese gedacht sind. Das Arge – es geht dabei nicht ums Geld. Viele könnten es sich leisten, bei Geri Tsai zu klingeln und locker einen Sarmartini zu ordern. Aber verstehen würden viele der vielen nicht, warum zum Metaxa keine Olive, sondern Olivenöl gemixt wird. Vielleicht geht es auch gar nicht ums Verstehen. Vielleicht entziehen sich die Tür 7, Lobmeyr und Sarmakinas dem Verstand.

Vielleicht zu dem Zeitpunkt, wenn das Mundgeblasene mit dem Gemisch aus Weinbrand, Oregano und einem Löffel Sarmakinas-Öl an der Lippe ansetzt und man langsam kippt. Da beginnt der Verstand auszusetzen. Das Rationale schaltet sich zugunsten sämtlicher emotionaler Anteile fast komplett weg. Es beginnt beim Berühren des Glases – so zart, so fein, so lebendig – so perfekt.



Geri Tsai (Tür 7) mit Sarah
Redenböck (Sarmakinas)





Am Weg eines lapidaren Produktes zu dem, was man als „besser geht's nicht“ bezeichnet, passiert Magisches. Früher oder später trennt sich das rein Rationale vom Produkt. Plötzlich vermag dieses, in Resonanz zu versetzen. Ein Drink ist dann nicht nur ein Drink, ein Glas nicht lediglich Mittel zum Zweck. Und wenn wenige Tropfen eines Produktes wie Olivenöl einem Ahnung einflößen kann, handelt es sich dabei auch nicht mehr um einfaches Olivenöl.

Der Sarmatini im Lobmeyr kann also – vorausgesetzt der Resonanzraum dafür ist vorhanden – Endorphine Blasen werfen lassen. Diese biochemische Reaktion – die leibliche Erfahrung von Resonanz – ist letztlich eine spirituelle Erfahrung. Wer dafür nicht offen ist, für den ist die Tür 7, Lobmeyr, Sarmakinas und gar die Verbindung daraus, der Sarmatini, UNLEISTBAR.

Der Kontakt der Fingerbeeren mit dem „TS238GL Champagner flach“ erregt. Verbinden sich die ersten Moleküle der Mixtur mit den nach Input strebenden Sensoren der zarten Lippenhaut, schließen sich die Lider – um dem, was da gerade passiert, die volle Aufmerksamkeit zu schenken. Beim Kontakt mit der Zunge blühen die Geschmacksknospen abrupt auf. Der ganze Körper – jede Faser – lässt los und ES kommen – die Umgebung verschwimmt und binnen Sekunden fühlt man ein bisschen anders – das Gespür wird einen Tick schärfer.

Angestoßen hat diese Veränderung Sarah Redenböck. Sie steckt ihr Geld in Olivenhaine in Griechenland. Das Öl, das sie daraus gewinnt, sollte von möglichst hoher Qualität sein – das ist ihr gelungen. Es gelang ihr auch, Geri Tsai vom Öl zu überzeugen. Sein jahrelang trainiertes Gespür hat er nicht nur sinn-ästhetisch gespeichert: Er schüttelt Barkultur auf Höchstniveau mit beneidenswerter Perfektion aus dem Handgelenk. Tsai ist ein Bar Nerd, ein Mensch, der – wie die Redenböck – so lange an dem schraubt, was er macht, bis man es nicht besser machen kann.

Weil er weiß, dass Flüssigkeit zu sich zu nehmen, ein sehr intimer Akt sein kann, ist das Behältnis, mit dem er den Akt ausgeführt sehen will, wesentlich. Um nicht zu sagen „gefühlentscheidend“. Also träufelt Tsai die leichte Emulsion in das Glas, das besser nicht geblasen werden kann – in die, von Josef Hoffmann 1917 entworfene Champagnerschale. Die Magie, die sich in dieser Weile verdichtet, entsteht aus den Synergien der Ansprüche der Beteiligten. Pekuniäre Überlegungen spielen dabei keine Rolle, sondern Lust auf bestmögliche Resonanz.



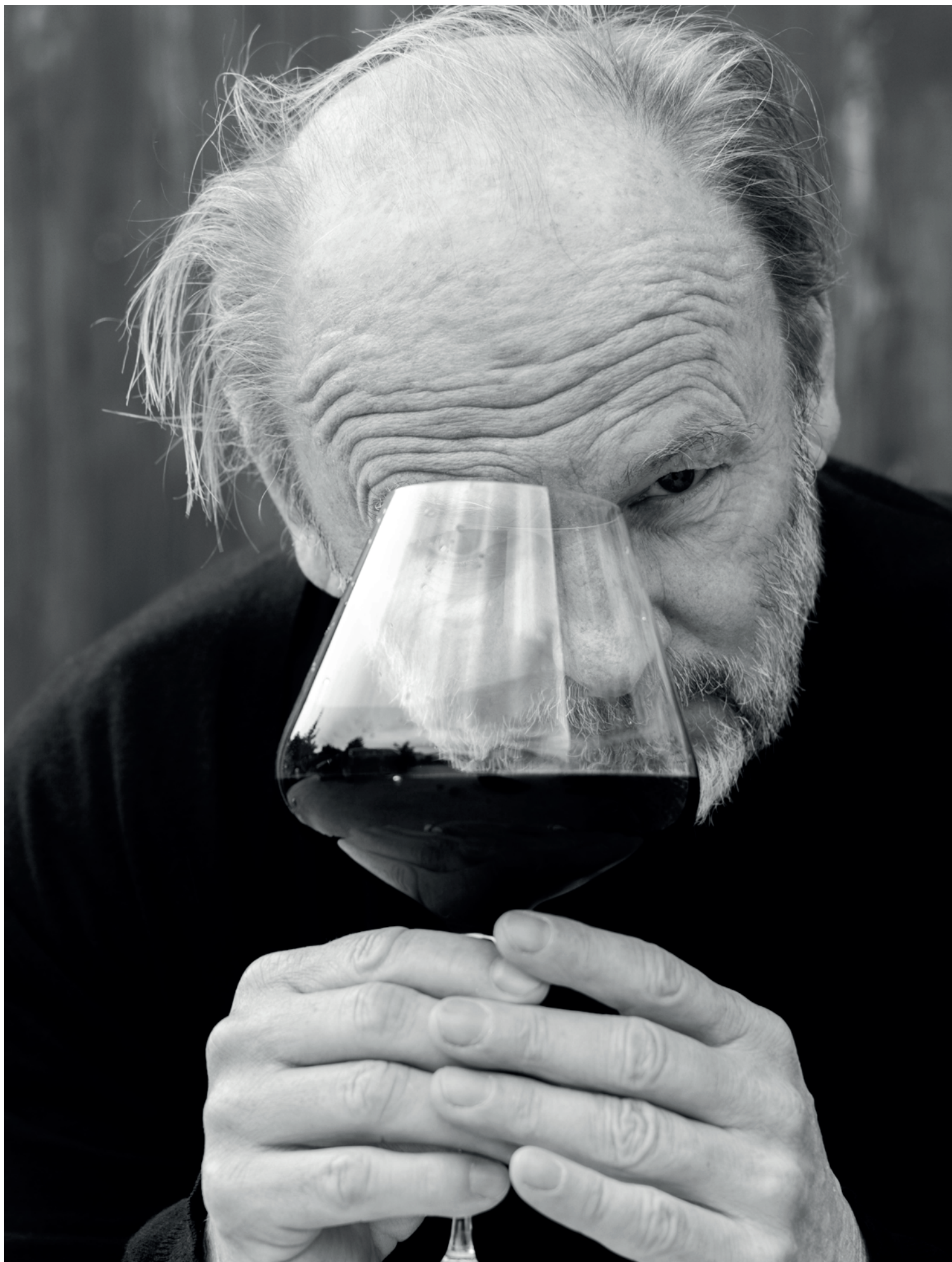


Foto: Xenia Trampusch

100 Punkte für Moric

Roland Velich schreibt Rotweingeschichte

Zum ersten Mal in der Geschichte des österreichischen Weins vergibt der internationale Weinkritiker James Suckling (der Name verspricht Programm) die Höchstwertung von 100 Punkten an einen Rotwein aus Österreich. Der ausgezeichnete Wein: Moric Blaufränkisch Lutzmannsburg Alte Reben 2023 von Roland Velich.

WELTSPRACHE BLAUFRÄNKISCH

Stuart Pigott, leitender Verkoster von JamesSuckling.com, muss beim Verkosten ganz schön abgegangen sein. Er beschreibt den Wein als „überwältigend“: „Aromen von Amarena-Kirsche, Holunderbeere, Veilchen und herzhaften Noten strömen aus dem Glas dieses Blaufränkischen, der einen umhüllt und dann ganz für sich einnimmt. Trotz der unglaublichen Konzentration bleibt er spektakulär frisch und klar. Eine titanenhafte mineralische Kraft prägt das endlose Finale.“

DIE TRAUBEN

Die Trauben stammen aus über 80 Jahre alten Reben, teils mehr als 100 Jahre alt. Nach 24 Monaten Ausbau in alten 500- bis 1000-Liter-Eichenfässern zeigt der Wein laut JamesSuckling.com eine „bemerkenswerte Fruchtreinheit“ und eine Balance, die in dieser Form noch kein österreichischer Rotwein erreicht hat.

HALTUNG: HERKUNFT STATT TECHNIK

„Wir freuen uns, dass unsere Arbeit verstanden wird“, sagt Roland Velich. „Wir bemühen uns, Weine zu schaffen, die ihre Herkunft unverfälscht zeigen. Wenn das gelingt, ist das die größte Auszeichnung.“

Seit über 25 Jahren arbeitet Velich mit der Rebsorte Blaufränkisch, die für ihn das Wesen des Burgenlands ausdrückt: warme Tage, kühle Nächte, späte Lese. Sein Ansatz prägt heute eine neue Generation an Winzern, die auf Eleganz statt Opulenz, Herkunft statt Machart, Tiefe statt Gewicht setzen.

Bemerkenswert ist die Entwicklung auf dem Sekundärmarkt: Dort werden Weine gehandelt, die nicht direkt vom Weingut, sondern über Händler, Auktionen oder Sammler verkauft werden. Diese Märkte spiegeln den langfristigen Wert und das Sammlerinteresse wider. Moric-Weine erzielen hier inzwischen Spitzenpreise – ein klares Zeichen für internationale Nachfrage und Vertrauen in die Qualität.

HOBART

**SPÜLEN UND
POLIEREN
MIT NUR EINER
MASCHINE**

**SPAREN SIE
KOSTEN,
ARBEITSZEIT, PLATZ!**



WIR SIND AUF DER
GAST MESSE

**08. – 11. November 2025
Halle 8, Stand 104**

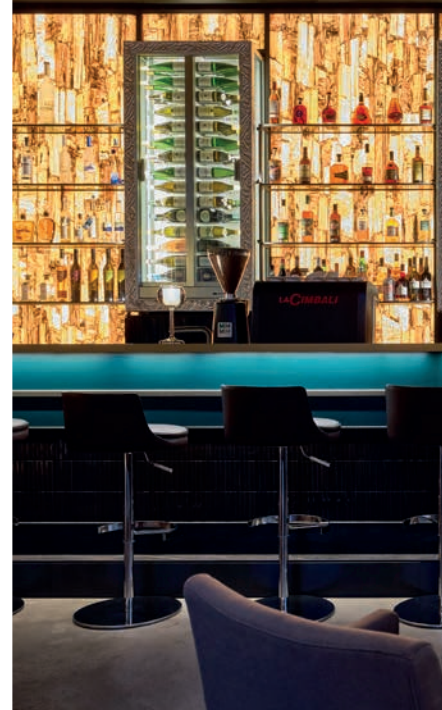


FALCO'S BAR Hamburg

Hamburg nach Messeschluss: Ein Drink im FALCO'S

Wer nach einem langen Messetag noch Energie für echten Genuss hat, sollte den Weg in die HafenCity finden. Zwischen Glasfassaden, Wasser und Lichtern liegt Hamburgs neuer Bar-Hotspot: das FALCO'S, die stylische Erweiterung des bekannten Strauchs Falco – Grill & Seafood.

Das Team um Barchef Salim Jamra mischt Klassiker mit Charakter: Negroni, Old Fashioned, Whisky Sour – alles da. Aber die eigentlichen Stars sind die Signature-Drinks – modern, klar, manchmal alkoholfrei. Dazu frisch gepresste Apfel-Ingwer-Säfte oder Smoothies mit Spinat, wenn man den Tag lieber grün ausklingen lässt.



FALCO'S BAR

Koreastraße 2 | Elbarkaden
20457 Hamburg HafenCity | Österreich
falco-hamburg/falcos-bar | +49 (0) 40 - 226 16 15-22
welcome@falco-hamburg.de

Fotos: Falcos Bar



Hier trifft hanseatischer Chic auf internationale Barkultur. Innenarchitekt Simon Gerth hat der Bar ein elegantes, aber entspanntes Gesicht gegeben. Warme Farben, glänzende Oberflächen, viel Glas. Hinter dem Tresen funkeln drei große Weinschränke wie Vitrinen – mehr als 200 Positionen aus Europa, perfekt temperiert. Draußen unter den Arkaden sieht man auf den Kaispeicher B und die Lichter der HafenCity. Ein Glas Champagner in der Hand, leises Stimmengewirr, der Geruch von Salz und Feuer aus der Küche nebenan – mehr Hamburg geht kaum.

Für den Hunger zwischendurch: Schinken frisch von der Berkel, Käse oder

kleine mediterrane Happen. Wer will, gönnt sich Austern oder Kaviar aus dem Restaurant nebenan. Tobias Strauch, Gastgeber mit Gespür für Atmosphäre, bringt es auf den Punkt: „FALCO’S ist für alle, die gutes Handwerk, starke Drinks und eine entspannte Stimmung schätzen – ob als Aperitif, Digestif oder einfach als Ziel für den Abend.“ Geöffnet Montag bis Samstag, von nachmittags bis tief in die Nacht. Perfekt für alle, die tagsüber netzwerken und abends leben wollen. Tipp für österreichische Gastronomen: reservieren lohnt sich. Die Bar ist klein, die Nachfrage groß – und der Gin Tonic besser als an manchem Messestand.

HANSEATISCHER GASTGEBER MIT HALTUNG

Tobias Strauch, Jahrgang 1968, ist Gastronom, Koch und Weinhändler aus Hamburg. Nach der Hotelfachschule gründete er 1994 im Karolinenviertel das Restaurant Mess, das über 20 Jahre lang für ehrliche Küche und klare Handschrift stand. 2014 folgte der nächste Schritt mit dem Strauchs Falco in der HafenCity, einem Grill- und Seafood-Restaurant, das nordische Küche mit urbanem Flair verbindet. Dazu kamen die FALCO’S BAR, die sanktpaulibar im St. Pauli Theater, die Gastronomie im Hansatheater und das Tobias Strauch Weinkontor in der Wexstraße.



winterhalter®

Alles für den Gast, Salzburg
08.–11. November 2025
Halle 1, Stand 01-0208



www.winterhalter.at

The Home of Glasswashing

Perfekt gespülte Gläser. Sauber und brillant glänzend. Gläserspülen ist die Königsdisziplin des Spülens und hat bei Winterhalter eine lange Tradition: Bereits im Jahr 1969 entwickelten unsere Ingenieure eine erste Gläserspülmaschine. Seither wurde das Spülen von Gläsern immer weiter perfektioniert: bis hin zur heutigen Systemlösung aus Gläserspülmaschine mit variabler Spüldruckanpassung VarioPower, Wasseraufbereitung, Spülchemie und Korb.

Kaffee: 1000 und eine Verbindung



Kaffee gehört für viele zum Start in den Tag. Doch was passiert eigentlich im Körper, wenn wir Kaffee trinken? Und was genau steckt chemisch in dem dunklen Getränk, das weltweit zu den beliebtesten Genussmitteln zählt?

TEXT: PETER EDER

Der wichtigste Inhaltsstoff ist Koffein. Es wirkt im Gehirn, indem es einen bestimmten Botenstoff, das Adenosin, blockiert. Adenosin sorgt normalerweise dafür, dass wir müde werden. Wird dieser Effekt unterdrückt, fühlen wir uns wacher, fokussierter und manchmal sogar besser gelaunt. Dieser Mechanismus ist gut erforscht und erklärt, warum Kaffee oft als unverzichtbarer Begleiter in stressigen Phasen gilt.

Aber Kaffee ist viel mehr als nur Koffein. In einer Tasse stecken über tausend verschiedene chemische Verbindungen. Viele davon entstehen erst beim Rösten. Dabei verändert sich die Struktur der Kaffeebohne vollständig. Zucker und Eiweißstoffe reagieren bei hohen Temperaturen miteinander, wobei Aromastoffe und Farbpigmente entstehen. Dieser Prozess – die sogenannte Maillard-Reaktion – verleiht dem Kaffee sein typisches Aroma und seine dunkle Farbe. Gleichzeitig bildet sich Kohlendioxid, das später beim Aufbrühen die Crema entstehen lässt.

Im Körper wirkt Kaffee auf viele Systeme gleichzeitig. Er bringt den Kreislauf in Schwung, regt die Verdauung an, fördert kurzfristig die Konzentrationsfähigkeit und steigert bei manchen sogar die sportliche Leistung. In vielen Studien wird zudem ein Zusammenhang zwischen regelmäßigem Kaffeekonsum und einem geringeren Risiko für bestimmte Krankheiten wie Typ-2-Diabetes oder Lebererkrankungen hergestellt. Auch die enthaltenen Antioxidantien, insbesondere die Chlorogensäuren, könnten eine schützende Wirkung auf Zellen und Gewebe haben. Gleichzeitig gibt es Menschen, die empfindlich auf Kaffee reagieren. Herzrasen, Nervosität, Einschlafprobleme oder

Magenschmerzen sind typische Beschwerden. Das liegt zum einen am Koffein, zum anderen aber auch an den natürlichen Säuren und Bitterstoffen, die je nach Sorte und Röstgrad unterschiedlich stark ausgeprägt sind. Spät konsumiert, kann Kaffee den Schlaf stören, da Koffein mehrere Stunden im Körper wirkt. Wer unter Bluthochdruck leidet oder ohnehin empfindlich auf Reize reagiert, sollte genau beobachten, wie der eigene Körper reagiert.

Auch die Art der Zubereitung spielt eine Rolle. Während Filterkaffee die sogenannten Diterpene herausfiltert, die im Verdacht stehen, den Cholesterinspiegel zu erhöhen, bleiben sie in ungefiltertem Kaffee wie Mokka oder French Press vollständig enthalten. Das kann bei Menschen mit erhöhtem LDL-Wert ein Thema sein. Für sie ist Filterkaffee die bessere Wahl.

Kaffee ist also mehr als ein Wachmacher. Er ist ein chemisch komplexes Getränk mit vielfältigen Wirkungen auf den Körper. Viele davon sind positiv – andere hängen von der persönlichen Verträglichkeit ab. Wer achtsam trinkt und auf die Reaktion des eigenen Körpers achtet, kann Kaffee mit gutem Gefühl genießen.

— DIE MENGE ENTSCHEIDET ÜBER NUTZEN ODER SCHADEN —

Für gesunde Erwachsene gelten drei bis vier Tassen Kaffee pro Tag als unbedenklich – in vielen Fällen sogar als günstig. Wer empfindlich reagiert, kann auf entkoffeinierte Sorten oder magenschonende Röstungen ausweichen. Die Auswahl ist groß, und geschmacklich gibt es inzwischen kaum Unterschiede.

Foto: unsplash – Valeria Miller

SEB PROFESSIONAL

Die Superpower der Schaerer Soul
jetzt auch in der Coffee Skye.

*Ultimativer Genuss.
Unschlagbar dank Best Foam™.*



schaerer

ALLES FÜR DEN GAST
Messezentrum Salzburg
8. bis 11. November 2025
Halle 10/0606
schaerer-at@groupeseb.com
Kontaktieren Sie uns gerne.

FZN in Dubai



Kaffee Klima Wandel

Die Kaffeeproduktion in Herkunftsländern wie Brasilien, Vietnam, Kolumbien, Guatemala, Äthiopien und Nicaragua steht vor erheblichen Herausforderungen, die durch den Klimawandel, sozioökonomische Faktoren und marktbedingte Unsicherheiten verschärft werden.

Der Klimawandel ist der dominierende Faktor: Steigende Temperaturen, unvorhersehbare Niederschläge, Dürren, Überschwemmungen sowie zunehmende Schädlinge und Krankheiten bedrohen die Erträge massiv. Bis 2050 könnte das geeignete Anbauareal um bis zu 50 % schrumpfen, insbesondere in Hochleistungsregionen wie Brasilien und Vietnam, die zusammen 56 % der globalen Produktion stellen. In Guatemala führte Dürre zu verspäteter Blüte und sinkenden Erträgen für die Saison 2024/2025, während in Nicaragua Dürren zu Blattverlust bei Kaffeepflanzen und Absterben von

Schattbäumen führen. Für 2025 wird ein Produktionsrückgang um 7 % erwartet, wobei Arabica-Erträge durch negative Biennialität (natürliche Ertragszyklen) besonders betroffen sind. Ergänzend dazu fehlt es an Arbeitskräften. Wirtschaftlich leben die meisten Produzenten unter der Armutsgrenze, da volatile Weltmarktpreise die steigenden Kosten für Dünger, Löhne und Klimaschutzmaßnahmen nicht decken. Koloniale Strukturen und Logistikprobleme wie Infrastrukturschwächen verschärfen dies weiter. Im Jahr 2025 haben Dürren in Brasilien und Vietnam zu einem Versorgungsengpass geführt, was Arabica-Preise seit Jahres-

beginn um 25 % steigen ließ. Zölle (z. B. 10 % auf Importe aus Brasilien) erzeugen zusätzlichen Druck.

WIRTSCHAFTLICHE BEURTEILUNG FÜR GASTRONOMEN IN ÖSTERREICH

Für österreichische Gastronomen, insbesondere in Cafés, Bars und Pubs, haben diese globalen Herausforderungen direkte Auswirkungen auf die Kostenstruktur und Rentabilität. Der österreichische Kaffeemarkt ist robust und wächst: 2025 wird er einen Wert von ca. 820 Mio. USD erreichen, mit einem Volumen von 52 Mio. kg für den

Heimverbrauch und 9 Mio. kg für den Out-of-Home-Bereich. Der Umsatz im Segment Pubs, Bars & Coffee Shops liegt bei 534 Mio. €, mit einem Wachstum von 4,5 % seit 2020. Allerdings drücken steigende Rohstoffpreise die Margen: Kaffeebohnen haben in Österreich in nur einem Jahr um 57 % zugelegt, und die Kaffee-Futures (siehe Spekulation) sind in fünf Jahren um 248 % gestiegen – hauptsächlich durch wetterbedingte Ernteausfälle. Dies trifft Gastronomen hart, da sie höhere Einkaufskosten (inkl. Währungsschwankungen) nur begrenzt an Verbraucher weitergeben können, was die Profitabilität mindert. Der Markt ist fragmentiert und wettbewerbsintensiv, mit Kostenanteilen für Einkäufe, Löhne und Mieten, die durch europäische Lebensmittelpreisinflationen (z. B. +60 % für Warenkörbe seit 2021) belastet werden. Dennoch profitiert die Gastronomie von der starken Café-Kultur: Österreich liegt mit 7 kg Pro-Kopf-Verbrauch über dem EU-Durchschnitt, getrieben von Millennials und der Nachfrage nach Specialty Coffee.

ZUKUNFTSAUSSICHT

Die Aussichten für österreichische Gastronomen sind gemischt, aber mit Potenzial für Wachstum durch Anpassung. Der Kaffeemarkt wird bis 2033



Viele Farmer altern und jüngere Generationen wandern in Städte ab, da die harten Bedingungen und niedrigen Einkommen abschrecken.

auf 1,36 Mrd. USD anwachsen, getrieben von Premium-, nachhaltigen und innovativen Produkten wie Cold Brew, Nitro Coffee oder pflanzlichen Alternativen. Out-of-Home-Konsum profitiert von der Expansion internationaler Ketten (z. B. Starbucks) und unabhängiger Third-Wave-Cafés, die durch traceable Sourcing (bedeutet, dass die gesamte Lieferkette eines Produkts lückenlos nachverfolgt werden kann) und einzigartige Aromen punkten. Höhere Preise durch Klimawandel und Engpässe (z. B. anhaltende Dürren) werden jedoch Kosten weitertreiben, was zu engeren Margen führt – Gastronomen müssen

Preise anpassen oder auf effizientere Modelle (z. B. Robusta-Mischungen, die günstiger und klimafester sind) umsteigen. Globale Trends wie der Anstieg von Robusta (über 45 % der Produktion) und Forschungen zu hitzetoleranten Sorten könnten Vielfalt bieten, während synthetischer Kaffee als kostengünstige Alternative droht. Verbraucher, besonders Gen Z, wandern zu trendigen Getränken (z. B. Matcha-Lattes) ab, was Diversifikation erzwingt. Die Lösung? Nachhaltigkeit und Innovation ist der Schlüssel – wer fit bleibt, kann vom wachsenden Markt profitieren, während Festhalten an alten Gewohnheiten fatal endet.

ALLES FÜR DEN
GAST

08. - 11.11.2025
Messezentrum
Salzburg
Stand 10-1114



BRITA

www.brita.at

Klasse Kaffee? Jederzeit!

Wer immer guten Kaffee machen will, braucht auch immer gutes Wasser. Das intelligente PURITY C iQ Filtersystem gleicht schwankende Wasserqualitäten aus – für den perfekten Kaffeegenuss.



WIEN MAL WACH

Vom 12. bis 14. September 2025
war die Marx Halle das Epizentrum der Kaffeewelt.

8.280 Besucher.

Drei Tage Programm.

Viel Gesprächsstoff für Baristas, Röster, Gastronomen.

Technik für Zuhause: My Home Roast, CEO Stefan Metzenleiter, präsentierte einen Röstvollautomaten für die Küche. Bis zu 200 Gramm Rohkaffee in 15 Minuten. Vorkenntnisse sind dafür nicht nötig. Das Teil wurde in Wien entwickelt und ist seit Sommer 2024 europaweit erhältlich. Ab 199 Euro, auch im Abo. Heimrösten wird damit eine echte Option.

Mehr Eindrücke auf der nächsten Seite.





PREISE, APPLAUS UND AUGENZWINKERN

Katharina und Markus Brun, GOTA Coffee Shop, Europas bester Coffee Shop, weltweit Nr. 3 ([links](#)).

Martin Wölfl, World Brewers Champion 2024, Wild Kaffee ([unten](#)).

220 Grad, Salzburg, ausgezeichnetes Teamwork ([ohne Abb.](#)).



Veranstalter Günther Gapp ([rechts](#)) würzte die Laudatio mit Humor: „Moderne Kaffeehäuser können sehr schön sein, dieses steht halt in Salzburg.“



Zum Finale am Sonntag die SCA-Staatsmeisterschaften.

Barista: Junior Vargas, Victoria Arduino, holt den Titel zum fünften Mal ([links](#)).

Latte Art: Alina Kirchner, Biest Coffee, verteidigt ihren Sieg. Klare Linien in der Tasse, klare Ansage auf der Bühne ([rechts](#)).



Erstmals in Wien zu Gast: das Coffee Board of India mit Produzenten und Handel. Indien ist der sechstgrößte Kaffeeproduzent und rückt bei Specialty rasant vor.



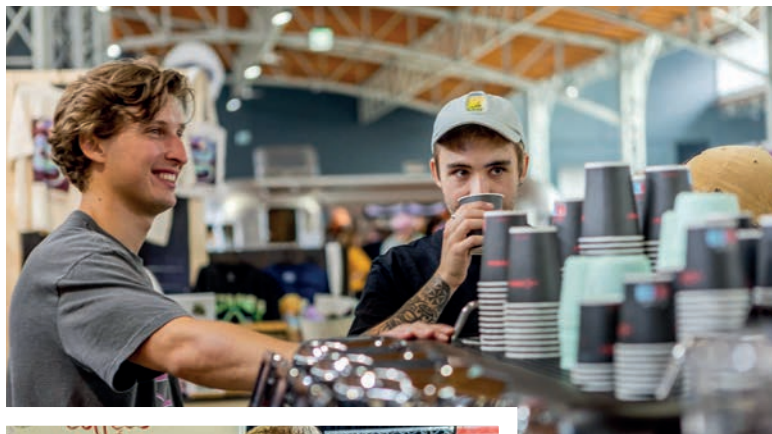
Vollmundiger Genuss ohne Kompromisse Rocketride Coffee

Wir haben es uns zur Mission gemacht, Kaffee neu zu denken. Mit viel Leidenschaft, wissenschaftlich und einem klaren Ziel: vollmundiger Genuss ohne Kompromisse. Unsere Spezialität sind säurearme Kaffees, die dank der sorgfältigen Bohnenauswahl und einer besonders sanften Röstung, ein Produkt ergeben, welches feine Aromen, schokoladigen Noten, nussige Nuancen und fruchtigen Facetten hat. Ein weiterer Schlüssel liegt in der Auswahl der Rohbohnen. Rocketride Coffee arbeitet mit ausgewählten Sorten aus unterschiedlichen Anbaugebieten. Jede Herkunft bringt ihre eigene Balance an Säuren mit. Auf diese Weise schaffen wir Kaffees, die von der Bohne bis in die Tasse konsequent auf Qualität und Präzision ausgerichtet sind.

Wir freuen uns, Ihnen eine kostenlose Kostprobe anbieten zu dürfen – gerne per Mail oder direkt auf der GAST bei uns am Stand in der Getränkewelt.

✉ office@rocketride.at
www.rocketride.at

Alles für den Gast
Halle 04
Stand 0305



Sobald die Türen offen waren, ging es ans Probieren. Spezialitäten aus aller Welt. Gespräche mit Produzenten und Baristas. Matcha und Chai bekamen viel Aufmerksamkeit. Trends wurden greifbar, nicht nur angesagt.



Leonhard „Hardi“ Wild, Gründer von Wildkaffee, zählt zu den Dauergästen. Sein Fazit: Heuer wars richtig voll, trotz wirtschaftlicher Lage. Wien hat stark aufgeholt. Rund 50 sehr gute Coffeeshops, dazu ein Einzugsgebiet von etwa drei Millionen Menschen. Genug Luft nach oben. Klassische Kaffeehäuser sieht er nicht als Konkurrenz. „Das sind zwei Welten. Beide haben ihren Platz.“



GUTE NACHRICHTEN FÜR BARS UND FRÜHSTÜCKSKARTEN

Frisch aus Österreich: „Sigl Bio Barista, für Kaffee gebraut“ von der Brauerei Trumer. Die Kartoffelmilch DUG aus Schweden und „Say When Chai“ aus Kanada.

WAS NIMMT MAN MIT?

- » Mit Kaffee-Sortiment und Milchalternative Profil zeigen.
- » Team schulen. Kurzbriefings zu Herkunft, Fermentation, Preisbildung schaffen Gesprächssicherheit am Gast.
- » Zusammenarbeit suchen. Röster und Produzenten bieten Know-how und Stories, die Verkauf und Bindung stärken.
- » Heimrösten nutzen. Für Tastings, Clubabende oder Content auf Social Media, kostengünstig und aufmerksamkeitsstark.
- » Indien beobachten. Neue Ursprünge bedeuten neue Profile, ideal für limitierte Specials.

SEE YOU NEXT YEAR ...

Der Termin fürs nächste Mal steht: **11. bis 13. September 2026**, wieder Marx Halle Wien. Bis dahin gilt: gute Bohnen einkaufen, gut erzählen, gut extrahieren.

Neueste Filtertechnologie auf der Alles für den Gast

Intelligentes Filtermanagement, Neues für die Spülmaschine und himmlischer Kaffeeenuss von Barista Benjamin Graf. Filterspezialist BRITA lässt sich an Stand 1114 in Halle 10 über den Teller- bzw. vielmehr den Tassenrand schauen.

DA BLITZT DAS GESCHIRR: DIE NEUEN BRITA PURITY C CLEAN FILTER

So darf es sein – das frisch gespülte Geschirr strahlt einem schon beim Öffnen der Spülmaschine makellos entgegen. Damit dieses Szenario kein Wunschtraum bleibt, hat BRITA zwei neue Filter auf den Markt gebracht, deren Design und Kapazität speziell für Untertischspülmaschinen entwickelt wurden. Sie geben Schlieren und Flecken auf dem Spülgut – verursacht durch Kalk und andere Mineralien – keine Chance. Über vier Filtrationsstufen verfügt der PURITY C Clean. Er hält grobe wie feine Partikel im Leitungswasser zuverlässig zurück, reduziert bzw. verhindert dank Ionentauscher unschöne Kalkablagerungen und sorgt für streifenfreie Ergebnisse. Bei besonders hohen Ansprüchen sowie bei schwierigeren Wasserbedingungen ist der PURITY C Clean Extra der Filter der Wahl. Dieser verfügt über eine weitere Filtrationsstufe, die auch anderen Ablagerungen effektiv zuvorkommt.

Der neue Durchflusssensor „BRITA iQ Meter“ erfasst Wasserverbrauch, Restkapazität, Restlaufzeit und die letzte Filteraktivität für alle Kartuschen der PURITY Reihe.



WERBUNG, Fotos: BRITA



ÜBERBLICK BEHALTEN: BRITA iQ TECHNOLOGIE

Digitalisierung bietet Chancen. Auch in der Gastronomie und gerade dann, wenn viel gleichzeitig geschieht, die Taktung hoch ist und Unvorhergesehenes den Tagesplan durcheinanderwirbelt. Können Profigeräte zentral und ohne großen Aufwand im Blick gehalten und gesteuert werden, bedeutet das enorme Entlastung für den Betriebsablauf. Wie es funktionieren kann, zeigt die BRITA iQ Technologie. Sie besteht aus dem cloud-basierten iQ Portal, dem intelligenten Filterkopf PURITY C iQ und dem brandneuen Durchflusssensor iQ Meter. Die beiden letzteren senden dem Portal die wichtigsten Daten aller installierten BRITA Filter. Während der PURITY C iQ als „Filterkopf, der mitdenkt“ bereits 2022 eingeführt wurde und seitdem für konstante Wasserqualität und rechtzeitigen Filterwechsel sorgt, ist der iQ Meter seit Mai 2025 ganz frisch auf dem Markt. Mit ihm wird es möglich, nicht nur sämtliche Kartuschen der PURITY C, sondern nun auch der kompletten PURITY Großsystem-Reihe lückenlos zu überwachen. Online und von überall aus, versteht sich. Auch eine Nachrüstung bereits installierter Filter mit dem iQ Meter ist ganz einfach durch den Austausch der Anzeigeeinheit machbar. Die erhobenen Daten wie Wasserverbrauch, Restkapazität, Restlaufzeit und die letzte Filteraktivität können über das Portal einfach mit dem Team geteilt, Tauschtermine und Wartung effizient geplant werden.

www.brita.at/professional-filter

Alles für den Gast
Halle 10
Stand 1114

Live auf der Alles für den Gast
08.- 11.11.2025 | Salzburg
Halle 10 | Stand 1205

GUTER KAFFEE schmeckt besser mit einem Lächeln

Manchmal sind es die unerwarteten Details, die den stärksten Eindruck hinterlassen. Mit Mytico bereiten Ihre Baristas mühelos aussergewöhnliche Kaffeegetränke zu und haben dabei noch Zeit, die Kunden mit einem herzlichen Lächeln zu begrüßen.



Erfahren Sie mehr auf
mytico.franke.coffee

FRANKE



Neue Töne im Verband

Tina Antonius setzt Klarheit, Tempo und Haltung

Ein frischer Wind weht durch den Österreichischen Kaffee- und Tee-Verband. Seit September 2025 führt Mag.^a Tina Antonius die Branchenvertretung – mit klarem Fokus auf Wirkung. Sie folgt auf Dr. Brunner und richtet den Blick nach vorn: hin zu einer aktiven Plattform, die Qualität sichtbar macht, Verantwortung ernst nimmt und Innovation vermittelt.

Für Antonius sind Kaffee und Tee mehr als Waren. „Kaffee und Tee sind Ausdruck von Genuss, Achtsamkeit und Miteinander“, sagt sie. Genau das will sie stärker ins öffentliche Bewusstsein rücken – mit Formaten, die Herkunft, Handwerk und soziale Verantwortung zusammenbringen und zeigen, warum eine Tasse mehr ist als ein schneller Koffeinschub.

Gleichzeitig soll die heimische Kompetenz stärker glänzen. „Wir haben in Österreich viel Know-how und starke Marken – und ich möchte, dass diese Stärke auch gesehen wird“, betont Antonius. Der Verband versteht sich künftig als kuratierte Drehscheibe: Hier werden Best Practices gebündelt, Akteure lernen voneinander und die Vielfalt der Szene bekommt Bühne. Sichtbarkeit ist kein Selbstzweck, sondern Service: für die Branche, für Medien und für Konsument:innen.

Zentral in dieser Agenda ist die Nachhaltigkeit. Kaffee zählt zu den meistgehandelten Agrarprodukten – und spiegelt globale Verantwortung. Die Unternehmen im Kaffee- und Tee-Verband leben das bereits, etwa durch faire Handelsbeziehungen oder Bildungsinitiativen entlang der Lieferkette. Für Antonius ist das kein Nice-

to-have, sondern Kernauftrag: „Nachhaltigkeit ist kein Ziel, das man einmal erreicht – sie ist ein Prozess, den wir nur gemeinsam gestalten können.“ Der Verband will dafür Dialogräume öffnen, Standards übersetzen und Kooperationen ermöglichen – verständlich und praxisnah.

Rückenwind kommt aus den Reihen der Präsidenten. Mag. Marcel Löffler, Präsident des Österreichischen Kaffee-Verbandes, sagt: „Mit Tina Antonius gewinnt der Verband eine Führungspersonlichkeit, die strategisches Denken mit echter Leidenschaft verbindet. Sie bringt frische Impulse und den Willen, Themen mit Substanz weiterzuentwickeln.“ Und Stephan Krömer, Präsident des Tee-Verbandes in Österreich, ergänzt: „Tina Antonius hat ein Gespür für die Vielfalt unserer Branche. Gerade Tee steht für Tiefe, Herkunft und Nachhaltigkeit – Werte, die sie glaubwürdig vertritt und zeitgemäß vermittelt.“

Was folgt daraus operativ? Ein Verband, der offensiver kommuniziert, Debatten öffnet und Wissen teilt. Wie sieht verantwortungsvolle Beschaffung aus? Der Verband will Orientierung geben – transparent und mit Beispielen aus der Praxis. So wächst aus einer Interessenvertretung eine Kulturplattform, die Österreichs Kaffee- und Teeszene in ihrer Breite erzählt und zugleich klare Haltung zeigt.

Kurz gesagt: ein neues Kapitel. Engagiert, reflektiert, zugewandt – und offen für die Geschichten, die in jeder Tasse stecken. Mit Klarheit und Leidenschaft setzt Tina Antonius den Kurs. Die Branche darf sich auf spürbare Signale freuen: mehr Dialog, mehr Profil, mehr Zukunft im Alltag von Kaffee und Tee.

☞ www.kaffeeverband.at | www.teeverband.at



Marcel Löffler
Präsident des Österreichischen
Kaffee- und Tee-Verbandes und
CEO der Julius Meinl Coffee Group



Stephan Krömer
Vizepräsident und Vertreter der
Tee-Sektion sowie Geschäftsführer
von Teegarten Handel GmbH

Genuss im Fluss

*Die Jura X4c
bereitet täglich bis
zu 100 Schwarz-
kaffeespezialitäten
zu und ist mit dem
Pocket Pilot 3.0
kompatibel.*



Jura X4c: Mehr Komfort für den kommerziellen Einsatz

Man kennt das: Endlich ist die ersehnte Pause da, Kaffeeduft liegt in der Luft, die Vorfreude steigt – und wenn man endlich an der Reihe ist, ist der Wassertank leer. Also erst noch einmal auffüllen gehen, bevor der frisch gebrühte Kaffee in die Tasse laufen kann. Für Umgebungen mit hoher Frequenz, wie zum Beispiel Großraumbüros, Selbstbedienungsbereiche, Kanzleien, Bäckereien oder Friseure lohnt sich ein Blick auf eine besonders komfortable Lösung: die Jura Professional Kaffeevollautomaten mit Festwasseranschluss. Die Schweizer Traditionsmarke stattete kürzlich den beliebten Professional-Kaffeevollautomaten X4c mit dem praktischen Upgrade eines Festwasseranschlusses aus. Direkt an die Wasserleitung angeschlossen, entfällt das oftmals lästige, manuelle Nachfüllen des Wassertanks. Das spart Zeit, sorgt für einen gleichbleibenden Ablauf und hält den „Genuss im Fluss“. Dabei bleibt der Pure-Coffee-Vollautomat von Jura maximal flexibel: Für den mobilen Einsatz oder wechselnde Standorte brüht die X4c erstklassige Kaffeespezialitäten selbstverständlich auch ganz klassisch mit einem großzügigen 2,8 Liter Wassertank.

PERFEKTE SCHWARZKAFFEE-SPEZIALITÄTEN

Die X4c meistert vom Espresso bis zum Americano eine hochwertige Auswahl an Schwarzkaffeespezialitäten. Ausgestattet mit dem Professional Aroma Grinder (P.A.G.2) und Hightech-Brühverfahren – wie dem Puls-Extraktionsprozesses (P.E.P.®) oder der praktischen One-Touch-Lungo-Funktion – verleiht die X4c jeder Schwarzkaffee-Spezialität ihr charakteristisches Aromaprofil. Das nutzerzentrierte Konzept, die ergonomisch

gestalteten Komponenten des Pure-Coffee-Vollautomaten und seine durchdachte Funktionalität überzeugen überall dort, wo täglich bis zu 100 Kaffeespezialitäten zubereitet werden. Professionell ist auch der Auftritt der X4c: In der Farbe Dark Inox und mit gradliniger Formensprache präsentiert sich der Pure-Coffee-Vollautomat im klassischen Jura-Design. Als zeitloser Blickfang wirkt die X4c in designaffiner Umgebung genauso stilvoll wie auf der Theke eines Caterers oder in der Kaffeeküche eines modernen Unternehmens.

DER NEUE JURA POCKET PILOT 3.0

In Verbindung mit einem Business Connect können die Jura Professional-Vollautomaten auf den neuen Pocket Pilot 3.0, das mobile Bezahl-, Abrechnungs- und Verwaltungssystem von Jura, zugreifen. Die kostenlose Webapplikation nutzt die Telemetriedaten des Vollautomaten in Echtzeit und bietet dadurch ein optimales Anwendererlebnis für Betrieb und Nutzung. Die Jura X4c verfügt darüber hinaus über den MDB-Standard und bieten dadurch eine flexible Anbindung an herkömmliche Bezahlssysteme. Damit eignet sich Pocket Pilot 3.0 für jedes Unternehmen und Einsatzgebiet.

*Unverbindliche Preisempfehlung für die Jura X4c Dark
Inox (EA): EUR 2.750,00 (exkl. MwSt.)*

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

 www.jura.at

Matcha Matcha

Matcha hat sich vom Nischenprodukt zum Fixpunkt in vielen Cafés und Restaurants weltweit entwickelt. Das grellgrüne Pulver aus Japan steht für Gesundheit, bewussten Genuss und moderne Teekultur. Doch seit Monaten berichten Gastronomen von Lieferengpässen. Höchste Zeit, genauer hinzusehen.

Was ist Matcha?

Matcha ist fein vermahlener Grüntee. Die Teeblätter werden vor der Ernte beschattet, damit sie mehr Chlorophyll und Aminosäuren bilden. Danach werden sie schonend gedämpft, getrocknet und in Steinmøhlen zu einem extrem feinen Pulver zermahlen. Der Gast trinkt nicht einen Aufguss, sondern das ganze Blatt in Suspension. Das macht Matcha besonders reich an Inhaltsstoffen.

TEXT: PETER EDER

Einsatz

In der Gastronomie wird Matcha längst nicht mehr nur als klassischer Tee serviert. Matcha-Latte, Matcha-Eis, Matcha-Cocktails oder Desserts bieten kreative Einsatzmöglichkeiten und sprechen eine gesundheitsbewusste Zielgruppe an.



Wirkung

- **Koffein:** Matcha enthält ähnlich viel Koffein wie Kaffee, wirkt aber sanfter und länger, da es an Aminosäuren gebunden ist.
- **L-Theanin:** wirkt entspannend und balancierend. Das macht Matcha für Gäste interessant, die wacher, aber nicht nervös werden wollen.
- **Antioxidantien:** Matcha gilt als eines der antioxidantienreichsten Lebensmittel, was in der Wellness- und Fitnessszene stark beworben wird.

Chancen für Gastronomen

- **Transparenz:** Gäste schätzen ehrliche Kommunikation. Erklären Sie Engpässe und machen Sie die Exklusivität zum Teil der Geschichte.
- **Diversifikation:** Neben japanischem Matcha kommen mittlerweile auch Produzenten aus Taiwan, Korea oder sogar Europa auf den Markt. Die Qualität ist unterschiedlich, bietet aber eine Ausweichmöglichkeit.
- **Preisgestaltung:** Matcha ist Premium. Kalkulieren Sie so, dass Preissteigerungen nicht sofort Ihre Marge auffressen. Gäste sind bereit, für ein hochwertiges Erlebnis mehr zu zahlen.
- **Storytelling:** Erzählen Sie vom Ursprung, den Ritualen und der Tradition. Das steigert den Wert im Bewusstsein der Gäste.



Engpässe am Markt

Der weltweite Matcha-Boom hat die Nachfrage in den letzten Jahren vervielfacht. Gleichzeitig ist die Produktion begrenzt:

- **Matcha von hoher Qualität** stammt fast ausschließlich aus Japan (Uji, Nishio, Shizuoka).
- **Der Anbau** ist aufwendig, da nur wenige Wochen im Jahr geerntet wird.
- **Logistische Probleme**, gestiegene Frachtkosten und Wetterextreme verstärken die Knappheit.

Händler berichten aktuell von längeren Lieferzeiten und teils massiven Preissteigerungen. Vor allem Bio-Matcha in Premiumqualität ist schwer zu bekommen.

5

FAZIT

Matcha bleibt ein Trendgetränk mit stabiler Nachfrage. Für die Gastronomie bedeutet das: Wer Matcha im Sortiment hat, sollte die Beschaffung frühzeitig sichern, Alternativen prüfen und das Thema aktiv kommunizieren. Der Engpass ist Herausforderung und Chance zugleich – das Getränk behält seinen Status als grünes Gold.

WERBUNG, Fotos: TEEKANNE



Premium-Teekultur mit TEEKANNE

Mit über 100 Teespezialitäten, hohem Qualitätsanspruch und umfassendem Service ist TEEKANNE der Partner, wenn es darum geht, Gästen ein unverwechselbares Genuss-Erlebnis zu bieten.

Ob als sanfter Start in den Tag, als wohlthuende Begleitung im Wellnessbereich oder als kleine Auszeit in der Lesecke: Tee ist heute fester Bestandteil eines stimmigen Hotel- und Gastroerlebnisses. Eine gut sortierte Tee-Bar darf in Betrieben, die ihren Gästen etwas Besonderes bieten wollen, keinesfalls fehlen.

TEE ERLEBEN, NICHT NUR TRINKEN

TEEKANNE sorgt dabei für Vielfalt in den Tassen und schafft genussvolle Momente. Mit einem Sortiment von über 100 Teespezialitäten, das speziell für die Hotellerie und Gastronomie entwickelt wurde, bietet der Teespezialist für jeden Geschmack und jede Gelegenheit die passende Mischung. „Und weil zu einem vollendeten Tee-Erlebnis



auch die Inszenierung gehört, liefern wir auch das passende Zubehör mit“, so Stefan Kornberger, Verkaufsleiter Gastronomie bei TEEKANNE. Vom edlen Teegeschirr über formschöne

Samoware bis zu hochwertigen Präsentationsdisplays erhalten Gastgeber:innen alles aus einer Hand.

VON DER TASSE BIS ZUM KÄNNCHEN

Die Österreicher:innen trinken am liebsten Kräuter- und Früchtetees, vorzugsweise in Bio-Qualität. Die Auswahl dazu ist groß und reicht von klassischer Pfefferminze über verschiedenste Früchtetees bis zu exquisiten Kräutermischungen. Unterschiedliche Portionierungsvarianten machen es möglich, den Gästen Tee ganz nach Situation und Anspruch zu servieren: ob als perfekt vorportionierter Doppelkammerbeutel, als eleganter Aufguss im Pyramidenbeutel, im besonders ergiebigen Luxury Bag oder in Form von losem Tee, der beliebig portionierbar ist.

TEE TRIFFT KÜCHE UND BAR

Tee ist längst kein klassisches Wintergetränk mehr. Aufgrund der Vielseitigkeit begleitet er Genießer:innen das ganze Jahr über und hat über die Teetasse hinaus seinen Platz gefunden. Bartender greifen immer häufiger zu Tee, um Cocktails eine neue, spannende Note zu verleihen. Köche wiederum setzen seine Vielfalt kreativ ein und nutzen die besonderen Aromen, um Gerichte zu verfeinern. „Tee inspiriert und zwar weit über den traditionellen Rahmen hinaus“, freut sich Kornberger.

www.teekanne.at

Neues von TEEKANNE BIO HAGEBUTTE und BIO FENCHEL

Die neue Sorte BIO HAGEBUTTE ist eine naturbelassene Bio-Früchtetee-mischung aus Hagebutten und Hibiskusblüten. Die ausgewogene Kombination sorgt für eine angenehm fruchtig-säuerliche Note und eine tiefröte Aufgussfarbe – ein wohlschmeckender Genuss zu jeder Tageszeit. Die zweite neue Sorte BIO FENCHEL ist ein reiner Bio-Kräutertee aus sorgfältig ausgewähltem Fenchel. Sein fein-süßlicher Geschmack macht ihn zum idealen Begleiter für ruhige Momente und ist besonders beliebt nach dem Essen.

www.teekanne.at



Alles für den Gast
Halle 10
Stand 0242



Vollendeter Kaffee mit Bio-Filtern Biobasierter Claris-Filter von Jura

Kaffee besteht zu 98 Prozent aus Wasser. Für das beste Kaffeeergebnis ist deshalb die Wasserqualität entscheidend. Der Claris-Filter von Jura reduziert den Kalk auf die optimale Menge und filtert Schadstoffe sowie Geschmacksbeeinträchtigungen wie Chlor. Mineralien, die als wichtige Geschmacksträger fungieren, bleiben hingegen erhalten. Der Filter erhöht den Schutz, die Produktsicherheit und die Lebensdauer der Jura Kaffeefullautomaten. Und auch der Claris-Filter selbst ist seit Kurzem nachhaltig. Das Gehäuse besteht aus 100 % biobasiertem Kunststoff. Dieser wird aus Tallöl – einem Nebenprodukt der Zellstoff- und Papierindustrie – produziert und aus nachhaltig bewirtschaftetem Holz gewonnen.

www.jura.at

Italianische Espresso-Tradition trifft auf österreichische Kaffeekultur La San Marco

Mit La San Marco erweitert WMF in Österreich (SEB Professional) sein Premium-Portfolio um eine Marke mit unverwechselbarer italienischer Seele. Neben WMF und Schaerer steht La San Marco für handwerkliche Perfektion, ikonisches Design und authentischen Espressogenuss – entwickelt für Baristas, die Präzision und Leidenschaft vereinen. Damit bieten wir nun Lösungen für jede Anforderung – von vollautomatischer Effizienz bis zu klassischer Siebträgerkunst.

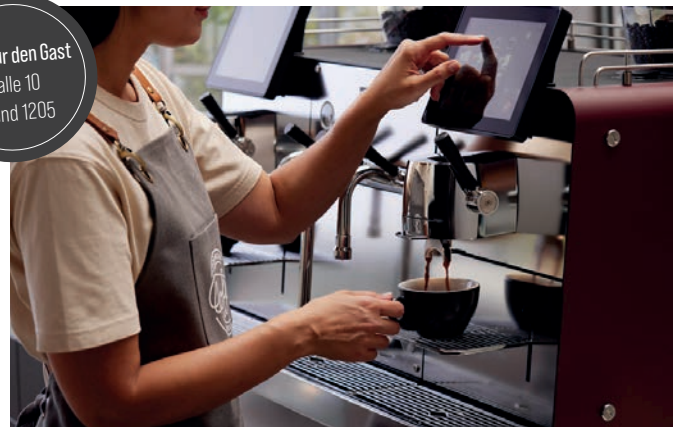
Erleben Sie die Faszination live auf der
Alles für den Gast in Salzburg, 8.–11. November!

www.lasanmarco.com | gastro@wmf.at



Alles für den Gast
Halle 10
Stand 0606

Alles für den Gast
Halle 10
Stand 1205



Die Antwort auf den Fachkräftemangel in der Gastronomie Franke Mytico

Der Fachkräftemangel und steigende Erwartungen in der Gastronomie verlangen nach innovativen Lösungen. Die Mytico von Franke Coffee Systems vereint Tradition mit moderner Technologie und minimiert den Arbeitsaufwand. So können hochwertige Kaffeegetränke auch in hektischen Zeiten in Barista-Qualität serviert werden.

Indem bis zu vier Getränke gleichzeitig von zwei Mitarbeitern zubereitet werden können, sorgt sie für maximale Effizienz in Stoßzeiten. Darüber hinaus besticht die Maschine durch ihr benutzerfreundliches Design und ihre Flexibilität – von Espresso bis Flat White. Das preisgekrönte Design fügt sich nahtlos in moderne Gastronomiebetriebe ein und hebt deren Kaffeeangebot auf ein neues Niveau.

mytico.franke.coffee



SO PREMIUM SCHMECKT BIO!

Unsere Bio-Tees verbinden Nachhaltigkeit mit echtem Premium-Geschmack. 100 % Bio, 0 % Kompromisse – für Gäste, die mit gutem Gewissen genießen wollen.

Besuchen
Sie uns auf der
ALLES FÜR DEN GAST
8. – 11.
Nov. 2025





Harald Irka und Lisa Gasser

Harald Irka Restaurant am Pfarrhof

In St. Andrä, unterhalb der alten Pfarrkirche, steht ein Ort, der Kochkunst neu denkt. Der Pfarrhof, geführt von Lisa Gasser und Harald Irka, ist kein gewöhnliches Restaurant, sondern eine Bühne für Aromen, Präzision und Charakter. Irka, einst der jüngste Drei-Hauben-Koch der Welt, hat hier seinen Stil verfeinert. Seine Küche ist mutig, glasklar und von beeindruckender Tiefe.

Harald Irka Restaurant am Pfarrhof

Im Sausal 1a | 8444 Sankt Andrä im Sausal | Österreich

www.ampfarrhof.com | office@ampfarrhof.com

+43 (0) 660 39 44 628



STEIERMARK



IRKAS

Gemeinsam mit Souschef Jan Gollinger entsteht ein Menü, das gleichermaßen neugierig und stimmig ist. Regionale Zutaten treffen auf internationale Akzente. Ein Beispiel: Zander mit Jakobsmuschel und Bouillabaisse, fein abgestimmt, leicht und doch kraftvoll. Oder Pyrenäen-Lamm mit Bohnen, Gewürzcrackern und Spinatcrème – ein Gericht, das Struktur und Wärme vereint. Der Pfarrhof bietet ein Überraschungsmenü mit fünf oder sieben Gängen, wahlweise mit Wein- oder alkoholfreier Begleitung. Beides auf höchstem Niveau. Für die stimmige Weinbegleitung sorgt Sommelier René Kollegger, der mit Wissen, Charme und Lockerheit glänzt. Auch die Atmosphäre überzeugt: Der historische Bau aus dem 13. Jahrhundert wurde mit viel Gefühl restauriert. In den alten Stallungen warten heute stilvolle Gästezimmer. Wer Irkas Küche erlebt, spürt sofort, dass hier kein Zufall auf dem Teller liegt. Jeder Gang ist präzise, jedes Aroma trägt Bedeutung. Der Pfarrhof ist ein stiller Höhepunkt der steirischen Gastronomie – und jedes Mal den Weg wert.

MICHELIN Guide 1 Stern | **Gault&Millau** 4 Hauben und 18,5/20 Punkte

Zu Gast? Zu Hause!



Lass Dich bekochen!

aviko.at

ALLES FÜR DEN
GAST

Inspiration für jeden Koch und jede Küche: Stand 10-0439

Stefan Glantschnig

Wirtshaus by Stefan Glantschnig – die Wahrheit liegt auf dem Teller

Im „Wirtshaus“ des Neusacherhofs am Weissensee zeigt Stefan Glantschnig, wie moderne Regionalität schmeckt. Hier trifft Kärntner Wirtshauskultur auf zeitgemäße Küche. Traditionelle Gerichte werden nicht neu erfunden, sondern feingeschliffen – mit frischen Ideen, klaren Aromen und einem Auge für Ästhetik.

Neben bodenständigen Klassikern stehen täglich wechselnde Empfehlungen auf der Karte. Wer die Qual der Wahl scheut, lässt sich vom Überraschungsmenü führen. Serviert wird in entspannter, modern-alpiner Atmosphäre, mit Blick auf den See und einem Gefühl von echter Gastlichkeit.



Wirtshaus by Stefan Glantschnig (Hotel Neusacherhof)

Neusach 1 | 9762 Neusach | Österreich

www.neusacherhof.at | servus@neusacherhof.at

+43 (0) 47 13 20 155



GLANTSCHNIG

Glantschnig, ausgezeichnet als „Junger Wilder 2017“, lernte sein Handwerk in Spitzenhäusern wie dem „Hanner“ in Mayerling, dem „L'Arnsbourg“ in Frankreich und im „Atelier“ des Bayerischen Hofes. Heute prägt er nicht nur den Neusacherhof, sondern auch das Bootshaus in Neusach und das Casino Zögernitz in Wien.

Seine Philosophie bleibt klar: gute Produkte, ehrliche Küche, kreative Finesse. „Die Wahrheit liegt auf dem Teller“, sagt Glantschnig – und wer im Wirtshaus isst, schmeckt genau das.

Gault&Millau 3 Hauben und 16,5/20 Punkte | **100 Best Chefs**

Alba

KEIN
PÂTISSIER?

KEIN PROBLEM!

BESUCHE UNS AUF DER

ALLES FÜR DEN
GAST

08. – 11. November 2025
Halle: 10 | Stand: 10-0641

VON
HAND
GEMACHT

TAILORMADE
DESSERT-
LÖSUNGEN



HÖCHSTE
QUALITÄT
BESTER
GESCHMACK



JETZT SCANNEN UND
KATALOG
ONLINE
ANSEHEN!

PRODUKT
KATALOG



dessertmanufaktur.de

Rainer und Patrick Müller

Genießerhotel Sonnenhof

Im Genießerhotel Sonnenhof in Grän im Tannheimer Tal lebt Familie Müller ihre Leidenschaft für Kulinarik und Wein auf beeindruckende Weise. Gleich drei Restaurants zeigen, was passiert, wenn alpine Bodenständigkeit auf kreative Weltoffenheit trifft.

Im Fine-Dining-Restaurant „Alps & Ocean“ inszenieren Patrick und Rainer Müller das Beste aus Berg und Meer. Reh, Saibling und Kärntner Kaviar begegnen hier bretonischem Hummer und Trüffel. Drei Gault-Millau-Hauben würdigen diese Verbindung von Präzision und Genuss. Wer es entspannter mag, findet im „Müllers GenießerWirtshaus“ eine bodenständige, aber ebenso raffinierte Küche, ausgezeichnet mit zwei Hauben. Für Hotelgäste vereint die ¾-Verwöhnnpension Regionalität und kreative Vielfalt in täglich wechselnden Menüs.

JRE

Gault&Millau Gourmethotel 2026
100 Best Chefs



Alps & Ocean





Müllers Genießerwirthshaus

Über 1.500 Weine aus aller Welt lagern im Keller von Rainer Müller. Seine Karte zählt zu den besten im deutschsprachigen Raum. Gault Millau kürte sie zur „Weinkarte des Jahres“, der Wine Spectator verlieh den „Best of Award of Excellence“. Das 4-Sterne-Superior-Haus kombiniert kulinarische Spitzenleistung mit alpinem Komfort, modernen Zimmern und einem Wellnessbereich mit Panoramablick auf die Allgäuer Alpen. Im Winter starten Skifahrer direkt vor der Tür ins Skigebiet, im Sommer warten Wander- und Radwege in sonniger Lage.

Der Sonnenhof ist kein Hotel wie jedes andere. Er ist ein Ort, an dem Genuss, Gastfreundschaft und Handwerk zu einer Haltung werden.

Hotel Sonnenhof (Familie Müller)

Füssener-Jöchle-Straße 5 | 6673 Grän | Österreich
www.sonnenhof-tirol.com | post@sonnenhof-tirol.com
 +43 (0) 5675 6375



Weil's einfach besser schmeckt!

BIO-Eiprodukte
 garantiert aus Österreich



NEU!
 jetzt BIO
 auch in 1 kg



BIO-Eiprodukte
 flüssig 1 kg, 5 kg

- ideal zum Backen & Kochen
- aus österr. BIO-Haltung
- pasteurisiert
- 100 % salmonellenfrei
- keine Farbveränderung
- keine Konsistenzveränderung
- mit praktischem Schraubverschluss



www.landgold-fresh.at

Gaumenkitzel (Hotel Molzbachhof)
Tratten 36 | 2880 Kirchberg am Wechsel | Österreich
www.molzbachhof.at | office@molzbachhof.at
+43 (0) 2641 2203

JRE

MICHELIN Guide Grüner Stern
Gault&Millau 3 Hauben | 16/20 Punkte



Peter und Nina Pichler

Gaumenkitzel im Naturhotel Molzbachhof

Im „Gaumenkitzel“ wird die Natur selbst zur Küchenchefin. Peter und Nina Pichler setzen mit ihrem Konzept „Cook the Gart'l“ auf das, was direkt vor der Tür wächst. Kräuter, Blüten, Gemüse und Obst aus dem eigenen Garten, ergänzt durch sorgfältig ausgewählte Produkte aus der Region, bilden die Basis ihrer Küche.

Das Menü „Genusspur“ führt in vier oder sechs Gängen durch die Jahreszeiten. Holunderblüte trifft auf Erbse, Maiwipferl auf Wels, Schafgarbe auf Lamm. Jeder Teller erzählt von der Landschaft des Kirchberger Landes, puristisch, kreativ, präzise.



P
I
C
H
L
E
R

Peter Pichler lernte bei großen Adressen wie Döllner und Taubenkobel, bevor er 2015 den Familienbetrieb übernahm. Heute steht er für eine moderne, nachhaltige Küche, die ohne Show auskommt und dennoch beeindruckt. Seine Frau Nina sorgt im Service für den herzlichen Rahmen.

Das Naturhotel Molzbachhof, gegründet 1969, vereint heute 4-Sterne-Komfort mit echter Bodenhaftung. 92 Betten, Spa, Pool und ein weitläufiger Garten mit Zitronenglashaus laden zum Ankommen ein. Wer das Ursprüngliche sucht, findet hier mehr als Genuss – er findet Haltung: Regionalität als Lebensart.

 **Tiroler Fruchteküche**



NEU



FAMILIE
Unterweger

**Das neue Zwiebel Konfit der Tiroler Fruchteküche
passt perfekt zu Burgern, Steaks, Wildgerichten oder Käse.**

Unterweger Fruchteküche GmbH • www.fruechtekueche.at





Doris und Christoph Forthuber

Restaurant Forthuber

In Gstaig, einem kleinen Ort im Innviertel, beginnt für Doris und Christoph Forthuber ein neues Kapitel. Nach sechs erfolgreichen Jahren in Munderfing eröffnet das Paar nun das Restaurant & Hotel Forthuber – ein Ort, an dem Wirtshauskultur und Fine Dining selbstverständlich zusammengehören.

Das historische Gasthaus Maria vom guten Rat, Eigentum von Hans Michel Piëch, wurde vom Architekten Hermann Czech mit viel Feingefühl restauriert. Hier, auf einer Anhöhe mit Blick über das Land, verbinden sich Tradition und Moderne auf bemerkenswerte Weise. Neben dem Restaurant stehen sieben charmante Zimmer für Übernachtungsgäste bereit – ein Schritt, der das bisherige Konzept erweitert und abrundet.

Restaurant Forthuber

Gstaig 1 | 5143 Feldkirchen bei Mattighofen | Österreich
www.restaurant-forthuber.at | +43 (0) 676 4290 224
reservierung@restaurant-forthuber.at



FORTHUBER



Kulinarisch bleibt Forthuber seiner Linie treu: regionale Wurzeln mit internationalem Feinschliff. Mittags wird ein dreigängiges Menü serviert, abends zwei Varianten – Herzhaft und Federleicht –, in denen Klassiker wie Wiener Schnitzel neben kreativen Gängen mit fernöstlichen Akzenten stehen. Christoph Forthuber, geprägt durch seine Zeit bei Andreas Caminada, setzt auf Aromenvielfalt und Präzision.

Für den passenden Wein sorgt Sommelière Doris Forthuber, die Karte konzentriert sich zunächst auf österreichische Winzer. Auch Bierliebhaber kommen mit Salzburger Augustiner und Schnaitl auf ihre Kosten.

Eröffnet wurde das neue Haus am 2. März 2025 mit dem Event „Forthuber Opening with Friends“, bei dem zahlreiche Spitzenköche mitwirkten. Seither hat sich das Restaurant & Hotel Forthuber in Gstaig zu einer der spannendsten kulinarischen Adressen Oberösterreichs entwickelt.

MICHELIN Guide Neueinstieg



ALLES FÜR DEN		2025
GAST		
8. - 11. NOV MESSEZENTRUM SALZBURG		
WIR SIND DABEI!		

Halle 10
Stand 1109

www.idee-exclusiv.com

GLOBAL®
Kitchen Knives Made in Japan



WIEN



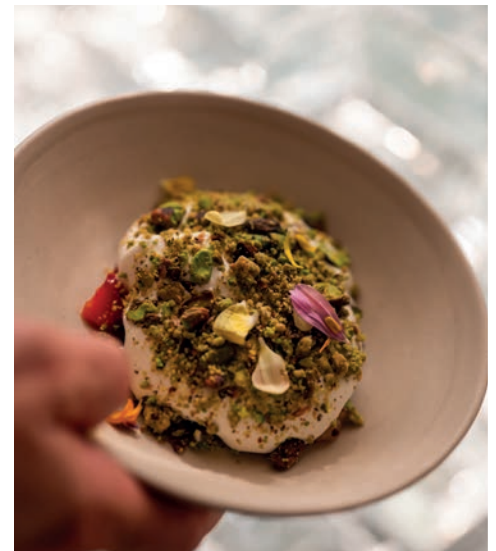
Larissa Andres mit Jonathan Wittenbrink

Rein pflanzlich: lara

Mitten in Wien hat ein neues Restaurant eröffnet, das zeigt, wie entspannt Genuss und Bewusstsein zusammengehen können. lara heißt der Ort, den Larissa Andres (27) und Jonathan Wittenbrink – bekannt vom veganen Fine-Dining-Restaurant Jola – geschaffen haben. Nur wenige Schritte vom Stammhaus entfernt, steht ihr zweites Lokal für pflanzliche Küche ohne Dogma und mit viel Lust am Ausprobieren. Der helle Raum mit Lehmwänden und gläserner Bar wirkt ruhig und offen. Serviert wird, was gerade Saison hat. Statt fixem Menü gibt es eine kleine, wechselnde Karte: Also Gerade: Focaccia mit Dip, Tacos mit Kräuterseitlingen, Spaghettini in Tomatenwasser mit Shiso oder Piemonteser Haselnüsse mit Szechuanpfeffer.



von links: Lauri Krüger (vorher z.B. Brüder Wien),
Anna-Marie Brouwer (vorher z.B. Café Kandl Wien),
Tristan Weisbrod (vorher z.B. Hausbar Wien), Friederike
Duhme (KEIN & LOW) Anna Kirchner, Xaver Fuschelberger



Bekannte Gerichte aus dem Jola tauchen vereinzelt wieder auf, etwa das Spaghetti-Eis mit Karamell und Popcorn, eine verspielte Erinnerung an Kindheit und Sommer. Auch im Glas geht lara neue Wege – Sommelier Friederike Duhme serviert über die Hälfte der Drinks No&Low. Botanische Destillate, feine Tonics und sogenannte Proxies zeigen, dass Geschmack nichts mit Promille zu tun hat.

lara steht für ein neues Selbstverständnis in der Stadt: Essen darf leicht, pflanzlich und trotzdem sinnlich sein. Kein moralischer Zeigefinger, sondern ein Angebot an alle, die ehrliche Küche lieben – regional gedacht, kreativ umgesetzt und mit einem klaren Ziel: Genuss, der bleibt.

lara
Passauer Platz 2 | 1010 Wien | Österreich
www.lara.wien | contact@lara.wien
+43 (0) 1 208 05 33

Handgemachtes
Produkt

In 5 Minuten
fertig gebacken

Wenig
Fett
und Zucker

Leicht &
Knusprig

Vielseitig
einsetzbar

80%
vorgebacken &
tiefgefroren

Vegan
Halal
Kosher

Einfach Unvergleichlich...

DAS ORIGINAL.
DIE PINSA ROMANA.



Mehr über die
Pinsa entdecken

Simon Wagner

The Glass Garden

Über den Dächern Salzburgs erstrahlt das Restaurant The Glass Garden im Schloss Mönchstein in neuem Glanz. Nach einer aufwendigen Renovierung präsentiert sich das Haus seit Frühjahr 2024 als architektonisches und kulinarisches Highlight. Unter einer gläsernen Kuppel, mit Blick auf die Altstadt, verbindet sich klassische Eleganz mit moderner Leichtigkeit.



The Glass Garden (Hotel Schloss Mönchstein)
Mönchsberg Park 26 | 5020 Salzburg | Österreich
www.monchstein.at | salzburg@monchstein.at
+43 (0) 662 8485550

W
A
G
N
E
R



In der Küche zeichnet Simon Wagner verantwortlich, der zuvor in Spitzenhäusern wie dem „IGNIV by Andreas Caminada“ und „Schloss Schauenstein“ sein Handwerk verfeinerte. Seine Gerichte verbinden österreichische Wurzeln mit internationalen Akzenten, präzise gekocht, klar im Geschmack und raffiniert präsentiert. Das Menü „1350“ kann in vier oder sechs Gängen genossen werden, wahlweise auch vegan. Auf Wunsch begleitet eine klug zusammengestellte Weinauswahl das Erlebnis, bei der bekannte Namen zu erfreulich moderaten Preisen zu finden sind.

Besonders eindrucksvoll sind Gänge wie Kaisergranat mit Amalfizitrone oder die handgeformten Kalbsschlepp-Ravioli. Zum Finale begeistern Profiteroles, frisch gefüllt am Tisch.

Das Ambiente, geprägt von Licht, Glas und Kunst – darunter die imposante Skulptur Chrysolite Aqua Tower von Dale Chihuly – macht jeden Besuch zu einem Erlebnis. Ein Restaurant, das Salzburg kulinarisch wie ästhetisch bereichert.

Tipp: Wenn Sie auf Salzburg herabsehen wollen, dann ist das zu Mittag gut möglich. Abends kann es sein dass man wegen Licht-Reflexion an den Glasfronten, wenig sieht.

100 Best Chefs | MICHELIN Guide 1 Stern | Gault&Millau 4 Hauben | 17/20 Punkte



mini SNACK
schnell • klein • jederzeit



Mini-Kirschsticks & Mini-Nougatsticks

- ✓ aus feinem Kartoffelteig
- ✓ mit 23% Füllanteil
- ✓ fix & fertig gekocht & gebrösel

Alles für den GAST

Besuchen Sie uns
8. – 11. November
Halle 10 | Stand 1038



www.tonikaiser.at



Johann Haberl und Daniela Lakosche *Vitaler Genuss im Hotel Larimar*

Im Hotel Larimar in Stegersbach wird Wellness auch am Teller gelebt. Die vitale Gourmetküche ist ein zentraler Teil des Wohlfühlkonzepts und wurde bereits 2007 mit der „Grünen Haube“ ausgezeichnet. Das Küchenteam setzt konsequent auf Regionalität, Bio-Qualität und frische Zutaten von bäuerlichen Produzenten aus dem Burgenland.

Ob beim reichhaltigen Vitalfrühstück oder beim 6-Gang-Abendmenü, Gäste genießen mediterran inspirierte Gerichte, die mit viel Liebe und auf offener Flamme zubereitet werden. Auf Mikrowelle und Induktionswärme wird bewusst verzichtet, um Vitamine und Mineralstoffe zu erhalten.

Verein Styria Vitalis Grüne Haube



Auch für individuelle Bedürfnisse ist gesorgt: vegetarische, vegane, gluten- oder laktosefreie Menüs werden auf Wunsch zubereitet. Besonders beliebt ist die Larimar-Basenvollkost – frei von Weizen, Gluten, Laktose, Casein, Soja, Hefe und Glutamat.

Zur Küche gehört eine erlesene Auswahl an österreichischen Weinen in der hauseigenen Vinothek und entspannte Stunden an der Bar. So verbindet das Larimar Kulinarik, Achtsamkeit und Genuss – ein Urlaub, der Körper und Geist gleichermaßen stärkt.

Hotel & Spa Larimar
Panoramaweg 2 | 7551 Stegersbach | Österreich
www.larimarhotel.at | urlaub@larimarhotel.at
+43 (0) 3326 55 100

Ein Partner. EIN Sortiment. Alles für die HoReCa.

MESSERLE bündelt Verpackungen, Tischkultur, Hygiene und Guest-Supply zu einem Komplettangebot. Weniger Aufwand, mehr Effizienz – alles aus einer Hand.

Jetzt umsteigen mit

MESSERLE

messerle.com

Entdecken Sie
unser Angebot
auf der Alles für den
Gast 25.
Stand: 05-0433



H I R S C H E N

Hirschen

Hof 14 | 6867 Schwarzenberg | Österreich
www.hotel-hirschen-bregenzwald.at
info@hirschenschwarzenberg.at
+43 (0) 5512 29 44





Jonathan Burger

Der Hirschen ist ein Platz, an dem das Leben gut ist.

Der Hirschen im Bregenzerwald ist ein Haus mit Haltung. Seit 1601 belegt, seit 1755 am Platz. Heute führt die zehnte Generation, Peter und Pia Fetz, gemeinsam mit 45 Mitarbeitenden. Hier treffen sich Charaktere. Ziel ist ein Betrieb, der Gäste und Team bereichert. Oder wie Küchenchef Jonathan Burger sagt: "Der Hirschen ist ein Platz, an dem das Leben gut ist."

Die Auszeichnungen belegen die Richtung: 3 Hauben Gault Millau mit 15,5 Punkten. Ein Grüner Stern im Guide Michelin. Historische Stuben, ein Festsaal um 1900, Kaminbar und Garten. Dazu Badehaus und Spa, Fermentationskeller und das Schinken Spa mit eigener Reifung. Im Shop liegen hausgemachte Produkte.

Die Küche denkt regional und präzise. Gemüse und Obst kommen überwiegend bio, Fleisch wird nose to tail verarbeitet. Im Winter tragen Fermente, Miso und Gochugaru die Aromen. Raphaela Wirrer verantwortet die Desserts, großzügig und saisonal. Mittags gibt es Salate, Snacks und Kuchen. Bodenhaftung zeigt sich auch im System. Serviertes Frühstück senkte den Müll um 90 Prozent. Aperitif im Garten oder im Keller. Teller mit klarer Handschrift, ohne Show, mit Substanz aus dem Bregenzerwald und Rheintal. Vorab reservieren, oft voll.

MICHELIN Guide Grüner Stern | **Gault&Millau** 3 Hauben | 15,5/20 Punkte

WIR FEIERN 50 JAHRE NANNERL!



MACH MIT!
Hier geht's zum
Gewinnspiel!



FEIERE MIT UND GEWINNE TOLLE PREISE!

**ORIGINAL-VESPA VON 1975,
BLUETOOTH-BOXEN. ETC.**

**Alle Informationen auf
gewinnspiel.nannerl.at**



Das Beste noch besser!

Nannerl GmbH & Co KG
5102 Anthering bei Salzburg
www.nannerl.at

Alpin Panorama Hotel Hubertus (Familie Gasser)

Wie das Hotel Hubertus den Winter in den Dolomiten neu inszeniert

Olang, Südtirol Hoch über dem Pustertal setzt das Hotel Hubertus klare Zeichen: Architektur, Wellness und Kulinarik greifen ineinander. Der 25 Meter lange Sky Pool scheint zu schweben, Glas gibt den Blick in die Dolomiten frei, ein Bodenfenster verstärkt das Gleiten über dem Tal. Der Sky Spa Heaven & Hell öffnet neue Ebenen der Entspannung, mit Plattform, Liege-Whirlpool, Kältesprühregen und heißer Sauna.

H
U
B
E
R
T
U
S





Alpin Panorama Hotel Hubertus
 Furkelstraße 5 | 39030 Geiselsberg | Italien
www.hotel-hubertus.com | info@hotel-hubertus.com
 +39 0474 59 21 04



**NEU: ALL-IN
 WÜRZUNG**
 FÜR BIERFLEISCH



Mit unserer neuen
All-in-Würzung BIERFLEISCH SF
 bereiten Sie einen Klassiker
 der österreichischen Küche
 im Handumdrehen zu.

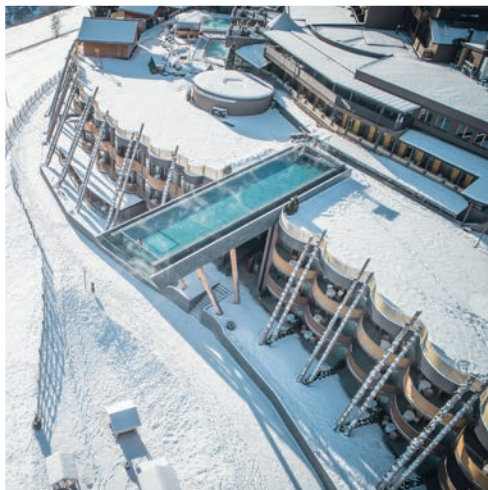
Vollmundig, würzig, sämig –
 besser geht's nicht!

Im 7.000 Quadratmeter großen Alpenreych Spa finden Sie Ruhe. Fünf Out-
 door-Pools, Panorama-Almsauna, Blockhaussauna unter freiem Himmel
 und das Dolomiten-Höhlen-Dampfbad. Der Kronplatz liegt vor der Tür:
 192 Pistenkilometer, 32 Anlagen. Shuttle, beheizte Skidepots und Kondi-
 tionen bei Skischule und Verleih sorgen für reibungslose Abläufe.

Wer mehr will, bucht Dolomagic, einen Heliski-Tag mit Flug über die Gipfel,
 Aperitivo und Lunch auf der Piste. Die Küche denkt Südtirol neu: klare Aro-
 men, präzise Komposition, starke Produkte. Glasfronten holen die Bergwelt
 an den Tisch. Zimmer und Suiten aus hellem Holz und mit weiter Aussicht
 führen den Ansatz fort.

Ein Refugium für Ästheten, Genießer und Bewegungssuchende.

Green Travel Award 2023



Fotos: Alpin Panorama Hotel Hubertus / Vivien Mitternitzer / Manuel Köttersteger / Markus Ranalter



RAPS GmbH Gewürzwerk · Handelsstraße 10
 5162 Obertrum – Austria · Tel.: +43/6219/7557-0
www.raps.at · verkauf@raps.at



DEUTSCHLAND

Holger Bodendorf *Bodendorf's*

Holger Bodendorf steht für das, was viele suchen und nur wenige schaffen: echte Gastfreundschaft mit Charakter. In seinem Landhaus Stricker auf Sylt verschmelzen Handwerk, Stil und Leidenschaft zu einem Erlebnis, das bleibt. Der Sternekoch ist nicht nur Küchenchef, sondern auch Gastgeber und Unternehmer mit klarer Vision.

Seine Küche im Restaurant BODENDORF'S ist präzise, produktverliebt und weltoffen. Hier werden Aromen ins Gleichgewicht gebracht, nicht übertönt. Ob bretonischer Kabeljau mit Nussbutter oder Wagyu-Beef mit pfeffriger Jus – jedes Gericht ist ein Statement. Unterstützt wird Bodendorf von einem Team, das ebenso fokussiert wie herzlich ist. Der Service agiert souverän, die Weinberatung überzeugt mit über 1200 Positionen.



B
O
D
E
N
D
O
R
F



Das Ambiente ist modern, klar und zugleich einladend. Wer hier einkehrt, spürt sofort, dass Luxus nichts mit Distanz zu tun hat. Vor dem Dinner ein Drink in der „Miles Bar“, danach ein Spaziergang durch das Haus, das Geschichte und Gegenwart verbindet.

Das Landhaus Stricker bietet mehr als Kulinarik: ein Spa mit BABOR-Produkten, edel designte Zimmer, eine kleine Cinema Lounge und das Gefühl, angekommen zu sein. Hier zeigt sich, was Bodendorf antreibt – die Lust, Menschen glücklich zu machen. Sylt schmeckt hier nach Leidenschaft, Präzision und einem Hauch von Zuhause.

MICHELIN Guide 1 Stern

Bodendorf's (Landhaus Stricker)
 Boy-Nielsen-Straße 10 | 25980 Tinum | Deutschland
www.landhaus-stricker.com | info@landhaus-stricker.de
 +49 (0) 4651 8899-0



MOZARTKNÖDEL

Topfenknödel gefüllt mit einer Mozartkugel

25 Stück à 80 g | roh



- ideal portionierbar
- schnelle Zubereitung
- perfektes Festtagsdessert

Meisterfrostprodukte sind im Tiefkühl-Fachgroßhandel erhältlich.

verkauf@meisterfrost.at

www.meisterfrost.at

LOBBYING

Warum Bio am Ende keine Rolle spielt

TEXT: PETER EDER

Wer in der Politik mitreden will, braucht Einfluss. In Branchen wie Lebensmittel, Pharma oder Chemie ist dieser Einfluss längst institutionalisiert: eigene Lobbybüros in Brüssel und Wien, Millionenbudgets für Public Affairs, enge Kontakte zu Entscheidungsträgern. Dort wird entschieden, welche Regeln am Ende gelten – von Zulassungen über Kennzeichnungen bis hin zu Förderungen.

Für die Biobranche ist das ein strukturelles Problem. Sie setzt inhaltlich auf Vernunft, Zukunftsfähigkeit und Nachhaltigkeit. Doch diese Argumente stoßen an Grenzen, wenn gleichzeitig Konzerne mit Milliardenumsätzen ihre Interessen über professionelles Lobbying absichern.

DIE SCHWÄCHE DER BIOBRANCHE

Bio-Vertreter:innen treten oft mit moralisch richtigen Botschaften auf. Sie argumentieren mit Gesundheit, Klimaschutz

und Regionalität. Doch wenn diese Appelle nicht durchsetzungsstark begleitet werden, entsteht ein Gewöhnungseffekt. Die Begriffe „nachhaltig“, „zukunftsfähig“ oder „regional“ nutzen sich ab. Medien greifen die Themen zwar auf, aber ohne sichtbare politische Erfolge verblassen sie schnell. In der Politik gilt: Wer keine Ergebnisse bringt, verliert Glaubwürdigkeit. Das führt zu einem paradoxen Bild: Alle sind für Nachhaltigkeit, aber die Regeln im Markt ändern sich nur langsam.

DIE GEFAHR DER BIO-KOMMUNIKATION

Diese „Zahnlosigkeit“ schadet der Biobranche auch in ihrer öffentlichen Wahrnehmung. Wer über Jahre dieselben Argumente wiederholt, ohne Wirkung zu zeigen, läuft Gefahr, als schwach wahrgenommen zu werden. Konsument:innen, vor allem Jüngere, erwarten Veränderung. Wenn diese ausbleibt, wenden sie sich ab oder lassen sich von großen Konzernen mit Greenwashing-Kampagnen einfangen. Gleichzeitig nutzen



Politik funktioniert nicht im luftleeren

Raum: Wer Vorschläge macht, muss Mehrheiten organisieren. Lobbyisten liefern dazu Daten, Argumente und häufig auch die fertigen Gesetzestexte.

Industrieinteressen sichern Marktchancen:

Ob Zuckersteuer, Pestizidregulierung oder Lebensmittelampel – immer wieder zeigt sich, dass starke Lobbyarbeit Regelungen abschwächt oder verzögert.

Ungleiches Spielfeld: Die ultraverarbeitete Lebensmittelindustrie investierte laut Studien über eine Milliarde Dollar in Lobbying. Die Bioverbände haben im Vergleich nur Bruchteile davon zur Verfügung.

mächtige Gegenspieler die Lücke. Wenn ein Chemie- oder Lebensmittelkonzern Nachhaltigkeit plötzlich als Marketinglabel aufgreift, verwischt der Unterschied. Bio verliert sein Alleinstellungsmerkmal – und seine kommunikative Schlagkraft.

WAS GASTRONOMIE UND HOTELLERIE WISSEN MÜSSEN

Für Gastronom:innen ist das mehr als ein politisches Randthema. Es entscheidet darüber, welche Produkte verfügbar sind, wie sie gekennzeichnet werden und welche Förderungen Landwirte erhalten. Wenn Bio langfristig an Relevanz verliert, schwächt das auch jene Betriebe, die auf ehrliche, nachhaltige Küche setzen.

Lobbying ist kein Luxus,
sondern ein Machtinstrument.

Die Biobranche kann sich nicht allein auf moralische Argumente verlassen. Ohne politische Schlagkraft laufen ihre Botschaften ins Leere. Für die Gastronomie bedeutet das: Wer Bio glaubwürdig und stark vertreten sehen will, muss Druck machen – durch Netzwerke, durch Verbände, durch klare Positionen. Sonst droht, dass Bio zwar recht hat, aber am Ende keine Rolle spielt.

BLOCK MENU

Frische Küche



Winterzeit ist Genusszeit



Lassen Sie sich von unseren
festlichen Menüs verwöhnen.
Jetzt QR-Code scannen und
entdecken!

Seit 47 Jahren ist die Block Menü ein Garant für die Gastronomie. Wir bieten klassisch gekochte, hochwertige Lebensmittel und Menükomponenten für Hotellerie, System- und traditionelle Gastronomie an: Suppen, Saucen, Hauptgerichte, Beilagen und Desserts.

Mit **Smart Cooking** verbinden wir Frischeküche und Convenience – für Effizienz, kreative Freiheit und Top-Qualität.

IFS Food Higher Level zertifiziert

Mehr erfahren unter www.block-menue.de



Besuchen Sie uns!
Vom 08.–11.11.2025
in Halle 10, Stand 1006

Block Menü GmbH | Ernst-Litfaß-Str. 1 | 19246 Zarrentin
Tel.: +49 (0) 38851 92-100 | Fax: -144 | info@block-menue.de

TEXT: PETER EDER

Ö-AUFSCHLAG – SATZ – SIEG

Wer in Österreich Gastronomie betreibt, kennt das Gefühl: Die Kassa läuft heiß, aber das Geld rinnt schneller ab, als es reinkommt. Während deutsche Kollegen ihre Ware im Cash & Carry Markt vergleichsweise günstig einkaufen, wird in Österreich systematisch mehr verlangt. Der sogenannte Österreich-Aufschlag ist kein Hirnspinnst, sondern von der Arbeiterkammer längst belegt.

Markenprodukte kosten hierzulande im Schnitt zwischen 15 und 27 Prozent mehr als in Deutschland. Und das zieht sich quer durch das Sortiment, vom Orangensaft bis zum Fertiggericht. Für die Gastronomie bedeutet das eine Dauerbelastung, die in vielen Küchen längst zum Alltag geworden ist.

Der Effekt ist fatal: Österreichs Gastronomie wird offiziell zum Treiber der Inflation abgestempelt. Im August 2025 lag die Teuerung bei 4,1 Prozent. Ohne die Bereiche Energie, Lebensmittel und Gastronomie hätte sie nur bei 2,2 % gelegen. Restaurants und Hotels verzeichneten ein Preisplus von 6,1 Prozent im Jahresvergleich, stärker als im Monat davor und doppelt so hoch wie im EU-Schnitt. Das bedeutet, die Branche trägt massiv zur Gesamtinflation bei – und wird damit

öffentlich in die Rolle des Preistreibers gedrängt. Doch die Realität sieht anders aus. Niemand erhöht seine Preise, weil er Lust darauf hat. Gastronomen geben schlicht weiter, was sie selbst nicht mehr stemmen können: steigende Energiekosten, höhere Löhne, explodierende Lebensmittelpreise.

Die Ursachen dieses Aufschlags sind bekannt. Internationale Konzerne verhindern, dass österreichische Händler Waren zu deutschen Konditionen beziehen können. Territoriale Lieferbeschränkungen sorgen dafür, dass Märkte klein gehalten und Preise künstlich hoch bleiben. Am Ende landet die Rechnung bei jenen, die auf stabile Preise angewiesen wären – in der Gastronomie, wo Lebensmittel bis zu 40 Prozent der Gesamtkosten ausmachen.



So entsteht ein Kreislauf: Gastronomen zahlen im Einkauf deutlich mehr, müssen ihre Preise erhöhen, die Gäste spüren die Teuerung, die Statistik weist die Gastronomie als Inflationstreiber aus. Ein ökonomischer Zirkelschluss, der die Branche ins Abseits stellt.

Während die öffentliche Debatte zwischen Politik und Konsumentenschützern tobt, bleibt für Wirte nur der Befund: Wir zahlen drauf, und wir werden dafür noch an den Pranger gestellt.

Die Politik verspricht Abhilfe. Auf EU-Ebene wird seit Jahren über ein Verbot territorialer Beschränkungen diskutiert, Österreich fordert Tempo, acht Mitgliedstaaten drängen auf eine

Lösung. Doch Brüssel mahlt langsam. Bis konkrete Schritte folgen, bleibt der Aufschlag Realität. Und die Branche bleibt in der Zwickmühle: Senken können wir die Preise nicht, ohne selbst unterzugehen. Anheben müssen wir sie, um zu überleben – und liefern damit den Stoff, den Kritiker als Beweis für unsere angebliche Gier verwenden.

PROBLEMATIK

Der Österreich-Aufschlag ist mehr als ein lästiges Detail im Einkauf. Er ist ein strukturelles Problem, das die Gastronomie doppelt belastet: als Opfer im Einkauf und als Sündenbock in der Inflationsdebatte. Solange das so bleibt, ist jeder Gang zum Markt ein Matchball gegen uns. Satz und Sieg gehen an andere – zahlen dürfen wir.



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

**CULT
BEEF**
SELECT

KALBINNEN
PREMIUM SELECT



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union

www.cultbeef.at/ama-guetesiegel

Dessert – das Spiel mit der Ass in der Karte

Wer fern von Kaiserschmarrn, Millirahmstrudel oder Salzburger Nockerl „dessertieren“ kann oder gar muss – weil Zucker pfui ist, Milch intolerant macht und Gluten Mägen verklebt – ja: der, die, das muss sich was einfallen lassen.



ÖSTERREICHBEZUG, DER ZIEHT

Setzen Sie auf heimische Varietäten. Mostbirne als Sorbet mit Buchweizen-Cracker. Powidl-Ganache auf Haferbasis, leicht gesalzen. Mohn mit Zitronenverbene in Aquafaba-Baiser. Steirisches Kürbiskernöl im Karamell, fein dosiert. Dazu ein süßer Most oder Honigwein, den Top-Häuser mittlerweile auch im Dessertgang einsetzen.

TEXT: PETER EDER



Es wäre ja blöd, sich Umsatz entgehen zu lassen, nur weil man nicht Geschichte schreiben möchte. Desserts sind eine Möglichkeit, sich auszutoben. Sie ermöglichen die Wow-Effekte, die nicht mehr nach dem Preis fragen lassen – „man gönnt sich ja sonst nix“. Die Erwartungshaltung: Leichtigkeit, Charakter und Überraschung kann man befriedigen – mit weniger Zucker, Gemüse und/oder neuen Fetten und Mehlen. Zumindest machen das die Patissiers, die Grenzen verschieben. Weniger Zucker, mehr Produkt

Die Bewegung „weg vom weißen Zucker“ ist in der Spitzengastronomie längst angekommen. Vorreiter ist René Frank mit CODA in Berlin. Er arbeitet ohne Industriezucker, setzt auf natürliche Süße von Früchten, Getreiden und Gemüse. Das Ergebnis sind Tränen in den Augen der Anti-Zucker-Anhänger die, wie wir alle, auf süß – eigentlich – nicht verzichten wollen. Für die Praxis lohnt der Blick auf „saubere“ Süßungsmittel. Wie z.B. jene aus Datteln. Gäste, die allein bei der Vorstellung im Zucker-Schock die Dessertkarte zuklappen – vertiefen sich sabbernd in Beschreibungen, die mit „no refined sugar“ beginnen. Backwaren bringen Dattelpaste und Dattelsüße, Farbe und Bindung. Sie wirken auch aufs Storytelling der Belegschaft, Stichwort „Clean Label“. Nutzen Sie das für Ihre Karte und Ihr Servicebriefing.

Ein weiterer Hebel sind z.B. fermentierte Süßen. Amazake, ein aus Reis und Koji gewonnenes traditionelles, fermentiertes Getränk (spaltet Stärke in natürliche Zucker). Es liefert milde Süße, Körper und Umami. In Puddings, Cremes und Parfaits funktioniert Amazake als Zucker- und teilweise Sahneersatz. Damit Sie das Zeug nicht vergessen – merke: „Zicke zacke Amazake“.

CHECKLISTE FÜR DIE NÄCHSTE KARTENRUNDE

- Ein Dessert mit maximal zwölf Prozent zugesetztem Zucker.
- Ein rein pflanzliches Dessert mit echter Struktur, nicht nur Sorbet.
- Ein Gemüse als Hauptträger der Textur.
- Eine weizenfreie Option, die wie „Signature“ aussieht.
- Ein Aromenpaar aus der „swicy“-Welt, etwa Miso-Karamell oder Sesam-Honig.

Gemüse im Dessert ist nicht schwer. Nutzen Sie das Vorurteil, Gemüse hätte nichts mit Dessert zu tun: Das Gegenteil ist der Fall. Nur wissen das Ihre Gäste erst, wenn Sie Ihre süße Karte ausspielen. Überraschen Sie mit Gemüse im Dessert – es ist damit leichter, komplexer und oft günstiger. Karfiol ist einer der heimlichen Stars. Püriert sorgt er für seidige Textur in Cremes, Mousse und Schokoladentorten – ohne Kohlschmack, wenn Sie ihn kurz blanchieren und gut abtropfen lassen. Auch Rübe, Kürbis, Süßkartoffel, Pastinake, Sellerie, Mais und Zucchini bringen Süße, Stärke oder Wasserbindung. Patissier-Asse zeigen, wie stark der Trend ist – von Zucchini-Kuchen bis zu Desserts mit Pilz- oder Kräuternoten.

Tipp: Gemüse immer doppelt behandeln. Erst Genuss sichern, dann Technik. Beispiel Karfiol: Röschen in Salzwasser blanchieren, sehr gut abtropfen, in der Kombitherme kurz nachtrocknen, erst dann pürieren. So vermeiden Sie Wasser-ringe auf dem Teller.



Achten Sie auf
FSC®-zertifizierte
Produkte!



Naturally

Heißer Genuss mit Stil!

Thermo-Riffelbecher: hervorragende Isolierfähigkeit & griffige Oberfläche



Jetzt Produkte entdecken!



Let's save the Earth together!

Decor Service

www.decor-service.com | office@decor-service.com

Theatergasse 1-2, 8490 Bad Radkersburg

Foto: © Barbara Majcan | [f](#) [i](#)



JAN EGGERS

setzt nicht zur Meilensteine in
Sachen Patisserie – er
fermentiert auch mit
viel Fingerspitzengefühl.

MILCHFREI CREMIG

Pflanzenmilch ist eine neue Kategorie und Standard geworden. Hafermilch bringt Körper und neutrale Süße. Mandel- und Cashewmilch liefern Fett und Viskosität. Kokosmilch funktioniert, wenn Sie exotische Aromen wollen. In Eis und Parfaits greift die Kombi aus Pflanzenmilch, Nussmus und Glukosesirup-Alternativen stabil. Übrigens: Der Eistrend zeigt klar wachsende pflanzliche Sorten, vor allem mit Mandel, Kokos und Hafer.

Eischnee ohne Ei: Aquafaba macht es möglich. Das aufgeschlagene Kichererbsen Kochwasser (mehr ist das nicht) ergibt stabile Meringen, Mousses und Marshmallows. Für Profis: wichtig, exakt reduzieren, auf 5 bis 6 Prozent Proteingehalt zielen, kalt schlagen, Weinsäure nutzen. Das eröffnet vegane Baisers,

Pavlovas und aufgeschlagene Toppings ohne Kompromisse.

Fette neu denken: Olivenöl-Kuchen erlebt international ein Revival. Für Österreich ist das spannend, weil hier viele hervorragende Öle verfügbar sind. Sie geben die saftige Textur und den feinen Geschmack. Kombinieren Sie Zitrus, Kräuter oder Traubenmost-Reduktion. Positionieren Sie das als leichten, mediterranen Genuss.

OHNE WEIZEN, MIT CHARAKTER

Weizenfrei bedeutet nicht fad. Nutzen Sie Mehle, die von Natur aus Aroma und Farbe mitbringen. Buchweizen für Nussigkeit, Kastanie für Süße, Mais für Farbe, die Süßgräser samen Teff und Sorghum oder Reis für die Struktur. In der Forschung und in Versuchsküchen tauchen diese Mehle als tragfähige Basis auf.

KALKULATIONE PERCHÉ TI AMO

- Kosten senken Sie über Gemüseanteil und Mehlmischungen. Karfiol, Kürbis und Rüben sind günstig, geben Volumen und Mundgefühl.
- Mise en Place, kochen Sie Gemüse-Pürees in größeren Chargen, frieren Sie in flachen Beuteln. So haben Sie rasch Grundmassen für Mousse, Cremeux und Parfaits.
- Service, schulen Sie die Geschichten. „Fermentierte Süße statt Zucker.“ „Gemüse für Textur und Tiefe.“ „Olivenöl statt Butter.“ Gäste lieben sinnvolle Gründe :-*

Tipp: Mischen Sie Mehle für Texturbalance und kombinieren Sie sie mit natürlichen Feuchtebringern wie Pürees von Karfiol, Kürbis oder Birne. Auch hier gilt: Reden Sie über das Gute. „Urgetreide, glutenfrei, rein pflanzlich...“ kommt gut an, wenn man sich mal daran gewöhnt hat. Ein Beispiel: Buchweizen-Crêpe mit Mohnparfait auf Pflanzenbasis, Holler und Apfelbalsam. Oder Kastanien-Urgetreidebiskuit mit Zwetschke und Vogelbeersorbet aus biologischer Haltung ;-)

Gäste wollen Desserts, die überraschen, leicht sind und eine Geschichte erzählen.



PRAXISIDEEN FÜR IHRE KARTE IN ÖSTERREICH

- Karfiol-Schoko-Creme mit Bio-Rapsöl und Zwetschke. Seidig, glutenfrei, laktosefrei.
- Mais-Panna-Cotta mit Buttermilch-Alternative auf Haferbasis, Hagebutte und Popcorn-Krokant.
- Kürbis-Parfait mit Miso-Karamell, Apfel und gerösteten Kernen. Der Umami-Kick holt ungeahnte Signale aus den tiefsten Geschmacksknospen und ist „swicy“ (die Kombi aus süß und pikant)

VON RESCH MANUFAKTUR



PREMIUM
**VON
RESCH**
BACKWAREN

UNSERE NEUE PREMIUMLINIE VON RESCH BIETET HANDWERKSKUNST AUF HÖCHSTEM NIVEAU. INSPIRIERT VON REZEPTEN (UND NAMEN) AUS FAMILIENTRADITION, TRADITIONELLER HANDARBEIT UND MINDESTENS 24 STUNDEN TEIGFÜHRUNG ENTSTAND PREMIUM-BACKWARENGENUSS.



— SEIT 1924 —

RESCH & FRISCH

AM LIEBSTEN IMMER

SÜSS UND SALZ – GOTT ERHALT'S

Süß-salzige und süß-pikante Noten lassen jeden guten Vorsatz dahinschmelzen. Miso-Karamell, Yuzu, Sesam, Chili und fermentierte Elemente wie Koji geben Tiefe und reduzieren die (gefühlte!) Zucker-
menge. Setzen Sie Salz präzise ein – ideal als Finish, in Form von Flocken auf z.B. Zitrus-Olivenöl-Kuchen, Sesamkrokant auf Schoko-Mousse mit Chili. Die Datenlage spricht für „swicy“ – der Trend wird bleiben!

AUF DIE KARTE FERTIG LOS!

- 1. Starten Sie mit einem „Low-Sugar-Helden“:** Zum Beispiel Olivenölkuchen mit Zitronenverbene, 10 Prozent weniger Zucker, Finish mit Salzflocken und Kernöl-Gel. Kommunizieren Sie „leichter, aromatisch, pflanzlich“.
- 2. Bauen Sie ein „Gemüse-Dessert“,** das nicht als Gag wirkt. Karfiol-Schokocreme mit Zwetschke und Roggencrumble, vegan möglich. Testen Sie im Team Blindverkostung, Sie werden staunen.
- 3. Führen Sie Amazake als Hauszutat:** Nutzen Sie es in Panna-Cotta, Parfait, Crèmeux. Erklären Sie dem Service die Koji-Idee, „natürliche Süße aus Reis“, das verkauft sich.
- 4. Weizenfreie Option mit Charakter:** Kastanienbiskuit oder Buchweizen-Sablé. Kombinieren Sie Texturgeber wie Nusskrokant und Obstgel.
- 5. Veganes Signature:** Aquafaba-Baiser auf Birnen-Amazake-Kompott, Punschgewürz, geröstete Nüsse. Stabil, instagrammable, wintertauglich.





JAKOB SZEDONJA

PATISSIERS AUS ÖSTERREICH

Wien hat mit Jakob Szedonja im Apron den „Pâtissier des Jahres 2025“ gestellt. Präzise Teller, klare Handschrift, viel Balance. In Graz setzt Jan Eggers Patisserie als Menü-Herzstück in Szene. Sein Faible ist die Textur – Crunch, Knusper oder Croustillant „par exemple“ wie die Franzosen sagen. Er knuspert nicht nur mit Zucker. Eggers kann mit unendlich viel „krachen“: Das gelingt ihm mit Hippenbruch diversen Chips, Schoko, Getrocknetem bis hin zum Schweinebauch, Popcorn, Buchweizen, Tapioka oder Topinambur gebacken, frittiert oder simpel gedörrt – „versuch, was Spaß macht – da gibt es keinen Irrtum“. Eggers fermentiert auch – aber nicht, bis der Arzt kommt. Denn der Einsatz dieser Methode braucht Fingerspitzengefühl. Wird dem Gast nämlich über die Maßen Fermentiertes kredenzt, sitzt der den nächsten Tag die Sache am Örtchen aus. Eggers rät, diesen Trend mit Maß und Ziel zu verfolgen. Und die flüssige Speisebegleitung via NO&LOW-fanatlichem Sommelier mit der Küche abzustimmen.

Ein Besuch in Graz lohnt sich nicht nur, weil sein Dessert den Steirischen Herbst feiert, sondern weil das ganze Menü einem erotischen Erlebnis sehr nahekommt – und das behaupten nicht nur ältere Semester.

P.S.: Übrigens: keine Angst vor Oliver Petriz – er ist nicht NO&LOW fanatisch, wiewohl gut im Saft.

ICH VERWENDE EIFIX, WEIL DER ANSPRUCH MEINER GÄSTE SCHON BEIM FRÜHSTÜCK BEGINNT.

ALLE VORTEILE
FÜR HOTELS UND
GASTRONOMIE:
gastro.eipro.de



**Alles für
den Gast**
Halle 08,
Stand 0414



Eifix Schlemmer Rührei von EIPRO:
für präzise Gelingsicherheit und besten
Geschmack. Wenn es um hochwertige und
kreative Ei- und Ei-Alternativprodukte
geht, ist EIPRO Ihr Qualitätsgarant.



Nicht Schlacht am Buffet

Der chinesische Militärstrategie Sun Tzu schrieb vor über 2.500 Jahren in Die Kunst des Krieges: „Der Sieg gehört dem, der vorbereitet ist und den Feind erwartet.“ Seine Lehre gilt bis heute, weit über das Schlachtfeld hinaus.

Erfolg entsteht nicht durch Mut oder Stärke, sondern durch Planung. Wer analysiert, vorbereitet und Abläufe durchdenkt, entscheidet das Spiel, bevor es beginnt. In der Küche gilt dasselbe Prinzip: Strategie schlägt Spontaneität. Planung schafft Sicherheit. Und wer vorausdenkt, hat schon gewonnen, weil er nicht kämpfen muss. Ein Buffet ist für Gastronomen oft eine logistische und wirtschaftliche Herausforderung. Zwischen vollen Platten, leeren Tellern und hohen Kosten entscheidet sich, ob der Abend in Erinnerung bleibt oder als teures Chaos endet.

PLANUNGSQUALITÄT

Die größte Falle liegt in der Auswahl. Viele Betriebe glauben, ein Buffet müsse alles bieten. Doch je größer die Vielfalt, desto schwieriger die Kalkulation. Gäste greifen in der Regel nur zu fünf bis sieben verschiedenen Speisen, egal wie lang die Tafel ist. Der Rest landet wieder in der Küche oder gleich im Müll. Statt Quantität zählt hier Planung. Ein klug zusammengestelltes Buffet führt die Gäste gezielt, spart Kosten und wirkt professionell.

Auch die Mengenplanung ist eine Wissenschaft für sich. Wer einfach „ein

bisschen mehr“ produziert, riskiert Lebensmittelverschwendung und unnötige Ausgaben. Erfahrene Küchenchefs kalkulieren präzise: rund 350 bis 400 Gramm Speisen pro Person bei einem gemischten Buffet, weniger bei Fingerfood oder Business-Events. Kleine, häufig nachgelegte Portionen machen optisch mehr her als überfüllte Platten, die in der Wärme austrocknen.

CHOREOGRAFIE

Ein oft unterschätzter Punkt ist die Dramaturgie. Die Reihenfolge der Speisen beeinflusst, wie viel konsumiert wird. Beginnt das Buffet mit Brot, Salaten oder Suppen, sinkt der Fleischverbrauch automatisch. Werden die Highlights zu früh platziert, sind sie schnell weg und der Rest bleibt unberührt. Ein gutes Buffet folgt einer klaren Choreografie, bei der der Gast geführt wird, ohne es zu merken.



Herzhaftes

HERBST



*Pasta
geniessen*

**BESUCH UNS AUF DER GAST: 8.–11.11.
IN SALZBURG, HALLE 10 | STAND 0619**



Entdecke die
neuen Sorten.

Folge uns auf
Social Media!

 [foodservice.hilcona](https://www.facebook.com/foodservice.hilcona)

 [hilcona.foodservice](https://www.instagram.com/hilcona.foodservice)

 [Hilcona Foodservice](https://www.linkedin.com/company/hilcona-foodservice)

[foodservice.hilcona.com](https://www.foodservice.hilcona.com)



PLANUNG

Ein Buffet läuft nie von selbst. Es braucht eine verantwortliche Person, die den Überblick behält.

TECHNIK&TIMING

Technik und Timing sind weitere Knackpunkte. Kaltes Essen, fehlende Steckdosen oder schlecht funktionierende Warmhalteplatten sind klassische Ärgernisse. Auch der Aufbau zählt: Teller zuerst, dann kalte Speisen, warme Gerichte und am Ende das Dessert. Getränke sollten getrennt stehen, um Staus zu vermeiden. Der Erfolg hängt oft an Details wie Stromleitungen, Kühlmöglichkeiten und Laufwegen.

Ein Profi berät seinen Auftraggeber, statt nur zu liefern. Er hilft bei der Kalkulation, erklärt, warum weniger oft mehr ist, und zeigt, wie man durch gezieltes Nachlegen Frische signalisiert und Abfall vermeidet. Er prüft die räumlichen Gegebenheiten, plant die Logistik und achtet darauf, dass während der Veranstaltung jemand für Nachschub, Sauberkeit und Temperaturkontrolle zuständig ist.

CHECKLISTE

Vor dem ersten Kochtopf steht immer das Gespräch mit dem Auftraggeber.

Viele Missverständnisse entstehen, weil grundlegende Fragen nicht geklärt sind:

- » Wer sind die Gäste?
- » Wie lange soll das Buffet stehen?
- » Gibt es Allergien oder bestimmte Ernährungswünsche?
- » Wie ist der Raum aufgebaut, wer stellt Geschirr und Dekoration und wie hoch ist das Budget pro Person?

Erst wenn diese Punkte klar sind, lässt sich ein Konzept entwickeln, das sowohl kulinarisch als auch wirtschaftlich funktioniert.

Auch Nachhaltigkeit spielt eine wachsende Rolle. Wer kleinere Schüsseln verwendet, gezielt nachlegt und Resteverwertung plant, spart Geld und schont Ressourcen. Immer mehr Gäste achten darauf, dass nicht achtlos weggeschmissen wird. Ein durchdachtes Konzept vermittelt Wertschätzung und Professionalität. Und das ist für beide wichtig – für den Gastgeber und den Gastronomen.

Das Buffet ist also weit mehr als eine Ansammlung von Speisen. Es ist ein Spiegel der Organisation, der Haltung und des handwerklichen Könnens eines Betriebs. Wenn alles ineinandergreift, entsteht ein Erlebnis, das Gäste begeistert und Gastgeber entlastet. Die wahre Schlacht am Buffet wird nicht zwischen den Gästen geführt, sondern in der Vorbereitung gewonnen. Wer plant, kalkuliert und führt, hat schon gewonnen.

GOODFRY

vfi Eine Marke von
Oils for Life
Wels, Österreich



vfi Oils for Life
BESUCH UNS
HALLE 10
STAND 845

ALLES FÜR DEN
GAST



5x
LÄNGER
FRITTIEREN*

Smarte Öle für die Profiküche

Goodfry – die Formel für bestes Frittieren und Braten

Mehr Zeit für die Gäste, weniger Ölwechsel an der Fritteuse.

Mit höchster Qualität Geld, Zeit und Mühe sparen – das leistet Goodfry!

goodfry.com



Vielfalt, die begeistert ARDO Insalatas

ARDO steht für hochwertiges Tiefkühlgemüse, Obst und Kräuter – frisch vom Feld geerntet, schonend verarbeitet und das ganze Jahr einsatzbereit. Unser Sortiment reicht von Klassikern wie Brokkoli, Spinat oder Beeren bis hin zu innovativen Convenience-Produkten wie den ARDO Insalatas oder praktischen Kräutermischungen. So sparen Profiküchen Zeit, reduzieren Food Waste und servieren dennoch höchste Qualität. Entdecken Sie die ganze Vielfalt von ARDO und lassen Sie sich inspirieren.

www.ardo.com

Landgold Fresh – Sicher aus Österreich! BIO-Eiprodukte flüssig jetzt auch in der 1-kg-Verpackung

Landgold Fresh bietet jetzt Vollei, Eigelb und Eiweiß aus österreichischer BIO-Haltung auch in der neuen praktischen 1-kg-Verpackung mit Schraubverschluss an. Pasteurisiert, BIO- und AMA-zertifiziert sind sie die perfekte Ergänzung des Sortiments; weil's einfach besser schmeckt!

Mit den neuen BIO-Eiprodukten von Landgold – zu 100 % aus Österreich – sind Sie bestens gerüstet für die Bedürfnisse Ihrer Kunden. Bei Landgold Fresh wird laufend das Produkt-Sortiment an die Kunden angepasst; so finden Sie bei uns nicht nur Frischeier aus BIO-, Freiland- und Bodenhaltung, sondern auch flüssige Eiprodukte, wie Vollei, Eigelb und Eiweiß bis hin zu Panade und Rührei!

landgold-fresh.at



Alles für den Gast
Halle 08
Stand 0414

Einfach, lecker, bio. Das Bio-Rührei TK von EIPRO.

Zuwachs für das EIPRO Bio-Sortiment: EIPRO präsentiert sich auf der diesjährigen „Alles für den Gast“ in Salzburg erneut mehr als Taktgeber für Innovationen rund um das Ei. Das Unternehmen liefert mit den Marken Eifix, PEGGYS und nogg immer wieder Inspirationen sowohl für eine flexitarische als auch pflanzenbetonte Ernährung, die zu den kommenden Spitzen-Trends zählen. Gesund, proteinreich, nachhaltig sind dabei die entscheidenden Stichworte.

Passend dazu wird das neue Produkt „Bio-Rührei TK“ auf der internationalen Fachmesse vorgestellt. Es ergänzt das bestehende Bio-Sortiment und richtet sich gezielt an Bio-Verwender wie Schul-/Kita-Caterer, Mensen und die Betriebsgastromomie. Damit trägt der Qualitätsgarant mit der Kompetenz für sichere und trendgerechte Convenienceprodukte den Anforderungen an eine gesunde und nachhaltige Ernährung im Außer-Haus-Markt Rechnung.

gastro.eipro.de

Für Burger & Co. Zwiebel Konfit

Entdecken Sie das Zwiebel-Konfit aus der Unterweger Fruchteküche, das Ihre Burger-Kreationen auf ein neues Level hebt! Diese exquisite Mischung aus süßen Zwiebeln, hochwertigem Rotwein, saftigen Birnen und sorgfältig ausgewählten Gewürzen verleiht jedem Gericht das gewisse Etwas. Ob als köstliches Burger-Topping, raffinierte Beilage zu Steak und Wild oder als geschmacklicher Begleiter zu Käse – dieses Konfit ist vielseitig einsetzbar und rundet Ihre Menüs ideal ab.

Geliefert wird das Produkt der Osttiroler Konfitüren-Spezialisten im praktischen 2kg Eimer. Machen Sie Ihre Gerichte unvergesslich mit dem Zwiebel-Konfit der Tiroler Fruchteküche!

www.fruechtekueche.at



Abbruch...



Neu bei GLOBAL Mandolinen GSL-64 und GSL-95

Erhältlich in zwei Größen mit Schnittbreiten von 64 oder 95 mm, bieten die hochwertigen Mandolinen GSL-64 und GSL-95 Präzision und Vielseitigkeit für die moderne Küche. Jede Mandoline wird mit drei Julienne-Klingen geliefert und ermöglicht so feine bis grobe Schnitte im Handumdrehen. Das robuste Design in unempfindlicher Farbe überzeugt durch Langlebigkeit, die extrem scharfen Klingen sorgen für perfekte Ergebnisse. Dank verbessertem Schnittschutz ist auch höchste Sicherheit garantiert. Ideal für Profis und ambitionierte Hobbyköche, die kompromisslose Qualität schätzen.

www.idee-exklusiv.com

Alles für den Gast
Halle 10
Stand 1109

Wenn Genuss schnell gehen muss Lösungen für Skihütten und Co.

Neben Geschmack und Qualität spielt auf der Skihütte auch Zeit eine wesentliche Rolle. Wer hungrig von der Piste kommt, will sich stärken und möglichst nicht lange warten müssen. „Daher haben wir es uns bei Caterline zur Aufgabe gemacht, die Gastronomen in dieser anspruchsvollen Situation optimal zu unterstützen“, so der Geschäftsführer von Caterline, Michael Hirschler. „Die prekäre Situation am Arbeitsmarkt bietet keine kurzfristigen Lösungen für die Gastronomie. Mit den hochwertigen Produkten von Caterline, die küchenfertig vorbereitet und einzeln portionierbar sind, ist es möglich, trotz einer kleinen Küchenbrigade eine ansprechende Speisekarte mit Klassikern anzubieten, ohne lange Wartezeiten und Qualitätsschwankungen zu riskieren.“ Produkte der Marke sind exklusiv im Großhandel und über den Vertrieb von Unilever Food Solutions zu erwerben.

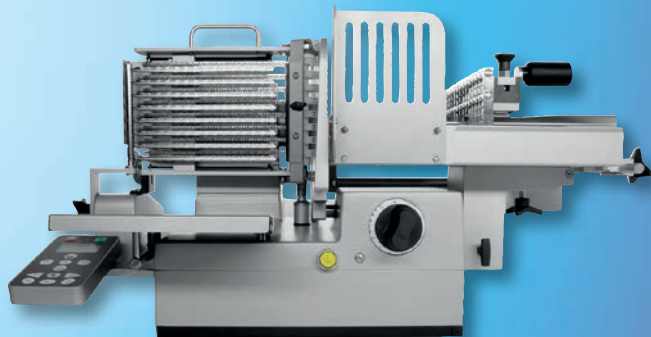
www.caterline.at

Alles für den Gast
Halle 10
Stand 0714



Top-Qualität Top-Schärfe

GRAEF



GS - Schleiftechnik
www.gs-de.eu



SICK Hermann

Werksvertretungen e.U.

A-9560 Feldkirchen · Bahnhofstraße 5 u. 6a · Tel. +43(0)4276/20202
office@sick-werksvertretung.com · www.sick-werksvertretung.com



Transgourmet Salzburg-Wals

Der Treffpunkt für Genussprofis

Ein Ort, der inspiriert – und in dem Profis gerne einkaufen: Der völlig neu gestaltete Transgourmet in Salzburg-Wals zeigt, wie moderner Gastronomie-Einkauf heute aussieht. Dank eines 50-Millionen-Euro-Investments wurde der größte Standort des führenden Gastronomie-Großhändlers von Grund auf neu gebaut und präsentiert sich jetzt als echter Hotspot für alle, die Genuss, Qualität und Service schätzen.

Schon beim Betreten des 5.000 m² großen Marktes spürt man: Hier trifft Effizienz auf Erlebnis. Frischebereiche für Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse laden zum Entdecken ein, das neue Cook-Studio bietet Raum für Austausch und Inspiration – und im begehbaren Humidor warten edle Raritäten aus aller Welt. Wer zwischendurch eine Pause braucht, genießt im neuen Bistro Snacks und Erfrischungen in entspannter Atmosphäre.

Auch hinter den Kulissen wurde kräftig investiert: Mit einer 13.000 m² großen Logistikfläche und einem eigenen Fuhrpark mit 40 LKW ist Transgourmet Salzburg-Wals jetzt noch leistungsfähiger in der Zustellung.

Ob Abholung oder Lieferung – Profis profitieren von perfekt abgestimmten Abläufen, Vorkommissionierung und persönlicher Beratung. Seit über 35 Jahren steht Transgourmet in Salzburg-Wals für Qualität, Kompetenz und Partnerschaft. Jetzt ist der Standort bereit für die Zukunft – und für alle, die Gastronomie leben.

 www.transgourmet.at



WERBUNG, Fotos: Andreas Kolarik für Transgourmet Österreich



Alles für den Gast
Halle 09
Stand 0215

Das Original für Österreichs Gastronomie –

Die Originale Pinsa Romana von Di Marco

In Österreich zählt jede Minute: Gäste erwarten Qualität, Küchen brauchen Tempo. Hier überzeugt die Originale Pinsa Romana von Di Marco – sie vereint römische Tradition mit moderner Effizienz und ist damit ideal für Betriebe vom urbanen Restaurant bis zur Berghütte.

Das Geheimnis liegt im Teig: eine Mischung aus Weizen-, Soja- und Reismehl, 72 Stunden gereift. So entsteht ein Boden, außen knusprig, innen luftig und besonders bekömmlich. Di Marco gilt als Originalproduzent und Garant für konstante Spitzenqualität – ein Vorteil, der in der alpinen Gastronomie zählt, wo schnelle Abläufe und gleichbleibende Ergebnisse entscheidend sind. Der Teig enthält wenig Hefe, keinen künstlichen Zusatz und ermöglicht lange Haltbarkeit ohne Qualitäts-einbußen.

VIELSEITIGKEIT, DIE ÜBERZEUGT

- Vorgebacken, tiefgekühlt, gekühlt oder auch ambient – servierfertig in Minuten.
- Erhältlich in vielen Formaten: von Mini bis XL, oval, rund, glutenfrei oder Multigrain.

- Gleichbleibende Qualität – unabhängig vom Personal, ideal bei Saisonkräften.
- Leichter Teig, geschätzt von gesundheitsbewussten Gästen.
- Perfekt für klassische oder kreative Beläge, kalt oder warm, für Restaurants, Berghütten oder Hotels.
- Schnelle Zubereitung: senkt Küchenaufwand und reduziert Wartezeiten.

Ob im Tal oder auf der Alm: Die Pinsa Romana bringt mediterrane Authentizität in die österreichische Küche – effizient, vielseitig und immer ein Stück Italien in den Bergen. **Erleben Sie die Pinsa live auf der Alles für den Gast mit unserem Pinsaiolo!**

 pinsa-romana.at



WERBUNG, Fotos: Hunkeler Distribution

„Eine Küche ohne Salz ist wie sprechen ohne Punkt und Komma.“

– Sören Herzig

Andreas Döllerer und Sören Herzig haben in Kooperation mit der Salinen Austria AG dem Gourmetsalz BAD ISCHLER Salzzart ein Kochbuch gewidmet.

Andreas Döllerer, bekannt für seine Cuisine Alpine, würdigt in REGIONAL mit seinen Rezepten From Nose to Tail und From Leaf to Root traditionelle Kochtechniken. Nicht die Gustostückln – das gilt für Tier und Pflanze – stehen im Zentrum, sondern jene Teile, die anderswo schon längst nicht mehr im Topf landen, weil zu aufwändig, zu kompliziert. Die Haltung dahinter: Zero Waste – oder auf gut Österreichisch: Ma schmeißt nix weg.

Sören Herzig, einst Juan Amadors rechte Hand, spielt mit Aromen, Texturen und innovativen Technologien. Dabei verführt er in GLOBAL Zu Wasser und Zu Land in bekannte wie neue Welten, bleibt dabei aber seinem Credo stets treu: Essen ist schön. Kochen ist Kunst. Genießen ist Muse.

ZWEI KÖCHE – ZWEI WELTEN – EIN KOCHBUCH

Mit dem Kochbuch möchte die Salinen Austria AG neue Wege im Vertrieb beschreiten. Es dient als Door Opener zu den Küchen und Gaststuben Österreichs: „BAD ISCHLER ist die älteste und bekannteste Speisesalz-Marke Österreichs. Mit dem Kochbuch möchten wir der Gastronomie als kompetenter und zukunftsweisender Partner zur Seite stehen.“, so Dr. Peter Untersperger, CEO der Salinen Austria AG.



Der Abbau von Salz prägte sich tief in Mensch, Kultur und Landschaft ein. Salz ist lebensnotwendig – die vielen Aspekte dieser simplen Feststellung sind im Salzkammergut deutlich spürbar. Die Verantwortung, die sich daraus ergibt, nimmt die Salinen Austria AG ernst: Sie führt alte Traditionen mit innovativer Technologie fort, engagiert sich im Kulturbereich und fördert junge Talente. Damit ist die Salinen Austria AG mit Bad Ischler mehr als eine Lebensmittelproduzentin: Sie ist eine Botschafterin für regionale Identität und kulinarische Vielfalt.



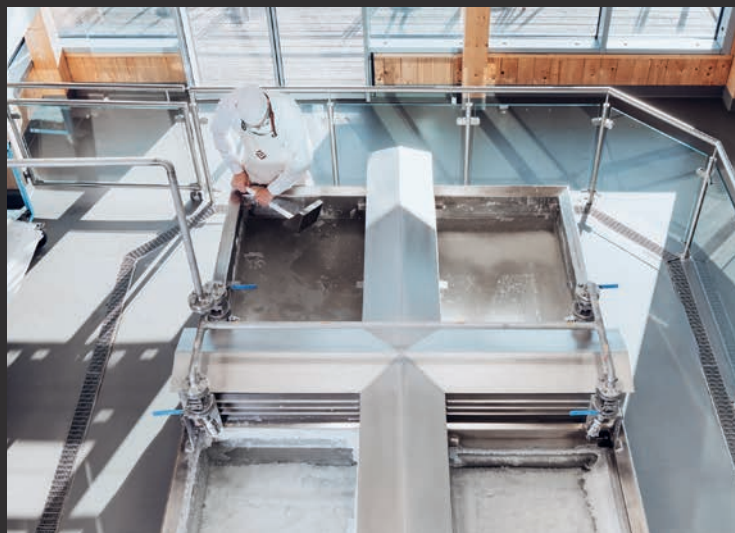
DIE SALZ-MANUFAKTUR AM DÜRRNBERG BEI HALLEIN

Im Zentrum des Kochbuchs steht, gleichsam als Bindeglied zwischen den beiden Teilen, die als Wendebuch konzipiert sind, die Salz-Manufaktur am Dürrnberg bei Hallein. Das Salz, das einst am Dürrnberg abgebaut wurde, machte Salzburg zur barocken Prachtstadt und zum Knotenpunkt europäischer Handelsstraßen. Das Salz gelangte von hier aus in die ganze Welt – und die ganze Welt kam dank des Salzhandels nach Salzburg. Salz war und ist das Bindeglied zwischen REGIONAL und GLOBAL und seiner Unentbehrlichkeit wegen Bestandteil aller Küchen.

Auch heute wird am Dürrnberg wieder Salz gewonnen: BAD ISCHLER Salzzart, ein Gourmetsalz aus zart-knusprigen Salzflöckchen, wird seit 2020 in vier Pfannen aus Natursole hergestellt, händisch vom Pfannmeister abgeschöpft und abgefüllt. Es ist ein rares und kostbares Finishing Salz, das einzigartig in Textur und mild im Geschmack ist.

Für Andreas Döllerer ist Bad Ischler Salzzart „Österreichs Antwort auf Fleur de Sel.“

✉ badischler@salinen.com | www.badischler.at



Bereit für die Weihnachtsmarkt- und Catering-Saison?

WERBUNG, Foto: Barbara Majcan

Die festliche Jahreszeit naht – und mit ihr Weihnachtsmärkte, Winterfeste und besinnliche Caterings voller Genuss und Atmosphäre. Doch wer sagt, dass festliche Stimmung nicht auch nachhaltig sein kann?

„Naturally“, die grüne Marke der Firma Decor Service, bietet eine große Auswahl an umweltfreundlichen Produkten für Events aller Art. Das österreichische Familienunternehmen begeistert seit 1986 mit einer breiten Palette an hochwertigen Produkten aus dem Non-Food Bereich und legt großen Wert auf Umweltschutz.

HEISSE GETRÄNKE, GRÜNE LÖSUNG!

Ob Glühwein, Tee oder Kaffee: Die Thermo-Riffelbecher aus FSC®-zertifiziertem Papier (FSC-C141761) sind die perfekten Begleiter für heiße Getränke an kalten Tagen. Der FSC® hilft Wälder für zukünftige Generationen zu erhalten. Die Becher bestehen aus nachwachsenden Rohstoffen, sind frei von Plastik und lassen sich vollständig kompostieren. Die hochwertige Riffelwand sorgt nicht nur für angenehmes Anfassen ohne Verbrennungsgefahr, sondern hält die Getränke auch länger warm – perfekt für einen langanhaltenden Trinkgenuss. Ideal für Weihnachtsstände, Catering-Events im Winter, Firmen- oder Gruppen-Weihnachtsfeiern sowie für Vereine.

VIELFALT, DIE BEGEISTERT! QUALITÄT, DIE BLEIBT.

Passend dazu: Weihnachtsdekorationen – von Weihnachtskugeln über Papier-Luftschnägen und Wunderkerzen bis zu Laternen – mit Dekorationen von Decor Service schaffen Sie ein stimmungsvolles Ambiente. „Ob für kleine Märkte, große Events oder kreative Weihnachtsinstallationen – unsere Produkte bieten die perfekte Verbindung von Ästhetik, Funktionalität und Umweltbewusstsein“, so Geschäftsführer Daniel Fortmüller.

www.decor-service.com



Hochwertige Haptik
und viele Designs –
Servietten von
MESSERLE.

Alles für den Gast
Halle 05
Stand 0433

Standard war gestern – Heute zählt Individualität.

Wer in Hotellerie, Gastronomie oder Catering tätig ist, weiß: Effizienz und ein klarer Markenauftritt sind entscheidend. MESSERLE bündelt deshalb alles, was die Branche braucht, in einem Komplettangebot – von Verpackungen über Tischkultur und Hygiene bis hin zu Guest-Supply. Das spart Zeit, reduziert Aufwand und schafft Klarheit: ein Ansprechpartner, ein Sortiment, alles aus einer Hand.

Neben dem breiten Standardsortiment bietet MESSERLE auch die Möglichkeit, Verpackungen und Produkte

zu personalisieren – etwa mit eigenem Branding. So lassen sich Servietten, Becher oder Verpackungslösungen ganz einfach zur Bühne für den eigenen Markenauftritt machen. Für noch individuellere Anforderungen entwickelt das Familienunternehmen maßgeschneiderte Konzepte, die exakt auf die Bedürfnisse der HoReCa abgestimmt sind.

„Unsere Kunden sollen nicht nur effizient arbeiten können, sondern auch ihre Individualität sichtbar machen. Genau dafür entwickeln wir Lösungen – vom Standard bis zur maßgeschneiderten Idee.“ – Heiner Messerle, Geschäftsführer.

Seit 65 Jahren steht MESSERLE für Kompetenz, Innovation und Verlässlichkeit im Handel. Mit diesem Anspruch begleitet das Unternehmen seine Partner in eine effiziente und markenstarke Zukunft.

www.messerle.com



MESSERLE Geschäftsführer
Heiner Messerle

WERBUNG, Fotos: MESSERLE GmbH

Vielfalt, Frische & Innovation für die Profiküche

ARDO Insalatas & Kräutersortiment

Auch heuer präsentiert sich ARDO wieder auf der Alles für den Gast Messe in Salzburg – mit einem Sortiment, das Profiköchen, Gastronomen und allen Verantwortlichen in der Gemeinschaftsverpflegung neue Möglichkeiten bietet, ihre Gäste auf höchstem Niveau zu begeistern.

Im Fokus stehen diesmal die beliebten ARDO Insalatas – internationale Salatkreationen, die Trends aus aller Welt direkt auf den Teller bringen. Ob mediterran mit Pasta und sonnengereiftem Gemüse, griechisch inspiriert mit Orzo und Oliven, exotisch im Thai-Style oder würzig als Tex-Mex-Variante: Die Insalatas sind Ready-to-Eat konzipiert und damit sofort einsatzbereit. Einfach auftauen, nach Belieben verfeinern und servieren – ob auf Buffets, als Vorspeisengrundlage oder in modernen Bowls. Mit einer Haltbarkeit von bis zu 72 Stunden nach dem Auftauen bieten sie maximale Flexibilität für den Küchenalltag.



Ein weiteres Highlight ist das umfangreiche ARDO Kräutersortiment. Frisch vom Feld geerntet, gereinigt, geschnitten und direkt tiefgeköhlt, stehen die Kräuter das ganze Jahr über in gleichbleibender Qualität zur Verfügung. Sie sind die „geheime Zutat“ in vielen Küchen: immer frisch, aromatisch und perfekt portionierbar. Ob klassische Petersilie, mediterrane Mischungen oder exotische Varianten wie Asian Style – mit den ARDO Kräutern verleihen Sie jedem Gericht das gewisse Etwas.

Beide Sortimente – Insalatas und Kräuter – stehen beispielhaft für die Philosophie von ARDO: höchste Qualität, einfache Handhabung und innovative Convenience-Lösungen, die Zeit sparen und dabei kulinarisch überzeugen.

Besuchen Sie uns auf der Alles für den Gast Messe und entdecken Sie die neuesten ARDO Produkte. Lassen Sie sich inspirieren, verkosten Sie unsere Spezialitäten und erleben Sie, wie Tiefkühl-Convenience auf höchstem Niveau schmeckt.

ARDO – Ihr Partner für Gemüse, Obst, Kräuter und mehr.

www.ardo.com



Alles für den Gast
Halle 10
Stand 0305

Easy Snack-Hits

CRISPY, TASTY, TRENDY!

★ Hash Brown Fries für Ihre Snack-Fans

- Gäste suchen auch im Kleinen den großen Genuss.
- Crispy Rösti-Stäbchen im Handmade-Style aus frischen Kartoffelraspeln mit buntem Pfeffer und einer leichten Zwiebelnote.
- Ideal zum Dippen, als Snack oder kreative Beilage. Gluten- und laktosefrei.

Mehr Infos: www.schne-frost.de

KARTOFFELN. IDEEN. GENUSS.

Schne frost



BESUCHEN SIE UNS!
ALLES FÜR DEN GAST
STAND 08-0505



Serviervorschlag

© shutterstock / Bear's Home / iStock / Elizaveta Elesina

Ein Highlight im Snackification-Trend Hash Brown Fries American Style!

Snacks spielen in der Gastronomie eine immer größere Rolle. Schne-frost präsentiert dafür die neuen Hash Brown Fries – knusprige Rösti-Stäbchen im rustikalen Handmade-Style. Aus frischen Kartoffelraspeln, verfeinert mit buntem Pfeffer und feiner Zwiebelnote, sind sie gluten- und laktosefrei und ideal als Snack oder moderne Mini-Mahlzeit. Ergänzt wird das Highlight durch das neue innovative „READY FOR SNACK“-Fingerfood-Sortiment: Vier tiefgekühlte Snack-Kreationen aus Kartoffeln, Gemüse und Käse. Attraktiv in Form als crispy Nuggets, Sticks, Bites oder Balls, lassen sie sich auch fettarm im Airfryer zubereiten.

 www.schne-frost.de



Alles für den Gast
Halle 08
Stand 0505

SalzburgMilch kredenzt königlichen Käsegenuss Premium Original Almkönig

Schon seit langem hat der Premium Original Almkönig die Herzen heimischer Käseliebhaber erobert. Kein Wunder! Denn mit seinem dezenten Aroma und mild-süßlichen Geschmack ist er der perfekte Begleiter durch den Tag. Egal ob am Frühstücksteller, zum Snacken oder als krönender Abschluss überbackener Ofengerichte. Für noch mehr Abwechslung sorgen zudem zwei weitere Genuss-Varianten des beliebten Käseklassikers. Dabei beweist speziell der Almkönig geräuchert Mut zum Charakter. Sein Geheimnis? Die behutsame Räucherung über natürlichem Buchenholz, die ihm sein kräftiges, herzhaftes Aroma entlockt und das volle Genuss-Potential zur Entfaltung bringt. Jüngster Zuwachs in der Almkönig-Familie ist der Almkönig – Der Cremige. Ähnlich dem Original präsentiert er sich von der mild-feinen Seite mit einer süßlichen Note im Abgang, aber ganz seinem Namen entsprechend eben noch eine Spur cremiger.

 milch.com/almkoenig



Für jeden Anlass Mini-Heringsfrikadellen

Küstenbullar von Friesenkrone sind Mini-Heringsfrikadellen, ihr Markenzeichen ist ihr besonders saftiger Biss. Die Alternative zu Fleischfrikadellen überzeugt mit feinem Hering, goldbraun gebraten, in einem würzig-intensivem Landfrauen-Aufguss mit Zwiebeln und Paprika. Küstenbullar sind ein Multitalent in der Küche: Ob als Tellermitte als pikante Hauptspeise, Snack im Brötchen, in Wraps oder Fladenbrot, auf dem Buffet oder als Topping auf einem knackigen Salat – die Mini-Heringsfrikadellen stillen herzhafte den Gäste-Appetit zu jeder Tageszeit. Mit wichtigen Nährstoffen und Omega-3-Fettsäuren sind sie außerdem ein Powerfood für eine ausgewogenen Ernährung. Die 2.500-Gramm-Schale enthält rund 85 Stück Küstenbullar.

 www.friesenkrone.de



Alles für den Gast
Halle 10
Stand 1014

Das Beste noch besser! 50 Jahre Nannerl

Nannerl feiert einen runden Geburtstag! Seit 50 Jahren steht das Unternehmen für kulinarischen Erfindergeist, kompromisslose Qualität und regionale Verbundenheit. Das Sortiment reicht von Gewürzen, Essigen, Ölen, Suppen, Saucen und Desserts über Getränkekonzentrate bis hin zu Spirituosen. Produziert wird in Salzburg. Zum Jubiläum hat sich Nannerl neue Produkte einfallen lassen, z. B. einen Kriecherl-Balsam, eine Teriyaki-Sauce, Ketjap Manis u.v.m. Herzstück des Jubiläums ist ein Gewinnspiel auf www.gewinnspiel.nannerl.at. Hauptpreis ist eine Vespa von 1975 und weitere Preise aus den Bereichen Genuss, Küche und Lifestyle. Der/die Gewinner/in der Vespa wird auf der Messe „Alles für den Gast“ am Nannerl-Stand verkündet sowie direkt informiert.

Mitmachen und gewinnen: Nannerl auf Facebook/Instagram folgen, liken, kommentieren!

 gewinnspiel.nannerl.at

GASTROTECHNIK



www.mayway.eu



60
JAHRE
JUBILÄUM

**Technik mit Leidenschaft
für die Gastronomie**

 **0810 100 180**  **089 370 644 00**



WERBUNG, Fotos: Hilcona

Sortenvielfalt trifft Spitzenqualität

PASTA FINA

Wer Gäste mit Pasta überraschen möchte, setzt auf PASTA FINA – gefüllte Pasta für besondere Genussmomente. Die köstlichen Sorten begeistern selbst die anspruchsvollsten Gäste – etwa mit edlen Zutaten wie Steinpilzen oder Trüffeln.

Mit feinstem 4-Eierteig, raffinierten Füllungen und kreativen Rezepturen bietet sie Küchen eine konstant erstklassige Auswahl. Ob klassische Formen oder inspirierende Neuheiten – PASTA FINA überzeugt durch Frische, ausgesuchte Zutaten und bringt aktuelle Trends sowie saisonale Akzente auf die Speisekarte. Vorgegart und tiefgefroren garantiert sie gleichbleibende Qualität, einfache Handhabung und einen perfekten Biss.

Zum 90-jährigen Jubiläum präsentiert Hilcona eine limitierte Sonderedition: Rondelli Piselli-Menta. Ergänzt wird das Sortiment um die Neuheiten Rondelli Limone-Basilico und Rondelli Ratatouille.

Neue Genussmomente im Herbst verspricht der Raviolo Brasato al Merlot in artisanaler Form: Zartes Rindfleisch trifft auf fruchtiges Merlot-Aroma und wird von feinen Umami-Noten abgerundet. Der hochwertige 4-Eierteig garantiert eine perfekte Textur und authentischen Biss, während die vollmundige Füllung jedem Menü einen besonderen, intensiven Charakter verleiht.

☞ foodservice.hilcona.com



INNOVATION – BURGER PATTY

Cult Beef Select steht für heimische Spitzenqualität von Kalbinnenfleisch.

Gastrobetriebe, die mit diesem Premiumprodukt arbeiten, wissen: Sie setzen nicht nur auf erstklassige Ware, sondern leisten zugleich einen wertvollen Beitrag zur Stärkung der Landwirtschaft und den Erhalt wertvoller Kulturlandschaft für zukünftige Generationen. Die ewige Suche nach außergewöhnlichem Geschmack führte zur Entwicklung eines patentierten Burger-Patties – inspiriert vom Rib-Eye, neu gedacht in Burgerform. Das Patty besteht ausschließlich aus Kalbinnenfleisch des Vorderviertels und verfügt auf einer Seite über eine integrierte, dünne Scheibe Eigenfett, welche eine simple und hygienische Zubereitung ohne zusätzliches Fett ermöglicht. Beim Braten schmilzt das Fett und verleiht dem



Patty eine aromatische, nussig-buttrige Note. Für ein Maximum an Geschmack könnte man die Fettscheibe mit Salz oder Gewürzen aromatisieren.

Das Produkt steht in den Startlöchern und wartet auf interessierte Partner aus Gastronomie, Produktion und Handel, die das patentierte Burger-Patty* in ihren Betrieben einsetzen oder herstellen möchten.

Interesse? Meldet euch – wir freuen uns auf den Austausch!

☞ www.cultbeef.at



* Das Patent erstreckt sich nicht nur auf Fleischprodukte, sondern schließt auch die Verwendung vegetarischer und veganer Bratmassen mit ein.

WERBUNG, Foto: Österreichische Rinderbörse GmbH

Der neue KASTNER Geschirr&Co Fachkatalog Gemeinschaftsverpflegung Für alle, die viele versorgen

Ob in Krankenhäusern, Kindergärten oder anderen Einrichtungen mit hoher Personenfrequenz – die professionelle Versorgung vieler Menschen stellt besondere Anforderungen an Ausstattung und Organisation.

Mit dem neuen KASTNER Geschirr&Co Fachkatalog für Gemeinschaftsverpflegung präsentiert KASTNER eine kompakte Übersicht über alles, was für reibungslose Abläufe in Großküchen benötigt wird. Mehr als 1.200 sorgfältig ausgewählte Artikel stehen zur Verfügung: Vom funktionalen Geschirr über robuste Tablettssysteme bis hin zu praktischen Lösungen für Lagerung und Transport von Speisen. So wird eine sichere, effiziente und zugleich wirtschaftliche Verpflegung gewährleistet. Dabei setzt KASTNER auf eine durchdachte Sortimentsgestaltung, die die speziellen Bedürfnisse von Gemeinschaftsein-

richtungen berücksichtigt und auf starke Partnerschaften mit namhaften Herstellerinnen und Herstellern – die für Qualität und Langlebigkeit stehen. Der Katalog ist als kompakter Leitfaden konzipiert: Alle relevanten Produkte auf einen Blick, übersichtlich strukturiert und leicht zugänglich. Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung erhalten damit ein Werkzeug, das die Planung und den Einkauf entscheidend erleichtert.

Jetzt entdecken & profitieren mit dem neuen KASTNER Geschirr&Co Fachkatalog Gemeinschaftsverpflegung:



☞ www.kastner.at



Alles für den Gast
Halle 10
Stand 0140

WERBUNG, Fotos: Kastner / studiohuger.at

SalzburgMilch

BESTE MILCHPRODUKTE FÜR DIE GASTRONOMIE

*Premium Milch
von Kühen mit
365 Tagen Freilauf*



*erfüllt spezielle
Anforderungen
der Gastronomie*



**SALZBURGMILCH
PREMIUM**

Nachhaltigkeit leben.
Tiergesundheit schmecken.

*aus bester Biomilch
von rundum gesunden
Kühen*

*über
40 Bio Premium
Produkte*



*respektvoller Umgang
mit der Natur*



**SALZBURGMILCH
BIO PREMIUM**

milch.com



Pünktlich zur goldenen Jahreszeit präsentiert WIBERG seine Neuprodukte. Mit dem kaltgepressten Haselnuss-Öl aus schonend gerösteten Haselnüssen und dem BIO Honig-Balsamessig kommen zwei besondere Neuheiten ins Sortiment.

SAMTIG-NUSSIGE VERFÜHRUNG

Das neue Haselnuss-Öl von WIBERG besticht durch seinen samtig-nussigen Geschmack mit zarten Nougat-Nuancen.

Feine Tropfen für besondere Kreationen

Flüssiges Gold für höchsten Genuss

Es eignet sich perfekt für Salate und Bowls, Gemüse, Rohkost, Hülsenfrüchte, Wild sowie Wildgeflügel, Pilze und auch für die süße Küche. Schon beim Öffnen der Flasche steigt einem der betörende Duft gerösteter Haselnüsse in die Nase. Nicht nur Liebhaber orientalischer Geschmackswelten kommen bei diesem edlen Öl auf ihre Kosten, denn das neue Haselnuss-Öl ist pures flüssiges Gold und passt in so gut wie jede Küche.

WENN EDLES NOCH BESSER WIRD

Kaum ein Genussmittel ist so wertvoll wie Honig. Im ersten Schritt zu kraftvollem Bio-Met verarbeitet, wird dieser anschließend vergoren und so zu BIO Honig-Balsamessig veredelt. Am Ende wird dieser noch harmonisch mit Bio-Blütenhonig verfeinert und bietet so

eine umwerfende florale Note mit einer lieblichen, dezenten Säure. Der neue BIO Honig-Balsamessig eignet sich wunderbar für Salate und Bowls, bei denen ein süß-säuerliches Geschmacksprofil gewünscht ist. Er passt hervorragend zu Fleisch, Wild sowie Gemüse und ist ideal zum Verfeinern von Saucen und Suppen. Zudem lässt sich mit dem BIO Honig-Balsamessig in Kombination mit Soda oder Mineralwasser im Handumdrehen ein erfrischendes Getränk kreieren.

Die beiden Produkte setzen neue Maßstäbe und erweitern die kulinarische Welt des WIBERG Sortiments. Sie bieten Küchenprofis innovative Möglichkeiten, ihre Gerichte zu veredeln.

☞ www.wiberg.eu/neuprodukte

WERBUNG, Foto: WIBERG

Block Menü – Partner der Gastronomie

Die Block Menü beliefert als Anbieter von frisch gekochten, hochwertigen Menükomponenten die Hotellerie, Systemgastronomie, traditionelle Gastronomie, Catering-Unternehmen sowie den Lebensmitteleinzelhandel. Das Sortiment besteht aus Suppen, Saucen, Steaks, Burgern, Hauptgerichten, Beilagen, Desserts sowie saisonalen Angeboten mit viel individuellem Spielraum für den Koch.

FRISCHE CONVENIENCE

Das Unternehmen gilt als Qualitätsführer für frische, gekühlte Convenience-Produkte und steht für Smart Cooking: Wir verwenden nur natürliche Zutaten und verzichten bereits seit Jahren auf Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe und Glutamat ("Clean Label"). Unser Credo lautet: Natur pur, wann immer es geht. Statt selber zu

kochen, lassen Sie lieber kochen, speziell auf ihre Küche zugeschnitten und sparen Sie sich Investitionen sowie Arbeitsschritte. Unser Block Menü System unterstützt dort, wo Zeit und Hände fehlen.

Block Menü bietet Vorteile bei Qualität, Frische, Wirtschaftlichkeit und Sicherheit und ist mit dem IFS Food Higher Level zertifiziert. Einzelne Gerichte wurden mehrfach ausgezeichnet.

NACHHALTIGKEIT ALS PHILOSOPHIE

Nachhaltigkeit bedeutet für uns die gelebte Verantwortung im sozialen, wirtschaftlichen und ökologischen Bereich. Unser Nachhaltigkeitsmanagement arbeitet kontinuierlich daran, die Ökoeffizienz unserer Wertschöpfung zu ver-



bessern. Unser langfristiges Ziel ist es, im Einklang mit Mensch, Natur und Tier zu wirtschaften. Regionalität und kurze Transportwege sind gerade beim Fleisch wichtige Themen. Wir greifen hier auf unser eigenes Block House Rinderaufzuchtprogramm zurück, das im Jahr 2014 ins Leben gerufen wurde. So setzen wir Maßstäbe und Tierwohl konsequent um. Mit dem Programm unterstützen wir die heimische Landwirtschaft sowie die Rindfleischproduktion.

☞ www.block-menue.de

WERBUNG, Foto: Block Menü



Österreichische Fleischkultur bei KRÖSWANG

Wenn es um erstklassiges Fleisch geht, führt kein Weg an Österreich vorbei. Die Kombination aus kristallklarem Wasser, fruchtbarem Boden und reiner Alpenluft schafft optimale Voraussetzungen für Fleischprodukte höchster Güte. KRÖSWANG hat sich von Anfang an der heimischen Qualitätsphilosophie verpflichtet und bietet seinen Kunden inzwischen über 500 frische Fleischprodukte von Rind, Kalb, Schwein und Geflügel österreichischer Erzeuger – und das in unschlagbaren 24 Stunden ab Bestellung. Nicht umsonst ist KRÖSWANG unbestritten der führende Frische-Lieferant in Österreich und Süddeutschland.

HIGHLIGHT AUF DER „ALLES FÜR DEN GAST“

Auf der Salzburger Gastronomie-Leitmesse „Alles für den Gast“ können sich Gastronomen von 8. bis 11. November von der Fleisch-Qualität bei KRÖSWANG überzeugen. Denn heuer steht der Messeauftritt des Frische-Lieferanten ganz im Zeichen der Initiative „Zeit für Fleisch. Aus Österreich“ – für echte Fleischliebhaber ein Fixpunkt für den Messebesuch. Aber KRÖSWANG hat für die GAST noch einiges mehr in petto: handgemachte Dessertkreationen aus der „Pâtisserie KRÖSWANG“, Non-Food-Sortimente vom Schwesterunternehmen manfredo und hochwertige Convenience-Produkte, die Industrieware alt aussehen lassen – der Frische-Lieferant setzt auf der GAST neue Maßstäbe.

BEKENNTNIS ZU HEIMISCHER QUALITÄT

Eine Initiative, der Manfred Kröswang ein Gesicht gab und das aus gutem Grund: „Als österreichischer Familienbetrieb sind uns Regionalität und Nachhaltigkeit besonders wichtig“, so der KRÖSWANG Eigentümer. Mit der Firmenzentrale, dem Klaushof in Grieskirchen, verkörpert KRÖSWANG die Verwurzelung mit der Landwirtschaft

wie kein anderer Lebensmittelgroßhändler. „Wir zeigen dadurch unsere Verbundenheit zur österreichischen Landwirtschaft und zur Qualität von österreichischen Produkten“, betont Manfred Kröswang. „Speziell in einer Zeit, wo der Kosten- und Spardruck steigt, war es uns wichtig, zu zeigen, dass für hochwertige österreichische Produkte immer ein Platz ist.“

ÜBER 250 „ZEIT FÜR FLEISCH. AUS ÖSTERREICH“-FANS

Was als klares Statement für mehr heimische Qualität begann, entwickelte sich schnell zur wahren Erfolgsgeschichte. Über 250 Gastronomen haben sich mit dem Anbringen eines eigenen „Zeit für Fleisch. Aus Österreich“-Stickers offiziell als Fans der Initiative geoutet. „Ich bin stolz, wie viele Gastronomen uns auf dieser Reise begleiten und in Form von Aufklebern ganz klar zeigen, wie wichtig ihnen Fleisch aus Österreich ist“, zeigt sich Manfred Kröswang von der Begeisterung für heimische Qualität beeindruckt.

HERKUNFT, DIE MAN SCHMECKT

Mit „Zeit für Fleisch. Aus Österreich“ unterstreicht KRÖSWANG sein Bekenntnis zu österreichischen Qualitätsprodukten – für Gastronomen, die ihren Gästen authentischen Genuss und nachhaltige Qualität bieten möchten. Nehmen Sie sich Zeit für Fleisch. Zeit für echte österreichische Fleischkultur.

kroeswang.at





In 10 Minuten servierfertig!

RASP Caesar Dressing mit Charakter

Mit dem neuen Caesardressing SF von RAPS bringen Profis Geschmack auf den Punkt: Eine perfekt abgestimmte All-in-Würzung mit frecher Schärfe, feiner Knoblauchnote und zitroniger Frische. Ob zu Blattsalaten mit Croutons oder herzhaften Varianten mit Geflügel oder Garnelen – dieses Dressing verleiht jedem Gericht Weltformat. Ohne zugesetzte Geschmacksverstärker, vegetarisch einsetzbar und in nur 10 Minuten zubereitet. Einfach 120 g Würzung mit Mayo (klassisch oder vegan) und Wasser vermengen – fertig ist der unvergessliche Caesar-Moment!

www.raps.at

Geballte Magie der japanischen Küche WIBERG Miso-Suppe

Wie bringt man den authentischen Geschmack Japans in seine Gerichte? Was brauchen Ramen und Bowls für richtige Geschmacksexplosionen? Und gelingt das ohne Glutamat und ohne Chemie? Die neue WIBERG Miso-Suppe bringt die Essenz traditioneller asiatischer Genüsse in jedes Gericht. Beste natürliche Zutaten sorgen für die einzigartige fermentierte Miso-Note sowie den vollmundigen und intensiven Umamigeschmack. Mit der WIBERG Miso-Suppe wird die Zubereitung einer köstlich asiatischen Suppe zum Kinderspiel. Gleichzeitig bildet diese Zutatenmischung die perfekte Basis für japanische Saucen, sowie Gemüse-, Nudel-, Reis-, oder Ramengerichte.

www.wiberg.eu/miso-suppe



Alles für den Gast
Halle 10
Stand 0514

Dolce Dessertmanufaktur präsentiert Bratapfel-Tiramisu für Herbst- und Feiertagsküche

Wenn die ersten frostigen Morgen den Winter ankündigen, wächst die Lust auf süße Genussmomente. Die Antwort der Dolce GmbH darauf ist das Bratapfel-Tiramisu aus dem Sortiment der tiefgekühlten „Alba Desserts“. Zimt, saftige Äpfel und cremiger Mascarpone machen es zur perfekten Ergänzung jeder Dessertkarte in Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Neben dem Bratapfel-Tiramisu bietet die Dessertmanufaktur eine Vielzahl saisonaler Kreationen, wie Apple-Crumble oder Zwetschgen-Zimt-Crumble für die kreative und abwechslungsreiche Speisekarte. „Wir unterstützen unsere Kunden dabei, mit köstlichen Desserts in bester Qualität attraktive Nachspeisen für ihre Gäste zu kreieren, ohne dass sie dabei viel Zeit und Personal in die Zubereitung investieren müssen“, erklärt Massimo Forgione, Gründer und Geschäftsführer der Dolce GmbH.

Alles für den Gast
Halle 10
Stand 0641

www.dolce-gmbh.de



G'schmackig gut Ein Kochbuch für BAD ISCHLER Salzzart

Gemeinsam mit Andreas Döllner und Sören Herzig präsentierte am 15. September 2025 das Team der Salinen Austria AG ein Kochbuch für Köche und Köchinnen auf der Dachterrasse von Herzigs Restaurant in Wien.

Der Einladung folgten rund fünfzig Vertreter:innen aus der heimischen Spitzgastronomie sowie Journalist:innen diverser Fachmedien. Alexander Rabl moderierte einen Talk mit CEO Dr. Peter Untersperger, Andreas Döllner und Sören Herzig. Bei schönstem Altweibersommer-Wetter und ausgesuchten Gerichten aus dem Kochbuch wurde über Salz fachgesimpelt und sich über Gastro- und Bundesländergrenzen hinweg vernetzt und ausgetauscht.

Sie haben Interesse an einem Kochbuch? Nähere Infos:

badischler@salinen.com | www.badischler.at



v.l.n.r.: Andreas Döllner, Ariane Herzog (COO), Marina Pichler (Kommunikation BAD ISCHLER, Redaktion & Text Kochbuch), Peter Untersperger (CEO), Mario Kofler (Vertriebsleitung), Sören Herzig

Links: Friesenkrone Matjesfilets mit Linsensalat und Kernöl-Spinat. Daneben: Kesser Matjes von Friesenkrone mit Erdäpfelsalat.



Mit Friesenkrone vom hohen Norden in die Berge



Matjes auf der Alm

Meeresbrise mit Almzauber: Im Herbst und Winter geht es hoch hinaus für Hering und Co. Friesenkrone ist der Meinung, dass Matjes auch in Bergregionen locker mit der regionalen Küche mithalten kann. Für ein authentisch alpenländische Rezepturen hat der nordische Fischfeinkost-Spezialist den Steirer Sternekoch Jürgen Kettner zu Rate gezogen. In Kettners raffinierten Kreationen zeigt der Matjes, dass er auch in höheren Regionen ein Star auf der Speisekarte sein kann. Und so trifft der frische Matjes auf alpine Würze, begleitet von überraschenden Akzenten.

MIT REGIONALEN ZUTATEN

Kettnerschen Rezeptvorschläge dienen als Inspiration und lassen viel Spielraum, sowohl für eigene kulinarische Ideen als auch bei der Wahl des passenden Matjes-Produkts von Friesenkrone. Ob mit Kren (Meerrettich), auf original österreichischem Erdäpfelsalat (Kartoffelsalat), mit Kürbiskernöl oder Alpenkräutern – nicht nur im flachen Norden sondern auch in höhergelegenen Regionen macht Matjes mit regionalen bodenständigen Zutaten eine tolle Figur.

VON SNACK BIS MAHLZEIT

Die Rezepturen mit küchenfertigen Friesenkrone Matjesfilets sind skalierbar von Vorspeise bis Tellermitte – eignen sich also durchaus für den kleinen Hunger zwischendurch wie für ein ausgewogenes Mittag- oder Abendessen. Die hoch-convenient Friesenkrone-Spezialitäten lassen sich ohne Aufwand und mit wenig Personal im Handumdrehen appetitlich servieren, Praxistauglichkeit ist gewährleistet. Darüber hinaus sind die modernen Produkte durch garantierte Stückzahlen kalkulationssicher. Nicht zu vergessen die inneren Werte: Heringsspezialitäten liefern hochwertiges Eiweiß, zahlreiche wichtige Nährstoffen, Mineralien und Omega-3-Fettsäuren.

REZEPTTIPP: KESSER MATJES MIT ERDÄPFEL-SALAT (FÜR 10 PORTIONEN)

Zutaten: 20 Friesenkrone Matjesfilets Nordisch, 300 ml Kürbiskernöl

Für den Erdäpfelsalat: 2 kg festkochende Kartoffeln, 100 ml Balsamicoessig, 1000 ml Hühnersuppe, 30 g Zucker, 3 Zwiebel, 50 g Senf, 300 ml Sonnenblumenöl, 80 g gebräunte Butter, 80 g Petersilie, Salz, Pfeffer

für den frittierten Knoblauch: 300 g Knoblauchzehen, 200 g Mehl Typ 405, 800 ml Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Matjes zuschneiden, mit Kürbiskernöl marinieren und bereitstellen.

Erdäpfelsalat: Kartoffel in Salzwasser weichkochen, abgießen, möglichst heiß schälen, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Essig, Hühnersuppe, Senf und Zucker vermischen. Zwiebeln schälen, halbieren, in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in Öl anschwitzen. Mit der Marinade ablöschen und auf die Kartoffelscheiben geben. Restliches Öl und flüssige braune Butter unter den Kartoffelsalat mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Frittierter Knoblauch: Knoblauchzehen schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Mehl in eine Schüssel geben und Scheiben gut darin wälzen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Knoblauchscheiben hineingeben. 5 Minuten braten, bis sie goldbraun sind. Mit einem Schaumlöffel auf Küchenpapier legen und abtropfen lassen. Leicht mit Salz würzen.

Marinierten Matjes auf Erdäpfelsalat anrichten, mit Kürbiskernöl, Blüten und Kräutern garnieren.

☛ www.friesenkrone.de

Recheis Feinster Genuss

Neu: Vegane Fiori für die Profiküche

Vegane Gerichte sind in der Gastronomie gefragter denn je. Teigwarenspezialist Recheis reagiert auf diesen Bedarf und erweitert sein Feinster Genuss Sortiment um zwei vegane Spezialitäten: Fiori Peperonata mit Paprika, Tomate und Oliven sowie Fiori Spinat mit Sonnenblumenkernen. Beide Sorten überzeugen mit cremigen Füllungen, hohem Füllanteil und feinem Geschmack, der auch anspruchsvolle Gäste begeistert. Die tiefgekühlten Convenience-Produkte sind einzeln entnehmbar, bestens warmhaltegeeignet und in wenigen Minuten servierfertig. Frei von Konservierungsstoffen und hergestellt in Österreich sind die neuen veganen Fiori die ideale Wahl für kreative Küchenprofis, die pflanzlichen Genuss auf höchstem Niveau servieren wollen. Mehr Infos und Rezeptsinspirationen unter:

www.recheis.com/gastro



Alles für den Gast
Halle 10
Stand 0425



Alles für den Gast
Halle 10
Stand 0439

Eins für alle

Aviko One-for-all Gratin

Mit seinem neuen One-for-all Gratin hat Aviko ein rein pflanzliches Produkt mit einem Geschmack und einer Cremigkeit wie ein traditionelles Gratin auf den Markt gebracht. Da es ganz ohne Milchprodukte und andere tierische Zutaten auskommt, ist es nicht nur vegan, sondern auch laktosefrei (und glutenfrei übrigens auch) und kann von allen Gästen problemlos genossen werden. Mit dem Aviko One-for-all Gratin, das direkt mit dem Superior Taste Award des International Taste Institutes in Brüssel ausgezeichnet wurde, lässt sich die Effizienz im Küchenalltag deutlich steigern: Statt mehrerer Gratin-Varianten für verschiedene Zielgruppen kann der Koch ganz einfach eins für alle zubereiten.

www.aviko.at



Alles für den Gast
Halle 10
Stand 1038

Trend trifft Tradition

TONI KAISER bringt zwei neue Germknödel-Highlights!

Seit über 45 Jahren fertigt TONI KAISER Germknödel nach Originalrezept, traditionell, hochwertig und mit regionalen Zutaten. Die Vielfalt an Größen und Füllungen begeistert Gastronomen ebenso wie Genießer. Nun erweitert TONI KAISER sein Sortiment um zwei Innovationen: den Veganen Germknödel mit klassischer Powidlfülle – flaumig, authentisch und rein pflanzlich, sowie den Bio-Germknödel ungefüllt, aus 100 % Bio-Zutaten und ideal für kreative Füllideen. Beide Varianten sind schnell zubereitet, in wenigen Minuten servierfertig und verbinden bewährte Qualität mit modernem Genussanspruch.

www.weinbergmaier.at

Jetzt wird's deftig

Ochsenbacke von Block Menü

Die sous-vide gegarten und in Merlot geschmorten Ochsenbäckchen von Block Menü überzeugen durch besondere Zartheit und ein intensives Aroma. Das Fleisch besitzt eine saftige Konsistenz, die förmlich auf der Zunge zergeht. Abgerundet wird das Gericht von einer Sauce mit feinem Röstaroma und würzig-süßlicher Note. Als ideale Begleiter runden unser cremiges Kartoffelpüree und eine feine Variation grüner Bohnen das Geschmackserlebnis harmonisch ab.

Die Ochsenbacke kann von Gastronomen in kleinen Portionen à 250 Gramm oder als 2.000 Gramm-Variante bestellt werden.

Weitere Informationen unter:

www.block-menue.de

Alles für den Gast
Halle 10
Stand 1006



Für moderne, effiziente Gastronomie GOODFRY

Entwickelt mit Profiköchen, bietet das Sortiment von GOODFRY Hochleistungsöle zum Frittieren und Braten sowie pflanzliche Butteralternativen – flüssig, cremig oder stichfest. Die Produkte erleichtern Küchenabläufe, sparen Zeit und Kosten und sorgen für konstant hohe Speisenqualität. GOODFRY Ultimate läuft bis zu fünfmal länger als herkömmliches Öl und enthält deutlich weniger gesättigte Fettsäuren. Die Butteralternativen sind rein pflanzlich, frei von Transfetten, enthalten weniger gesättigte Fette und überzeugen im Geschmack. Das spart nicht nur Geld, sondern begeistert auch Gäste. Hergestellt wird GOODFRY vom österreichischen Familienunternehmen VFI-Oils for Life.

www.goodfry.com



Alles für den Gast
Halle 10
Stand 0845



Alles für den Gast
Halle 04
Stand 0335

Hommage an Josef Resch Pepi von Resch

Pepi von Resch – ist eine Hommage an unseren Seniorchef Josef Resch und markiert den Auftakt unserer neuen, exklusiven Premiumlinie von Resch, die höchste Handwerkskunst, Zeit und Leidenschaft in jedem Detail vereint. Es handelt sich um ein Weizenmischbrot mit Roggensauerteig, das durch eine 24-stündige Langzeitführung und das doppelte Backen eine besonders aromatische Kruste und saftige Krume erhält.

www.resch-frisch.com/vonresch

Jetzt schon an Weihnachten denken! NEU: Mozartknödel

Genuss in perfekter Harmonie! Überraschen Sie Ihre Gäste mit einer Dessert-Sensation, die klingt wie ein Meisterwerk von Mozart. Der neue Mozartknödel ist ein feiner Topfenknödel, gefüllt mit einer zartschmelzenden Mozartkugel, und vereint österreichische Tradition, edlen Geschmack und feine Handwerkskunst in perfekter Balance. Außen zart, innen schokoladig und aromatisch – ein Genuss, der alle Sinne berührt. Die Knödel sind tiefgekühlt und einzeln entnehmbar.

Ob als glänzender Höhepunkt eines festlichen Menüs, als Highlight auf dem Dessertbuffet oder als süßer Gruß zum Jahresausklang – sie begeistern mit Eleganz, Raffinesse und garantiertem Wow-Effekt. Mozartknödel – ein Dessert wie eine Melodie: zart, rund und unvergesslich.
25 Stück à ca. 80 g



www.meisterfrost.at

Einfach Unvergleichlich...
**DAS ORIGINAL.
DIE PINSA ROMANA.**



Genuss für Feinschmecker Die Originale Pinsa Romana

Sie ist von Di Marco, eine kulinarische Revolution aus Rom und hat nichts mit der Pizza zu tun. Der einzigartige Teig aus Weizen-, Reis- und Sojamehl macht sie außen knusprig, innen luftig und dank 72 Stunden Fermentation außergewöhnlich bekömmlich. Vielseitig belegbar – ob sommerlich leicht oder winterlich deftig – überzeugt sie in jedem Gastronomie-Konzept. Als vorgebackene Base, tiefgekühlt, gekühlt oder ambient erhältlich, erleichtert sie den Küchenalltag und ist in nur ca. 5 Minuten servierfertig. Seit über 20 Jahren prägt Di Marco als Erfinder und Marktführer den weltweiten Erfolg.

Das Original setzt Maßstäbe – wer Qualität will, greift zu Di Marco.

hunkeler-distribution.com/de/produkt/pinsa-romana-for-horeca



Design around the world

TEXT: RENATE ORTNER



Dubai

BAB AL SHAMS

Inmitten der endlosen Sandlandschaft Dubais. Eine Hommage an die Architekturtradition der arabischen Welt – und als Neuinterpretation für das 21. Jahrhundert. Helle, lehmfarbene Fassaden, Windtürme und von Wasser durchzogene Innenhöfe greifen Prinzipien traditioneller Wüstenarchitektur auf und transformieren die 16 zweigeschossigen Gebäude mit insgesamt 115 Zimmern und Suiten in eine zeitgenössische Formsprache mit einer natürlichen Klimatisierung, die Sonne, Wind und Schatten in Balance bringt. Die Architektur folgt

dabei den Prinzipien jahrhundertealter Wüstenbautraditionen: Dicke Wände speichern Kühle, überdachte Passagen und Innenhöfe schaffen Schatten und Luftzirkulation. Die charakteristischen Windtürme leiten Frischluftströme in die Gebäude, Wasserflächen kühlen durch Verdunstung, Bäume spenden Schatten und schaffen Rückzugsorte. Kleine Durchgänge und überdachte Wege eröffnen dabei immer wieder überraschende Perspektiven und erzeugen eine räumliche Dramaturgie, die an orientalische Erzählungen erinnert – weniger Kulisse,

mehr direktes Erleben. Auch im Inneren setzt sich dieser Dialog fort: Räume, die von Stein, Holz, Antiquitäten und gewebten Textilien geprägt sind, spiegeln die Ruhe der Wüste wider. Anstelle dekorativer Überfrachtung dominieren zurückhaltende Farben und natürliche Texturen. Akzentuierungen entstehen durch gezielt gesetzte Farbkontraste – das tiefe Grün eines Olivenbaums oder die filigrane Ornamentik einer Laterne. Traditionelle Muster erscheinen in zeitgenössischer Reduktion und verankern das Resort zugleich in seiner kulturellen Herkunft.

Ein Hotel zu betreten, gleicht einem Eintauchen in Atmosphären, ein Sich-Verlieren in Stimmungen, die sich auftun, ohne dass wir sie immer bewusst benennen können. Schon beim Überschreiten einer Schwelle verändert sich die Wahrnehmung: Räume werden zu Erlebnissen, Formen zu Botschaften, Farben zu Emotionen. Manchmal genügt ein Blick, ein Detail, um eine ganze Welt zu öffnen. Überall auf der Erde existieren Orte, die genau dieses Spiel mit unseren Sinnen beherrschen – sie lehren uns, dass Gestaltung weit mehr ist als nur eine Frage des Äußeren. **PROST hat sich für Sie umgesehen.**



Foto: Babal Slams



LUSINI

Ihr Raum. Ihr Stil.

Möbel, die zu Ihnen passen – schnell, verlässlich, unkompliziert. Entdecken Sie Vielfalt, die passt.

8. – 11.11. 2025

ALLES FÜR DEN

GAST

Halle: H10GES

Stand: 10-1204

10-1209

lusini.com

VEGA Stuhl Floral, VEGA Stuhl Almond



Kapstadt



Wenn Architektur und Gestaltung mit der Seele eines Ortes verschmelzen, entsteht mehr als ein Hotel – es entsteht ein authentisches Erlebnis für den Gast, das Kultur und Atmosphäre der Umgebung spürbar macht.



ELLERMAN HOUSE

Das Hotel liegt im Herzen von Bantry Bay, einem exklusiven Stadtteil Kapstadts hoch auf einer Klippe mit Blick auf die Küste, den Atlantik und sogar die ehemalige Gefängnisinsel Robben Island.



Seit der Eröffnung als Luxushotel vereint sich der Stil der Jahrhundertwende mit modernem Design und Werken zeitgenössischer afrikanischer Kunst. Nach einer umfassenden Umgestaltung setzen nun bunt gemusterte afrikanische Stoffe, Materialien wie Holz und Bast sowie neue Gemälde, die an den Sonnenuntergang über dem Ozean erinnern, frische Akzente. Wie auch bei Kunst und Kulinarik ist der neue Stil inspiriert von der Natur, der Geschichte und den Farben und Texturen Südafrikas. Im Spa-Bereich sorgen ein neuer Polar Plunge Pool und Sensation Showers für Erfrischung.

Der Panoramablick von allen Zimmern, Suiten und Villen über den Atlantik und den endemischen Garten harmonisiert nun perfekt mit dem neu gestalteten Interior – dabei gleicht kein Zimmer dem anderen. Antikes Mobiliar wird durch moderne Skulpturen und neue Gemälde ergänzt. Das Interior Design besticht zudem durch eine geschickte Kombination unterschiedlicher Materialien: Feines Leder trifft auf warmes Holz oder exquisite Leinenstoffe.

wir stellen aus:
GAST Salzburg
HALLE 10 - 0563

karasek
OUTDOOR LIVING

Wenn es um echte Objekttauglichkeit geht.
Outdoormöbel von Karasek

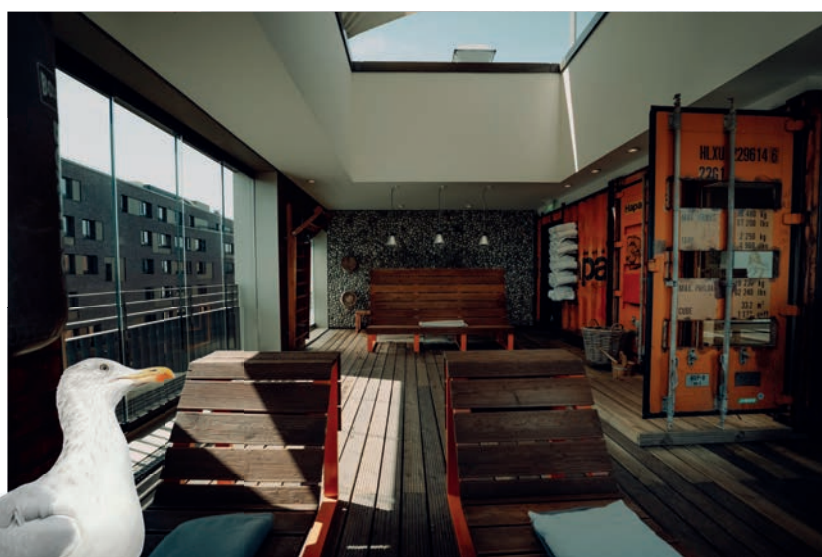


TEL +43(0)1/865 92 83-21, info@karasek.co.at, HÄNDLER IN IHRER NÄHE UNTER www.karasek.co.at



Hamburg



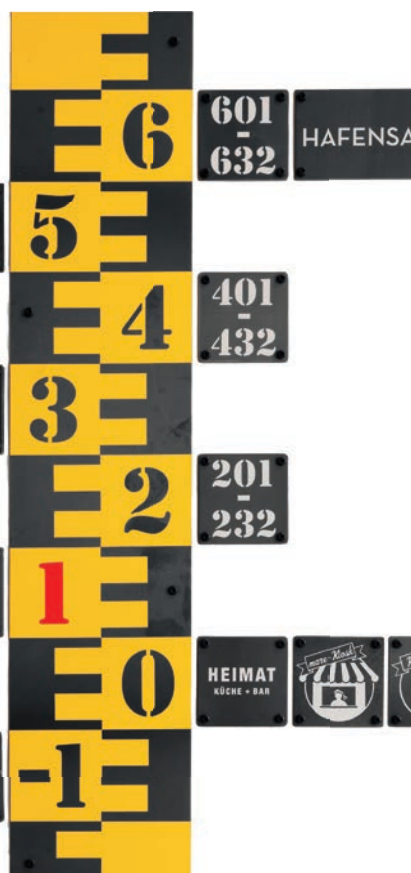
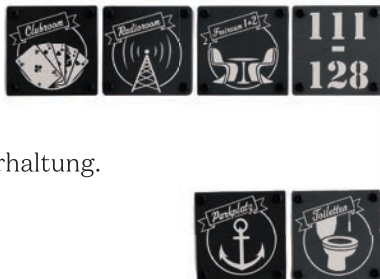


25HOURS HOTEL HAFENCITY HAMBURG

Das Hotel wurde 2011 erbaut und verfügt über 170 gemütliche Kojen sowie zahlreiche weitere Bereiche, die Geschichten von Seefahrt, Meer und Hafen erzählen.

Die Innenräume sind kreativ gestaltet und bieten eine einzigartige Atmosphäre, die die maritime Geschichte der Region widerspiegelt. Besondere Bereiche wie der Vinyl Room mit Plattenspielern, der Club Room mit Lounge-Atmosphäre und die Radio Room mit iMacs und Druckern bieten den

Gästen vielfältige Möglichkeiten zur Entspannung und Unterhaltung.



ACTION SUPER PLUS SOCKET 1600 / 1800
FÖN MIT WANDHALTERUNG / MIT UND OHNE STECKDOSE



LE TUBE 7L / 12L / 30L FEUERFEST
Erhältlich:
chrom matt,
chrom,schwarz matt



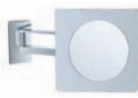
TWIN BIN Doppelwandig
Erhältlich:
schwarz, braun,
beige, silber, weiß



TRETEIMER 3L / 5L
Mit Inneneimer
Erhältlich in 3 und
5 Liter



LOLA 10 LED
Rasier- und
Kosmetikspiegel



LOLA 20 LED
Rasier- und
Kosmetikspiegel



LOLA NERO LED
Rasier- und
Kosmetikspiegel



LOLA 30
Rasier- und
Kosmetikspiegel



LOLA 70
Rasier- und
Kosmetikspiegel



LOLA 80
Rasier- und
Kosmetikspiegel



EINBAU KLEENEXBOX
Erhältlich: chrom
matt, chrom



ROBERTA KLEENEXBOX
Erhältlich: chrom,
weiß, schwarz



TISSUE BOX
Erhältlich: schwarz,
chrom

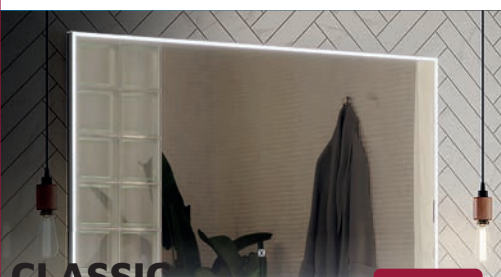


DORX SERIE
BADACCESSOIRES



DORX SERIE

MESSING
VERCHROMT



CLASSIC LINE

Einfache Sandstrahlung | Aluminiumrahmen
Lichtfarben: neutral, warm, kalt
Zertifikate: IP 44 | Wandabstand: 32mm
Optional: Berührungsschalter und Heizmatte



VIELE WEITERE
PRODUKTE

KREUZER
INTERNATIONAL

KREUZER INTERNATIONAL GMBH
Haidbachstraße 23 / A-4061 Linz Pasching
E-Mail: office@kreuzer-gmbh.com

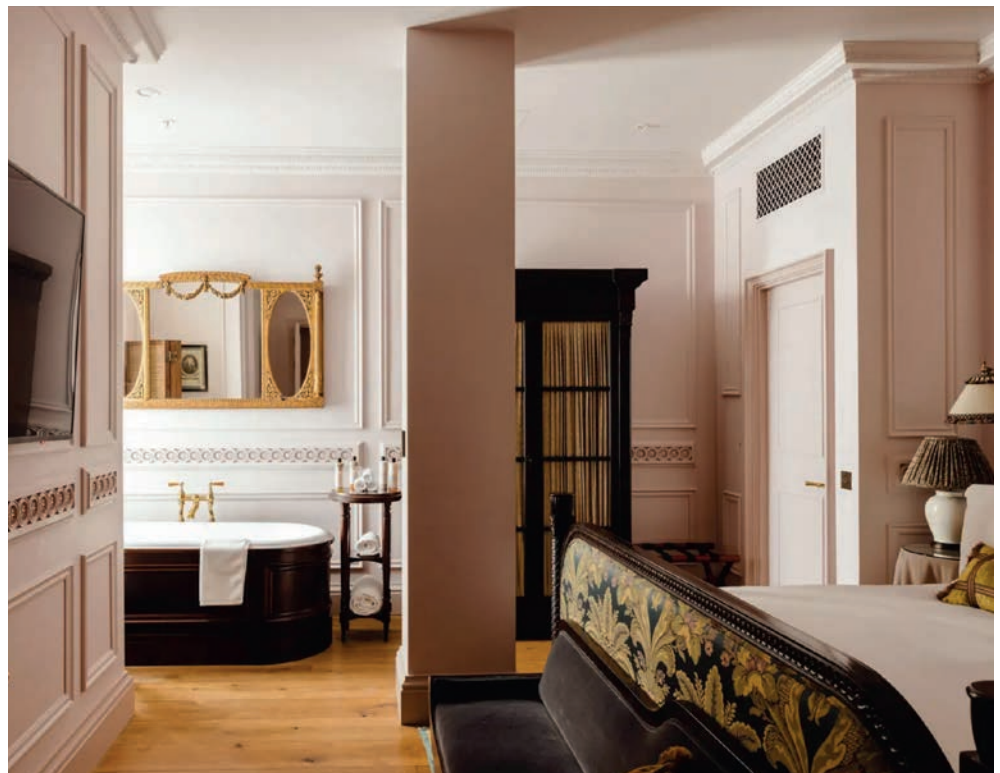
Viele weitere Modelle
finden sie auf unserer Website
www.kreuzer-gmbh.com



London

THE NED LONDON

The Ned London befindet sich in einem ehemaligen Bankgebäude in der City of London. Das denkmalgeschützte Gebäude wurde 1924 von Sir Edwin „Ned“ Lutyens entworfen und bietet heute 250 Zimmer, zehn Restaurants sowie eine Reihe von Schönheitsservices. Die Innenräume kombinieren Designelemente aus den 1920er und 1930er Jahren, darunter Vintage-Stücke, Messing- und Mahagonimöbel, Kronleuchter und reich gemusterte Möbel. In jedem Badezimmer finden sich handgeknüpfte Teppiche und Regenduschen. Die beeindruckende Eingangshalle mit 92 grünen Verdite-Säulen und gewölbten Decken trägt zur majestätischen Atmosphäre des Hotels bei.





Mailand



BULGARI HOTEL MILANO

Das Hotel befindet sich in einem renovierten 18. Jahrhundert Palast im Herzen von Mailand. Eine Kombination aus schwarzem Marmor aus Simbabwe, Stein aus Vicenza und Afyon sowie Teak- und Eichenholz schafft eine reiche und luxuriöse Atmosphäre. Es strahlt ein Gleichgewicht zwischen rigorem Design und atmosphärischer Tiefe aus. Die Zimmer sind mit Möbeln von namhaften italienischen Designmarken wie Flexform und Maxalto ausgestattet. In den Räumen finden sich gerahmte Skizzen ikonischer Bvlgari-Juwelen, um die Verbindung zur Marke zu betonen. Die Zimmer sind in eine Abfolge von sorgfältig gestalteten Bereichen gegliedert, die Komfort und Eleganz vermitteln, so z.B. ein eigener Eingangsbereich mit begehbarem Kleiderschrank. In den Suiten finden sich Sammlungen von Kunst- und Designbüchern sowie aufwendige Textilien wie Kaschmir. Großzügige Badezimmer mit Bädern aus weißem Navona-Travertin, oft mit einer separaten Dusche und einer schwarzen Granitwanne.



*Gartenmöbel
oase*
Ambiente zum Wohlfühlen



Gast Messezentrum Salzburg
8. bis 11. November 2025
Stand 10-0728

Ambiente
zum Wohlfühlen
für Ihre Gäste

www.gartenmoebeloase.at





Barcelona

W BARCELONA

liegt in der Nähe des Strandes. Die Innenräume sind modern gestaltet und bieten einen atemberaubenden Blick auf das Meer. Das Innere des Hotels wird als eine Meisterklasse im avantgardistischen Design beschrieben. Fast alle Zimmer verfügen über bodentiefe Fenster, die spektakuläre Ausblicke auf das Mittelmeer oder die Stadt bieten. Es ist bekannt für modernen Luxus, Stil und Komfort, der sich in den stilvollen Möbeln und der gesamten Ästhetik widerspiegelt. In den Suiten finden sich inspirierende Farbpaletten, wie dunkle Blautöne, Bronze und Gold oder die warmen Farben eines Sonnenuntergangs. Das Hotel punktet zudem mit zeitgenössischer Kunst und trägt so zu seinem Status als Lifestyle-Ziel bei.



Madrid



PUERTA AMÉRICA MADRID

Ein einzigartiges Projekt, das 19 der weltweit besten Architekten und Designer zusammenbrachte, von denen jeder eine Etage des Hotels entwarf. Dieses avantgardistische Designkonzept verleiht dem Hotel einen unverwechselbaren Charakter und macht es zu einem architektonischen Meisterwerk. Die Innenräume kombinieren Design-Elemente aus den 1920er und 1930er Jahren, darunter Vintage-Stücke und reich gemusterte Möbel. Die Verwendung von Lederwandverkleidungen und warmen Creme- und Brauntönen schafft eine luxuriöse Atmosphäre, die sowohl ästhetisch als auch taktil ansprechend ist. Die Zimmer wurden als „urbane Zufluchtsorte“ konzipiert und bieten einen luxuriösen Rückzugsort vom hektischen Treiben Madrids.



Goliath
5,1x5,1

MADE IN
AUSTRIA

3JAHRE
GARANTIE
QUALITÄTSPRODUKT
LEBENSLANGER SERVICE

ALLES FÜR
DEN GAST

8.-11.11.

Messe Salzburg
Halle 10,
Stand 10-1242



NOCH
LÄNGER
**DRAUSSEN
SEIN**

mit dem
Goliath 5,1x5,1 | 4x4

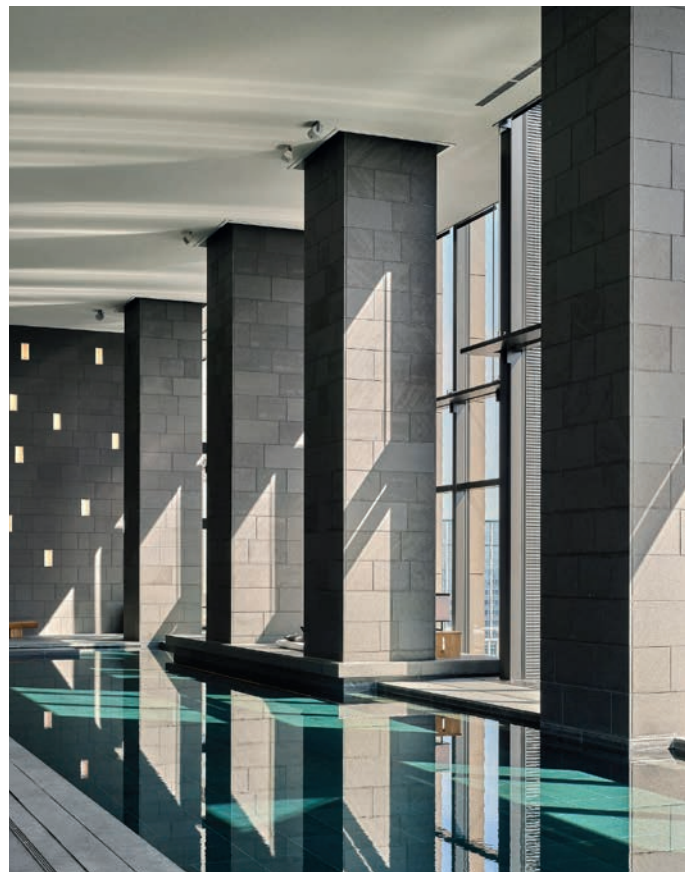
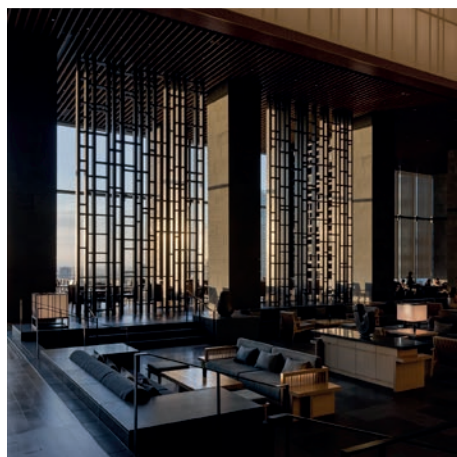
Für laue Herbstabende optional
erhältlich mit **dimmbarer
Beleuchtung und Heizstrahler.**

dopplerschirme.com

Japan

AMAN TOKYO

Das Aman Tokyo gilt als Meisterwerk minimalistischen Innendesigns und vereint traditionelle japanische Handwerkskunst mit moderner Architektur. Inspiriert von klassischen Ryokan-Gasthäusern, nutzt das Design natürliche Materialien wie Holz, Stein und Washi-Papier, um Wärme und Ruhe zu schaffen. Die Lobby erinnert mit ihren hohen Decken und Lichtspielen an einen zeitgenössischen Tempel. In den Suiten treffen klare Linien auf großzügige Raumkonzepte, die Achtsamkeit und Balance fördern. Tatami-Matten, Schiebetüren und dezente Beleuchtung schaffen eine Atmosphäre, in der sich Zen-Philosophie und urbaner Luxus vollkommen durchdringen – ein Rückzugsort über den Dächern Tokyos.





EXPLORA PATAGONIA

Dieses außergewöhnliche Hotel liegt im Herzen des Torres del Paine Nationalparks und ist ein Paradebeispiel für minimalistisch-naturinspiriertes Innendesign. Die Räume kombinieren warme Hölzer, Leder, Natursteine und große Glasfronten, die atemberaubende Ausblicke auf Gletscher, Berge und Seen freigeben. Jedes Detail ist auf Komfort und Funktionalität ausgelegt, ohne die Verbindung zur Natur zu verlieren. Die Farbpalette orientiert sich an den Tönen der Landschaft, während Möbel und Einrichtungsgegenstände schlicht, hochwertig und handverlesen bleiben. Licht- und Raumkonzepte erzeugen ein Gefühl von Weite, Ruhe und Geborgenheit zugleich. Selbst in den kälteren Monaten wird ein behagliches, Meditativ-Erlebnis geschaffen. Das Design zielt darauf ab, Natur, Architektur und Luxus harmonisch zu verbinden. Explora Patagonia zeigt eindrucksvoll, wie zeitgemäßes Design selbst inmitten unberührter Wildnis inspirieren kann und jeden Aufenthalt zu einem unvergesslichen Erlebnis macht.

Fotos: Explora Hotels



**Besuchen Sie uns auf
der „Alles für den Gast“!
Stand 01-0127**

... RIST
Gastronomie-Ausstattungen



**Digi Weave -
exklusiv bei Rist!**

**Jetzt live am
Messestand erleben!**



© Manuel Treffer | Hotel Traube Rattenberg

Der Generalunternehmer im Hotel Innenausbau VOGLAUER HOTEL CONCEPT

VOGLAUER ist nicht nur Experte für die Planung und Realisierung von Hotelprojekten, sondern produziert dank vielfältiger Maßnahmen besonders umweltschonend.

Ihr Auftrag? Designhotels auf der ganzen Welt mit Charme, Ausstrahlung und dem gewissen Etwas auszustatten. Ob das kleine Landhotel oder Boutiquehotel in urbaner Lage: VOGLAUER HOTEL CONCEPT hat sich als Familienunternehmen in über 90 Jahren einen Namen gemacht, wenn es um exklusive, ansprechende und auch funktionelle Ausstattung für besondere Häuser geht. Die Referenzen sprechen für sich!

www.voglauer.com



Alles für den Gast
Halle 10
Stand 1204, 1209

Porzellan in zeitloser Eleganz VEGA Opus

Mit Opus bringt VEGA, eine Marke von LUSINI, eine Porzellanserie, die auf Verarbeitung und Alltagstauglichkeit setzt. Alle Teile sind stapelbar und damit platzsparend im Handling. Die Serie kombiniert klassische runde Formen mit organischen Designs und bietet dadurch viel Spielraum für unterschiedliche Präsentationen. Der cremefarbene Farbton sorgt für eine warme, zeitlose Optik und passt in moderne wie traditionelle Konzepte. Die schnitt- und kratzfeste Glasur hält auch intensiver Nutzung stand – so bleibt Opus dauerhaft zuverlässig im Einsatz. Erhältlich auf:

lusini.com



Alles für den Gast
Halle 10
Stand 0728

Hochwertige Terrassenmöbel von GARTENMÖBELOASE Loungemöbel als Erlebnissfaktor

Längst ist die Außenterrasse nicht mehr nur eine Erweiterung des Gastraums. Sie ist Imagefaktor, Wohlfühloase und Umsatzbringer zugleich. Gerade Loungemöbel spielen dabei eine zentrale Rolle: Sie schaffen eine entspannte Atmosphäre, laden zum Verweilen ein und fördern den Konsum von Getränken und Speisen in ungezwungenem Ambiente. Für den Gastronomen bedeutet das jedoch auch, dass die Möbel nicht nur gut aussehen, sondern vor allem den alltäglichen Anforderungen im Außenbereich standhalten müssen: UV-Strahlung, Regen, Temperaturschwankungen und häufige Reinigung. Die Antwort: beschichtete, wetterfeste Loungemöbel von GARTENMÖBELOASE.

www.gartenmoebeloase.at

Alles für den Gast
Halle 01
Stand 0127



Effiziente Wärme im Gastgarten Die elektrischen Sitzauflagen „Nordkap“

Mit der Nordkap Sitzauflage starten Sie effizient in die kalte Saison! Statt den gesamten Außenbereich zu beheizen, sorgt Nordkap direkt am Platz für wohlige Wärme – nachhaltig und kostensparend. Die akkubetriebene Auflage bietet mehrere Heizstufen und lange Laufzeiten von bis zu 8 Stunden, ideal für Gastronomie und Hotellerie, die ihren Gästen auch im Winter höchsten Komfort im Freien bieten möchten.

Jetzt bei RIST im Sortiment und aktuell in Aktion!
Artikelnr: 0679002

www.rist.at



QR-Code scannen
und die Nordkap
Sitzauflage
entdecken!



METALLIDEE öffnet Dächer

„Unsere Projekte sind so individuell wie unsere Kunden
– das macht unsere Arbeit spannend und erfüllend“,
so Metallidee Geschäftsführer Georg Gsenger.



Die Firma Metallidee verwandelt geschlossene Gebäude in Panoramaterrassen der Extraklasse – diesmal auf einer Nordseeinsel.

STRANDPAVILJOEN PAAL I7 – TEXEL

Mit Kreativität, technischem Know-How und höchster Präzision hat die Bischofshofener Firma Metallidee ein außergewöhnliches Projekt am niederländischen Nordseestrand umgesetzt: Direkt am Strand gelegen, bietet der rund 400m² große Gastraum des Pavilions seinen Gästen eine atemberaubende Aussicht auf das Meer und die spektakulären Sonnenuntergänge.

Die baulichen Anforderungen an das Objekt waren ebenso besonders wie die Lage: Das Gebäude ruht auf Pfählen in

einer Sandfläche – ein Fundament, das besondere Planung erforderte. Metallidee lieferte die technische Lösung für die rund 250 m² große feste Dachfläche sowie die fahrbare Dachkonstruktion bestehend aus drei auffahrbaren Satteldächern.

Ein weiteres Highlight ist die 40 lfm. lange Glasfassade, die sich durch verschiebbare Rollwandteile nahezu vollständig öffnen lässt. Auch logistisch stellte das Projekt eine Herausforderung dar: die gesamte Anlieferung musste per LKW und Fähre erfolgen – „Für uns war dieses Projekt eine spannende Kombination aus technischem Anspruch, logistischem Aufwand und landschaftlich einzigartigem Standort. Solche Herausforderungen sind genau das, wofür wir brennen,“ erzählt Geschäftsführer Georg Gsenger.

ASTER'S MOUNTAIN CLUB

Über den Dächern von Wagrain ist mit dem neuen Aster's Mountain Club eine spektakuläre Location entstanden, die alpinen Lifestyle auf eine neues Level hebt. Gemeinsam mit den Bauherren entwickelte Metallidee ein durchdachtes Cabriodachkonzept mit Panoramalounge: ein Formrohrrahmen in Dachneigung mit aufgelegter Isoliersicherungsverglasung bildet das Festdach, während sechs verschraubte Dachrahmen bei Bedarf zur Seite gefahren werden können – drei nach rechts, drei nach links.

Ob Après-Ski oder Sundowner – mit einem Knopfdruck öffnet sich der Blick auf die umliegenden Alpengipfel.

☎ www.metallidee.at

ALLES FÜR DEN
GAST

Halle 05
Stand 0143

METALLIDEE
OPEN AIR SYSTEME

METALLIDEE
Entwurf | Planung | Ausführung



Alles für den Gast
Halle 10
Stand 0563

Ausstattung von KARASEK RAVENNA Stuhl & Sessel

RAVENNA – schlichtes modernes Design trifft auf maximale Funktionalität für den Objektbereich. Der Ravenna Stuhl & Sessel bieten durch eine ergonomisch geformte Rückenlehne den optimalen Sitzkomfort bei einem puristisch modernen Look. Durch die Farbvielfalt sind der Ravenna-Vollaluminium-Stuhl und -Sessel individuell auf jeder Objektterrasse einsetzbar. Passen Sie die Farbwahl Ihren CI-Farben an, oder definieren Sie farblich unterschiedliche Themenbereiche, oder einfach nur bunt gemischt. Wie gewohnt lässt sich auch das Modell Ravenna platzsparend stapeln und mit den Tischen aus dem Hause Karasek farblich kombinieren. Wie alle Produkte von KARASEK ist die Serie Ravenna auch bei intensiver Nutzung ein verlässlicher Partner über viele Jahre.

Sehen Sie den RAVENNA Stuhl und viele andere Produkte Handmade in Austria auf der Alles für den Gast in Salzburg. Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne und bringen den Schauraum zu Ihnen vor Ort. Jetzt einen Termin vereinbaren unter +43 1 865928337.

www.karasek.co.at



Alles für den Gast
Halle 06
Stand 0545

Olympiasieger vertrauen auf exito.ag Markenbotschafter Goldberger & Morgenstern

Wenn Olympiasieger ihre Unterschrift unter ein Unternehmen setzen, entsteht eine glaubwürdige Verbindung zwischen Spitzenleistung und Markenversprechen. So geschehen bei exito.ag: Thomas Morgenstern gilt als einer der erfolgreichsten Skispringer weltweit. Er gewann drei olympische Goldmedaillen und sammelte zahlreiche Weltmeistertitel. Andreas Goldberger war in den 1990ern eine feste Größe im Skispringen: mehrfacher Gesamtweltcupsieger, Tourneesieger, mit Olympiamedaillen im Gepäck. Beide stehen für Exzellenz, Durchhaltevermögen und Präzision – Werte, die auch exito.ag verkörpert.

Besuchen Sie uns auf der Gast in Salzburg und spüren Sie Qualität und die große Auswahl. Wir beraten Sie gerne und freuen uns auf Sie.

www.exito.ag



Wir beraten
Sie gerne!

#Interiorheldenimeinsatz Ohne Grün kein Gefühl

Wir glauben: Ein Raum wird erst dann besonders, wenn er eine Handschrift trägt. Unsere entsteht mit üppigen Deckenbegrünungen, Moosbildern, schwebenden Pflanzenkugeln und liebevoll gesetzten Details. So verwandeln wir Hotel-Lobbys, Ruhebereiche oder Suiten in Orte, die überraschen, berühren und in Erinnerung bleiben. Jeder Blickwinkel erzählt eine Geschichte, jedes Arrangement ist ein Unikat. Was bleibt, ist ein stimmiges Ganzes – natürlich, individuell und unverwechselbar wie wir selbst.

Ein Anruf genügt: +43 664 123 8183 – und Ihr Raum bekommt Charakter.
www.ahthatsstyle.at

Sonnenschutz & Komfort Maßgeschneiderte Lösungen von doppler

Ob individuell gestaltete Sonnenschirme mit Firmenlogo, vielseitige Gastroschirme oder komfortable Sitzauflagen – doppler liefert hochwertige Lösungen für stilvolle Außenbereiche. Eine breite Auswahl an Modellen, Größen und Befestigungen ermöglicht maßgeschneiderte, wetterfeste Konzepte, die Gästen höchsten Komfort bieten. In Europa gefertigt, verbinden die Produkte ästhetisches Design mit Funktionalität und Langlebigkeit. Dank robuster Materialien eignen sie sich ideal für den intensiven Einsatz im Freien. Besonders praktisch: Ersatzbezüge lassen sich jederzeit unkompliziert nachbestellen. Die flexibel konfigurierbaren Schirme aus österreichischer Produktion bieten zudem die Möglichkeit, Segmente farblich variabel zu gestalten. Von der Farbauswahl bis zur idealen Befestigung – persönliche Beratung unterstützt bei der Umsetzung individueller Sonnenschutzkonzepte. So entsteht eine geschützte Atmosphäre mit Stil und Charakter.

www.dopplerschirme.com



VOGLAUER
HOTEL CONCEPT

Ihr Generalunternehmer
für Innenausbau

**PLANUNG
REALISIERUNG
BETREUUNG**



Foto © Manuel Treffer | Hotel Traube Rattenberg | Rattenberg | AT

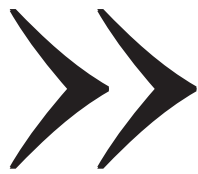
voglauer.com |  

An illustration showing a hand holding a red contactless payment card over a yellow coffee cup. A smartphone is also visible, held by another hand. The background consists of blue and white geometric shapes. The card has a white logo of a classical building, a yellow chip, and the number 1234 5678 1234 5678. The coffee cup is yellow with a dark brown liquid inside and a wisp of steam rising from it. The smartphone is black with a blue screen and a yellow button.

Bist e-fit?

TEXT: PETER EDER

Digitales Bezahlen ist Alltag. Gäste tippen, wischen, halten die Karte oder das Handy hin. Schnell, bequem, hygienisch. Doch ist die Gastronomie wirklich bereit für den digitalen Bezahlkomfort, den Gäste heute erwarten? Und was bedeutet „fit für e-Payment“ aus Sicht des Gastes?



Schnell ist nicht unbedingt besser

Gäste schätzen Tempo, aber nicht auf Kosten von Transparenz. Wer mit Karte oder Smartphone zahlt, will wissen, was passiert: Wird das Trinkgeld richtig erfasst? Entstehen Zusatzkosten? Wird der Betrag sofort abgebucht? Viele Betriebe informieren kaum. Dabei ist Aufklärung Teil des Services. Ein klarer Hinweis am Tisch oder auf der Rechnung schafft Vertrauen. Wer erklärt, was da gerade passiert, ist klar im Vorteil, wenn die Maschine PING macht und das Handy ruckelt.

Komfort ist besser als Routine

Gäste wollen Wahlfreiheit: Kreditkarte, Debitkarte, Apple Pay, Google Pay, QR-Code. Wer nur eine Option bietet, verliert Flexibilitätspunkte. Besonders internationale Gäste sind an digitale Wallets gewöhnt. Wenn die Zahlung scheitert, weil das Terminal das System nicht erkennt, bleibt ein schlechter Eindruck. Digitale Offenheit gehört heute zur Gastfreundschaft. So punktet man gerade bei den Usern, die noch ungeübt handeln.



Trinkgeld – ein emotionales Nadelöhr

Viele Gäste wollen digital zahlen, aber bar Trinkgeld geben. Weil sie die Geste schätzen. Weil sie sehen wollen, dass das Geld beim Kellner ankommt. Wenn Trinkgeldsysteme digital funktionieren, müssen sie transparent sein. Ein Knopfdruck, klare Anzeige, keine Umwege. Sonst verschwindet der gute Wille im System.

3





NEU

Order Hub

Dein smarter Bar- & Küchenmonitor

Sei SMART Sei VECTRON

Das günstigste Komplettpaket für deine digitale Zukunft

VECTRON
BY SHIFT

Kasse

ab 24,90 € mtl. mieten

+

Payment

Zwei Terminals & MobileApps gratis

+

Cloud

Cloud-Dienste inklusive

+

Service

Ein Ansprechpartner für alles

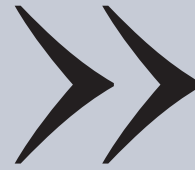
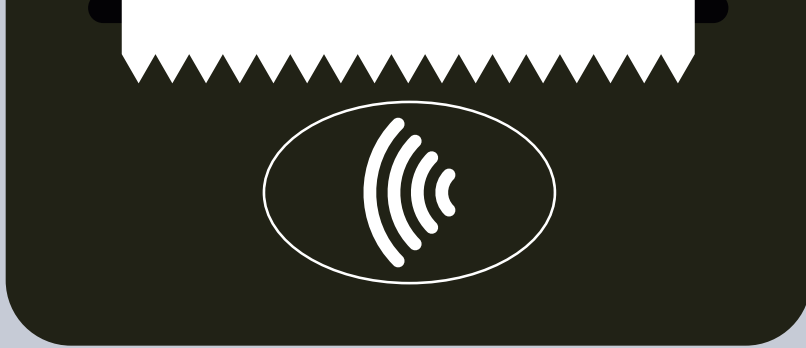


Vertrauen ist einfach

Komplexe oder instabile Prozesse sind der größte Feind der Akzeptanz. Niemand will an der Theke erklären, warum der Bezahlvorgang hängt. Weder der Gast noch die Servicemitarbeiter. Systeme müssen intuitiv sein, auch für Gäste, die kein Technikverständnis haben. Das gilt besonders in Hotels, wo Zahlung, Check-in und Zimmerkarte oft miteinander verknüpft sind. Ein undurchsichtiges oder gar abgestürztes System kann im Fall mehr als nur Zeit kosten.



„E-fit“ zu sein, bedeutet, mehr als nur die Technik im Griff zu haben. E-Fitness ist eine Haltung. Gäste wollen sich sicher, verstanden und willkommen fühlen, egal womit sie zahlen. Digitale Kompetenz zeigt sich nicht am modernsten Terminal, sondern an der klarsten Kommunikation. Wer digital kassiert und menschlich bleibt, ist wirklich e-fit.



Barrierefrei heißt auch: Digital erreichbar

Nicht jeder Gast ist digital versiert. Senioren, Kinder, manche Touristengruppen – sie brauchen Alternativen. Ein rein bargeldloses Konzept kann Menschen ausschließen. Das schadet dem Image und widerspricht der Idee von Gastfreundschaft. e-fit zu sein heißt, beides zu können: analog und digital.



Daten sind das neue Wechselgeld

Digitale Zahlungen erzeugen Datenspuren. Gäste erwarten, dass diese geschützt werden. Vertrauen entsteht, wenn Betriebe offenlegen, wie sie mit Zahlungsdaten umgehen. Wer den Datenschutz aktiv mitteilt, schafft Glaubwürdigkeit – und bleibt Gewinner im Wettbewerb.



- ✓ Gastrokassensysteme
- ✓ Gemeinschaftsverpflegung
- ✓ Netzwerktechnik
- ✓ Warenwirtschaftssysteme
- ✓ Zutrittssysteme



TEXT: PETER EDER

Die wichtigsten Fragen zum Thema Bargeldlos

Bargeldloses Zahlen gilt als Fortschritt. Es verspricht schnellere Abläufe, mehr Sicherheit, weniger Aufwand. Doch viele Betriebe unterschätzen die Schattenseiten. Wer zu schnell umstellt, zahlt drauf. Wer zu spät reagiert, verliert Anschluss. Dieser PROST Beitrag fasst die wichtigsten Fragen zusammen, die sich Gastronomen vor einer Entscheidung stellen sollten.

2

Wie stabil ist Ihr System im Alltag?

Ein Terminal ist nur so gut, wie die Leitung dahinter. Fällt das WLAN oder Mobilnetz aus, steht der Betrieb still. Selbst kurze Ausfälle können an einem vollen Samstagabend teuer werden. Prüfen Sie, ob Ihr System offlinefähig ist. Gibt es ein Fallback-System = eine offline Speicherung (der Betrieb kann weiterarbeiten, auch wenn die Hauptverbindung oder Technik versagt), etwa auf Lastschrift oder QR-Code-Bezahlung? Viele Anbieter versprechen „Ausfallsicherheit“, liefern aber keine praktische Lösung.

Ist Ihr Kassensystem wirklich kompatibel?

In vielen Küchen und Bars treffen alte Kassen-Software, neue Terminals und verschiedene Anbieter aufeinander. Wenn sich diese Systeme nicht verstehen, entsteht Chaos: Zahlungen werden doppelt oder gar nicht gebucht, Trinkgelder verschwinden, Tagesabschlüsse stimmen nicht. Prüfen Sie oder besser lassen Sie prüfen, ob Ihr Kassensystem Schnittstellen zum gewählten Zahlungsanbieter hat. Lassen Sie sich Referenzen zeigen.

1

Kennen Sie Ihre tatsächlichen Kosten?

Viele Anbieter locken mit geringen Transaktionsgebühren. Doch die wahren Kosten liegen tiefer: monatliche Terminalmieten, Supportgebühren, Internetkosten, Ausfallversicherungen, Updates. Bei kleinen Durchschnittsumsätzen pro Gast kann das die Marge stark drücken. Auch Trinkgelder werden bei Kartenzahlung oft schlechter verbucht oder ungleich verteilt. Rechnen Sie genau, bevor Sie unterschreiben.

3

Welcome
to the world of **rota**





Bargeldlos ist kein Allheilmittel. Es spart Zeit, wenn alles funktioniert, kostet aber Nerven, wenn nicht. Die Entscheidung sollte betriebswirtschaftlich, nicht emotional getroffen werden. Wer die Zahlen kennt, die Technik prüft und die Gäste ernst nimmt, hat die besten Karten. Oder besser gesagt: das beste System.

4

Wie reagieren Ihre Gäste?

Nicht jeder Gast will oder kann bargeldlos zahlen. Besonders ältere Stammgäste oder Touristen aus Bargeldländern erwarten Wahlfreiheit. Wenn Sie Barzahlung abschaffen, kann das Umsatz kosten. Auch psychologisch spielt Bargeld eine Rolle – Trinkgeld wird seltener gegeben, wenn kein Geldschein den Besitzer wechselt. Testen Sie die Akzeptanz, bevor Sie voll umstellen. Fragen Sie einfach Ihre Gäste nach deren Erfahrungen.

Wer haftet bei Problemen?

Geplatzte Zahlungen, technische Fehler oder doppelte Abbuchungen landen immer bei Ihnen. Klären Sie im Vertrag, wer bei Ausfällen haftet und wie schnell der Support reagiert. Viele Anbieter sitzen im Ausland und haben keinen 24-Stunden-Kundendienst. Prüfen Sie, ob Ihr Vertrag Rückerstattungen oder Entschädigungen vorsieht.

5

Wie sicher sind Ihre Daten und die Ihrer Gäste?

Mit jeder digitalen Zahlung geben Sie Daten weiter: Umsatz, Uhrzeit, Zahlungsart. Diese Informationen sind wertvoll – für Sie, aber auch für Dritte. Achten Sie auf DSGVO-konforme Speicherung und Serverstandorte in der EU. Eine fehlende Datenschutzvereinbarung kann teuer werden.

6

Was passiert, wenn Sie den Anbieter wechseln wollen?

Bindungsfristen von 24 oder 36 Monaten sind üblich. Kündigungen sind oft nur per Einschreiben möglich und an Fristen gekoppelt. Achten Sie darauf, dass Sie Geräte nicht teuer zurückkaufen müssen. Wählen Sie lieber einen Anbieter mit monatlicher Kündbarkeit, auch wenn die Gebühren etwas höher sind.

7

WAS BRAUCHST DU?

**ALS GAST
WILLST DU EIN ERLEBNIS.
ALS GASTRONOM:IN
WILLST DU LÖSUNGEN.**

APRO BRINGT BEIDES ZUSAMMEN.

**WIR BIETEN
DIGITALE LÖSUNGEN
FÜR DIE GASTRONOMIE
VON HEUTE UND MORGEN.**

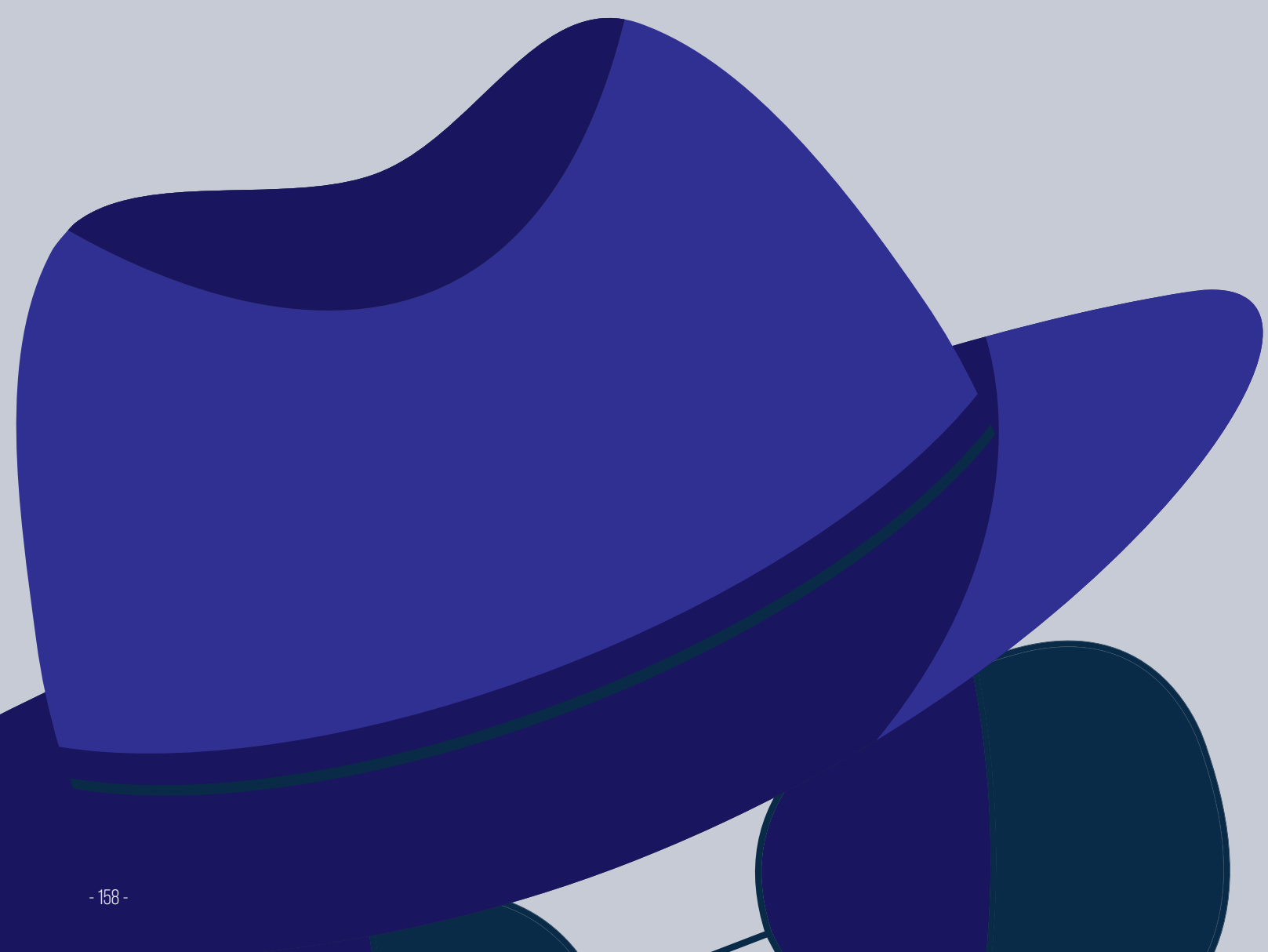
BESUCHE UNS . ALLES FÜR DEN GAST
8. - 11. NOVEMBER 2025 . SALZBURG

HALLE 10 . STAND 10-1265

apro[®]
KASSENSYSTEME

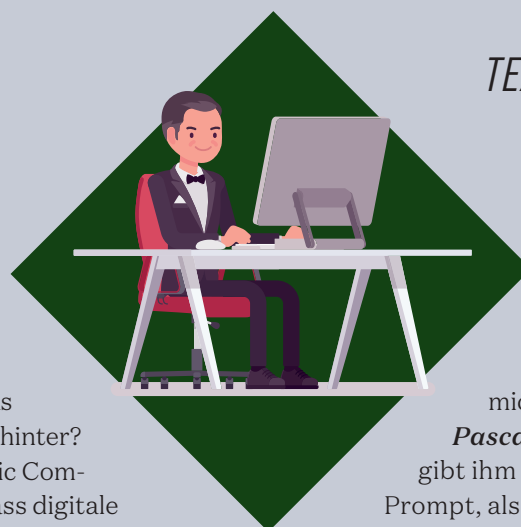
Geheim? Agenten übernehmen den Einkauf

*Ein Gespräch mit Pascal Beji über
die Zukunft des Online-Handels.*



Agentic Commerce steht noch am Anfang, doch das Potenzial ist enorm. Schon bald könnten digitale Einkaufsassistenten unseren Alltag erleichtern – sicher, effizient und ganz einfach per Sprachbefehl. Ein Interview mit Pascal Beij, Chief Commercial Officer bei Unzer.

TEXT: PETER EDER



PROST: Herr Beij, überall ist von Agentic Commerce die Rede. Was steckt eigentlich dahinter?

Pascal Beij: Agentic Commerce bedeutet, dass digitale Agenten künftig selbstständig einkaufen und Transaktionen ausführen können – also Dinge, die wir heute manuell im Online-Shop machen. Der Kunde gibt dem Agenten einfach einen Auftrag, etwa: „Kauf mir ein Sofa, das zu meinem Wohnzimmer passt und nicht mehr als 800 Euro kostet.“ Der Agent sucht dann selbstständig, vergleicht Angebote, und kann – wenn gewünscht – sogar den Kauf abschließen.

PROST: Das klingt, als würde der Computer für mich shoppen gehen?

Pascal Beij: Genau! Man gibt ihm einen sogenannten Prompt, also eine Anweisung in normaler Sprache. Dann handelt der Agent online – ganz ohne dass man selbst jede Website durchklicken muss. Schon heute gibt es erste Beispiele: ChatGPT ist mit der Produktpalette von Ikea verbunden und kann passende Vorschläge machen. Viele Online-Shops stellen ihre Daten bereits für solche Systeme bereit. Die Entwicklung geht unglaublich schnell.



Eine Software.
Für alles.
Für jeden.



Unsere Tagesempfehlung: weboffice – Die All-in-One **Softwarelösung** für die Gastronomie.

Reservieren, Bestellen, Kassieren, Verwalten.

Vielfältige Funktionen, modernste **Geräte**, benutzerfreundlich, intuitiv – alles aus einer Hand.



- ☒ Einfache Online-Reservierung
- ☒ Unkomplizierte Tischverwaltung
- ☒ Mobiles Kassieren in bar oder mit Karte
- ☒ Digitale Speisekarte
- ☒ Integrierte Warenwirtschaft und Lager

Ideal für jeden Bedarf als:

- Smarte Festinstallation im Café
- Platzsparendes Bestellterminal im Foodtruck
- Mobiles Bezahlssystem im Gastgarten
- Flexible Komplettssoftware im Filialbetrieb

Aus Österreich, einsetzbar in der DACH-Region.



www.weboffice.digital

PROST: Wie weit ist diese Technik schon? Können Agenten wirklich selbst einkaufen?

Pascal Beij: Wir stehen noch am Anfang – in einer Erprobungsphase. Besonders beim Thema Sicherheit gibt es viele offene Fragen. Wir bei Unzer wickeln Zahlungen für Händler ab: Wir nehmen Geld von Konsumenten entgegen, holen es bei Banken ein und zahlen es an Händler aus. Dabei ist Sicherheit entscheidend. Wenn künftig Agenten Transaktionen auslösen, müssen wir sicherstellen, dass der Agent echt ist und im Auftrag eines realen Menschen handelt.

PROST: Was sind die größten Herausforderungen?

Pascal Beij: Zum einen müssen wir sicherstellen, dass jede Transaktion wirklich autorisiert ist. Heute authentifizieren wir Zahlungen etwa mit Karte, Code oder Gesichtserkennung. Künftig müssen wir dasselbe auch für Agenten sicherstellen. Eine wichtige Rolle spielt dabei die Tokenisierung – also das Erset-



zen echter Kreditkartendaten durch digitale Tokens. Diese Tokens stehen für echte Zahlungsdaten, sind aber sicherer. Zum anderen geht es um Haftung: Wer haftet, wenn ein Agent einen Fehler macht? Diese Fragen werden in der Branche gerade intensiv diskutiert.

PROST: Wie sieht es mit gesetzlichen Regelungen aus?

Pascal Beij: Die EU beschäftigt sich bereits mit Datenschutz- und Zahlungsdienstleistungsthemen. Konkrete Regeln für Agentic Commerce gibt es aber noch nicht. Wenn Produkte auf den Markt kommen, stimmen wir uns eng mit den Regulierungsbehörden ab. Unsere Rechtsabteilung arbeitet proaktiv daran, bestehende Gesetze zu interpretieren – das ist ein dynamischer Prozess.

PROST: Welche Rolle spielen dabei Kreditkartenunternehmen und Banken?

Pascal Beij: Eine sehr zentrale. Visa und Mastercard sind quasi die „Autobahn“ zwischen Händlern und Banken. Über ihre Netzwerke laufen die Genehmigungen für Zahlungen. Sie beschäftigen sich intensiv mit Agentic Commerce – vor allem mit Betrugsprävention und sicheren Prozessen. Auch im Bankensektor gibt es spannende Anwendungsmöglichkeiten: Die Eröffnung eines Kontos oder die Vergabe eines Darlehens könnten künftig von Agenten unterstützt oder sogar vollständig automatisiert werden.

PROST: Wann wird Agentic Commerce für uns Verbraucher Realität?

Pascal Beij: Es ist noch Early Stage, aber es wird schneller kommen, als viele denken. Besonders im B2B-Bereich – also zwischen Unternehmen – wird es zuerst Realität, etwa wenn Händler ihre Waren automatisiert nachbestellen. Aber auch im Privatbereich werden wir schon bald erleben, dass Agenten uns beim Einkaufen unterstützen.

ÜBER PASCAL BEIJ

Pascal Beij ist als Chief Commercial Officer maßgeblich für die Umsetzung der Wachstumsstrategie von Unzer verantwortlich. Unter seiner Führung entwickelt Unzer ein integriertes Ökosystem, das Händler entlang der gesamten Zahlungsabwicklung unterstützt und ihre digitale Transformation fördert. Ziel ist es, nahtlose und einfach integrierbare Zahlungs- und Softwarelösungen bereitzustellen, die Unternehmen helfen, ihre Prozesse zu digitalisieren und auf veränderte Kundenerwartungen zu reagieren. Dabei setzt Unzer insbesondere auf branchenspezifische Software- und Zahlungslösungen zur Stärkung kleiner und mittelständischer Unternehmen.



Foto: Unzer

PROST: Welche Rolle spielt Unzer in dieser Entwicklung?

Pascal Bejj: Wir sind einer der letzten großen Zahlungsdienstleister mit Sitz in Deutschland – und wir sehen uns hier in einer Vorreiterrolle. Wir haben eine spezielle, abteilungsübergreifende Gruppe gebildet, die an Agentic-Commerce-Themen arbeitet. Dabei geht es um Sicherheit, Tokenisierung und die technische Anbindung von Händlern. Vieles ist Learning by doing, aber wir glauben: Das wird das nächste große Ding.

PROST: Und zum Schluss: Werden wir bald gar nicht mehr selbst online einkaufen müssen?

Pascal Bejj: Ich glaube, viele werden es trotzdem tun wollen – einfach, weil es Spaß macht. Aber wenn man keine Lust oder Zeit hat, wird der eigene digitale Agent das übernehmen. Wichtig ist: Es bleibt sicher, transparent und bequem. Dann wird Agentic Commerce unser Einkaufen nicht ersetzen, sondern einfacher machen.

„Wir stehen noch am Anfang – in einer Erprobungsphase. Besonders beim Thema Sicherheit gibt es viele offene Fragen.“

Pascal Bejj

INDIVIDUELL | VOLLINTEGRIERT | INNOVATIV

DIE ZUKUNFT DER GASTRONOMIE & HOTELLERIE LIVE ERLEBEN

GEWINNBLICK 
Kassen- und
Bezahlsysteme

- ✓ **Self-Ordering Terminals:** Effiziente Bestellprozesse
- ✓ **Tap to Pay:** Smartes Bonieren & Bezahlen in einem Gerät
- ✓ **Cloud-Systeme:** Reibungslose & vollintegrierte Abläufe
- ✓ **Online-Tischreservierung:** Reservierungen 24/7
- ✓ **Monitoring:** Strukturierte & schnelle Küchenprozesse
- ✓ **Backoffice & Personalplanung:** Mehr Effizienz
- ✓ **uvm.**

Alles für den Gast 2025
08. - 11.11. | Salzburg

Halle 10
Stand 0416



*Fasten
your seatbelts!*

CASABLANCA Seamless Pay

WIE DER GAST WILL

Ob internationale Gäste mit Kreditkarte zahlen, Stammgäste per SEPA-Lastschrift buchen oder jemand spontan mit Apple Pay oder Google Pay kontaktlos bezahlt – das neue Payment Gateway CASABLANCA Seamless Pay ermöglicht maximale Flexibilität. Jedes Haus kann jene Zahlungsmethoden aktivieren, die zu seinen Gästen und zu deren Gewohnheiten passen.

Beispiel:

Ein Tiroler Boutiquehotel bietet SEPA-Lastschrift und Kreditkarte, weil viele deutsche Gäste anreisen. Ein Wiener Stadthotel mit internationalem Publikum setzt auf Apple Pay und Google Pay. Beide nutzen dieselbe Technologie – zentral gesteuert über CASABLANCA.

EINFACH EINFACH EINFACH

Alle Zahlungsarten lassen sich in der CASABLANCA Cloud direkt verwalten und anpassen. Damit entfällt mühsames Hantieren mit mehreren Systemen. Und IT-Unterstützung ist gar nicht nötig, weil's so einfach ist.

Beispiel:

Ein Hotel möchte Klarna Pay Now aktivieren, um Gästen eine Direktzahlungsmöglichkeit zu bieten. Nachdem die

Der letzte Eindruck zählt. Meist entscheidet der Bezahlvorgang darüber, ob ein Aufenthalt rundum positiv in Erinnerung bleibt. Genau hier setzt CASABLANCA Seamless Pay an. CASABLANCA Hotelsoftware hat ihr System konsequent weiterentwickelt und bietet Hoteliers und Gastronomen nun eine Lösung, Buchung, Abrechnung und Bezahlung nahtlos miteinander zu verbinden.

Bezahlungsmethode durch den jeweiligen Payment-Provider freigeschaltet wurde, genügen in der Cloud wenige Klicks, um die neue Zahlungsart zu aktivieren.

VERBINDUNGSSTARK

Das Payment Gateway integriert sich perfekt in das CASABLANCA-Ökosystem. Gutscheinshop, Gäste-App und PMS greifen ineinander.

Beispiel:

Online wird ein Gutschein gekauft. Die Zahlung läuft über das Payment Gateway, der Gutschein wird automatisch im PMS verbucht, das Frontoffice sieht den Zahlungseingang in Echtzeit.

ÜBERBLICK

Mit der neuen Zahlungsübersicht behalten Betriebe jederzeit Kontrolle über ihre Transaktionen. Tagesabschlüsse, Rückerstattungen oder offene Beträge sind klar strukturiert und sofort abrufbar.

Beispiel:

Die Rezeptionsleitung prüft morgens mit einem Klick alle eingegangenen Zahlungen, erkennt Rückbuchungen oder offene Posten – ohne Excel-Listen oder Papierbelege.

Unternehmerfamilie Ehrhart,
von links: Maximilian,
Lena-Maria, Alexander,
Elisabeth und Johannes.



INTEGRIERTES PAYMENT

Mit der integrierten Payment-Lösung entfällt der Umweg über externe Terminals oder manuelle Eingaben. Alle Zahlungen – ob vor Ort, online oder mobil – werden direkt in der Hotelsoftware verarbeitet und automatisch verbucht. Das bedeutet: keine doppelten Arbeitsschritte, keine Zahlendreher, keine komplizierten Abstimmungen. „Unser Ziel war es, den Zahlungsprozess so nahtlos wie möglich zu gestalten“, erklärt COO Johannes Ehrhart. „Hoteliers sollen sich auf ihre Gäste konzentrieren können, nicht auf manuelle Buchungen oder Abgleiche.“

EFFIZIENZGEWINN BRINGT ZEITGEWINN

Durch die direkte Integration ins PMS werden Zahlungen automatisch im Journal verbucht, Tagesabschlüsse vereinfacht und Fehlerquellen minimiert. Die Rezeption profitiert von einem schnelleren Check-in und Check-out, die Buchhaltung von sauberer, automatisierter Dokumentation. „Die Integration unseres Payment-Systems hat vielen Kunden den Arbeitsalltag spürbar erleichtert“, so Ehrhart. „Gerade in Zeiten des Fachkräftemangels ist es entscheidend, Prozesse zu automatisieren, um nicht an Servicequalität zu verlieren.“

SUPPORT, DER SICH ABHEBT

Ein klarer Vorteil: CASABLANCA ist ein österreichisches Unternehmen. Bei Fragen oder Problemen sind Ansprechpartner direkt erreichbar – keine Hotline, keine Warteschleifen.

Payment muss nicht glänzen – es muss funktionieren. Genau das tut das neue CASABLANCA Payment Gateway. Es verbindet moderne Technologie mit echter Servicekultur. Für Hoteliers bedeutet das weniger Aufwand im Backoffice, mehr Komfort für Gäste und ein System, das mit der Zukunft des Bezahlens wächst. Seamless Pay mit CASABLANCA – weil Gastfreundschaft auch an der Kasse nicht aufhört.

www.casablanca.at

CASABLANCA SEAMLESS PAY

- Nahtlose Integration und maximale Flexibilität
- Zentrale Verwaltung und Echtzeit-Übersicht
- Keine IT-Kenntnisse nötig
- Direkte Integration ins PMS
- Neue Zahlungsübersicht
- Schnellerer Check-in & Check-out
- Automatisierte Buchhaltung
- Nahtlose Verbindung mit Tools
- Besseres Gästelerlebnis
- Direkter, persönlicher Support ohne Wartezeit
- Weniger Fehlerquellen, Zeitersparnis, zukunftssicher

Alles für den Gast
Halle 02
Stand 0202

Eine Buchung. 1.000 Möglichkeiten.

Die neue CASABLANCA Booking Engine macht aus jeder Buchung ein persönliches Erlebnis.



CASABLANCA
hotelsoftware





Die digitale Gesamtlösung. Ihr PMS und die Webline Hotelsysteme

Mit den Webline Hotelsystemen gelingt Ihnen eine nahtlose 360°-Digitalisierung Ihres Hotels. Vom ABM V5 für Buchung & Gästekorrespondenz über das HotelQuality Bewertungssystem, GutscheinShop, Controlling, Ressourcen Manager 360 bis zum Hotel-CRM mit integriertem Newsletter-System und neuem KI-Chatbot. Die Guest-Commerce Plattform vereint alle Systeme und Daten an einem Ort – perfekt synchronisiert mit Ihrer Hotelsoftware. So entsteht ein einzigartiges Datenmanagement, das Abläufe vereinfacht, Mitarbeiter entlastet und Gäste begeistert.

Unsere Produkte:

- ABM V5
- CRM
- Gutschein Shop
- Controlling
- Hotel Quality
- Ressourcen Manager
- Guest-Commerce Plattform
- KI-Chatbot



www.webline.com

digitale Helfer



Dienstplanerstellung, Personalverwaltung und Zeiterfassung **rota**

Egal ob Tourismus, Bäckereien oder andere Bereiche – mit rota hat jede Branche die Chance ihr Personalmanagement einfach zu gestalten. Von Kleinbetrieben bis hin zu Konzernen – Unternehmen jeglicher Größe zählen seit über 20 Jahren zu unseren Kundinnen und Kunden. rota vereint Dienstplanerstellung, Personalverwaltung und Zeiterfassung in einem benutzerfreundlichen Tool. Es hilft Ihnen den Überblick über die wichtigsten Ressourcen – Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter – zu behalten.

Vorteile auf einem Blick:

- Individuell anpassbar
- Rechtlich sicher
- Zahlen im Blick
- Branchenlösungen
- Flexibel
- Schnell startklar
- Effizient lernen

Melden Sie sich gerne direkt bei uns und vereinbaren Sie einen Termin mit unseren Expertinnen und Experten!

vertrieb@rota.at | www.rota-zeiterfassung.com

Sicher, schnell, kontaktlos. Self-Ordering & Mobiles Bezahlen

Geschwindigkeit und Effizienz sind in der Gastro das Gebot der Stunde. Self-Ordering Terminals erlauben Gästen eine schnelle, kontaktlose Bestellung über visuelle Menüs mit gezielten Upselling-Optionen.

Ein weiterer Game Changer: Mobiles Bonieren und Bezahlen kombiniert in einem Gerät. Hierdurch entfallen nicht nur Zusatzgeräte, sondern auch Laufwege und Wartezeit. Komfortabel für Gast und Personal.

Beide Lösungen reduzieren Fehler, beschleunigen Prozesse und entsprechen den heutigen Gästeanforderungen. Gleichzeitig wird das Personal spürbar entlastet. Durch die vollständige Integration in das digitale Kassensystem entstehen rechtskonforme, zukunftssichere Abläufe.

gewinnblick.de



Kostenfreies Messelicket sichern:
gewinnblick.de/allesfuerdengast

GEWINNBLICK GMBH

EderEDV GKS-Kassensoftware

Seit fast 30 Jahren setzt EderEDV Maßstäbe in der Gastronomie mit der eigenen „GKS-Kassensoftware“. Ob Schankanlage, Hotelsoftware, Webordering, SB-Terminal oder bargeldlose Zahlung – GKS verbindet alles. Neu: der **GKS Order-Tracking-Screen** – Gäste sehen auf einen Blick, welche Bestellungen in Zubereitung sind und welche abholbereit stehen. Mit starker Hardware, Orderman Gold Partnerschaft und Support 365 Tage im Jahr ist GKS die flexible Lösung für jedes Haus – vom Bistro bis zur Hotelanlage. Mit **SYMBIO**, unserer Software für Kantinen- und Zutrittslösungen, erweitern wir unser Portfolio um eine smarte Komplettlösung.



Alles für den Gast
Halle 06
Stand 0133

www.ederedv.at

Alles für den Gast
Halle 10
Stand 1265

ALLES WAS DU BRAUCHST

INNOVATIV . EFFIZIENT . SKALIERBAR

apro
KASSENSYSTEME

APRO ist mehr als ein Kassensystem APRO bietet ein digitales Ökosystem

Alle Lösungen greifen intelligent ineinander: mobile Bonierung, bargeldloses Payment, digitales Küchenmanagement, Webshop und Gutscheinmodule, Reporting sowie Schnittstellen zu Warenwirtschaft, Schank und Co. – zentral gesteuert, effizient umgesetzt. Für Betriebe, die professionell arbeiten und gleichzeitig flexibel bleiben wollen. Ob Einzelstandort oder komplexe Betriebsstruktur – APRO verbindet Technologie mit Praxiserfahrung und schafft Lösungen, die im Alltag überzeugen.

www.apro.at



Mehr als ein Kassensystem weboffice

Die smarte Komplettlösung für Gastronomen vereint Tischverwaltung, Online-Reservierungen, Kassa, Tagesabschluss, Lagerstände und mehr – digital, vernetzt und intuitiv. Modular aufgebaut passt sich weboffice den individuellen Bedürfnissen des Betriebes an und wächst mit. Sie als Kunde entscheiden flexibel, welche Funktionen sie benötigen und verwalten diese einfach online. weboffice unterstützt Sie auf dem Weg zu mehr Effizienz, Transparenz und Umsatz! Weniger Update-Chaos, weniger Papier, weniger Schnittstellen! Sie erhalten EIN System, moderne Hardware und EINEN Ansprechpartner für alles.

Jetzt 14 Tage lang gratis testen:

start.weboffice.digital



Alles für den Gast
Halle 09
Stand 0619

www.vectron.de

Vectron Order Hub Smarter Bar- & Küchenmonitor

Der neue Vectron Order Hub bringt Bestellungen in Echtzeit aus Kasse, Self-Ordering und Webshop direkt an die richtige Station. Auf Monitoren erscheinen sie strukturiert, farblich priorisiert und mit allen Sonderwünschen oder Änderungen. Das sorgt für Übersicht, vermeidet Fehler und macht Ausdrucke überflüssig. Küche und Service behalten so jederzeit die Kontrolle: Gänge lassen sich flexibel steuern, Bestellungen automatisch ausgeben und Abläufe optimal abstimmen. Das System spart Zeit, reduziert Stress und verringert den Papierverbrauch – ein Gewinn für Effizienz, Team und Umwelt.

Zwischen
Glanz
und Patina

Entsorgung_Recycling_Kanal_Service

**BEI DA RESTFETTN
REICHT UNS
NIEMAND DAS WASSER.**

Hotellerie und Gastronomie in ganz Österreich wissen seit vielen Jahren, was man mit der Fettn am besten macht: Fettabscheiderwartung, -entsorgung, Abwasserprobenahmen, §134-WRG-Überprüfungen, Planung und Beratung von Fischer!

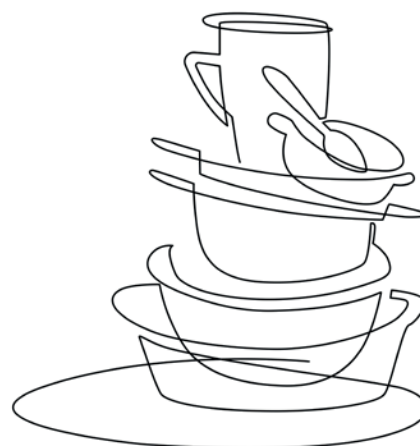
FISCHER
Ratzfatz



Martin Gugerell, Fettabscheidungsanwält

www.fischer-entsorgung.at

TEXT: RENATE ORTNER



Hygiene ist in der Gastronomie ein Wort mit fast sakralem Klang. Kaum ein anderer Bereich des öffentlichen Lebens ist so sehr mit Sauberkeit, Reinheit und Ordnung verknüpft wie Küche und Gastraum.

Gäste betreten ein Restaurant mit dem unausgesprochenen Grundvertrauen, dass das, was sie hier verzehren, weder krank macht noch ekelerregende Hintergedanken zulässt. Dieses Vertrauen ist die stille Basis jeder Mahlzeit außer Haus. Doch jenseits der Selbstverständlichkeit, dass niemand Salmonellen im Salat oder Schimmel auf dem Brot haben möchte, stellt sich eine interessante Frage: Kann es auch zu viel Hygiene geben? Gibt es einen Punkt, an dem Reinlichkeitsfanatismus ins Absurde kippt – oder gar kontraproduktiv wird?

WEIL JEDES ESSEN DEN PERFEKTEN TELLER VERDIENT

Ihre Geschirr-, Gläser- & Küchenreinigung zum Jubiläumspreis – für glänzende Ergebnisse und zufriedene Gäste.



Alle Angebote auf
hollu.com/120jahre/aktionen

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

Bis zu
50 %
sparen!



hollu
120
JAHRE

WO HYGIENE UNVERZICHTBAR IST

Beginnen wir beim Offensichtlichen: Es gibt Zonen, in denen Hygiene schlicht nicht verhandelbar ist. In der Küche, wo rohe Lebensmittel verarbeitet werden, entscheidet Sauberkeit über Gesundheit. Niemand möchte, dass das Huhn auf dem gleichen Brett liegt wie die frischen Kräuter – wegen der Kräuter. Niemand möchte, dass ein Koch mit ungewaschenen Händen rohes Fleisch hält und anschließend den Teller garniert. Hier geht es nicht um Pedanterie, sondern um den Schutz vor echten Gefahren: Bakterien, Viren, Parasiten.

Auch im Service gibt es Bereiche, in denen Hygiene die Grundlage von Professionalität ist. Ein Glas, das Lippenabdrücke trägt, löst Ekel aus, bevor überhaupt gekostet wird. Ein schmutziges Besteck zerstört die gesamte Atmosphäre eines Abends. Hygiene ist hier nicht nur medizinisch relevant, sondern auch kulturell. Sie schützt nicht nur den Körper, sondern auch die Würde des Gastes.





WENN SAUBERKEIT ZUM SELBSTZWECK WIRD

Doch dann gibt es die andere Seite. Übertriebene Hygiene kann groteske Züge annehmen. Manche Küchen wirken wie Operationssäle, blitzend, steril, ohne eine Spur von Leben. Doch in Wahrheit wird ein Teller Pasta nicht besser schmecken, nur weil der Boden dreimal täglich desinfiziert wird. Ein Gast möchte nicht das Gefühl haben, in einer Chemiefabrik zu speisen.

Die Gastronomie lebt von Sinnlichkeit: vom Duft frisch gebackenen Brotes, von der Wärme einer offenen Küche, von der Patina eines Weinkellers. Übertriebene Reinlichkeitsideale können diese Sinnlichkeit zerstören. Sie können Atmosphäre austrocknen, Räume in sterile Nicht-Orte verwandeln. Wenn alles nur noch nach Putzmittel riecht, statt nach Essen, ist etwas aus dem Gleichgewicht geraten.

Miele

Die Qualität verbessern wir ständig.

Manchmal reduzieren wir den Preis.

Beim Kauf zweier Geräte aus den ausgewählten Produktgruppen, wird das günstigere Gerät im Aktionszeitraum mit dem angegebenen Betrag rabattiert.



Mehr Infos
www.miele.at/pro/save-waschen

Miele Professional. Immer Besser.

Time to

SAVE



Bis zu
**1.500 €*
sparen**

* Beim Kauf zweier Geräte aus den ausgewählten Produktgruppen, wird das günstigere Gerät mit dem angegebenen Betrag rabattiert.

Aktionszeitraum 01. September – 30. November 2025. Die Aktion ist nicht mit anderen Aktionen, Sonderfinanzierungsformen oder Sonderkonditionen kombinierbar. Der Sofortrabatt versteht sich exkl. 20 % MwSt. und wird direkt bei der Rechnung abgezogen.



HYGIENE ALS KULTURELLE CHIFFRE

Interessant ist auch, dass Hygiene im Restaurant weit über das rein Praktische hinausgeht. Sie ist Symbol. Ein glänzender Boden, ein geordnetes Regal, die frisch gebügelte Schürze des Kellners – all das vermittelt: Hier herrscht Kontrolle. Hier werden Dinge ernst genommen. Umgekehrt kann ein wenig Unordnung schon Verdacht erregen. Ein Brotkorb mit ein paar Krümeln löst beim Gast schnell die Assoziation „unsauber“ aus, obwohl es rational betrachtet, kaum ein Risiko birgt.

Das zeigt: Hygiene ist auch eine Inszenierung. Sie ist Teil des gastronomischen Theaters. Der Gast will nicht nur satt werden, er will auch Vertrauen fühlen. Und manchmal wird dieses Vertrauen eher durch Ästhetik erzeugt als durch tatsächliche mikrobiologische Sauberkeit.

DIE GEFAHR DER ÜBERSTEIFERUNG

Doch wenn Hygiene zum Fetisch wird, kann sie paradoxe Folgen haben. Übermäßige Desinfektion zerstört nicht nur Bakterien, sondern auch das Mikroklima, das natürliche Gleichgewicht. Ein Restaurant, das permanent mit aggressiven Mitteln arbeitet, riecht nicht nur künstlich, es kann auch die Gesundheit der Mitarbeiter belasten. Atemwege, Haut, Wohlbefinden leiden.

Noch subtiler ist ein kultureller Effekt: Der Gast, der auf absolute Sterilität konditioniert wird, verliert das Gefühl für Normalität. Der kleinste Makel – ein Wasserfleck auf der Glasplatte, ein winziger Rostpunkt am Besteck – wird sofort als Skandal empfunden. Das Verhältnis zur Wirklichkeit verschiebt sich: Man erwartet eine Perfektion, die kein menschlicher Raum dauerhaft bieten kann.

WO DAS „ZUVIEL“ BEGINNT

Wo also liegt die Grenze? Vielleicht dort, wo Hygiene nicht mehr dem Menschen dient, sondern der Mensch der Hygiene. Dort, wo Regeln und Rituale nicht mehr Sicherheit oder Genuss steigern, sondern vor allem Kontrolle ausstrahlen. Ein Beispiel: der Zwang, jede Gabel mit Handschuhen zu polieren, obwohl es genauso mit sauberen Händen ginge. Oder der Drang, die Küche so oft zu desinfizieren, dass Lebensmittelgerüche verschwinden – genau jene Gerüche, die eigentlich Lust machen sollen.

Hygiene darf nicht zum Feind der Gastlichkeit werden. Ein Restaurant ist kein Labor. Es lebt vom Gleichgewicht zwischen Verlässlichkeit und Lebendigkeit. Die patinierte Holzplatte, die schon tausendmal abgewischt wurde, ohne makellos zu glänzen, kann eine wärmere Botschaft aussenden als der gläserne Designer-Tisch, der antiseptisch wirkt.

HYGIENE UND VERTRAUEN

Letztlich geht es um Vertrauen. Hygiene ist die sichtbare Oberfläche, hinter der sich Professionalität und Fürsorge verbergen. Gäste wollen das Gefühl, dass jemand für sie aufpasst, dass niemand achtlos mit ihrer Gesundheit spielt. Aber sie wollen auch, dass Essen menschlich bleibt – mit Wärme, mit Geschichte, mit Atmosphäre.

Die große Kunst besteht darin, die Balance zu halten: so sauber, dass niemand gefährdet wird, aber entspannt genug, damit die Räume nicht klinisch wirken. So strukturiert, dass Vertrauen entsteht, aber so lebendig, dass Genuss möglich bleibt.



**Für Küchenprofis
– von Profis gemacht**
**Nachhaltig. Leistungsstark.
Lebensmittelsicher.**

**Treffen Sie den Champion
der Kreislaufwirtschaft.
Halle 10 / Stand 0117**



Entdecken Sie unser
vollständiges Sortiment
für die Küche hier:



A circular future | www.wmprof.com





DIE UNSICHTBARE DIMENSION

Man könnte sogar sagen: Hygiene in der Gastronomie ist nicht nur eine technische, sondern eine philosophische Frage. Sie zwingt uns, über unser Verhältnis zu Natur, Körper und Kultur nachzudenken. Denn Essen ist immer beides: Nahrung und Ritual. Zu viel Reinheit nimmt dem Essen seine Erdung, zu wenig lässt uns die Verbindung zum Körper riskieren.

So gesehen ist Hygiene ein Spiegel unserer Zeit. In einer Gesellschaft, die Angst vor Unsicherheit hat, steigt die Tendenz zum Übermaß. Alles muss geprüft, zertifiziert, abgesichert sein. Doch das kulinarische Erlebnis lebt auch von einem Rest Risiko, von einem kleinen Sprung ins Offene: dem Aroma eines gereiften Käses, der gerade durch seine lebendige Mikroflora einzigartig wird.

BALANCE STATT BESESSENHEIT

Die Gastronomie braucht Hygiene – aber nicht um ihrer selbst willen, sondern als Rahmen für Genuss. Unabdingbar ist sie dort, wo Krankheit droht: bei rohen Lebensmitteln, bei Kontaktflächen, beim direkten Service am Gast. Überzogen wird sie dort, wo sie Atmosphäre erstickt, wo sie menschliche Nähe ersetzt, wo sie vom Essen ablenkt.

Die eigentliche Frage lautet also nicht „Wie viel Hygiene ist vorgeschrieben?“, sondern „Wie viel Hygiene dient dem Menschen – und ab wann beginnt sie, ihn zu bevormunden?“

Die Antwort liegt in der Balance. Wer diese Balance meistert, schafft Räume, die zugleich sicher und lebendig sind.

Und genau das macht die wahre Kunst der Gastronomie aus.

Sauberhacker

Longevity für Ihre Wäsche

Green Care Professional SOFT fresh CF protect

Revitalisierte Textilfasern, strahlende Farben und ein angenehmer, langanhaltender Duft – all diese Vorteile vereint der neue Weichspüler SOFT fresh CF protect mit Re-New-Effekt von Werner & Mertz Professional.

- Anti-Pilling-Wirkung für eine außergewöhnliche Weichheit und lebendige Farben
- Langanhaltende Wohlfühlfrische durch angenehmen Duft
- Schutz von Textilfasern für eine höhere Textilqualität und längere Nutzungsdauer
- 100 % pflanzliche Tenside – überwiegend aus europäischem Raps & Sonnenblumen
- Für natürliche Fasern geeignet (z. B. Baumwolle)

Ideal für Wäscheprofis, die Nachhaltigkeit und Qualität verbinden und dabei Zeit & Kosten sparen wollen.

🌿 green-care-professional.com/produkte/soft-fresh-cf-protect



Alles für den Gast
Halle 10
Stand 0117



Alles für den Gast
Halle 10
Stand 0545

Sanitärreinigung weiter gedacht MILIZID ONE

Der innovative Sanitärreiniger MILIZID ONE besteht vollständig aus regenerativen Inhaltsstoffen – ganz ohne fossile Komponenten –, stammt komplett aus Europa und bietet die bewährte MILIZID Wirkung. Auch dieses Produkt zeichnet der bewährte EASY-to-CLEAN-Effekt aus, entwickelt von DR. SCHNELL. Dieses Verfahren reduziert die Wiederanschmutzung, was die Reinigungszeit in der Unterhaltsreinigung verkürzt oder Reinigungsintervalle verlängert. MILIZID ONE ist ein Hochkonzentrat mit spürbar reduziertem Verbrauch – für eine ressourcenschonende Sanitärreinigung bei gewohnt einfacher Anwendung.

MILIZID ONE ist dank seiner besonderen Eigenschaften mit dem Purus Innovation Award 2025 ausgezeichnet.

🌿 www.dr-schnell.com

ReadyDose™

Ihr persönliches Reinigungsteam, in nur einem Tab.

ReadyDose™ ist ein effektives und anwenderfreundliches Tab-Programm, das entwickelt wurde, um in Ihrem Betrieb große Wirkung zu erzielen. Es bietet die Sauberkeit, die Ihre Gäste erwarten, und die einfache Anwendung, die sich Ihre Mitarbeitenden wünschen.



Einfach zu verwenden



Leicht zu verstauen



Leicht zu bewegen



ALLES FÜR DEN
GAST

SAVE THE DATE
8.-11. NOV. 2025
Stand-Nr. 10-0942

ECOLAB
PROTECTING WHAT'S VITAL™



NEU

Hygiene ist das A und O

Herbstaktion von Miele Professional Zwei Wäschereimaschinen kaufen – und mehrfach sparen

Wer jetzt in Miele-Wäschereitechnik investiert, profitiert von noch mehr Qualität zum günstigeren Preis. Beim Kauf von zwei Geräten aus einer Produktgruppe – Waschmaschinen und/oder Trockner aus einer Baureihe – erhalten Kundinnen und Kunden sofort bis zu 1.500 Euro vom Preis zurück. Die Herbstaktion dauert bis 30. November 2025.

Kurze Laufzeiten, automatische Erkennung des Beladungsgewichts und entsprechend angepasste niedrige Verbräuche von Strom und Wasser: all das macht Wäschereimaschinen von Miele Professional im Arbeitsalltag unentbehrlich.

☛ www.miele.at/pro/save-waschen



So einfach war Spülen noch nie! hollutech DISHES

Mit hollutech DISHES automatisieren Sie Ihre Geschirrhgiene – für sauberes Geschirr, mehr Sicherheit im Team und spürbare Entlastung im Küchenalltag. Die intelligente Dosiertechnik übernimmt den gesamten Spülprozess und sorgt bei jedem Spülgang für erstklassige Ergebnisse. Dank automatischer Dosierung direkt aus der Patrone ist der Kontakt mit Chemie ausgeschlossen. Das schützt Ihr Team. Weiterer Vorteil: Die exakte Dosierung optimiert Ihren Verbrauch. Sparen Sie Ressourcen, Reinigungsmittel und Kosten – ganz ohne Aufwand. Und mit dem digitalen Prozessmanager NOA haben Sie Spülgänge, Füllstände und Gerätestatus jederzeit im Blick.

hollu berät Sie gerne persönlich:

☛ www.hollu.com/kontakt



Alles für den Gast
Halle 10
Stand 0942



Revolutionäres Reinigungsprogramm auf Tab-Basis Ecolab® ReadyDose™

Einfachheit, Effizienz und extrem praktisch zu handhaben. Ideal aufzufüllen, Tab hinzugeben und auflösen lassen. Mitarbeitende und Betriebsverantwortliche sind mit den ReadyDose Tabs jedes Mal auf der sicheren Seite in punkto exakter Menge und garantiert richtiger Dosierung. ReadyDose ist bequem zu lagern und benötigt 84% weniger Lagerfläche. Das deutlich geringere Gewicht erleichtert und vereinfacht den Transport. Der Kunststoffabfall wird um 98,8% reduziert, zudem enorm Wasser und Energie gespart. Mit Mehrzweckreiniger, Kalklöser, Spezialgetränkereiniger und Bodenreiniger ist das ReadyDose™ Produktsortiment komplett.



☛ www.ecolab.com



Bitte warten! Fettabscheideranlagen

Die Abscheideranlagen sind fixer Bestandteil der Kanalisation von Gastronomiebetrieben. Die Abwasserverbände überprüfen regelmäßig die Reinheit des Abwassers und fordern von den Betrieben eine umfassende Dokumentation über die Wartung, Abwasseranalysen und Überprüfungen der Funktionstüchtigkeit der Anlagen. Wir bieten unseren Kunden ein umfangreiches Servicepaket von der Planung beim Einbau, die regelmäßige Wartung und Entleerung, Eintrag in ein Wartungsbuch als Nachweis gegenüber dem Abwasserverband, Beratung bei Abwasseranalysen und fünfjährliche Überprüfung. Alles aus einer Hand und sorgenfrei mit einem Wartungsvertrag.

www.fischer-entsorgung.at

Kraftpaket und Umweltchampion hollueco Universalreiniger

Der hollueco Universalreiniger ist ein zuverlässiger Allrounder für die tägliche Unterhaltsreinigung, der auf allen alkohol- und lösemittelbeständigen Oberflächen für glänzende Ergebnisse sorgt. Ob Edelstahl, Resopal oder Fliesen: Die gebrauchsfertige Lösung reinigt kraftvoll und haftet dank Schaumbildung optimal auch an senkrechten Flächen und über Kopf. Einfache Reinigung, erstklassige Hygiene! Aufgrund seiner umweltfreundlichen Rezeptur ist der Reiniger mit dem österreichischen Umweltzeichen und EU Ecolabel zertifiziert – ideal für alle Hotel- und Gastronomiebetriebe, die großen Wert auf Nachhaltigkeit legen.

www.hollu.com



DR.SCHNELL

MILIZID ONE

Der innovative Sanitärreiniger aus
100% regenerativen Inhaltsstoffen*

MIT DEM
EASY-TO-
CLEAN
EFFEKT

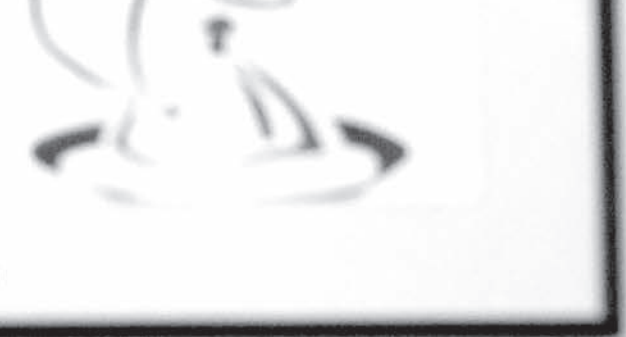


MILIZID ONE ist der erste methansulfonsäure-basierte Sanitärreiniger aus ausschließlich regenerativen Rohstoffquellen.* Seine Wirksamkeit steht seinem umweltfreundlichen Charakter in nichts nach: Keine fossilen Inhaltsstoffe – das reduziert den CO₂-Fußabdruck**, verkürzt Lieferketten und verändert Reinigung nachhaltig.



www.dr-schnell.com

* Anstieg gemäß ISCC plus Massebilanzansatz. Bilanziert nach DIN ISO 14067 Scope 1-3.
** Im Vergleich zu MILIZID SHINE ECO, 6,3 % weniger, nach DIN ISO 14067 Scope 1-3.



Küchengeflüster

Ein Gespräch mit Küchenpapst Werner (Nie-rosta) Redolfi.

Peter Eder: Werner, du wirst oft Küchenpapst genannt. Dein erstes Gebot ist die Spüle. Die schwerste Sünde Fetzen. Reden wir über die Spüle. Warum ist sie für dich das Zentrum der Küche?

Werner Redolfi: Weil ohne sauberes Geschirr nichts läuft. Wenn die Abwasch klemmt, steht der Betrieb. Teller, Töpfe, Besteck, Gläser. Alles muss hygienisch und schnell zurückkommen. Das ist das Nadelöhr.



**ERSETZEN
SIE JETZT IHRE
HANDBRAUSE
DURCH UNSERE
ENERGIE-
SPARBRAUSE**

und sparen Sie
Energie, Wasser
und viel Geld!

www.klarco.at

 **KLARCO**[®]
Gastro- und Gewerbearmaturen

Peter: Viele planen das anders.

Werner: Ein Fehler. Ich setze die Spüle an den Anfang jeder Planung. Und ich schaue mir vorab den Betrieb an. Drei Tage, wenn nötig. Ich beobachte Wege, Engstellen, Lastspitzen. Ich rede mit allen, auch mit den Abwäschern. Von dort kommen oft die wichtigsten Hinweise.

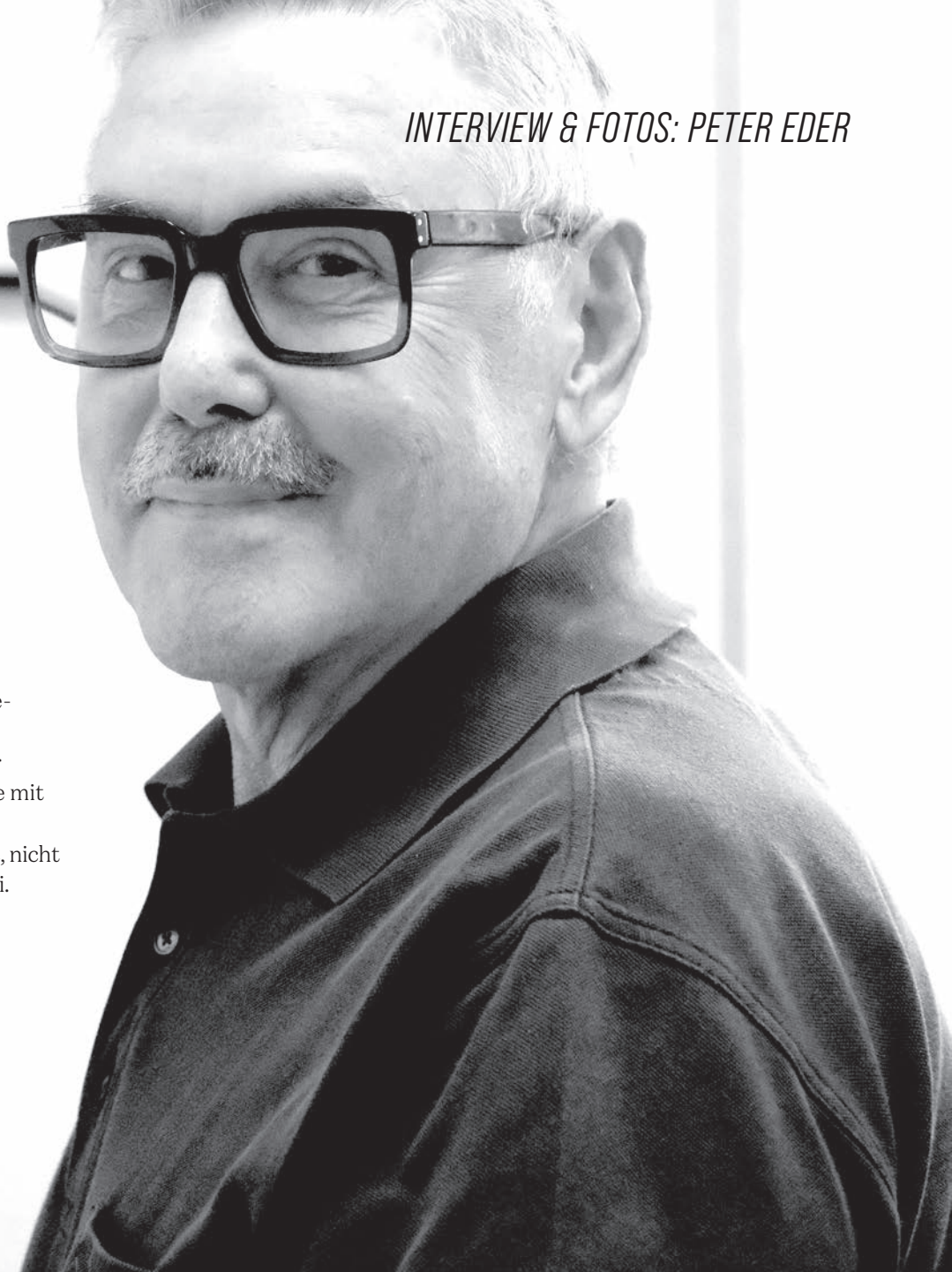
Peter: Was braucht eine professionelle Spülzone konkret?

Werner:

- » Eigene Maschine für Glas, eigene für Weißgeschirr und Besteck.
- » Für Töpfe eine Topfspülmaschine. Wenn der Platz fehlt, dann eine Weißgeschirrmachine mit erhöhbarem Wasserdruck.
- » Besteck stehend in Köchern spülen. Gemischt, nicht sortenrein. Nur so bleiben Zwischenräume frei.
- » Körbe richtig bestücken. Abstand halten. Sonst trifft der 3D-Wasserstrahl nicht.
- » Halbjährlich händisch genau nacharbeiten. Eiweißreste setzen sich an, vor allem an Tellerunterseiten.

Peter: Ist die Maschine immer sauberer als das Becken?

Werner: Ja. Frischwasser, richtige Chemie, reproduzierbare Prozesse. Ein Becken ist Kompromiss, mehr nicht.



SPÜLTECHNIK

GLÄNZENDE ERGEBNISSE
UND GLASKLARE VORTEILE –
WINTERHALTER SPÜLMASCHINEN!

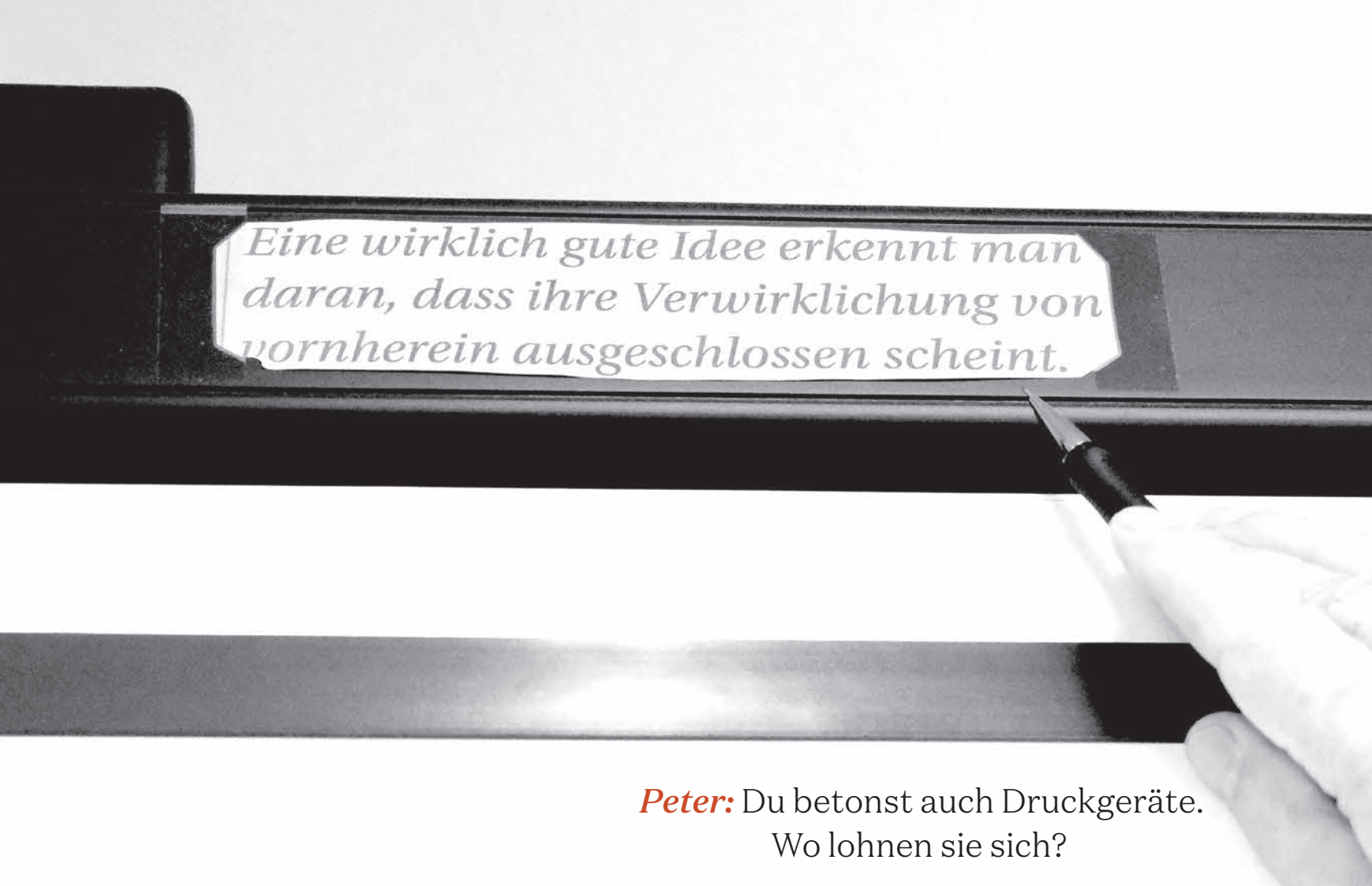
Mit **B&G** zur **Komplettlösung** für
perfekte Spülergebnisse:

- das auf Ihre Bedürfnisse abgestimmte Spülgerät
- das richtige Reinigungsmittel
- die optimale Wasseraufbereitung



BACKEN & GAREN.
TECHNIK & SERVICE.

Ein Mitgliedsunternehmen der
PENTAGAST



Eine wirklich gute Idee erkennt man daran, dass ihre Verwirklichung von vornherein ausgeschlossen scheint.

Peter: Du betonst auch Druckgeräte. Wo lohnen sie sich?

Peter: Du sprichst oft von Küchenhygiene. Was ist dein größtes No-Go?

Werner: Der Fetzen. Ein Lappen sammelt Fett (Achtung Gefahr der Selbstentzündung), Keime, Gerüche. Er wird selten rechtzeitig gewechselt. Schlechte Betriebe waschen ihn nicht, gute zerschneiden Handtücher und verwenden sehr viele frische Tücher, die schnell wieder gewaschen werden. Aber besser z.B. für den Pass ist Papier plus Zitronenwasser oder Alkohol. Frisch verwenden, wegwerfen. Punkt.

Peter: Papier ist doch Müll.

Werner: Rechne dagegen die Waschmaschine, Reinigungsmittel, Kreuzkontamination. In der Profiküche zählt Hygiene. Papier gewinnt.

Peter: Moderne Kochtechnik. Was muss heute Standard sein – kurz und knapp?

Werner: Cook and Chill. Produktion in Ruhephasen. Rasches Kühlen. Späteres Regenerieren. Qualität steigt, Stress sinkt. Kombidämpfer richtig nutzen. Grillen im Kombi funktioniert, oft besser als auf der Platte. Druckgaren im Kessel oder Drucksteamer. 119 Grad, kein Sauerstoff, weniger Oxidation. 30 Prozent Zeit und Energie sparst du leicht.

Werner: In der Großproduktion. Suppen, Fonds, Schmorstücke. Unter Druck geht es schneller und schonender. Wir haben Betriebe auf Druck umgestellt. Ergebnis: spürbare Energie- und Zeitersparnis. Da reden wir von 20 bis 30 %.

Peter: Viele lehnen das ab. Aussage: Wer Cook and Chill macht, muss nicht mehr kochen können.

Werner: Falsch. Du musst sogar besser kochen können. Weil du musst planen, sauberer arbeiten, schneller kühlen, klüger würzen. Wer das nicht kann, versteht die Technik nicht. Das ist ein Schulungsthema, kein Ideologiestandpunkt.

Peter: Wie bringst du Teams dorthin?

Werner: Mit Ausbildung. Ich bilde auch aus. Menschen mit Sterneerfahrung, die Geräte und Prozesse schulen. Die Industrie muss öfter in die Küchen. Einige tun es gut. Andere kaum.



Peter: Was rappst du zu Vakuum und Systemen wie Freeze and Go (Hugentobler)?

Werner: Stark. Produktion im Kombidämpfer, abkühlen, verschließen, Vakuum setzen. Das kann bis zu 16 Tage ohne Qualitätsverlust, wenn du sauber arbeitest, halten. Die Speisen bleiben naturbelassen, nicht totgewürzt. Das ist die Technik der Zukunft, weil planbar qualitätssicher und top im Geschmackserlebnis.

Peter: Gas oder Induktion?

Werner: Heute Induktion. Exakt, effizient, kühler im Raum. Gas hat eine weiche Hitze, ja. Aber es verbrennt Sauerstoff. Köche atmen CO (Kohlenmonoxid geruchlos und gefährlich – verdrängt den Sauerstoff) und CO₂ ein. Das macht müde und auf lange Sicht krank. In Umstellungen haben wir die Raumtemperatur messbar massiv gesenkt. Wichtig dabei ist gutes, ferromagnetisches Geschirr mit starkem Boden. Sonst versenkst du Wirkungsgrad.

Peter: Lüftung. Haube oder Decke?

Werner: Ich bin Team Lüftungsdecke. Die Haube hängt 2100 mm ÜFFB und kann sehr oft das notwendige Luftvolumen nicht aufnehmen. Decken ziehen gleichmäßig ab, Zuluft wird besser über Rieselgitter verteilt. Die Prallfilter müssen nur wöchentlich in die Spülmaschine. Das Licht ist integriert, im Großen und Ganzen gibt die Deckenlösung ein besseres Raumgefühl und eine bessere Hygiene.

SNACKJET 500

Der High-Speed-Ofen

NEU



- Heißluft & Mikrowelle
- Plug & Play | Steckerfertig 230V
- TK & Frischware in Sekunden verzehrfertig



Weitere Infos
Art.-Nr. 120741

Kaffeevollautomat KVZ Topping
Art.-Nr. 190097



NEU

Kontaktgrill "Panini-MD" 1GR
Art.-Nr. A150976



MDI Steuerung



Besuchen Sie uns in Salzburg
vom 08. - 11.11.2025.

Halle: 1 | Stand: 0123



Peter: Wie reinigt man eine Profiküche richtig?

Werner: Da gibt es wieder ein Gebot ;-)
Ein Trockendampf-Sauger gehört in jede Profiküche. Der löst das Fett nicht nur, der saugt auch ab und wie der Name schon sagt, er hinterlässt alles trocken. Mit Schlauch und Gummiwischer kommt man da nicht weiter – das ist Vergangenheit pur.

Peter: Was muss eine Hygienestation können?

Werner: Zum einen ist sie Pflicht. Funktionieren tut sie nur mit Sensorarmatur (Knie- oder Fußhebel halten die Belastung nicht aus), Seife muss aus dem

Berührungslos-Spender kommen, Papier muss reichlich vorhanden sein und es sollte einen offenen Papierkorb geben, der regelmäßig geleert werden muss. Eine reicht formal oft nicht, praktisch brauchst du mehrere – und die gut erreichbar.

Peter: Thema Warenübernahme. Was fehlt in vielen Küchen?

Werner: Eine Kontrollwaage, ein Thermometer und eine Umfüllstation. Stichprobenartig muss man das Gewicht der Waren prüfen. Ebenso die Temperatur – denke an Fisch und Fleisch. Straßenverpackungen sollten draußen bleiben. Ich rate zum Umfüllen auf haus-

eigenes, sauberes Material. So stoppst du Krabbeltiere und Dreck im Haus.

Peter: Du bist ein Küchen-Wege-Lagerer – warum?

Werner: Ja, der bin ich. Ich schau mir die Wege an, die die Partie zurücklegen muss. Übers Jahr kann eine gute Planung viele 100 Kilometer einsparen. Die Küche ist zum Kochen da und nicht um Kilometer zu machen. Also Rundlauf statt Sackgassen, Gehwege müssen breit genug sein, Lager Keller, Spüle etc. sollten sich „nahe“ sein. Da gibt es viele Regeln, die die Planung kennen muss, um sie einzuhalten und trotzdem praktikabel zu bleiben.

Peter: Was sagst Du zu Möbel und Unterbauten?

Werner: Ich bin für „offene Planung“. Also keine Vollverbauten bis zum Boden. Ich rate zu hängenden Unterbauten mit 40 Zentimeter Luft, damit man besser reinigen kann und den Platz darunter für Rollwagen mit Euronorm-Kisten nutzen kann. So bleiben die Gehwege frei.

Peter: Personalmangel drückt die Branche, kann Technik das auffangen?

Werner: Teilweise. Wenn früher 40 in der Brigade standen, sind es heute vielleicht 10. Ohne Cook and Chill, Druck, Kombi, Vakuum, klare Wege und gute Spülzonen geht es nicht.

Peter: Gib mir ein Beispiel für intelligente Nutzung vorhandener Energie?

Werner: Räuchern am großen Holzkohlegrill wie am Pogusch. Der Fisch hängt oberhalb der Grillfläche im Warmen. Morgens liegt er perfekt geräuchert am Buffet. Keine Extraenergie, starke Qualität. So musst du denken.

Peter: Erklär kurz drei hygienische Möbelstandards?

Werner:

- » Hygiene 1: verschweißte Ecken.
- » Hygiene 2: verschweißte, gerundete Ecken.
- » Hygiene 3: Das ist Krankenhausstandard – zusätzlich gerundete, verschweißte Ecken am Kastendeckel.

Peter: Für dich stehen die Menschen immer im Mittelpunkt deiner Planung – was ist im Team nicht verhandelbar?

Werner: Höflichkeit und Respekt. Jeder wird gleich behandelt. Küchenchef, Servicemitarbeiter, Abwäscherin, Lehrling. Beim Reden und beim Zuhören. Und ja, ich frage gezielt die Kollegen der Abwasch. Dort siehst du zuerst, wo es klemmt. Du weißt, die Spüle ...

Peter: Die vielen Vorschriften – nerven die nicht?

Werner: Ja. Oft sind sie praxisfern. Historische Häuser arbeiten seit Jahrzehnten sicher im Keller. Bei neuen Genehmigungen scheitert es. In anderen Regionen geht das pragmatischer. Mir ist reale Arbeitssicherheit wichtiger als Formalismen.

Peter: Du sagst oft, KI wäre in der Küche sinnvoll. Was meinst du damit?

Werner: KI bedeutet: Koch(en) mit Intelligenz. Mengen rechnen, Produktionspläne bauen, Engpässe erkennen etc. Die Technik ersetzt kein Handwerk, sie macht es planbarer. Wer sich weiterbildet, profitiert. Wer blockt, verliert.

Energieeffiziente und nachhaltige Gastronomiekonzepte

für Gourmet-Genuss per Fingertipp


Kombidämpfer


High-Speed Öfen


Frittierstationen


Clam Shell Grills


Impinger-Öfen


Warmhaltestationen

 **CRYSTAL TIPS**
Eisbereiter


Schnellkühler & Schockfroster


Geschirrspülmaschinen

Besuchen Sie uns

ALLES FÜR DEN
GAST

08.11. – 11.11.2025
In der Arena
Stand A 0130

Peter: Zum Schluss. Was müssen Betriebe morgen konkret tun, wenn sie verbessern wollen?

Werner:

1. Spülzone prüfen. Maschinen, Körbe, Besteckköcher, Abläufe.
2. Hygienestationen nachrüsten. Sensor, Seife, Papier.
3. Trockendampf-Sauger anschaffen. Reinigungsplan festlegen.
4. Cook and Chill sauber einführen. Schnellkühlen, dokumentieren.
5. Drucktechnik dort einsetzen, wo es passt.
6. Lüftungsdecke planen oder bestehende Hauben optimieren.
7. Wege freiräumen. Unterbauten öffnen, Rollware nutzen.
8. Warenübernahme mit Waage und Thermometer standardisieren.
9. Geschirrqualität für Induktion prüfen.
10. Team schulen – fortlaufend.



Peter: Danke, Werner.

Werner: Gern.

Gute Küchen entstehen durch Respekt, Technik und klare Prozesse. Jeden Tag.

Mit nur einer Maschine Spülen und Polieren

HOBART präsentiert die erste Untertischspülmaschine mit integriertem BESTECK PREMIUM Feature. Damit entfällt das zeitaufwendige manuelle Polieren, Gastronomen sparen Platz, Arbeitszeit und Personalkosten. Ein herausnehmbarer, rotierender Besteckkorb verhindert Sprüschatten und sorgt für hygienisch sauberes, fleckenfreies Besteck. Flexibel einsetzbar: Besteckkorb raus, Tellerkorb rein. Eine automatische Programmeinstellung erleichtert die Bedienung, in Stoßzeiten ist Besteck sofort wieder verfügbar.

hobart.de/produkte/spueltechnik/untertischspuelmaschinen



Alles für den Gast
Halle 01
Stand 0123

Alles für den Gast
Halle 08
Stand 0104



High-Speed-Genuss für Profis Snackjet 500 S

Zeit ist Geld – und Geschmack entscheidet. Der Snackjet 500 S vereint Heißluft und Mikrowelle zu einer Hochgeschwindigkeits-Küche im Kompaktformat. Ob Frühstücks-Snack, knusprige Pizza, goldbraune Panini oder kreative Hotelküche: Mit 78 erprobten Programmen und bis zu 1.000 individuellen Rezepten gelingen Speisen in Rekordzeit – zuverlässig, energiesparend und ohne Kompromisse im Geschmack. Intuitives Touchdisplay, einfache Reinigung und steckerfertige Nutzung machen ihn zum unverzichtbaren Partner für Gastronomen, Hoteliers und Imbissbetriebe, die Effizienz und Qualität auf den Punkt bringen wollen.

bartscher.com



Höchste Speisenqualität in kürzester Zeit **Ein neues Kochsystem für Österreichs Profiküchen.**

Die Anforderungen an professionelle Küchen sind in den letzten Jahren deutlich gestiegen. Schnelligkeit, gleichbleibende Qualität und effiziente Abläufe sind längst nicht mehr nur Wunschdenken, sondern betriebswirtschaftliche Notwendigkeit. Mit dem iHexagon bringt RATIONAL ein neues Kochsystem auf den österreichischen Markt, das genau hier ansetzt – und dabei neue Maßstäbe setzt.

Das Gerät kombiniert drei Energieformen – Dampf, Heißluft und Mikrowellen – und nutzt sie in einem abgestimmten Zusammenspiel. Das Ziel: Speisen sollen schneller, gleichmäßiger und ressourcenschonender zubereitet werden. In der Praxis bedeutet das: volle Einschübe, kurze Garzeiten und eine Qualität, die sich sehen lassen kann – unabhängig davon, ob es sich um Fleisch, Gemüse oder Backwaren handelt.

Besonders interessant ist die intelligente Steuerung des Systems. Der sogenannte iClimateBoost passt die Energiezufuhr automatisch an das jeweilige Gargut an. Für Küchen mit hohem Durchsatz oder wechselndem Personal ist das ein echter Vorteil. Die Bedienung erfolgt über ein intuitives Display, das sich individuell anpassen lässt – auch für angelerntes Personal leicht verständlich.

Ein weiterer Aspekt, der in der Praxis überzeugt: Die Reinigung erfolgt vollautomatisch und sicher. Das integrierte System dosiert Reinigungsmittel selbstständig und sorgt für hygienische Bedingungen – ohne zusätzlichen Aufwand.

Über die digitale Plattform ConnectedCooking lassen sich Garprozesse zentral verwalten, HACCP-Daten dokumentieren und Programme standortübergreifend steuern. Das schafft Transparenz und erleichtert die Organisation – besonders in Betrieben mit mehreren Küchen oder Filialen.

Mit dem Marktstart in Österreich steht der iHexagon nun auch heimischen Gastronomiebetrieben zur Verfügung. Für viele Küchen könnte das der Beginn einer neuen Ära sein – mit mehr Effizienz, mehr Qualität und weniger Stress im Alltag.



Der iHexagon ist auf der Fachmesse „Alles für den GAST“ in Salzburg am RATIONAL-Stand live im Einsatz zu sehen. Wer Speisenqualität in kürzester Zeit selbst erleben möchte, ist herzlich eingeladen – vorbeikommen, ausprobieren, mit den Experten ins Gespräch kommen. Weitere Informationen unter:

 www.rational-online.at

Alles für den Gast
Arena
Stand 0329



WERBUNG, Fotos Backen und Garen Technik Service GmbH

Maßgeschneiderte Lösungen mit Zubehör und Wasseraufbereitung inklusive

Mit B&G zur perfekten Spülanlage

Als erfahrener Komplettanbieter für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung bietet die B&G Backen und Garen Technik Service GmbH aus dem Salzburger Land einen besonderen Rundum-Service – und das österreichweit.

Denn für dauerhaft hygienisch sauberes Geschirr, glänzende Gläser und fleckenfreies Besteck reicht es nicht aus, einfach eine leistungsstarke Spülmaschine und hochwertige Reinigungsmittel zu verwenden. Entscheidend für optimale Spülergebnisse ist die richtige Abstimmung aller Komponenten – insbesondere die Qualität des eingesetzten Wassers.

B&G geht daher einen Schritt weiter und analysiert das Wasser vor Ort hinsichtlich Härtegrades und Leitfähigkeit. Auf Basis dieser Werte ermitteln die Fachleute von B&G die ideale Art der Wasseraufbereitung – individuell angepasst an den jeweiligen Standort und die Anforderungen des Betriebs. So entsteht eine durchdachte Gesamtlösung aus Spültechnik, Wasserbehandlung und abgestimmtem Zubehör, die zuverlässig für strahlende Sauberkeit sorgt – Tag für Tag.

Interessierte Betriebe können sich jederzeit an das kompetente Team von B&G wenden – für eine persönliche Beratung und ein maßgeschneidertes Angebot.

✉ info@backenundgaren.com | +43 662 8567770

High-Speed-Genuss für Profis Starke Lösungen für Gastro & Handel

Ob Take-away-Box, Serviette oder Tragetasche – Halek liefert seit über 30 Jahren clevere Lösungen für Gastronomie, Hotellerie und Handel. Unser Sortiment umfasst über 2000 Produkte, die Design, Funktion und Wirtschaftlichkeit verbinden. Mit dem Label ECO STAR by Halek kennzeichnen wir Verpackungen, die besonders umweltfreundlich und zugleich preislich attraktiv bleiben. So verbinden wir Funktionalität, Qualität und Nachhaltigkeit im Alltag. Von unserem Standort in Hagenbrunn aus sorgen wir für schnelle, verlässliche Lieferung und persönlichen Service.

Entdecken Sie unser gesamtes Sortiment online:

🌐 www.halek.at



„Don't worry. Just wash.“

Winterhalter stellt innovative Next Level Services vor.

Jeder gastronomische Betrieb hat seinen eigenen Rhythmus, mit Stoßzeiten und Phasen geringerer Auslastung. Hier setzt der neue EcoPilot an: Mithilfe von künstlicher Intelligenz wird der Spülprozess automatisch auf den individuellen Bedarf abgestimmt. Das Spülverhalten wird analysiert, Muster erkannt und Vorhersagen getroffen. D.h. in Stoßzeiten schaltet die Spülmaschine in das zeitsparende Kurzprogramm, in ruhigen Phasen in das besonders ressourcen-schonende ECO-Programm. Alle Untertischspülmaschinen der UC-Serie und Haubenspülmaschinen der PT-Serie, die über CONNECTED WASH vernetzt sind, können mit dem EcoPilot optimiert werden.

🌐 www.winterhalter.at



Alles für den Gast
Halle 01
Stand 0208

WERBUNG



The clean solution

SAUBER GENIESSEN UND SINNVOLL VERWERTEN.

Professionelle Spüllösungen
und Speisereste-Management
für die Gastronomie von morgen.

TRIFF UNS AUF DER

„ALLES FÜR
DEN GAST“

Halle 10

Stand:
10-0942



Messezentrum Salzburg vom 08. – 11. Nov. 2025





*Gesunde Luft –
gesunde Gäste*



AIR2LIFE revolutioniert die Hygiene auch in der Hotellerie

WERBUNG, Foto: Hotel Kristall Garni

Wohlbefinden des Gastes ist mehr, als Wellnessbereich, gute Lage oder 6-Gang-Menü.

Frische Luft ist der erste Eindruck, den Gäste unbewusst wahrnehmen – und oft der, der bleibt. Muffige Zimmer, Uringeruch in Toiletten, Chlorgeruch im Wellnessbereich, abgestandene oder intensive parfümierte Luft im Zimmer oder im Schischuh-Raum etc. beeinträchtigen unterbewusst das Wohlbefinden und die Zufriedenheit. Die neue, wartungsfreie und ökologische Lösung heißt: AIR2LIFE.

AIR2LIFE ist eine einzigartige und nachhaltige Beschichtungs-Technologie, die die Luftqualität spürbar verbessert. Sie wird auf Glasflächen, Wänden oder Decken aufgetragen und reinigt durch Photokatalyse die Raumluft dauerhaft. Sichtbares und künstliches Licht aktivieren die beschichteten Oberflächen. Dadurch werden organische Moleküle, Viren (inkl. Noroviren, Corona- und Grippe-Viren), Bakterien, Keime (inkl. antibiotika-resistente MRSA), Schimmelsporen, Feinstaub, Gerüche und auch allergie-auslösende Stoffe (Pollen, Feinstaub) zersetzt. Bereits nach 1 Stunde reduziert AIR2LIFE die Schadstoffbelastung um signifikant – ganz ohne Filter, Chemie oder Strom. Die transparente Beschichtung arbeitet dauerhaft, geräuschlos und völlig wartungsfrei. Eine einmalige Beschichtung genügt: Licht reicht, um die Aktivierung 30 Jahre lang in Gang zu setzen. Der Katalysator verbraucht sich nicht. Sie bieten Ihren Gästen und Mitarbeitenden dauerhaft gesunde Luft und Wohlbefinden.

Hotels aller Kategorien, Restaurants/Gasthöfe, Pflegeheime/Sanatorien/Krankenhäuser, Studentenheime, Großküchen, Arztpraxen, Fitness-Studios, Verwaltungsbereiche, KFZ-Innenräume, Haus/Wohnung etc.: Den Einsatzbereichen von AIR2LIFE sind keine Grenzen gesetzt.

KONTAKT ÖSTERREICHWEIT

AWT-AT Water Technologies GmbH
Dipl. Fachwirt Siegmund Appl, MSc
Reithenweg 4, A-3130 Einöd/Herzogenburg
T: +43 1 317 83 47 | office@wasserbuero.at
☎ www.air2.life/austria | www.wasserbuero.at

WISSENSCHAFTLICH BESTÄTIGT – WERBEWERT PUR

AIR2LIFE steht für Hygiene, Nachhaltigkeit/Ökologie und Wirtschaftlichkeit zugleich. Gastgeber sparen langfristig Kosten und senken die Umweltbelastung, weil weder Strom noch Wartung oder Filterwechsel erforderlich sind. Gäste mit empfindlichen Atemwegen oder Allergien erleben spürbar mehr Wohlbefinden. Der Gast fühlt sich unbewusst sicher und erholt – von der Lobby bis zum Wellnessbereich. Hotelbewertungen verbessern sich. Gäste als auch (in Zeiten von Personal-Knappheit) die Mitarbeitenden profitieren von deutlich sauberer, gesünder, allergenfreier Luft. Die Wirkung ist wissenschaftlich bestätigt durch Charité Berlin und ausgezeichnet mit dem "Gütesiegel für allergiker-freundliche Produkte" des Europäischen Allergieforschungszentrums (ECARF). Als Gastgeber dürfen Sie damit auch werben und so höhere Umsätze generieren.

RAUMLUFT-HYGIENE-ÖKOLOGIE GANZHEITLICH

In Kombination mit den wasserlosen oder hybrid betriebenen Urinalen von KemTec, dem innovativen Geruchsverschluss econstop und den berührungslosen Sensorarmaturen von wasserbüro entstehen Toilettenräume, die endlich frei von Uringerrüchen und zusätzlich mikrobiologisch sicher sind. So wird AIR2LIFE mit der AWT-AT Water Technologies GmbH zum zentralen Baustein eines ganzheitlichen Hygienekonzepts für alle Gastgeber.

LICHT STATT CHEMIE, WIRKUNG STATT AUFWAND

AIR2LIFE schafft ein neues Hygiene- und Wohlfühlklima – für Gäste, die aufatmen, und Gastgeber, die nachhaltig sparen. Wer heute in gesunde Raumluft investiert, stärkt seine Marke und auch die Zukunft seines Betriebes. AIR2LIFE sorgt dafür, dass aus einem Aufenthalt ein Erlebnis wird – gesund, sicher und unvergesslich.



Ihr Profi für Gastro & Co

VERPACKUNG MIT ZUKUNFT



Seit über 30 Jahren beliefert Halek Gastronomie, Hotellerie und Handel mit innovativen Verpackungslösungen.
Mehr als **2.000 Produkte** – von To-Go-Boxen über Servietten bis Tragetaschen – stehen für Qualität, Funktionalität und Nachhaltigkeit.

ECO STAR by Halek
kennzeichnet Verpackungen, die
besonders umweltfreundlich,
funktional und zugleich preislich
attraktiv sind.



Scan me

Entdecken Sie alle
Produkte online

Vom À la carte zur leisen Hochleistung

Sieben Generationen Gastronomie. Bergheim bei Salzburg. Die Familie Gmachl hat ihren Betrieb neu ausgerichtet, weg vom großen À la carte Geschäft mit 300 bis 400 Essen pro Tag, hin zu einem Wellnesshotel mit rund 200 Betten und verpflichtender Halbpension. À la carte gibt es weiterhin, im hauseigenen Restaurant Franz. Mit eigener Fleischerei und eigenem Bier. Das Ergebnis: konstant hohe Auslastung, planbare Prozesse, mehr Ruhe in Küche und Service.

ZWEI WELTEN, EIN SYSTEM

Im Hotel gilt Halbpension. Wer bucht, isst auch im Haus. Das Restaurant Franz, benannt nach dem Junior der achten Generation, bietet zusätzlich bürgerliche Küche, mittags und abends. Burger, Steak, Klassiker, klar kalkulierbar, stark nachgefragt. Die öffentliche Fleischerei liefert die Basis. So trennen die Gmachls Geschäftsmodelle und bündeln trotzdem die Wertschöpfung im Haus.

FAMILIE VORNE, STRUKTUR HINTEN

Die Familie ist präsent. Von der Begrüßung an der Tür, bis zum persönlichen Service. Dieses Bild zieht sich durch das Haus. Die Seniors helfen mit, die Juniors führen, die Kommunikation ist ruhig, wertschätzend und klar. Das Team profitiert von durchdachter Organisation. Das senkt Stress und Fehler.

Planung: Werner Redolfi



DIE KÜCHENREFORM

Ziel war für Küchenchef Andreas Fuchs und sein Team nicht nur neue Geräte, sondern eine neue Organisation. Weniger Lärm, kürzere Wege, sichere Abläufe. Kernpunkte:

- Combi first: Zwei Kombidämpfer nahe am Pass erlauben z. B. Fischfilets anstatt in der Pfanne auf der Grillplatte im Kombiteamer, zu grillen. So ist jeder Teller perfekt reproduzierbar. Die eigentliche Grillfläche schrumpft auf notwenigstes Mass – genauso wie der Stress.
- Cook and Chill dort, wo es sinnvoll ist: Fonds, Suppen, Saucen und Grundzubereitungen werden heiß produziert, dann im Schockkühler rasch auf 2 bis 3 Grad im Kern heruntergekühlt. So bleiben Farbe, Aroma und Vitamine erhalten. Wiener Schnitzel oder Gebackenes wird weiterhin à la minute zubereitet.
- Klare Zonen: Warme Küche und kalte Küche sind getrennt. Die Patisserie liegt gegenüber der Ausgabe. Die Bar liegt sichtbar, die Gläserspüle dahinter, akustisch abgeschirmt.
- Leiser Pass: Die druckimprägniert Holzoberfläche am Pass verhindert klappernde Teller, Optik und Haptik sind warm. Kühlwannen und Heißbereiche sind in den Metallmodulen integriert und von außen kaum sichtbar.
- Saubere Luft, gute Sicht: Die Lüftungsdecke erlaubt höhere Raumhöhen, durch aufgelöste Zwischenmauern wird der Raum offen. Die Partie sieht von der Ausgabe bis in die Spüle. Das schafft Überblick und Tempo und Zusammenarbeit auf Sicht.
- Spüle mit Tageslicht: Ganz nach hinten verlegt, arbeitet man dort mit natürlichem Licht. In der „Gast- und Küchenzone“ herrscht so angenehme Akustik und bessere Arbeits-Ergonomie.
- Produktion im Hintergrund: Kochkessel und Geräte für große Mengen sind so logisch angeordnet das ein schnelles Arbeiten garantiert ist. So verarbeitet man z. B. 150 Liter Rindsuppe rasch im Schockkühler für sichere, schnelle Kühlung. Die Lager sind nach Posten organisiert. Die Zentralen Kühlräume sind auf derselben Ebene wie die Küche.

Ergebnis: Vier bis fünf Köche stemmen rund 200 warme Gerichte Menüs pro Service. Zwei arbeiten aus dem Kombidämpfer hinter dem Herdblock und übergeben die frisch gekochten Gerichte an das 2er-Team vor dem Herd die dann auch gleich am Pass anrichten das geht alles ohne laute Zurufe, ohne Hektik. Gleichmäßige Tellerqualität in verlässlichen Zeiteinheiten ist so garantiert.

LEARNINGS FÜR BETRIEBE:

- Trenne Geschäftsmodelle klar. Halbpension im Hotel, À la carte in einem eigenen Outlet.
- Plane den Pass als akustisch ruhige Zone. Holzoberflächen reduzieren Lärm spürbar.
- Setze Kombidämpfer als Primärtechnik ein. Entkopple Qualität von Einzelkönnen.
- Nutze Cook and Chill für Grundzubereitungen. Spare Zeit im Service, halte Qualität stabil.
- Verlege Spüle und Gläserzone aus Sicht- und Hörweite. Das senkt Stresspegel.
- Öffne Sichtachsen. Transparenz schafft Überblick und Disziplin.
- Baue eigene Produktionszonen für Mengen, Kessel, Schockkühler, Postenlager.
- Investiere in ein gutes Teamrestaurant. Das hilft beim Halten von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

FÜR DIE PRAXIS

Die Gmachls zeigen, wie man Tradition in ein belastbares System überführt. Die Familie kümmert sich persönlich um den Gast, Die Küche funktioniert professionell ruhig, dank klarer Prozesse, moderner Technik und intelligente Raumakustik. Wer ähnlich umstellt, gewinnt: weniger Hektik, mehr Konstanz, bessere Planbarkeit. Das ist in Zeiten knapper Fachkräfte ein echter Wettbewerbsvorteil.

DA TUT SICH WAS

KONFERENZ

Tourism Fast Forward 2025

05. bis 06. November,
Kurhaus, Hall in Tirol



Foto: TourismFastForward

TourismFastForward ist die Konferenz zum aktiven Netzwerken mit Branchenexperten aus den Bereichen Hotellerie, Bergbahnen, Destinationsmanagement, IT/Travel-Technologie, Marketing, Consulting und Wissenschaft. Unter dem Leitthema „TOURISM REIMAGINED: Transformation durch Technologie & globale Reisetrends“ bietet das TourismFastForward 2025 wieder hochkarätige Key-Notes, use-cases und best-practice aus dem Tourismus sowie ein Workshop im Laufe des Nachmittags. Im Fokus steht die Digitalisierung im Tourismus und innovative Technologien im Tourismuskontext. Experten und Unternehmen präsentieren neueste Trends, Technologien und Innovationen als auch heimische Praxisbeispiele und Erfolgsprojekte – grenzüberschreitend und interdisziplinär.

Kernfragen in den Vorträgen und Diskussionen:

- Globale Reisetrends: Droht dem Alpenraum der Anschlussverlust? Was China, Saudi-Arabien & Co. vormachen?
- Tourismus im Umbruch: Ist der Alpenraum bereit für die neuen Entwicklungen in Technologie und internationalen Reisetrends?
- Was sind neueste Entwicklungen im Bereich Künstlicher Intelligenz und deren Bedeutung für den Tourismus?

KONGRESS

GastroDialoge 2025

23. bis 25. November,
Gut Brandlhof, Saalfelden



Foto: Gut Brandlhof

Das Hotel Gut Brandlhof in Saalfelden wird vom 23. bis 25. November 2025 zur attraktiven Bühne für die 17. GastroDialoge. Das Versprechen dieses 4 Sterne superior Hotels „Urbaner Chic und Alpine Eleganz“ sowie das attraktive Rundum-Angebot hat das GastroBizz Team überzeugt. Wie in den letzten Jahren lautet das Motto „Netzwerken mit Hoch-Genuss“, womit Veranstalter Herbert Starl einmal mehr dem erfolgreichen Weg treu bleibt. Der Mix von spannenden, branchenorientierten Vorträgen, Workshops, Präsentation von Produktinnovationen, genussvollen Verkostungen und geselligen Freizeit- und Rahmenprogrammen war schon bisher der Schlüssel zum Erfolg. Besonderes Highlight wird „Elements“ – das Gourmet Dinner von Haubenkoch Markus Höller.

Programm-Highlights:

- „QM APP – Digitales Qualitäts Management“ Qualität, Effizienz und Sicherheit in Hotel & Gastro neu gedacht! von Christian Viechtbauer und Gerhard Leskovar
- „Smarte Kundenverblüffung – Umsatzsteigerung inklusive!“ Praxisbeispiele – sofort umsetzbar und wie Sie einen unvergesslichen Eindruck hinterlassen von Dominic Pfeffer
- „Meine kostenlose Assistentin, Mitarbeiterin, Beraterin, und vieles mehr!“ Praxisworkshop zum Thema Künstliche Intelligenz und Chat GPT“ von Stefan Süß (Gastronom/Unternehmer)

PRÄSENTATION

Steirische Riedenweine

21. November,
Alte Universität Graz



WERBUNG Foto: Fotokuchl

Rund 50 steirische Winzer:innen präsentieren ihre großen Weine aus den besten Rieden der Steiermark. Über 250 Weine stehen zur Verkostung bereit – eine einmalige Gelegenheit, die Vielfalt der Steiermark im Glas zu erleben und persönlich mit den Winzer:innen ins Gespräch zu kommen. Im Fokus stehen neben den großen Lagenweinen auch gereifte Kreszenzen und feine Sekte, die eindrucksvoll zeigen, dass die Steiermark auch im Bereich der anspruchsvollen Schaumweine Maßstäbe setzt. Der Termin im Spätherbst ist ideal: Die Winzer:innen präsentieren ihre Riedenweine in perfekter Reife – genau die richtige Zeit, um charaktervolle Weine zu verkosten, die sich wunderbar als Kaminwein, festlicher Speisebegleiter oder stilvolles Weihnachtsgeschenk eignen.

Vorverkauf: € 39,- | Abendkasse: € 45,- exkl. Ö-Ticket Gebühren

Tickets über QR-Code oder unter:

🔗 steiermark.wine/events

Profis only: Freier Eintritt ab 15 Uhr bei Angabe der beruflichen Tätigkeit

Anmeldung über QR-Code oder unter:

🔗 steiermark.wine/events



FACHMESSE

BIOFACH 2026

10. bis 13. Februar,
NürnbergMesse



WERBUNG Foto: NürnbergMesse

Vom 10. bis 13. Februar 2026 trifft sich die internationale Bio-Community auf der BIOFACH, der Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel, in Nürnberg. Unter dem Leitthema „Growing Tomorrow: Young Voices, Bold Visions“ steht die nächste Bio-Generation im Fokus: junge Akteurinnen und Akteure, die mit frischen Ideen, mutigen Visionen und klaren Forderungen die Zukunft von Bio gestalten. In diesem Sinne präsentiert die Messe aktuelle Trends und Innovationen und bietet weitere Highlights wie sortimentspezifische Erlebniswelten und zielgruppenspezifische Formate – etwa für die Gemeinschaftsverpflegung, die Landwirtschaft oder den Handel. Die BIOFACH schafft damit einen Raum für generationsübergreifenden Austausch, gegenseitige Inspiration und gemeinsame Lösungen. Land des Jahres 2026 ist Indien. Die gesellschaftlichen Fragen, sind dringlicher denn je: Wie bleibt Bio Teil einer offenen, inklusiven und demokratischen Bewegung? Wie gelingt der Generationenwechsel als gemeinschaftlicher Prozess – getragen von Vertrauen und Dialog? Wie können junge Menschen Unternehmen, Organisationen und politische Strukturen aktiv mitgestalten?

Tickets und Informationen:

🔗 www.biofach.de



Koch dich glücklich – Natürlich. Pflanzlich. Gesund.

Wie glücklich kann Essen machen? Sehr! – findet Dr. Line Sjolte Byskov, promovierte Physikerin und leidenschaftliche Alltagsköchin. Für die gebürtige Kopenhagenerin steckt im Kochen eine der größten Glücksquellen – eine Quelle von Freude, Entspannung und Gemeinschaft. Vor allem, wenn es frisch, gesund und pflanzenbasiert ist. Mit über 90 Rezepten – bunt, vegetarisch, vegan und alltagstauglich – zeigt sie, wie einfach sich Glück auf den Teller bringen lässt. Von Frühstücksideen über schnelle Mahlzeiten bis hin zu Meal-Prep-Tipps ist für jede Gelegenheit etwas dabei. Leicht umsetzbar, voller Aroma und immer mit einer Prise Lebensfreude.



Tre Torri
35,00 Euro



Kürbis – 130 geniale Rezeptideen

Der Kürbis ist ein echtes Multitalent in der Küche! In 130 Rezepten zeigt Maria Wurzer, wie vielseitig dieses Gemüse sein kann – von herzhaft bis süß, von Hokkaido bis Butternuss. Seit über 25 Jahren entwickelt die Kürbisbäuerin kreative Gerichte, die den Kürbis in all seinen Facetten zur Geltung bringen. Ob vegetarische Kürbis-Krautwickel oder Kürbis-Pizza – hier entdeckt jede:r neue Lieblingsrezepte. Nebenbei verrät die Autorin wertvolle Tipps zur richtigen Auswahl, Lagerung und Verarbeitung, damit der Kürbis in seiner ganzen Pracht genossen werden kann. Also, ran an den Kürbis und entdecke die unendlichen Möglichkeiten dieses vielseitigen Gemüses!

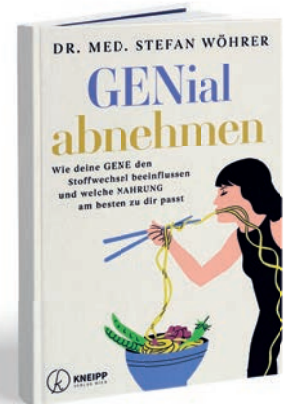
Löwenzahn Verlag
24,90 Euro



Secret Hideaways

Die verborgenen Schätze des Mittelmeerraums mit Secret Hideaways entdecken – dieser exklusive Bildband ist eine Hommage an die mediterrane Lebensart und stellt rund 30 der zauberndsten und luxuriösesten Ferienhäuser vor. Die renommierte Journalistin Christine von der Pahlen nimmt die Leser:innen mit auf eine inspirierende Reise entlang der Küsten Italiens, Spaniens, Frankreichs und Griechenlands. Jedes vorgestellte Refugium bietet nicht nur atemberaubende Einblicke in Architektur und Interior, sondern erzählt auch die persönliche Geschichte seiner Besitzer:innen. Spannende Interviews mit lokalen Szenegrößen und wertvolle Geheimtipps zu Restaurants, Märkten und Shopping runden die Home Stories perfekt ab. Alle vorgestellten Hideaways sind zudem mietbar – eine Einladung, die verborgene Magie des Mittelmeers selbst zu erleben.

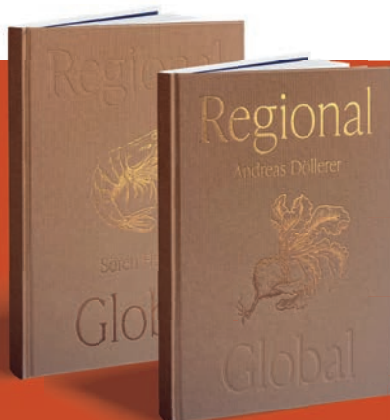
Callwey
46,30 Euro



GENial abnehmen

Mit seinem neuen Buch „GENial abnehmen“ bringt Dr. Stefan Wöhrer Licht ins Dunkel und enthüllt, warum herkömmliche Abnehmversuche oft zum Scheitern verurteilt sind. Er zeigt, dass es keine „beste Diät“ für alle gibt, sondern dass der Schlüssel zu nachhaltigem Erfolg in unseren Genen liegt. Basierend auf seiner eigenen Erfahrung und neuesten Erkenntnissen der Nutrigenomik erklärt der Internist, wie der Stoffwechsel durch individuelle genetische Veranlagungen beeinflusst wird. Mit wissenschaftlicher Präzision und verständlicher Sprache führt der Autor in die faszinierende Welt der Nutrigenetik ein – jenes Forschungsfeld, das entschlüsselt, wie genetische Anlagen bestimmen, ob wir Nährstoffe optimal verarbeiten und effizient nutzen oder wie wir auf bestimmte Nahrungsmittel reagieren.

KNEIPP Verlag Wien
24,00 Euro



Salinen Austria AG
badischler@salinen.com

Regional global – Andreas Döllner und Sören Herzig

Ein Kochbuch ist immer mehr als nur eine Sammlung von Rezepten. Es ist ein Spiegel der kulinarischen Haltung seiner Autoren, eine Einladung, die eigene Esskultur neu zu entdecken – und manchmal auch ein Brückenschlag zwischen Tradition und Innovation. Genau das wollen die beiden Spitzenköche Sören Herzig und Andreas Döllner mit ihrem Werk „Regional Global“ zeigen. Entstanden ist es in Zusammenarbeit mit der Salinen Austria AG, die seit Jahrhunderten für Österreichische Salzproduktion steht. „Regional Global“ sammelt Rezepte, die im heimischen Kontext verwurzelt sind, gleichzeitig aber mutig über den Tellerrand hinausblicken. Döllner zeigt etwa, wie traditionelle Zutaten wie Stör, Lamm oder Almkraut mit modernen Techniken und ungewöhnlichen Kombinationen eine neue Strahlkraft entfalten. Herzig wiederum verbindet österreichische Klassiker mit internationalen Impulsen – etwa wenn knuspriger Salat, japanische Waffeln oder exotische Gewürze die Basis für völlig neue Geschmackserlebnisse bilden.

Teilnahmeschluss ist Mittwoch, 03.12.2025 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

Wir verlosen
3 Exemplare!
SMS mit „Salz“,
Namen und Adresse an
+43 (0) 660 16 17 007

Wegweiser

Ihr Gastronomie- und Hotellerie-Verzeichnis

Weitere Top-Anbieter unter www.hoeb.at

Armaturen



www.klarco.at
KLARCO®
 Gastro- und Gewerbearmaturen

Einrichtung und Planung

www.mft-tech.at



Vielfalt in Perfektion



Beleuchtung

Lichtlösungen für Hotel & Restaurant



MOLTO LUCE®
 4600 Wels | Europastraße 45
 1230 Wien | Vorarlberger Allee 28
 8055 Graz | Robert-Viertl-Straße 2
 6020 Innsbruck | Resselstraße 33
MOLTOLUCE.COM

Gastgartenmöbel
 Sonderausführungen möglich




aus Österreich www.elefant-moebel.at 07258/21208

Einrichtung und Planung



OUTDOOR living
EXITO
WWW.EXITO.AG

0664/44 29 108
 PROSECCO SALZBURG BY AIGNER | PHOTO@CLAUDIAWEAVER.COM

Objektmöbel vom Spezialisten




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

www.Stapelstuhl24.com

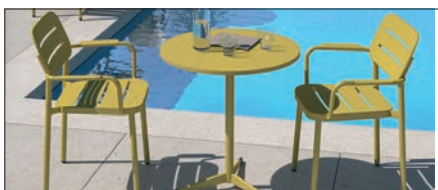
HG concepts
modern gastro

Tel: 07435/70 9 70
www.hg-concepts.at

WIKON

KONZEPTION - PLANUNG - DESIGN - UMSETZUNG

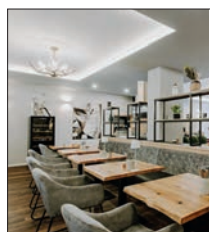
WWW.WIKON.AT
office@wikon.at
 +43 (0) 732 674442

karasek
 OUTDOOR LIVING

Wenn es um echte Qualität geht.
GASTROMÖBEL von KARASEK

WWW.KARASEK.CO.AT info@karasek.co.at Tel +43(0)1/865 92 83-21



ZAURITZ
 Objektmöbel

Einrichtungskonzepte
 nach Maß!

ZAURITZ Objekt GmbH
 Gastronomie- & Hotelleinrichtungen
 Tel: +49 (0) 9562 3811380
info@zauritz-objekt.de
zauritz-objekt.de

Komplett
 einrichter



für individuelle Räume

KASON
 Inspiration seit 1925



Mehr Möbel im Shop!
www.kason.at

Foto: Raumkunst Werdenfels

Maroniöfen
 Verkauf - Verleih - Catering



Tel.: +43-664-24 24 135
www.maroniöfen.at

Erlebnisfernrohre



VISCOPE
DAS INTELLIGENTE FERNROHR

idee GmbH, Maximilianstr. 2, Innsbruck
t +43 699 17701851, www.viscope.at

Hygiene

Hygiene & HACCP

Hygiene, die schützt.
Qualität, die spart.

KLARPAC
www.klarpac.at

zum Katalog >

Hotelbedarf

IHR SYSTEMANBIETER FÜR ZIMMERKOMFORT

Minibars, Zimmersafes, Weinklima- und Weintemparierschränke

DOMETIC

Dometic GmbH In der Steinwiese 16 D - 57074 Siegen Tel. +49 271 692 0 Fax +49 271 692 300 info@dometic.de

Großküche

GASTRO-KÄLTE GROSSKÜCHEN KLIMATECHNIK Planung & Verkauf

may way

www.mayway.eu ☎ 0810 100 180

Kassen- und EDV-Systeme

KREUZER INTERNATIONAL

Haidbachstraße 23
A-4061 Linz Pasching
Tel.: +43/7229/66 360
E-mail: office@kreuzer-gmbh.com
www.kreuzer-gmbh.com

MINIBARS | ZIMMERSAFES | BELEUCHTUNG | U.V.M.

Wenn Sie etwas **MEHR** von Ihrem Telefon erwarten ...

berger-communication gmbh – Professionelle und effiziente Kommunikation schon seit 43 Jahren.

office@berger-com.com | berger-com.com | +43 699 13338000

OSMA Trockenreinigung GmbH **Play Wash**

SPIELZEUG, SCHUHE, STIEFEL TROCKEN, SAUBER, SICHER

OSMA = Das Original!

Jetzt Produkte entdecken!
+43 4782 2910
www.osma.at

Seit 1989 Qualität aus Österreich

TROCKEN-SCHRÄNKE SCHUH-TROCKNER
STIEFEL- WÄSCHLAGEN WÄSCHMASCHINE

Warme Füße. Trockene Abenteuer

CASABLANCA
hotelsoftware

www.casablanca.at

Hygiene

halek

ECOSTAR halek

IHR PARTNER FÜR GASTRO & CO.

HALEK.AT

GKS POWERED BY **ederedv** IT-Solutions

KASSENSYSTEM

+43 (1) 615 49 10 | office@ederedv.at |
Lamezanstraße 17, A – 1230 Wien | www.ederedv.at

hoeb

EINKAUFSFÜHRER

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

Das ideale Service für Ihren Einkauf



www.hoeb.at

Kassen- und EDV-Systeme

**Raus aus der Komfortzone!
HIN ZUM GASTRO-PROFI!**

Die richtige Vernetzung der richtigen Systeme
Von Kassen- & Bezahlssystem, Online-Tischreservierung,
Self Service über Küchenmonitoring, uvm.

Clevere Digitalisierung in Gastro & Hotellerie
gewinnblick.de

**GEWINN
BLICK** 

Kassen- und
Bezahlssysteme



TIPOS
KASSENSYSTEME

WWW.TIPOS.AT

WENN QUALITÄT ENTSCHIEDET.

TV-Magazin



**DAS 4 WOCHEN TOURISMUS
TV-MAGAZIN FÜR
ERSTKLASSIGE HOTELS**

JETZT GRATIS TESTEN: WWW.HOTELEAT

Verpackungen



**DECOR
SERVICE**

Entdecken Sie unser Sortiment –
Vielfalt, die begeistert!
Qualität, die bleibt.



www.decor-service.com
office@decor-service.com
+43 3476 2894

**All-in-One-Software
für die Gastronomie**

aus Wien

Die Zeta-Plattform
ab 8,94 € monatlich

WWW.ZETA-PLATTFORM.AT
+43 (0) 681 20601198





FASTPACK

Wir bedrucken Ihre Lebensmittelverpackungen bereits
ab kleinen Mengen - individuell mit Ihrem Logo!

Einfach anfragen: info@fast-pack.at, www.fast-pack.at

Sonnenschutz-Konzepte

pemwieser.at
Sonnenschutz für höchste Ansprüche

Ing. Martin Pemwieser GmbH

4101 Feldkirchen a. d. Donau - Windhof 9 - Austria
Tel.: +43 (0) 2233 72 27 - 0 - Fax: +43 (0) 2233 72 27 - 14
Mobil: +43 (0) 664 41 20 292 - office@pemwieser.at

Professionelle Gastgartenlösung

- Sonnenschirme & Markisen & Markisenanlagen
- Windschutz
- Gastgartenboden
- Heizung & Kühlung



halek

IHR PARTNER
FÜR GASTRO
& CO.

HALEK.AT

ECOSTAR
halek

Spültechnik

PAY PER WASH

- + Festpreis pro Spülgang
- + Inklusive Chemie
- + Inklusive Service und Wartung

0,39 €*



winterhalter



*Preis bezieht sich auf eine UC-S im XL-Tarif und kann je nach Ausstattung, Wasseraufbereitung und Spülverhalten abweichen.

good2nature

Gut für Ihr Geschäft.
Gut für die Umwelt.

zum Katalog >



CREATED BY
KLARPAC
www.klarpac.at

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/prostmagazin
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:
Casablanca / Mathäus Gartner
Sekretariat / Abo / Vertrieb:
Melanie Gunkel / Esmeralda Rakovic

Grafik / Online:
Pia Spitzenberger / Evelyn Falkner
Anzeigen - Projektleitung:
Harald Mistlberger
Werberberatung:
sales@amedien.at

Layout: www.amedien.at
Druck: Walstead NP Druck, 3100
St. Pölten
Einzelpreis: EUR 5,-
Anzeigentarife Stand:
1.1.2025



gemeldet 2025/R
Verbreitete Auflage
37.359 Stück



Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos besteht keine Haftung.
Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit ausdrücklicher Genehmigung 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.



Des Chefkochs Geheimnis.

MISE EN PLACE FÜR PROFIS

VORGEBACKENER APFELSTRUDEL UND TOPFENSTRUDEL

mit gezogenem Strudelteig



Unilever
Food
Solutions

Caterline Produkte sind im Großhandel und über
den Vertrieb von Unilever Food Solutions erhältlich.
Webshop: www.unileverfoodsolutions.at

Samtig-edle Neuheiten

Geröstete Haselnüsse in Form eines samtigen Öls. Floraler Essig mit dezenter Säure aus Bio-Blütenhonig. **BIO Honig-Balsamessig** und **Haselnuss-Öl** bieten unvergleichlichen Genuss für besondere Kreationen.

Verkostung in Salzburg

Besuchen Sie uns: **ALLES FÜR DEN GAST**
08.-11.11.2025 | Halle 10, Stand 514

