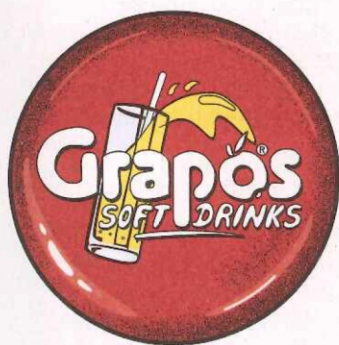




**Dieser Ausgabe
von GASTRO
liegt eine
Beilage der
Firma Edna bei.**

Nachhaltige Gastro-Eröffnung

Im September eröffnet der Gleis//Garten, Wiens frische Food Hall, und bietet auf rund 1.500 Quadratmetern Kulinarik, Handwerk und Kultur sowie frisches, von Vienna Kraft vor Ort gebräutes Bier. Neun lokale Gastronomen bieten ein vielfältiges Angebot, bei dem besonderer Wert auf Nachhaltigkeit gelegt wird. „Dem Eingangsbereich verleihen zahlreiche Olivenbäume mediterranes Flair. Hier entspannen sich unsere Gäste bei italienischem Kaffee mit Dolci und ofenfrischer Pizza“, beschreibt Gleis//Garten Geschäftsführer Martin Rohrbach die Wohlfühl-Atmosphäre in der Food Hall und ergänzt: „Im Palmengarten der Markthalle verwöhnt ‚Trixxi Kiddos‘ mit gesmoktem Fleisch, Burgern und Gemüse aus der Region, überrascht das ‚Veggiezz‘ mit veganen Speisen, und erfreut ‚Papa.Duck‘ unsere Gäste mit asiatischer Küche.“

www.gleisgarten.com



Foto: Das Gleis



Foto: Salon

SALON 2023

Österreichs härtester Weinwettbewerb, der SALON, hat die 275 besten Weine des Landes ermittelt. 28 davon sind SALON Sieger. Diese wurden nun im Palais Niederösterreich prämiert. „Herzlichen Glückwunsch an alle SALON Winzer“, so Chris Yorke, Geschäftsführer der Österreich Wein Marketing. Seit 2022 werden die Weine im SALON nicht mehr nach Rebsorten gruppiert und verkostet, sondern nach ihrer Herkunft. Die Kategorie „Gebiets-typische Weine“ umfasst die DAC-Wei-

ne aus allen Gebieten, vom Weinviertel bis in die Südsteiermark. In dieser Kategorie ist neben den Verkostungskriterien ausschlaggebend, wie gut ein Wein den Geschmack seines Weinbaugebiets transportiert. Neben den stilistisch klar definierten DAC-Herkunftsweinen erzeugen Österreichs Winzer eine große Vielfalt an Weinen unterschiedlicher Rebsorten und Stile. Im SALON sind sie in der Kategorie „Weinvielfalt“ versammelt.

www.salonwein.at

Grapos® SOFT DRINKS



JETZT!

PERFEKTION IM OFFENAUSSCHANK

DIE ZEITGEMÄSSE ART GETRÄNKE AUSZUSCHENKEN

**TRENNEN SIE SICH
VON PET & MEHRWEG!**

• FLASCHEN VERMEIDEN!
BESSER ALS DAS BESTE RECYCLING!

DIE ZEIT IST REIF.
STEIGEN SIE UM
AUF DIE WIRKLICH
NACHHALTIGE ART
AF-GETRÄNKE
AUSZUSCHENKEN.

WIR LIEFERN:

- SIRUP + TECHNIK
- UNSERE MONTAGEN
SIND STATE OF THE ART
- PREMIUM-QUALITÄT
- PRODUKTVIelfALT
- BIO UND VEGAN

VERTRAUEN

SIE UNS!

WIR SIND

DIE PROFIS IM

OFFENAUSSCHANK

SEIT 1963

**WIR ENTWICKELN UND
PRODUZIEREN SELBST
- IN ÖSTERREICH.**

**Grapos®
SOFT DRINKS**



EIN MIT DEM
ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN
AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

www.grapos.com

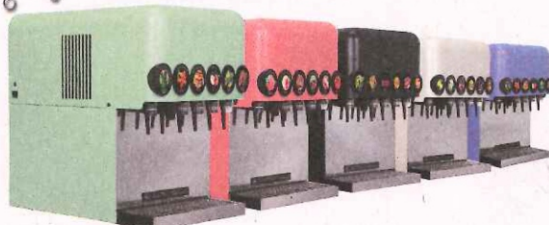


HIER WIRD UMWELTFREUNDLICH AUSGESCHENKT
ECO-FRIENDLY SERVICE

90% weniger CO2 | 90% LESS CO2 emission
40% weniger Energieverbrauch | 40% ENERGY SAVING
SPIEGLIERT
90% weniger CO2 | 90% LESS CO2 emission
40% weniger Energieverbrauch | 40% ENERGY SAVING
SPIEGLIERT

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

(evaluiert durch die Technische Universität Graz)



Nachhaltige Sommergefühle

Was gibt es Schöneres an heißen Sommertagen als einen Eistee im von der Kälte beschlagenen Glas?

Die Temperaturen sind nach wie vor heiß, und Gäste suchen nicht nur im Schatten nach Abkühlung, sondern auch im Glas. Erfrischende Drinks sind der Renner der Sommersaison. Und hier darf es auch ruhig Bio sein.

Erfrischender Genuss in Bio

Sehr beliebt in der Bio-Produktlinie von Grapos ist die Geschmacksrichtung „BIO Eistee Pfirsich“ mit fruchtig-duftendem Pfirsicharoma und natürlich mit echtem Tee aufbereitet. Eisgekühlt mit einer Pfirsichspalte dekoriert, fühlen sich Ihre Gäste in den sonnigen Süden katapultiert und können so den Sommer verlängern. In Bio-Qualität und nachhaltig im Offenausschank freut das Trendgetränk auch Gäste, die auf ihre Gesundheit und das Klima achten.

Eisgekühlt und platzsparend

Der „BIO Eistee Pfirsich“ wird wie alle Grapos-Getränke als Sirup in Bag-in-Boxes geliefert und kann ungekühlt und Platz sparend gelagert werden. In der Schankanlage wird der Sirup mit Wasser und CO₂ gemischt und „Durchlauf gekühlt“. Das garantiert ein perfekt gekühltes Getränk und spart bis zu 40 Prozent Kühlenergie im Vergleich zum Flaschenausschank. Grapos ist SPI (Sustainable Footprint Index) zertifiziert, das heißt der ökologische Fußabdruck ist nachweislich um 90 Prozent geringer als bei der Portionsflasche. Damit kann man bei Jung und Alt punkten, denn Nachhaltigkeit ist den Gästen wichtig.

Fruchtige Sortenvielfalt

Grapos bietet darüber hinaus noch weitere Sorten Eistee wie zum Beispiel den klassischen Eistee Zitrone mit echtem Schwarztee zubereitet und wie immer frisch gezapft und eisgekühlt direkt aus



Foto: Grapos

der Schankanlage. Das Unternehmen besteht bereits seit Generationen als renommierter Getränkehersteller. Von Anbeginn an wurde sich ausschließlich auf die Herstellung von Postmix-

Getränken und die Entwicklung der entsprechenden Technologie konzentriert. Somit kann sich Grapos als der Postmixpionier Europas bezeichnen.

www.grapos.com