



Meraner Genusswerkstatt

In Südtirol bringt die Meraner Genusswerkstatt mediterrane und alpine Küche zusammen. Sie ist Bühne für die Gastronomen und gleichzeitig Kontaktpunkt zwischen den beiden Küchenlinien. Die teilnehmenden Betriebe führen Gerichte mit Zutaten aus beiden Kulturkreisen permanent auf der Karte und die Gastronomen treffen einander auch zum Austausch. Die Köche der Meraner Genusswerkstatt kreieren kreative Gerichte, welche den alpin-mediterranen Charakter des Meraner Landes widerspiegeln. Aber es werden auch alte Rezepte neu interpretiert. Lokale Produzenten und Ab-Hof-Verkäufer, die sogenannten Genussstätten, laden bei Führungen zum Entdecken regionaler Lebensmittel ein.

Um Aufnahme in die Genusswerkstatt zu erhalten, kreieren die Köche auf



Foto: IDM Südtirol

Basis einer ausgearbeiteten Zutatenliste ihre Rezepte, die mindestens zwei mediterrane sowie zwei alpine Zutaten enthalten, eine Jury entscheidet dann über die Aufnahme des eingereichten Rezeptes in das Projekt „Meraner Genusswerkstatt“.

www.merano-suedtirol.it

GEWINNSPIEL

3. Festspiele der Alpenen Küche 2022 in Zell am See-Kaprun

Große Köche und kreative Köpfe treffen einander bei den „Festspielen der Alpenen Küche“, dem Kulinarik-Event für Genussliebhaber, am 19. September 2022 in Zell am See-Kaprun. Das kulinarische Branchen-Event versteht sich als Plattform für den internationalen und interdisziplinären Austausch sowie Inspirationen. In diesem Jahr werden vor dem Hintergrund der Kulinarik, die Kunst und die Kreativität einer eingehenden Betrachtung unterzogen: Mit Köchen und Gastgebern, aber auch Kulturschaffenden sowie Food-Redakteuren aus dem In- und Ausland gibt es viel Zeit für Verkostungen, Gespräche und Diskussionen. Erstmals übernimmt Spitzenkoch Andreas Döllner die Schirmherrschaft der Veranstaltung.

Köche, Bierbrauer, Gastgeber, Genusshandwerker und Künstler wid-



Foto: Salzburgerland Tourismus

men sich am 19. September von 9 bis 16 Uhr den Themen „Kultur, Muse & Inspiration“ sowie „Perspektiven & Visionen in der Kulinarik“.

Das GASTRO Magazin verlost 2x2 Eintrittskarten für das Event. Schicken Sie uns bis spätestens 26. 8. 2022 ein Mail mit dem Kennwort „Gewinnspiel – Festspiele der alpenen Küche“ an folgende Adresse: redaktion@gastroverlag.at. Das Los entscheidet, der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

www.festspiele-alpine-kuche.com

Grapos[®]

SOFT DRINKS

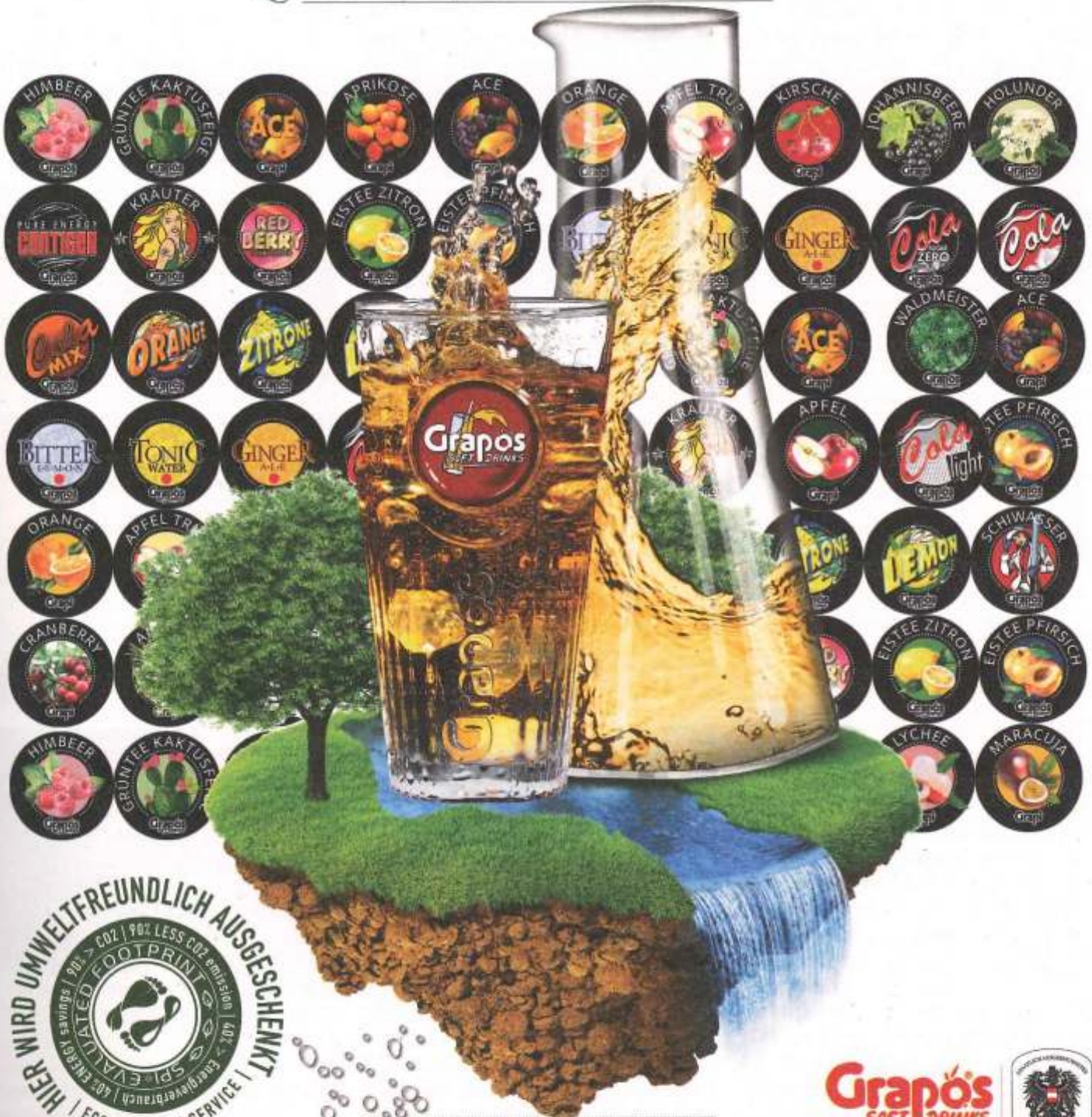


please
prefer
unbottled
drinks



ZERTIFIZIERTER POSTMIXSIRUP & IHR HAUSWASSER

NACHHALTIGE, FRISCH GEZAPFTE GETRÄNKE.



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



Nachhaltig-fruchtiger Trinkgenuss

Sirup spart Lager- und Kühlkosten, aber auch Personalressourcen.

Advertorial

Mehr denn je muss jedermann neben einer hohen Produkt- und Dienstleistungsqualität auf die Kosten schauen. Doch die Gäste wollen davon nichts spüren, sondern ihr „Außer Haus-Erlebnis“ in vollen Zügen genießen. Mit dem Getränkekonzept des steirischen Postmix-Profis Grapos ist das gut möglich. Denn alle Getränke werden als Sirup produziert und sind dadurch sparsam was Lager-, Kühlraum- und Lieferkapazität sowie Personalressourcen angeht. Die 10 Kilogramm Bag-in-Boxen sind auch für zierliche Personen leicht zu tragen und stapelbar. Erst im Ausschankgerät wird der Sirup automa-

tisch mit der entsprechenden Menge an Wasser – und bei Wunsch mit Kohlensäure – versetzt. Die Kühlung erfolgt im Ausschankgerät. Dadurch erhält der Gast ein durchdacht konzipiertes und gekühltes Getränk und der Gastronom agiert sparsam und dazu noch umweltfreundlich. Mit mehr als 150 Sirupen ist für jede Gelegenheit und jeden Betrieb das Passende dabei. Selbst 100 Prozent reine BIO-Fruchtsäfte werden mit der Grapos-Methode zu Sirupen komprimiert und ohne Konservierungsstoffe durch ein Vakuumsystem haltbar gemacht. Neben Fruchtsäften und Fruchtsaftgetränken sind auch alle gängigen

Sorten beliebter Softdrinks inklusive mehrere Cola-Aufbereitungen als nachhaltiger Sirup in Topqualität speziell für den professionellen Getränkeausschank verfügbar. Dass die Bag-in-Boxen im Keller oder in einem anderen Raum gelagert und sogar in Serie geschaltet werden können, lässt den Mitarbeitenden mehr Zeit und Aufmerksamkeit für die Gäste. So können diese ihren Aufenthalt noch mehr genießen.

Kontakt:
Web www.grapos.com

Ihr individuelles Signature-Getränk

... muss nicht immer ein Cocktail sein: Auch aus alkoholfreien Zutaten lässt sich ein effektvoller Signature-Drink kreieren, der mit wenig Aufwand als wahres Highlight in Szene gesetzt werden kann.

Das klingt vielleicht nach viel Aufwand, doch individuell kann auch einfach gehen. Unsere Linie Brooklyn „Homemade Style“ ist für besondere Getränke konzipiert. Verfeinert mit Kräutern und Obst schmeckt das Getränk noch einzigartiger. In einem coolen Glas serviert macht das auch optisch einiges her. Die Brooklyn-Sorten sind vegan und allergenfrei und gibt es zum Teil in zertifizierter Bio-Qualität. Ihr Gast kann bei der Bestellung zwischen einer stillen oder prickelnden Variante wählen.

Lassen Sie sich einen kreativen Namen für das Getränk einfallen – es benötigt kein Grapos-Branding. Und entscheiden Sie selbst, ob Sie eine sichtbare Aufstellung des Schankgeräts wollen oder es lieber ins Back-Office stellen und die Getränke in Karaffen servieren. Ein weiterer Vorteil: Durch unsere programmierbaren Schankanlagen zapfen Sie die Getränke immer in der gleichen Qualität und Geschmack – egal, wer gerade ausschenkt. So steht dem perfekten Signature-Drink nichts im Weg.

KR Wolfgang Zmugg,
Geschäftsführer von Grapos.
www.grapos.com



Foto: Grapos

Von fruchtigen Sirupen

Metro vereint feine Fruchtsäfte und Sirupe in seinem Getränkesortiment. Der Höllinger Bio Sirup Mojito 0,7l steht für Sommer, Sonne und Strand. Ganz bequem kann man damit einen Mojito mischen, Egal, ob im Büro oder bei einer Grillparty, denn mit dem Sirup wird jeder Moment zelebriert. Der Höllinger Bio Sirup Tonic 0,7l eignet sich für Tonic-Liebhaber. Er schmeckt leicht bitter, enthält eine feine Zitronennote und begeistert mit Chinin, was aus der Rinde des Chinarindenbaums gewonnen wird. Der Höllinger Sirup Aperitivo 0,7l ist der geeignete Sirup für Erwachsene, die gerne den typischen Bitter Orange Geschmack schmecken, ganz ohne Alkohol. Der Aperitivo überzeugt mit seinen natürlichen Extrakten aus dem Wermutkraut und der Enzianwurzel.



www.metro.at



Fruchtig und gesund

Die Bedeutung von Säften in der Gastronomie nimmt eindeutig zu. Immer mehr Konsumenten entscheiden sich für eine alkoholfreie Speisebegleitung oder wählen diese ergänzend zur Weinbegleitung. Mocktails – alkoholfreie Cocktails – pushen das Segment genauso wie das Angebot an gesunden, kalorienreduzierten und biologischen Limonaden und Säften. Klassiker von Transgourmet sind Portions-Trinkflaschen mit 0,2 bis 0,25 l Inhalt. Die Sorten Orange, Apfel,

Mango, Ananas und Erdbeere sind dabei die wichtigsten. Der Apfelsaft und der Johannisbeer-Nektar gespritzt sind die meistverkauften Fruchtsäfte in der Gastronomie. Bei den Fruchtsäften sind Apfel- und Orangensaft sehr gefragt. Neu ist hier, dass vermehrt heimische Obstsorten verarbeitet oder sortenreine Produkte angeboten werden. Auch der gesunde Mix aus Obst- und Gemüsesäften wird wichtiger.

www.transgourmet.at