



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



Foto: Michael Schraf/aneek

## AB HOF 2023

Im März bekommt die bäuerliche Direktvermarktung die Bühne, die ihr zu steht: vier Tage, sieben Hallen, 250 nationale und internationale Aussteller und über 30.000 erwartete Besucher. Die AB HOF – Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung – rückt die Direktvermarktung in den Fokus. Bereits zum 28. Mal findet die Spezialmesse in Wieselburg von Freitag, 3. bis 6. März 2023 statt. Die Themen Green Care, Milch-

verarbeitung, Ab Hof-Läden, Social Media in der Direktvermarktung und die Schlachtung werden auf der Messe behandelt. In gewohnter Tradition liefert das Rahmenprogramm fachliche Inputs sowie Workshops. Ein wesentlicher Bestandteil der Messe sind die Produktprämierungen, die Siegerprodukte werden vor Ort präsentiert und können sogar verkostet werden.

[www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at)

## Internorga steht in den Startlöchern

Von 10. – 14. März öffnet die Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie in Hamburg wieder ihre Pforten.

Die Internorga – Treffpunkt für den gesamten Außer-Haus-Markt – findet heuer wieder von 10. bis 14. März 2023 statt. Die internationale Leitmesse will erneut Lösungen, Inspirationen und Netzwerkmöglichkeiten für die von vielen Herausforderungen geprägte Branche bieten.

Hierbei setzt die Messe im heurigen Jahr auf innovative Konzepte: Es wird einen neuen Treffpunkt und Diskussionsforum für alle Newcomer und Nachhaltigkeitsthemen geben. Die neue Internorga Open Stage soll zum Hub für aktuelle Themen und Insights werden, die die Branche bewegen. Dass die Messe auch als Trendbarometer und Karriere-Booster für junge Talente in Gastronomie und



Foto: Internorga

Hotellerie fungiert, beweisen die Awards, die 2023 erneut vergeben werden: So gilt der Next Chef Award als Sprungbrett für junge Nachwuchsköche. Unter der Schirmherrschaft von Starkoch Johann Lafer kochen sie dabei um die begehrte Auszeichnung. Der Internorga-Zukunftspreis würdigt Visionäre, die mit nachhaltigen und innovativen Ideen neue Maßstäbe für die Branche setzen.

[www.internorga.com](http://www.internorga.com)

# Grapos<sup>®</sup> SOFT DRINKS



ZERTIFIZIERTER POSTMIXSIRUP  
& IHR HAUSWASSER  
NACHHALTIGE, FRISCH GEZAPFTE GETRÄNKE.



please  
prefer  
unbottled  
drinks

HAMBURG 10. - 14. März 2023  
**INTERNORGA**  
WIR FREUEN UNS AUF SIE!  
Halle  
**A1**  
Stand  
**510**



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

(evaluiert durch die Technische Universität Graz)

**Grapos<sup>®</sup>**  
SOFT DRINKS



EIN MIT DEM  
ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN  
AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

[www.grapos.com](http://www.grapos.com)

# Fruchtsaft im nachhaltigen Offenausschank

Foto: Grapos



Bio-Säfte und Offenausschank sind selten gemeinsam anzutreffen. Es braucht dafür eine herausragende Kompetenz und Erfahrung sowohl in der Entwicklung von Schankgeräten als auch in der schonenden „Extraktion“ des Saftes.

Der Postmix-Spezialist Grapos aus dem steirischen Lannach bietet für den Offenausschank herrliche Säfte in zertifizierter Bio-Qualität. Vier Sorten der Linie Brooklyn BIO Säfte kommen ganz ohne Zusatz oder Konservierungsstoffe aus und schmecken sehr erfrischend. Gäste haben hier die Wahl zwischen den Sorten Apfel, Orange, Karotte und Sauerkirsche. Die Lagerung ist dabei besonders nachhaltig zu machen.

Die Beigabe eines Anteils Bio-Apfelsaft zu jeder Geschmacksrichtung verstärkt den Eigengeschmack der Früchte und gibt den Biosäften eine fruchtig-frische Balance. Alle Brooklyn Bio Säfte sind vegan und frei von Allerge-

nen. Speziell für diese Linie wurde die Brooklyn BIO und Vitaminbar konzipiert, ein formschönes und modernes Ausschankgerät. Sie sorgt immer für ein kühles und frisches Getränk. Durch verschiedene Anbauteile passt sich das System an die jeweiligen Bedürfnisse an. Besonders ansprechend sehen Kräuter und Obsttöpfchen aus, die direkt an das Gerät angebracht werden. Die Säfte werden als Extrakt in Bag-in-Boxen geliefert und direkt im Ausschankgerät gekühlt und mit Wasser vermengt. Die Bag-in-Boxen sind mit einer Anschlussvorrichtung ausgestattet. Sie können bei der Lagerung praktisch übereinandergestapelt werden und müssen nicht extra gekühlt werden.

Mit diesem System spart der Gastronom mit dem Getränkekonzept von Grapos bis zu 44 Prozent CO<sub>2</sub> und ungefähr 40 Prozent an Energie bei der Getränkekühlung. Grapos setzt auf nachhaltige Systeme: So sind zum Beispiel die Bag-in-Boxen zu 100 Prozent recyclebar und auch die Produktionsmethoden und modernste Abfüllanlagen führen dazu, dass im Vergleich zu konventionellen Portionsflaschen die CO<sub>2</sub>-Belastung sowie der ökologische Fußabdruck um 90 Prozent kleiner ist. Dieses Ergebnis wurde von einer Studie der TU Graz verifiziert.

**Kontakt:**  
[www.grapos.com](http://www.grapos.com)