



Qualitative Fleischwirtschaft

Die AMA vergab hohe Auszeichnungen für vorbildliche Unternehmen und Projekte zur Qualitätserhöhung, für Geschäfte und Produkte. Statt wie ursprünglich im Herbst 2021 geplant, wurden die Lukulli heuer im Frühjahr übergeben. Hier wurden herausragende Leistungen und vorbildliche Projekte zur Qualitätsverbesserung von Fleisch geehrt. Die besten AMA-zertifizierten Fleischerzeugnisse und Verkaufsgeschäfte, denen Qualität ein besonderes Anliegen ist, wurden gekrönt. Erstmals wurde auch ein AMA-Lukullus für den besten Fleisch-Direktvermarkter und die beste Fleischerei im Programm AMA GENUSS REGION verliehen. „Die Prämierungen sind sichtbare Anerkennungen für die Fleischwirtschaft in ihrem Streben nach höchster Qualität. Das stärkt das Image der Branche, vor allem aber stärkt es das Vertrauen der Konsumenten“, sagt Michael Blass, Geschäftsführer der AMA-Marketing.

www.amainfo.at



Foto: AMA

Social Dining im neuen LENZ

Das LENZ versteht sich als gelassener Genuss- und Brunchsalon, in dem authentische, regionale Spezialitäten darauf warten, entweder als Klassiker oder auch neue Kreation auf den Tisch zu kommen. Das LENZ setzt ausschließlich auf Produkte aus der Region – vom Alt Wiener Backfleisch und dem Sauerrahm-Kaiserschmarren bis zum Ziegenkäsekaramell und ofengeröstetem Karfiol. Auch die Weinkarte kann sich sehen lassen:

Eine österreichische Melange aus großen Namen, Rebsorten und Lagen, Natur- und Bioweinen, Jungwinzern, Neuentdeckungen und einer interessanten Roséauswahl. Beim Chef's Table TISCH #10



Foto: Lenz

freuen sich 10 Gäste auf 10 Gerichte, die von 10 Weinen begleitet werden. Selbstverständlich bleibt auch bei diesem exklusiven Event alles zu 100 Prozent lokal.

www.lenz-socialdining.at

Grapos[®] SOFT DRINKS



GRAPOS.COM



ZERTIFIZIERTER POSTMIXSIRUP & IHR HAUSWASSER

NACHHALTIGE, FRISCH GEZAPFTE GETRÄNKE.

*please
prefer
unbottled
drinks*



HER WIRD UMWELTFREUNDLICH AUSGESCHENKT
EVALUATED FOOTPRINT
90% CO₂ | 90% LESS CO₂ EMISSION | 40% ENERGY SAVINGS | 90%
ECO-FRIENDLY SERVICE |

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



Mitarbeitende verzweifelt gesucht ...

Der Tourismus soll diesen Sommer endlich wieder boomen, die Gäste wollen verreisen und auswärts Essen und Trinken – das volle Leben halt. Das könnte endlich wieder gute Geschäfte für die professionellen Gastgeber*innen bedeuten. Allein es fehlt an Personal, und zwar an allen Ecken und Enden!

Experten geben gute Tipps, wie z. B. „behandelt eure Mitarbeitenden mit Wertschätzung, bietet angemessene Löhne und Flexibilität“ – alles richtig. Allerdings reicht das vermutlich in diesem Sommer nicht.

Überlegen Sie, Ob es zeit- und arbeitsintensive Aufgaben gibt, die man einsparen oder umstrukturieren könnte. Zum Beispiel lohnt sich die Investition in ein Schanksystem auf Postmix-Basis schneller, als Sie denken. Kein Kistenschleppen, kein Verräumen der Leergebinde und wenn Sie ein Computerschanksystem wählen, können Sie auch Kaffeemaschine und Alkohollika darüber laufen lassen und am Abend auf Knopfdruck die Abrechnung und den Lagerstand feststellen.

Hängen Sie noch einen Cocktailer dazu, dann kann jede ungelehrte Kraft unzählige Cocktails und Longdrinks mixen und mit einem charmannten Lächeln servieren.

Das ist eine Investition die garantiert Früchte trägt – und dabei auch noch das Klima und die Energiekosten entlastet.

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



Foto: Grapos

Apfelstrudel in Bio

Der Bio Apfelstrudel von Meisterfrost ist eine österreichische Spezialität, die auch ohne aufwendige Zubereitung genossen werden kann. Aus den je 150 g Strudelstücken wird mit wenigen geschickten Handgriffen und einigen in jeder Küche vorhandenen Zutaten eine attraktive Kreation. Dass bei Meisterfrost nur steirische Äpfel in den Apfelstrudel kommen, ist mittlerweile bekannt. Für ein feines Frühstück präsentiert Meisterfrost die Bio-Pancakes. Sie sind kleiner, aber dafür höher als herkömmliche Palatschinken. Einzeln gefrostet, sind die Pancakes auch einzeln entnehmbar und sofort einsetzbar und in Bio-Qualität erhältlich. Beliebig garnierbar sind sie auch als kleiner Nach-



Foto: Meisterfrost

mittagsnack zum Beispiel für Kindergärten oder in Restaurants als Basis für ein kreatives Dessert gedacht. Die Zubereitung ist einfach: Im vorgeheizten Kombidämpfer kurz dämpfen, im Backrohr oder in der Mikrowelle erwärmen.

www.meisterfrost.at



Foto: Ramona Waldtrn

Nichts außer Frucht

Marmelade muss kein Zucker zugesetzt sein und das Produkt kann nur aus Fruchtzutaten bestehen. Das beweisen die neuen Fruchtaufstriche der Tiroler Fruchteküche, welche zu 100 Prozent aus Frucht bestehen. Marillen, Erdbeeren, Heidelbeer-Cassis und Himbeeren mit jeweils 60 Prozent Anteil, gesüßt mit Süße aus Äpfeln, geliert mit Pektin aus Äpfeln und verfeinert mit dem Saft aus Zitronen ergibt ein reines Produkt aus kontrolliert biologischem Anbau. „Bio ist ein anhaltender Trend, der auch in den Hotels immer mehr Niederschlag findet. Ge-

rade bei Bio-Produkten ist auch die Rohstoffauswahl besonders wichtig“, so Mag. Michaela Hysek-Unterweger, die Geschäftsführerin der Unterweger Fruchteküche: „Nur wenn Gutes hineinkommt, kann auch Gutes herauskommen.“ Nur die erlesensten Früchte schaffen es durch den strengen Auswahlprozess. Die anschließende Produktion läuft unter ständiger Aufsicht der Qualitäts- und Geschmackskontrolle, weil Qualität bei der Unterweger Fruchteküche GmbH seit jeher groß geschrieben wird.

www.fruechtekueche.at



Foto: Grapos

Frisch gezapft & Bio

Postmixprofi Grapos bietet mehr als 100 nachhaltige Sirupe, die den ökologischen Fußabdruck verkleinern, die meisten davon sind vegan. In jeder Produktlinie finden sich zertifizierte BIO-Produkte, die über die Schankanlage frisch gezapft an den Tisch gelangen. Die beliebte Brooklyn Produktlinie bietet Sirupe in Bio-Qualität und ist wie alle Getränke der Linie über die Schankanlage als stilles oder prickelndes Getränk zu zapfen. Neben den Klassikern Bio-Co-

la, Bio-Orangenlimo, Bio-Zitronenlimo und Bio-Kräuterlimo ergänzt eine Bio-Holunderlimo das Bio-Limo-Sortiment. Durch den „Perfect Bubbles“ Postmixhahn, ein Patent von Schankomat, sind die Limonaden im Offenausschank besonders prickelnd. Neben den Eistees Schwarztee-Zitrone, Pfirsich und Grüntee-Kaktusfeige bietet Grapos diesen Sommer auch einen BIO-Eistee in der Geschmacksrichtung Pfirsich.

www.grapos.com

Bio Trendprodukte

Die Bio-Backwaren von Edna werden ausschließlich mit Rohstoffen aus kontrolliert ökologischem Anbau gebacken. Sie überzeugen durch Qualität und aromatischen Geschmack. Zudem bieten sie eine handwerkliche Optik, einfaches Handling und lang anhaltende Frische. Von der klassischen Kaisersemmel über Kuchen bis hin zu angesagten Burgerbuns – das BIO-Sortiment von Edna Backwaren GmbH hat für jeden Bedarf das passende Produkt. Falls man sich nicht entscheiden kann, ist die praktische Bio-Mischkiste eine Option. Der Bio-Burger mit dezenter Sesambestreuung ist ein Bun für kreativ belegte Burger. Hochwertige Zutaten kommen mit diesem Weckerl in Bio-Qualität besonders gut zur Geltung.

www.edna.at



Foto: Edna



Unterwegers Fruchteküche GmbH • www.fruchtekueche.at

Tiroler Fruchteküche

STARTE MIT BIO IN DEINEN TAG

.... am Besten
mit den köstlichen



BIO-FRUCHTAUSTRICHEN
aus der Unterwegers Fruchteküche.

Für den ganz besonderen Fruchtgenuss
empfehlen wir unsere

BIO FRUCHTAUFSTRICHE
MIT
100% FRUCHT

