



Kulinarik am Berg, im Tal und im Wald

Die Schmankerl Gasteins sind in der ganzen Region an unterschiedlichsten Orten zu schmecken. Eine starke Bauernschaft und renommierte Spitzenköche bilden die Basis für außergewöhnliche Veranstaltungen.

Beim kulinarischen Almospaziergang im Nationalpark Hohe Tauern wandert man in einer Gruppe auf rund sieben Kilometern in Sportgastein von Almhütte zu Almhütte. (20. 8. & 3. 9.)

Beim Wald-Brunch am 12.9. wartet nach einer kleinen Wanderung ins Angertal auf einer Lichtung bereits das Gedeck und der Koch werkt schon an den sieben Gängen voller regionaler Köstlichkeiten.

Die kulinarische Hofwanderung (15., 22. & 29. 9. und 6. & 13. 10.) zu einzelnen Bauernhöfen zeigt bei einem Blick hinter die Kulissen, wie Nahrungsmittel zu Lebensmitteln und Kräutern zu Heilmitteln



Foto: TVB H-1 Photography

werden. In den Bergen darf davon ausgegangen werden, dass jene Hütten, die im Winter bei den Gasteiner-Skihauben dabei sind, auch im Sommer Köstliches kredenzen.

Last but not least kann in Österreichs einziger Bio-Weizenbier-Brauerei, beim Schmaranz in Bad Hofgastein, nach einer Führung durch die Brauerei und der am Bauernhof angesiedelten Gin-Werkstatt, ausschließlich Regionales gegessen werden.

www.gastein.com/gastein/kulinarik/

Schneckenpartie: Slow-Food Festival

Am 29. August ist es so weit: Die Winzergruppe Slow Food Roter Veltliner Donauterrassen bittet zum zweiten Mal zu ihrem kulinarischen Festival „Schneckenpartie“. Zu Gast sind dieses Jahr Winzer von Slow Food Presidio Wiener Gemischter Satz. Außerdem darf man sich auf viele kulinarische Köstlichkeiten der Slow Food-Familie freuen. Der malerische Hof des Guts Oberstockstall bildet mit seiner Kulisse den Rahmen für die Schneckenpartie. Dort reichen die zehn Winzer von Slow Food Roter Veltliner Donauterrassen ihre Roten Veltliner zur Verkostung an. Dabei wird veranschaulicht, was diese so besonders macht und welche Rolle die Sorte in der Zukunft spielen kann. Die Schnecke als Zeichen der Slow Food-Bewegung steht sowohl für das langsame und sorgfältige Entstehen von Wein und Speisen als auch für das gemütliche Ambiente, das



Foto: Christine Meiss

die Besucher hier erwartet. Die große Gemeinschaft von Slow Food wird auch anhand kulinarischer Slow Food-Produkte erlebbar, mit Waldviertler Blondvieh, Waldstaudenkorn, Lungauer Tauernroggen, Wiener Schnecken und Beinschinken, Elsbeere, Klotzen-Birne oder Leithaberger Kirschen. Zudem verwöhnt das Restaurant Gut Oberstockstall mit einem abwechslungsreichen Angebot regionaler Speisen in Bio-Qualität.

www.gut-oberstockstall.at

www.roterveltliner.bio

Grapos[®] SOFT DRINKS



GRAPOS.COM

MADE IN AUSTRIA

Wir produzieren
SIRUP+TECHNIK
bei uns im Hoos

90% KLEINERER
ÖKOLOGISCHER
FUSSABDRUCK
GUT FÜR DIE UMWELT
UND IHREN
NACHHALTIGKEITS-
BERICHT

100% VEGAN

PREIS VON ALLESGLEICH
NACHHALTIG

REFILL-FÄHIG
PORTIONIERUNG
TOKEN / JETON

GERINGER
LAGERBEDARF ✓

GERINGER
KÜHLAUFWAND ✓

PERFECTE
LOGISTIK ✓

GASTRONOMIE KONZEPT

POSTMIX OFFENAUSSCHANK

SB | REFILL | TAKE AWAY | GASTRO

MIT ZERTIFIZIERTEN HYGIENESTANDARDS

Twist
IN FÜNF FARBEN
NEU



RETRO-GLÄSER

Der Charme der robusten Brooklyn
Retro-Gläser mit Henkel ist
unwiderstehlich



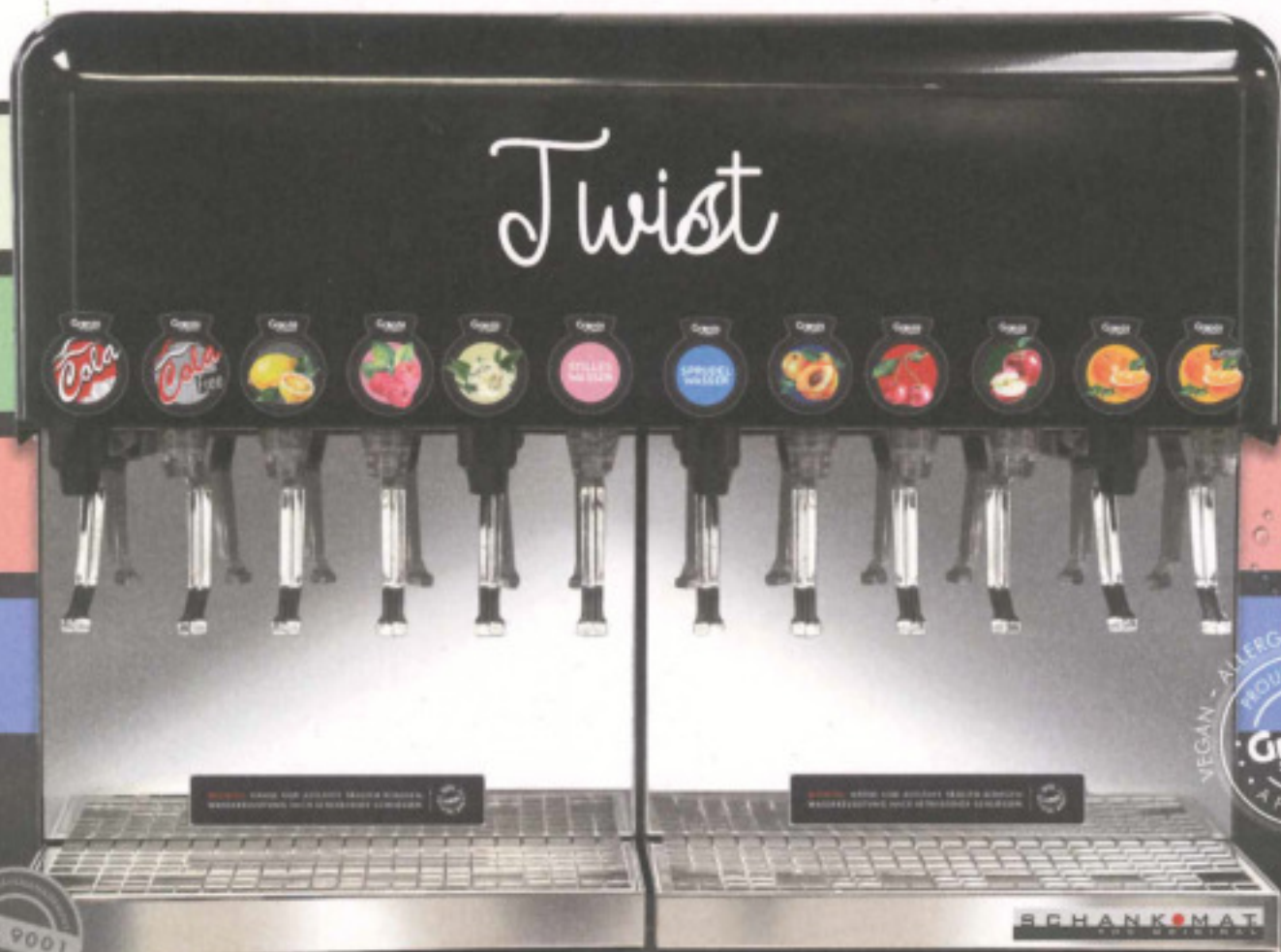
COOLE KARAFFEN

mit nachhaltiger Botschaft.
Zeitgeist-Look.
In zwei Größen >|



INTEGRIERTES KÜHLGERÄT

und integrierte Reinigungsfunktion.
Hygienisch und tropffrei.
Frischgezopfte, eiskalte Getränke.



Twist

VEGAN - ALLERGENFREI - NACHHALTIG
PRODUCED TO BE
Grapos
SOFT DRINKS
A PRODUCT OF

ISO 9001
ZERTIFIZIERT

EFFIZIENT | INNOVATIV | NACHHALTIG

HACCP
ZERTIFIZIERT

BIO ZERTIFIZIERT

GV & KANTINEN
KONZEPT

GASTRO
KONZEPT

HOTELLERIE
KONZEPT

STREETFOOD
KONZEPT

Grapos
SOFT DRINKS



SEIT 2019 | EIN MIT DEM
ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN
AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

Kundenbindung durch das „gewisse Extra“

Mit alkoholfreien Getränken lässt sich gutes Geld verdienen und sie können außerdem zu einem Aushängeschild für Ihren Betrieb werden. Und das ohne besonderen Mehraufwand oder hohe Kosten.

Werten Sie Ihr Getränk mit Kräutern, Fruchtscheiben und Eiswürfeln auf und servieren Sie es in einem originellen Glas oder einer Karaffe und schon wird aus einem Holler mit Soda ein Augenschmaus, der auch Ihre Gäste an den anderen Tischen verführt. Dass dafür auch der Preis etwas großzügiger kalkuliert werden kann, ist ein weiterer Vorteil.

„Für Sie frisch zubereitet.“ Das ist dann Mehrwert pur. Und wenn Sie Ihre Getränke aus der Postmix-Anlage frisch zapfen und dekorieren, dann sind sie auf jeden Fall frisch zubereitet. Ihre Gäste werden es zu schätzen wissen. Ebenso wie klare Hinweise, welche Getränke vegan sind und frei von Allergenen – oder in Bioqualität.

KR Wolfgang Zmugg,
Geschäftsführer von
Grapos.

www.grapos.com



Foto: Grapos

Auch Sirup-Machen kann er



Eisteespezialist Pfanner hat jüngst sein Angebot um zwei fruchtige Eistee-Sirupe erweitert.

Die beliebten Sorten „Eistee Pfirsich“ und „Grüner Tee Zitrone-Kaktusfeige“ können ab sofort nach eigenem Geschmack zubereitet werden. Für alle, die mehr rausholen möchten: Mit einem besonders ergiebigen Mischverhältnis von 1:10 lassen sich bei entsprechender Dosierung 7,7 Liter Eistee aus einer Sirup-Flasche genießen. Die Süßung entspricht jedoch ganz dem individuellen Belieben. Der praktische Antitropfen-Verschluss unterstützt dabei ein bequemes Ausgießen und verhindert ein Verkleben am Deckel.

www.pfanner.com



Fotos: Pfanner

Endless Summer

Rauch bringt in diesem Sommer das Richtige, um die warmen Tage zu genießen: Die limitierte Edition „Summer 2021“, mit einem wirklich sommerlichen Inhalt. Wassermelone, Passionsfrucht und Limette zelebrieren die Sommergefühle und sollen die Lebenslust wecken. Die limitierte Edition „Summer 2021“ kann man aber nicht nur pur genießen, sie eignet sich auch gut zum Mixen, etwa als Cocktail „Endless Summer“.

Zutaten:

- › 10cl Rauch Summer 2021
- › 1-1,5cl Holunderblütensirup
- › 1,5cl Limettensaft
- › Sodawasser

Zubereitung: Alle Zutaten (außer Sodawasser) auf Crushed Ice rühren bis sich die Minzblätter und Erdbeeren verteilt haben. Zum Schluss das Glas mit Crushed Ice und Sodawasser auffüllen. Mit Limettenscheibe und Erdbeere garnieren.

www.rauch.cc



Foto: Rauch



Grapos präsentiert das Brooklyn-Konzept

Sommerlich-fruchtige Getränke, die beinahe wie selbst gemacht schmecken, vereinen sich hier.

Getränke, die geschmacklich an Ferien und Urlaub erinnern, sind im Sommer besonders beliebt. Dabei sollen die Getränke möglichst vegan, in Bioqualität und frei von Allergenen sein. Bei allem Genuss muss dabei auch noch auf die Umweltfreundlichkeit geachtet werden – eine wahre Herausforderung. Grapos hat sich schon in der zweiten Generation auf Offenausschank und Post-Mix-Sirupe spezialisiert. „Sirup in Bioqualität, vegan und allergenfrei – das geht. Wir wissen was den Gästen wichtig ist und haben dabei auch nicht vergessen, dass sich die Geschmacksvielfalt verändert hat“, betont Geschäftsführer Wolfgang Zmugg.

Modernes Brooklyn-Getränkekonzept

So wartet Grapos mit einer besonders sommerlich fruchtigen Palette auf. Die Brooklyn-Homemade-Style Linie beinhaltet zehn fruchtige Sorten, mit denen sich herrliche Sommergetränke kreieren lassen. Jedes Getränk kann mit den eigens entwickelten Brooklyn-Schankgeräten sowohl still als auch prickelnd

gezapft werden. Dass die Getränke immer frisch gekühlt sind, versteht sich beim Offenausschank aus den Brooklyn-Schankgeräten von selbst. Das coole Design im Brooklyn-Look lässt sich in jedes Ambiente integrieren.

Ein Eye-Catcher sind die kleinen Gefäße, die in den Brooklyn-Schankanlagen eingebaut sind. Diese enthalten frische Kräuter und Obstscheiben – der Gast kann somit sogar selbst sein Getränk kreieren.

Bio-Säfte nachhaltig zu Sirup konzentriert

Mit vier Sorten 100%ig reinen BIO-Säften als nachhaltigen Postmix-Sirup gibt es die Möglichkeit, Säfte in Bio-Qualität anzubieten und dabei auf umweltbelastende Flaschen zu verzichten. Die Säfte sind von „Bio Austria“ zertifiziert. Im Angebot befinden sich Apfel-Karotte, Sauerkirsche-Apfel, Orange und Apfel pur. Die Brooklyn Bio-Säfte sind vegan und frei von Allergenen. Bei der Postmix-Methode werden Biofrüchte schonend zu reinem Sirup reduziert. Dieser wird pur ohne die Zugaben in 3 Liter

Bag-in-Boxen gefüllt und erst vor Ort im Ausschankgerät mit Wasser vermischt. So werden Transport und Lagerkosten minimiert. Abfall gibt es auch nicht, da die Bag-in-Boxen dem Recycling zugeführt werden.

Die passenden „Brooklyn Bio und Vitamin Bar“ Ausschankgeräte fassen drei Bag-in-Boxen, die im Gerät gekühlt und durch ein Vakuum über einen längeren Zeitraum haltbar sind – ohne Konservierungsstoffe. Unterschiedliche Designs, die sich jedem Ambiente anpassen, stehen zur Verfügung.

Nachhaltig im Trend der Zeit

Alle Grapos Sirupe sind nachhaltig und umweltschonend. Eine Studie der Technischen Universität Graz bestätigt: Es fallen 90 Prozent weniger CO₂-Belastung als bei konventionellen Portionsflaschen an, wie sie in der Gastronomie immer noch üblich sind. Der ökologische Fußabdruck aller Grapos-Getränke ist um ebenfalls um 90 Prozent kleiner als jener konventioneller Portionsflaschen.