



Herbst-Kulinarium der Traunseewirte



Die Traunseewirte verbindet der malerische See, die Bergkulisse, die herzliche Gastlichkeit und vor allem 28 Jahre Zusammenarbeit mit dem Ziel, gemeinsam besser und erfolgreicher zu werden. Mit dem Traunseewirte Donnerstag wird ein Anlass geboten, die Vielfalt und Einzigartigkeit dieser Kooperation mit einem attraktiven Programm neu zu erleben. Jeden Donnerstag im Zeitraum von 2. September bis 25. November 2021 begrüßt immer einer der Traunseewirte Gäste mit einem Glas Traunseewirte-Jubiläums-Sekt von Szigeti. Die Abende werden mit Live-Musik und Überraschungsgäste umrahmt. Das Traunseewirte „Sommerfrische“ Pa-

ckage 2021 ist gültig bis zum 15. November 2021 und umfasst drei Nächtlungen inklusive reichhaltigem Frühstück – bei Anreise am Sonntag sogar vier Nächte inkludiert –, drei Traunseewirte Gutscheine zu je 10 Euro zum „Dine around“ in 13 Mitgliedsbetrieben, einmal Eintritt im Tierpark Grünau/Almtal, einmal Eintritt in das Kammerhof-Museum Gmunden oder Ausstellung zu 1.000 Jahre Kloster Traunkirchen und einmal eine original grüngeflamte Gmunder Keramik Überraschung. Erhältlich ab 185 Euro pro Person im DZ. Die Pauschale ist in jedem der 13 Mitgliedsbetriebe buchbar.

www.traunseewirte.at

Köstliche Käsestraße

Die „KäseStrasse Bregenzerwald“ ist die Marke einer ländlichen Region und ein Netzwerk von Erzeugern und Vermarktern. Die Philosophie fokussiert dabei auf die Harmonie von bäuerlichem Qualitätsprodukt und modernem Marketing. Es entsteht damit ein ökologisch durchdachtes und ökonomisch interessantes Erlebnis, sowohl für Gäste als auch für Einheimische. Seit 1998 gibt es die KäseStrasse Bregenzerwald, die verschiedene Straßenzüge des Bregenzerwaldes umfasst. Rund 180 Mitglieder zählt der „Verein KäseStrasse“. Im Mittelpunkt stehen die bäuerlichen Erzeuger: Bauernhöfe mit Hofläden, Dorfsennereien, Alpsennereien. Gastliche Träger der Käsephilosophie sind Hotels, Restaurants, Gasthöfe, Ausflugs- und Jausenstationen. Schon zum dritten



Foto: Michael Gunz - Vorarlberg Tourismus

Mal ist es dieses Jahr so weit – die KäseStrasse Bregenzerwald, das Kleinwalsertal, der Biosphärenpark Großes Walsertal und das Klostertal laden zu drei Wochen regionaler Kochkunst ein. Die Herbstgenusszeit findet von 17. September bis zum 10. Oktober 2021 statt.

www.herbstgenusszeit.at

www.kaesestrasse.at



GRAPOS.COM

EIGENPRODUKTION
MADE IN AUSTRIA

Wir produzieren
SIRUP + TECHNIK
bei uns im Haus

Grapós[®] SOFT DRINKS

GASTRONOMIE KONZEPT

POSTMIX OFFENAUSSCHANK

SB | REFILL | TAKE AWAY | GASTRO

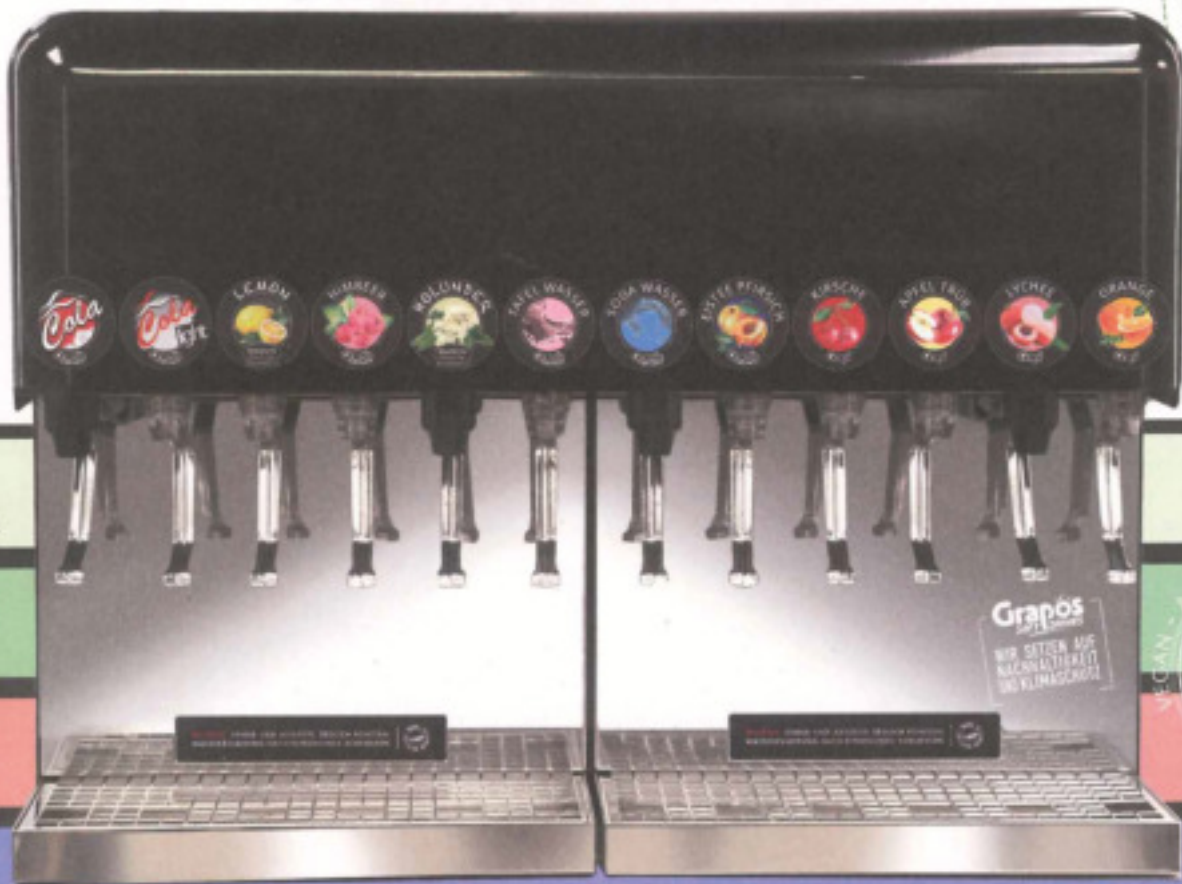
MIT ZERTIFIZIERTEN HYGIENESTANDARDS

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

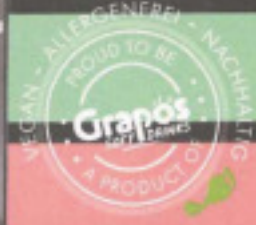
100% VEGAN
FREI VON ALLERGIEN
NACHHALTIG

REFILL-FÄHIG
PORTIONIERUNG
TOKEN / JETON

GERINGER
LAGERBEDARF ✓
GERINGER
KÜHLAUFWAND ✓
PERFECTE
LOGISTIK ✓



Twist
IN FÜNF FARBEN
NEU



EFFIZIENT | INNOVATIV | NACHHALTIG

HACCP
ZERTIFIZIERT
BIO ZERTIFIZIERT

GV & KANTINEN
KONZEPT

GASTRO
KONZEPT

HOTELLERIE
KONZEPT

STREETFOOD
KONZEPT

Grapós
SOFT DRINKS
SEIT 2019 | EIN MIT DEM
ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN
AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

Brooklyn-Bio-Sauerkirsche für das Frühstücksbuffet

Viele Gäste freuen sich über eine Alternative zu den klassischen Frühstücksgetränken.

Die Sorte Apfel-Sauerkirsche der Linie Brooklyn-Bio-Säfte von Grapos ist besonders erfrischend und sehr fruchtig. Der Postmix-Spezialist konzentriert für dieses Getränk sonnengereifte Bio-Früchte auf ihr Wesentliches. Dabei entsteht ein Konzentrat in 100 Prozent Bio-Qualität, ganz ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe. Im Offenausschank wird das Getränk in der Brooklyn-Bio-Vitaminbar mit klarem Wasser versetzt. Das Resultat sind reine Säfte in kontinuierlicher Top-Premiumqualität und hygienisch im Ausschank.

Nachhaltigkeit als Philosophie

Geliefert werden die Konzentrate in praktischen Bag-In-Boxen. Diese können bei der Lagerung platzsparend übereinander gestapelt werden und benötigen keine extra Kühlung. Die Grapos-Getränke stehen auch immer im Zeichen der Nachhaltigkeit: Durch die Produktionsmethoden und angewandten Systeme entsteht im Vergleich zu konventionellen Portionsflaschen bei allen Grapos-Getränken ein 90 Prozent kleinerer ökologischer Fußabdruck. Dies wurde in einer Studie der TU-Graz nachgewiesen.

www.grapos.com



Foto: Grapos

Feine Backwaren

Nicht umsonst gilt das Frühstück als die wichtigste Mahlzeit des Tages. Der perfekte Morgen startet mit einem ausgiebigen und ausgewogenen Frühstück, dazu gehört eine bunte Auswahl an Brot und Gebäck. Die Erwartungen sind hoch und der morgendliche Eindruck ist bei Gästen oft entscheidend.

Das Resch&Frisch Midi-Gebäck für die Gastronomie ist etwa 15 g leichter als die klassische Größe und eignet sich perfekt für feine Frühstücksbuffets. Die

praktische Größe lädt zum Durchkosten – und das ganz ohne übrig gelassene Gebäckhälften. Warenüberschuss und Lebensmittelverschwendung gehören so der Vergangenheit an. Bei Resch&Frisch findet sich eine bunte Auswahl: Der Midi-Frühstücks-Mix vereint Laugenstange, Krustenlaibchen und Fitnessweckerl in einem Mischkarton. Ganz neu sorgt das Resch&Frisch Midi-Croissant für maximalen Genuss in der Früh.

www.resch-frisch.com



Foto: Resch&Frisch

Das Auge trinkt mit

Das Frühstücksbuffet ist meist die letzte Station des Aufenthaltes im Hotel und bleibt somit gut in Erinnerung. Hier wünschen sich die Gäste Vielfalt, eine ansprechende Präsentation und natürlich Hygienemaßnahmen.

Da bieten sich die zwei Grapos Frühstückskonzepte mit ansprechenden, selbstreinigenden und hygienischen Ausschankgeräten an.

Die Getränke der Premium Linie GrapiSun sind mit Vitaminen angereichert, kalorienarm und ohne Zuckerzusatz – also perfekt für das Frühstück. Auch die Nachfrage an Bio-Qualität wird immer größer. Wir bieten außerdem zertifizierte Biogetränke als Postmix-Sirup im Offenausschank: Die Brooklyn BIO Säfte sind in vier Sorten erhältlich und ein echtes Highlight am Frühstücksbuffet. Alle Getränke werden kühl und frisch gezapft, das rundet das Geschmackserlebnis natürlich noch einmal ab.

Der Offenausschank ist somit auch beim Frühstück im Hotel eine nachhaltige und hygienische Alternative zu Krügen und Kraffen. So beginnt der Tag mit einem rundum guten Gefühl für Gäste und das Unternehmen.

KR Wolfgang Zmugg,
Geschäftsführer Grapos
www.grapos.com



Foto: Grapos

tipp aus der praxis

Genussvoller Brunch

All-Day-Breakfast beziehungsweise Brunch ist bei der jüngeren Generation angesagt und beliebt. Was dabei auf den Tisch kommt, sollte wenn möglich regional sein. Gerade bei Produkten wie Schinken, Käse, Marmeladen und Co. wird das aktuell stark nachgefragt. Nicht regional, dafür aber sehr beliebt sind auch Avocados, vor allem dann, wenn sie als Belag auf ein Brot kommen. Orientalisch, etwa mit Hummus, ist auch weiterhin in – ebenso wie die Green Smoothies mit Inhaltsstoffen wie Algenpulver.

Ein neues Trendprodukt sind Breakfast-Bowls mit Porridge und verschiedenen gesunden Toppings. Sehr stark im Kommen am Frühstückstisch sind zu-



Foto: Metro

dem Alternativen zu Milch wie Haferdrinks, Sojadrinks, Erbsendrinks, Reisdinks und Mandeldrinks.

www.metro.at

Der Morgen macht den Tag

Mit über 1.000 Tiefkühlbackwaren und 10.000 Artikel in der Service-Welt bietet Edna von konventionellen Artikeln über besondere Produkte für jeden Anlass das richtige Brot an.

Das rustikale Rosenweckerl aus feinem Weizenhefeteig bietet eine zartsplittrige Kruste.

Hergestellt wird es aus den besten natürlichen Zutaten und kommt hierbei vollkommen ohne Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel aus. Die klassische Kaisersemeln mit dem charakteristischen Stern sind nicht nur ein vielseitiges Frühstücksweckerl, sondern auch die ideale Basis für leckere Sandwiches. 100 Prozent natürliche Zutaten und eine besonders lange Teigführung sorgen für einen besonders aromatischen, knusprigen Genuss. Ein leckeres Kastenbrot in hoher Qualität ist nach wie vor ein beliebter Klassiker beim Frühstück. Bei den Schnittbrotten aus natürlichen Zutaten ist jede Scheibe gleich groß, so können leckere Pausenbrote und belegte Stullen für Lunchboxen hergestellt werden. Genussmomente werden mit Butter-Croissants aus 20 Prozent französischer Butter wahr. Diese Hörnchen sind feinknusprig locker und haben die ideale Größe für Buffets



Foto: Axel Weiss GmbH

oder den Brotkorb. Das kernige Vitalweckerl und das naturbelassene Biancoweckerl überzeugen beim Frühstück, lassen sich aber auch nach Herzenslust zu leckeren glutenfreien Sandwiches belegen. Die Kombination von französischer Backkunst und herzhaftem Brezel-Style macht den extra großen Brezel-Brioche Burger zu etwas Besonderem. Das Brötchen aus süßem Brioche-Teig und rustikaler Laugenkruste ist einzigartig im Geschmack und schafft einen Wettbewerbsvorteil durch Differenzierung.

www.edna.at