



3 Hauben-Kulinarik

Am Ende der romantischen Weinbergstraße, oberhalb von Brixens Altstadt in Kranebitt, liegt Familie Pichlers Hideaway inmitten von Weingärten. Im Restaurant AO vermischt sich nordischer Einfluss mit Südtiroler Produkten. Der gebürtige Belgier Levin Grünen, den es der Liebe wegen nach Südtirol verschlug, und Simon Pichler, der Bruder der Junior-Chefin Teresa, kombinieren diese beiden Küchen auf gekonnte Weise und wurden dafür mit drei Hauben von Gault Millau belohnt. Gemüse und Kräuter kommen aus dem eigenen Anbau, während die Schokolade für die Desserts aus Belgien importiert wird. „Kreativ Kitchen by Simon & Levin“ nennen es die beiden und getopt



werden ihre Gerichte sehr oft mit Wein aus dem eigenen Anbau, der von Winzer Hans Pichler stammt.

www.byhaller.com

Appetit auf Klimaschutz

Der Klimateller, eine Initiative der ÖHV und des Klimaschutzministeriums, soll verstärkt für vegane, vegetarische und regionale Bioprodukte in den Hotelküchen sorgen. „Wir wollen in Österreichs Hotels das klimafreundlichste Speise- und Getränkeangebot bieten. Informieren, motivieren und überzeugen sind für Ministerin Leonore Gewessler die Parameter auf dem Weg dorthin. Klimafreundliche Ernährung solle möglichst bio und fleischreduziert sein, den CO₂-Fußabdruck verringern und auf regionalen und saisonalen Genuss setzen.

In einem ersten Schritt sollen Hoteliers und F&B-Verantwortliche der 1.600 ÖHV-Mitgliedsbetriebe überzeugt werden. Informiert wird online und Informationsveranstaltungen inklusive Best Practices, die zum Umstieg anregen.

Leitfäden und Schulungen der ÖHV sollen im zweiten Schritt das Wissen über Lebensmittel und deren Auswirkungen auf das Klima vertiefen.

Beim dritten Schritt rücken die Gäste in den Fokus: Nachhaltigkeit und Regionalität nehmen einen immer größeren Stellenwert ein. Wer Storytelling auf der Speisekarte beherrscht, überzeugt im entscheidenden Moment. Hinsicht-



Ministerin Gewessler mit der ehemaligen ÖHV Präsidentin Michaela Reitterer.

Foto: Petra Pachler

lich CO₂-Ersparnis geht es beim Klimateller um 450 Mio. Mahlzeiten jährlich in der Österreichischen Hotellerie.

www.oehv.at/klimateller

Grapos[®] SOFT DRINKS

EXKLUSIV FÜR
DIE GASTRONOMIE



ZERTIFIZIERTER POSTMIXSIRUP & IHR HAUSWASSER

NACHHALTIGE, FRISCH GEZAPFTE GETRÄNKE.



Twist

90% KLEINERER
ÖKOLOGISCHER
FUSSABDRUCK

KEINE
PLASTIK
FLASCHEN

KEIN
FLASCHEN-
TRANSPORT

GERINGER
KÜHL-
AUFWAND

GERINGER
LAGER-
BEDARF

TECHNIK MIT AUSGEFEILTER
ZAPF-, KÜHL- UND
REINIGUNGSTECHNOLOGIE



ALLES AUS EINER HAND.
GETRÄNKE | TECHNIK | SERVICE
klassisch | vegan | bio | allergenfrei
Mehr als 100 verschiedene Sirupe.

Ihr Partner
FÜR NACHHALTIGEN
GETRÄNKEAUSSCHANK
UND INDIVIDUELLE
TECHNIKLÖSUNGEN

Grapos[®] SOFT DRINKS



EIN MIT DEM
ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN
AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

www.grapos.com



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

(evaluiert durch die Technische Universität Graz)

Gesund ins neue Jahr

Das neue Jahr wird mit allerlei Vorsätzen begonnen – eine ausgewogene Ernährung mit mehr Obst ist meistens einer davon. Um dieser Nachfrage gerecht zu werden, hat Rauch Fruchtsäfte eine ganz neue Linie von „Immun-Säften“ unter der Marke Happy Day auf den Markt gebracht. Die drei Sorten „Immun Plus“, „Immun Aktiv“ und „Immun Vital“ enthalten eine extra Portion Zink, Vitamin C und Vitamin D. Alle drei tragen zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei, denn das ist heutzutage wichtiger denn je.

Aber auch im Bereich Frühstück hat sich einiges getan. Als Vorreiter hat Rauch zwei klimaneutrale Fruchtsäfte auf den Markt gebracht. Die zwei 100 Prozent Sorten Orange und Orange/Mango/Karotten sind nicht nur vegan, sondern durch eine Optimierung des ökologischen Fußabdrucks auch CO2 neutral. Die Orangen stammen aus zertifiziertem Anbau, der Tetrapak zu 87 Prozent aus pflanzlichem Ursprung und der verbleibende Fußabdruck wird durch Klimaschutzprojekte ausgeglichen.

www.rauch.cc



Foto: Rauch



Foto: Grapos

Wie selbst gepresst

Zusatzstofffreie Bio-Fruchtsäfte sind bei Gästen mehr gefragt denn je. Als Ausschank im offenen Glas oder in der Karaffe umso mehr. Der Postmix-Spezialist Grapos bietet Säfte in zertifizierter Bio-Qualität für den Offenausschank. Vier köstliche Sorten der Linie Brooklyn Bio Säfte kommen ganz ohne Zusatz oder Konservierungsstoffe aus und schmecken erfrischend. Gäste haben die Wahl zwischen den Sorten Apfel, Orange, Karotte und Sauerkirsche. Alle Säfte sind vegan und frei von Allergenen. Speziell für diese Linie wurde auch die Brooklyn Bio und Vitaminbar konzipiert, ein formschönes und modernes Ausschankgerät.

Durch verschiedene Anbauteile passt sich das System an die jeweiligen Bedürfnisse an. Besonders ansprechend sehen Kräuter und Obsttöpfchen aus, die di-

rekt an das Gerät angebracht werden und verfeinert mit diesen Zutaten schmecken die Getränke noch erfrischender. Die Säfte von Grapos werden als Extrakt in Bag-in-Boxen geliefert und direkt im Ausschankgerät gekühlt und mit Wasser vermischt.

Mit diesem System kann bis zu 44 Prozent CO₂ und etwa 40 Prozent an Energie bei der Getränkekühlung eingespart werden. Grapos setzt ganz auf nachhaltige Systeme: So sind zum Beispiel die Bag-in-Boxen zu 100 Prozent recyclebar. Auch die Produktionsmethoden und modernste Abfüllanlagen führen dazu, dass im Vergleich zu konventionellen Portionsflaschen die CO₂-Belastung sowie der ökologische Fußabdruck um 90 Prozent kleiner sind, wie eine Studie der TU Graz bestätigt.

www.grapos.com

Mehrwert für Ihr Frühstücksbuffet

Ein ansprechendes Frühstücksbuffet ist den Gästen auch nach zwei Jahren Pandemie ein echtes Anliegen – vielleicht sogar mehr als vorher.

Neben einem vielfältigen Angebot ist das gut gekühlte Getränk eine Qualitäts-Messlatte für viele Gäste. Heute gilt neben einer Auswahl auch der Zusatz hygienisch sauber und möglichst wenig Aerosolen ausgesetzt. Mit den Aerosolen ist es wie mit dem Zigarettenrauch – sie verteilen sich schnell im Raum.

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. 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 offenen Krügen. So beginnt der Tag mit einem nachhaltig guten Gefühl für Gäste und das Unternehmen.

KR Wolfgang Zmugg,
Geschäftsführer von Grapos.

www.grapos.com



Foto: Grapos

Alles für den Morgen

Das das Frühstück die wichtigste Mahlzeit des Tages ist, das gilt für Gast und Gastgeber gleichermaßen. Ob für Frühstückspensionen, das Hotelbuffet oder beim Brunch: Die umfassende Auswahl an Qualitätsprodukten in den Wedl Genusswelten sorgt für Frische, Abwechslung und gute Stimmung am Frühstückstisch.

Das breite Produktsortiment reicht von heimischem Obst, frischem Gebäck, hochwertiger Feinkost bis hin zu Convenience-Produkten – natürlich so regional wie möglich und in bester Bio-Qualität. Außerdem wählen Gastronomen aus einem breiten Sortiment an vegetarischen, veganen, laktose- oder glutenfreien Köstlichkeiten. Ergänzt wird das Angebot durch exzellenten Kaffee: Bei Wedl warten feinste Röstungen, de-



ren Duft allein schon zu einem munteren Morgen verhilft.

www.wedl.com

Klassisch, aber nicht langweilig

Ob als farbenfrohe Deko oder als wunderbarer Obstsalat im Glas – frisches Obst gehört auf jeden Frühstückstisch. Mit Wiberg Sweet & Fruity gelingt das perfekte Flavouring. Die zarte Süße der Erdbeeren, kombiniert mit der erfrischenden Säure der Limette veredelt die morgendliche Obstdosis. Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt. Mit Wiberg Sweet & Spicy bekommt der morgendliche Kaffee eine herzhaft Schoko-Kardamom Note. Der exotische Schoko-Chino gelingt somit im Handumdrehen. Auch langweiliger Café Latte war gestern: Ein Schuss Wiberg Sweet & Salty sorgt nicht nur für bernsteinfarbene Nuancen im Glas. Die Kombination von Karamell und Ursalz liegt voll im Trend und sorgt für den Wow-Effekt am Früh-



stückstisch. Generell bestechen die drei süßen Saucen durch ihre vielfältigen Einsatzmöglichkeiten. So ist abwechslungsreiches Flavouring von Milchshakes, Joghurts oder vorportionierten Müslis so einfach wie noch nie. In Kombination mit Schlagsahne und Sahnespender lässt sich blitzschnell eine Mousse aus jeder der drei Geschmacksrichtungen herstellen.

www.wiberg.eu