



Foto: Wildbild

## Natürlicher Genuss

Was genau Luxus ist, bestimmt jeder für sich selbst. Geht es nach dem Koch Norbert Niederkofler, Träger von drei Michelin-Sternen und einem grünen Stern für Nachhaltigkeit, liegt, jedenfalls was den kulinarischen Genuss betrifft, der wahre Luxus im Einfachen. Der Südtiroler gilt als Pionier der Alpinen Bergküche und war beim diesjährigen Feldgespräch am Stiegl-Gut Wildshut zu Gast. Mit den Initiatoren der Plattform „Bauer

to the people“, Bianca Blasl und Wilhelm Geiger, sowie dem Salzburger Erzabt Dr. Korbinian Birnbacher philosophierte Niederkofler über Genuss und Verzicht, Qualität und Herkunft sowie die Sichtbarkeit der Menschen, die hinter unseren Lebensmitteln stehen. Regionalität, der Luxus des Einfachen sowie der bewusste Umgang mit den Ressourcen seien die Grundlage für Genuss.

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

## Neueröffnung Hotel 011

Hotel, Club & Restaurant: Das neue Boutiquehotel 011 an der noblen Wiener Adresse Opernring 11 setzt sich mit einem neuen Konzept in Szene: In einem Haus werden Entertainment und Hospitality vereint und bietet damit den Gästen alles auf einem Platz. Hotel und Club sind eröffnet, das Restaurant folgt Anfang des kommenden Jahres und wird auch für externe Gäste offen sein. „Höchste Qualität in Wien liefern“ ist der Anspruch der Horst Group rund um Joachim Natschläger, der gemeinsam mit Ronny Pecik (RPR) das ehemalige „Hotel am Opernring“ zum neuen Hotspot von Wien machen will. Das Konzept bleibt damit ein ähnliches: Essen, feiern und schlafen unter einem Dach. Für die Kü-



Foto: Hotel 011

chenlinie im Restaurant Hayaka zeichnet niemand Geringerer als Kochweltmeister Kevin Micheli verantwortlich, der bis zur Eröffnung des Hotels zwischenzeitlich bei kleinen Events verwöhnt.

<https://oll-hotel.com/>

# Grapos® SOFT DRINKS



SIRUP + SCHANKANLAGEN

## UMSATZ-MOTOR

POSTMIX - EFFIZIENT - INTELLIGENT

*prefer  
unbottled  
drinks*

5. - 9.  
NOV  
2022

Salzburg



GRAPOS.COM

ALLES FÜR DEN  
**GAST**

HALLE  
**10**  
STAND  
**0728**

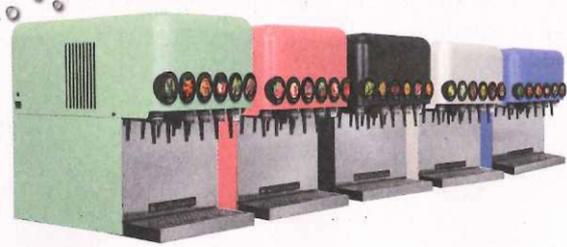
*Wir  
freuen uns  
auf Sie!*

*Verkostung direkt am Messestand*



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

## Wozu auf die Messe fahren?

Natürlich sind Messen für Aussteller und Besucher gleichermaßen ein ziemlicher Aufwand. Aber ich bin davon überzeugt, dass der Andrang auf der „Alles für den GAST“ in Salzburg groß sein wird, denn wir alle hatten in den letzten Jahren wenig Gelegenheit uns zu einem Austausch zu treffen. Und es geht doch nichts über ein persönliches Gespräch!

Für Sie ist es die Gelegenheit, unterschiedliche Ausschankgeräte zu sehen, im wahrsten Sinne des Wortes zu begreifen und auszuprobieren – und natürlich bieten wir auch dieses Jahr wieder unsere große Verkostungsmeile an. Viele unterschiedliche Getränkeaufbereitungen können Sie gratis verkosten.

Für mich persönlich ist diese Veranstaltung ein Pflichttermin. Ich stehe auch dieses Mal bereit, um mich mit Ihnen auszutauschen. Die Messe ist eine gute Gelegenheit, um zu erfahren, was Sie sich wünschen.

**KR Wolfgang Zmugg, Geschäftsführer von Grapos.**  
[www.grapos.com](http://www.grapos.com)



Foto: Grapos

## Positives Ergebnis für Hotel-Messe Bozen



Fotos: Marco Parisi

18.000 Besucher kamen an vier Messtagen, um sich über Neuheiten und Trends aus der Branche zu informieren.

Nach einer sehr guten Sommersaison trafen sich von 17. – 20. Oktober in den Hallen der Messe Bozen vier Tage lang die Gastronomie und Hotellerie des Landes mit ihren Dienstleitern, Lieferanten, Partnern und Verbänden. Mit 18.000 Besuchern konnte sich die Fachmesse Hotel wieder als wichtige Plattform für die gesamte Branche bestätigen.

„Die vier Messtage waren von einer auffallend guten Stimmung und spürbarer Zuversicht in die Zukunft unter Ausstellern, Besuchern und Partnern geprägt. Über die aktuellen Herausforderungen hinaus konnten damit konkrete Impulse für einen nachhaltigeren Tou-

risimus in Südtirol vermittelt werden“, erklärte Messedirektor Thomas Mur.

Zudem wurde mit dem Sustainability Award 2022 bereits zum vierten Mal ein Nachhaltigkeitspreis vergeben. Den Sieg in der Kategorie Sustainable Food & Drinks teilte sich Gastrofresh aus Atzwang mit seinem Lieferanten, dem Jungunternehmen Solos für Salat und Kräuter in Bioqualität aus Aquaponik-Kultur. Der zweite Platz ging an das Unternehmen Rizzi Group aus Latsch für ihren Limestone Drink Organic by Drinkfabrik, der dritte an Menz & Gasser aus Novaledo im Trentino für ihre Konfitüre Bio-Fairtrade 28gr.

Die nächste Hotel-Messe findet von 23. bis 26. Oktober 2023 in den Hallen der Messe Bozen statt.

[www.fieramesse.com/hotel](http://www.fieramesse.com/hotel)

## Respekt am Berg

In Gröden in Südtirol setzte man sich auch dieses Jahr für mehr Regionalität ein. Die besonderen Aktivitäten „Respect the Dolomites“ sind Veranstaltungen und Initiativen als konkrete Antwort zum Thema Nachhaltigkeit. Denn das Dolomiten Unesco Welterbe verpflichtet, die faszinierenden Berge bringen auch Verbindlichkeiten mit sich. Auf diesem Konzept basiert „Respect the Dolomites“, eine Organisation, die alle Menschen, sowohl Einwohner als auch Gäste, daraufhin sensibilisiert, einen angemessenen

Verhaltenskodex gegenüber den Grödner Dolomiten einzuhalten. Sie organisiert Veranstaltungen und Events zur Förderung der Nachhaltigkeit im Tal und vermittelt über ihre Aktivitäten allen Personen, wie wichtig es ist, dieses Erbe zu bewahren. Das Projekt „Achtsam am Berg“ etwa zielt darauf ab, für ein umweltfreundliches Verhalten zu sensibilisieren. Die Themenschwerpunkte liegen beim Trinkwasser und der Abfallvermeidung.

[www.valgardena.it](http://www.valgardena.it)



# Nachhaltiger und energiesparender Getränkeausschank

Nach einem umsatzstarken Sommer folgt die nächste Krise: Energie sparen ist das Gebot der Wintersaison und dazu noch der Mangel an Mitarbeitern erfordert es, alle Vorgänge auf Effizienz zu überprüfen.

Grapos bietet eine nachhaltige Strategie gegen die steigenden Energiepreise – zumindest beim Getränkeauschank, der oft mit großem Aufwand verbunden ist. Denn die Logistik rund um Transport, Lagerung und gutes Zeitmanagement beim Ausschank sind eine Herausforderung – und personalintensiv. Zugleich bleiben alkoholfreie Getränke in der Gastronomie ein wesentlicher Faktor: Sie sind bei den Gästen beliebt und bringen viel Umsatz. Auf diese Anforderungen hat sich Grapos spezialisiert: „Bei uns bekommt man alles aus einer Hand. Moderne Schankgeräte, viele verschiedene Sirupe und ein umfangreiches Servicepaket“, erzählt Wolfgang Zmugg.

So spart der Gastronom beim Getränkekonzept von Grapos bis zu 44 Prozent CO<sub>2</sub> und ca. 40 Prozent an Energie bei der Getränkekühlung. Kühlhäuser und Kühlladen sind für die alkoholfreien Getränke nicht mehr nötig,

wird doch das Getränk direkt beim Zapfen in der Schankanlage gekühlt.

## Gut durchdachte Konzepte

„Nicht jedes Unternehmen ist gleich, deshalb haben wir uns für jeden Bereich etwas überlegt. Dabei sind Konzepte für Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung sowie Streetfood- und Eventgastronomie entstanden“, sagt Wolfgang Zmugg. Im Mittelpunkt steht immer ansprechender Offenausschank, der für den Gastronom praktikabel ist und den Gästen eine geschmackvolle Erfrischung bietet.

Dabei werden unterschiedliche Bedürfnisse bedacht und die Funktionen angepasst: In das Schanksystem integrierte Kühlgeräte, vorprogrammierbare Portionierungen und vorabfüllbare Frischflaschen zum Mitnehmen. Für das Buffet gibt es exklusives Design und erstklassige BIO-Qualität oder zuckerreduzierte Frühstücksgetränke. Die Gemeinschafts-

verpflegung profitiert von Schankanlagen, die mit dem Abrechnungssystem kombinierbar sind und von der integrierten Reinigungsfunktion der Schankgeräte.

## Nachhaltig & intelligent

Das Thema Nachhaltigkeit ist für Wolfgang Zmugg seit vielen Jahren ein Herzensprojekt: „Bei Nachhaltigkeit geht es für mich unter anderem darum, Zutaten dort regional zu beziehen, wo es Sinn macht und im Herstellungsprozess auf energieeffiziente Systeme zu achten. Auch Verpackung, Transport sowie Lagerung spielen eine große Rolle. Damit können auch unsere Kunden einen Beitrag zum Klima leisten und dabei ihren Getränkeauschank professionalisieren – was im Endeffekt auch Kosten spart.“ Besuchen Sie Grapos auf der „Alles für den GAST“, 5. bis 9. November 2022 in der Halle 10, Stand 10-0728 und verkosten Sie viele unterschiedliche Getränkeaufbereitungen.

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