



Dieser Ausgabe von GASTRO liegt eine Beilage der Firma Edna bei.



Foto: Christof Wagner

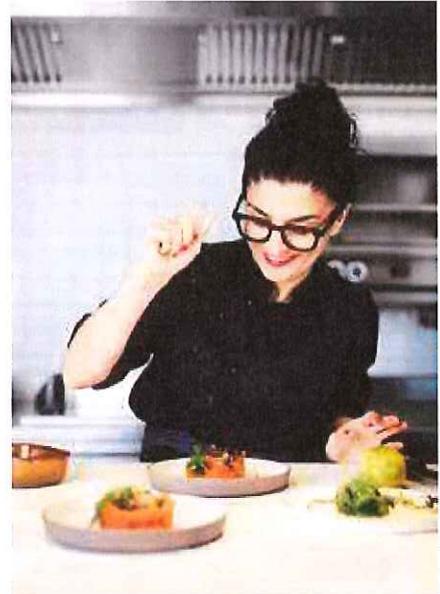


Foto: Michael Königshofer

Koch & Newcomerin des Jahres 23

4-Hauben-Koch Lukas Nagl, Küchenchef im Restaurant Bootshaus in Familie Gröllers Genießer-Seehotel Das Traunsee, wurde vom Guide Gault Millau als „Koch des Jahres 2023“ ausgezeichnet. Das Salzkammergut ist für Nagl Heimat und Inspirationsquelle zugleich. Der Spitzenkoch hat durch sein Wirken im Restaurant Bootshaus und der völlig neuen Küchenlinie im Wirtshaus Poststube 1327 im Hotel Post am See die Region umfassend geprägt. „Mach alles mit Herz, Hirn und der Hand“ lautet die Devise von Nagl. Altbekanntes überrascht mit völlig neuem Geschmackserlebnis und Fremdes interpretiert er auf seine einzigartige Weise mit regionalen Zutaten. Eine Speisekarte gibt es hier nicht, Gästen wird ein täglich wechselnder Korb an Zutaten präsentiert, woraus

das Küchenteam Menüs mit persönlicher Handschrift zubereitet.

Gault Millau Newcomerin des Jahres ist Parvin Razavi. Seit März ist die gebürtige Iranerin im neuen Restaurant &Flora im Hotel Gilbert im siebten Bezirk tätig. Ihre Küchenlinie beschreibt sie so: „Wir haben einen leichten Zugang zu den Gerichten. Die Produkte stehen im Vordergrund. Und natürlich ist die Präsentation wichtig, aber sie soll keine Wissenschaft sein.“ Die Auszeichnung bedeutet der 44-Jährigen viel: „Ein Auto vom dritten in den vierten Gang zu schalten ist das eine, aber von Null wegzustarten und dann schon mit drei Hauben ausgezeichnet zu werden, ist für mich und mein Team eine unglaubliche Bestätigung und Motivation“, so Razavi.

www.dastraunsee.at
www.undflora.at



Dieser Ausgabe von GASTRO liegt der brandneue Wand-Kalender für das Jahr 2023 bei.

Grapos® SOFT DRINKS

ZERTIFIZIERTER POSTMIXSIRUP & IHR HAUSWASSER

NACHHALTIGE, FRISCH GEZAPFTE GETRÄNKE.

classic | bio | vegan



prefer
unbottled
drinks

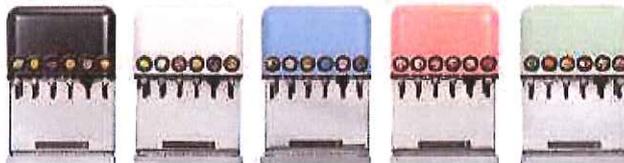
REDUCE
BOTTLE
TRANSPORT



Der ökologische Fußabdruck
aller Grapos Getränke
ist um 90% kleiner als der
konventioneller Portionsflaschen.
(evaluiert durch die Technische Universität Graz)

Grapos
SOFT DRINKS

WIR SETZEN AUF
NACHHALTIGKEIT
UND KLIMASCHUTZ



Ihr Partner
FÜR NACHHALTIGEN
GETRÄNKEAUSCHANK
UND INDIVIDUELLE
TECHNIKLÖSUNGEN

Grapos
SOFT DRINKS



EIN MIT DEM
ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN
AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

www.grapos.com

Vegan: Ein Muss auf der Getränkekarte



Foto: Grapos

Der Trend zu veganen Getränken ist längst in die Mainstream-Gastronomie gekommen. Das österreichische Unternehmen Grapos bietet professionellen Gastgebern eine große Auswahl an nachhaltigen, veganen und klimafreundlichen Postmix-Sirupen in mehr als 150 unterschiedlichen Aufbereitungen. Der beliebteste Softdrink ist immer noch Cola. Nur wenige Hersteller haben es bisher geschafft den beliebten Durstlöcher in einer veganen Variante mit Originalgeschmack und in höchster Qualität anzubieten. Grapos bietet nicht nur veganes Cola in Top-Qualität mit und ohne Zucker selbstverständlich, sondern auch veganes Cola als Bio-Sirup – also Bio, vegan und klimafreundlich.

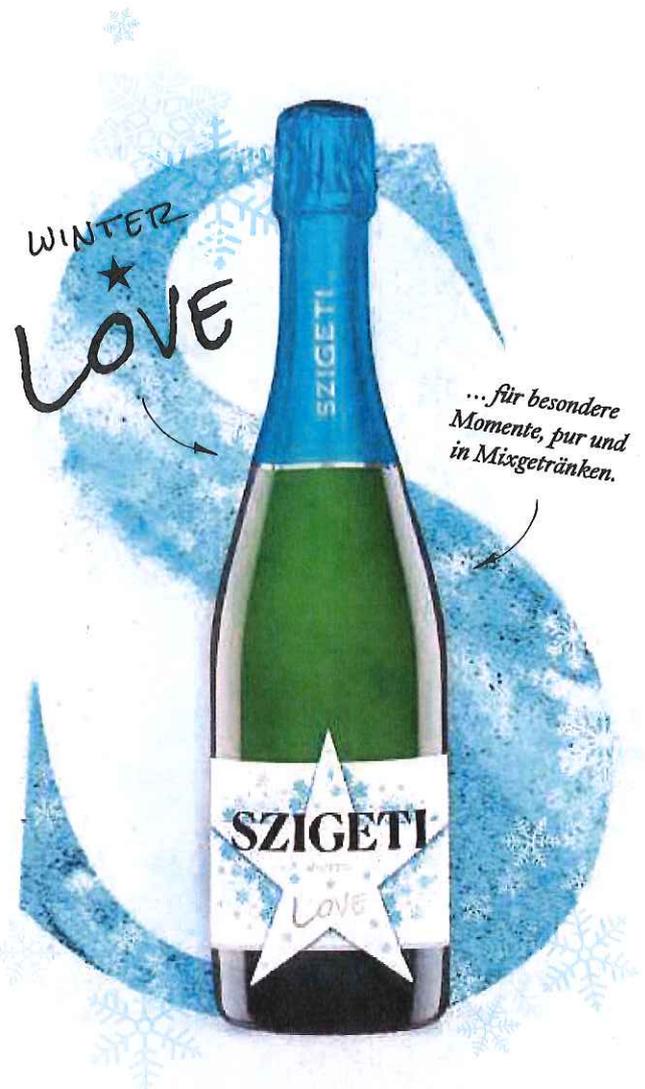
Der Offenausschank bringt ökologische sowie ökonomische Vorteile und ist flexibel: Durch die jahrelange Erfahrung im Bereich der Postmix-Technologie kann Grapos auf jede Art von Betrieb individuell eingehen. Die Geräte der hauseigenen Marke Schankomat reichen von analogen Schankgeräten bis hin zu digitalen High-Tech-Wundern. Grapos hat sich auf die Postmix-Technologie spezialisiert. Hier werden Sirupe in handlichen Bag-in-Boxen zu je 10 oder 20 kg geliefert, die zu 100 Prozent recyclebar sind, das bedeutet keinen Müll und keine Rücktransporte des Leerguts.

Da der Ausschank der Getränke direkt im Lokal mit frischem Wasser erfolgt, fällt beim Transport auch noch das Gewicht des Wassers weg. Grapos bietet zudem für Schankanlagen Miet- und Mietkauf-Lösungen an und geht bei Fragen und Serviceleistungen gerne auf Kundenwünsche ein.

www.grapos.com

SZIGETI

SEKTKELLEREI GOLS



...für besondere Momente, pur und in Mixgetränken.

DIE MAGIE DES WINTERS MIT PREMIUM SEKT VON SZIGETI.

www.szigeti.at

Alle Jahre wieder ...

Kommt die umsatzreiche Zeit der Weihnachtsfeiern und sonstiger Feierlichkeiten.

Auch wenn es heuer für viele Gastronomen anstrengender wird, weil kaum Personal und wenig(er) Lichterglanz im öffentlichen Raum. Die Menschen wollen trotzdem feiern und das am liebsten in ihrem zweiten Wohnzimmer: dem Stammlokal.

Das erste Adventwochenende hat es schon gezeigt: Alle sind unterwegs, die Lokale voll und wenn auch vorsichtiger konsumiert wird – einige Getränke gehen sich immer aus. Die sollten natürlich auch optisch und geschmacklich so attraktiv sein, dass der Wunsch nach mehr von ganz alleine kommt.

Kleiden Sie Ihre speziellen Winter- oder Weihnachtsgetränke in ein festliches Gewand, also ein besonderes Glas oder eine Karaffe und dekorieren Sie mit viel Fantasie und machen Sie „viel Wind“, das regt auch andere Gäste zum Konsumieren an. Wenn es dieses spezielle Getränk nur als „Winteredition“ gibt, umso besser. Denn Verknappung war immer schon eine gute Verkaufsstrategie. Das „Besondere“ sowieso. In diesem Sinne wünsche ich alle eine umsatzstarke Zeit mit vielen Feierlichkeiten!

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



Foto: Grapos

Kolumne

Bio Energy Drink

Höllinger lanciert ein Produkt, welches unter die Top-Kategorie innerhalb der alkoholfreien Getränke fällt: einen Energy Drink in rein biologischer Qualität. Dieser expliziten Nachfrage der Partner kommt Höllinger nach und entwickelte den ersten Bio Energy Drink mit ORIGINAL-Geschmack. Beim Höllinger Bio Energy Drink setzt der Gründer und Geschäftsführer Gerhard Höllinger auf natürliches Koffein aus Bio-Kaffeebohnen. Erhältlich ist die Produktneuheit in der klassischen 250 ml Dose ab November. „Ob der Markt noch einen weiteren Energy Drink verträgt? Ja, denn unsere internationalen Kunden haben explizit danach gefragt. Bis-

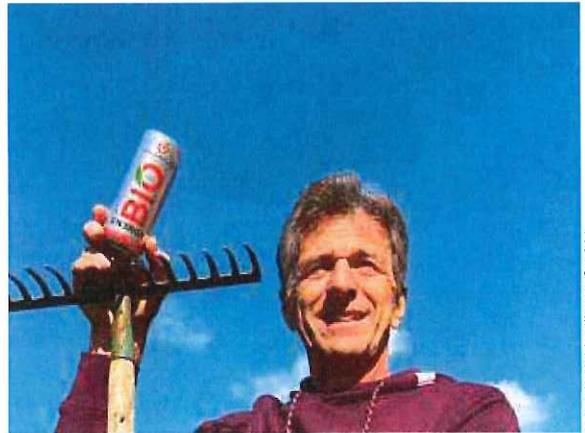


Foto: I/M/S Hcöllinger GmbH

lang fehlte am Markt ein Energy Drink in Bio-Qualität, der geschmacklich und preislich mithalten kann. Diese Tatsache ändern wir nun“, so Gerhard Höllinger.

www.hoellinger-juice.at

Nachhaltiger Wassergenuss

Hier wird es regional und umweltfreundlich: Aus dem lokalen Leitungswasser entsteht durch die 3-stufige Wellwasser-Filteranlage, die unmittelbar vor der Wasserentnahmestelle installiert wird, das saubere, geschmacksneutrale und keimfreie Premiumgetränk wellwasser. Die preisgekrönte Wellwasser-Technologie kann in der Gastronomie, im Büro und zu Hause genutzt werden. Rund dreißig Prozent des Getränketransports auf österreichischen Straßen macht die Lieferung von Flaschenwasser aus, das quer durch die Bundesländer und bis in die entlegenen Täler gefahren wird. Während eine Mineralwasserflasche durchschnittlich 460 Kilometer Transportweg zurücklegt, wird wellwasser still und perlend



Foto: www.guentheregger.at

direkt in der Gastronomie und Hotellerie produziert. Das bedeutet einen geringeren Energieaufwand, weniger Abgasbelastung und ist Wassergenuss ohne Plastikmüll.

www.wellwasser.at