



Foto: Pixabay

Nachtgastronomie darf ab 1. Juli öffnen

Die Bundesregierung hat aktuell weitere Öffnungsschritte für die Gastronomie bekanntgegeben, denn die Infektionszahlen seien weiterhin erfreulich. Bundeskanzler Sebastian Kurz: „Die Situation ist deutlich besser, als wir uns erwartet hätten.“ Daher habe man sich ab 1. Juli zu folgenden Schritten entschlossen:

- › Die Nachtgastronomie, Clubs, Discos, etc. dürfen wieder öffnen.
- › Die coronabedingte Sperrstunde ist

Geschichte, auch Hochzeiten, etc. sind damit wieder möglich.

- › Keine Maskenpflicht mehr, weder für Gäste noch für Mitarbeiter.
- › Keine Personenbeschränkungen mehr in der Gastronomie.

Was allerdings bleiben soll ist die 3-G-Regel und die Registrierungspflicht. Letztere könnte indes ab 22. Juli auch fallen. Für dieses Datum wurden weitere Öffnungsschritte in Aussicht gestellt.

Inox Dispenser als Geschenk

Zeit ist Geld - und beides zu sparen, darauf ist der Küchenprofi stets bedacht. Da kommen die Frischhaltefoliensysteme von Jet-Cut genau richtig: Jeder Folienabschnitt gelingt mit den stets einsatzbereiten Jet-Cut Edelstahldispensern für Profi Lebensmittelrollen. Durch blitzschnelles Frischhalten wird Arbeitszeit gespart und wertvolle Lebensmittel geschützt. Nutzen Sie das Bestellformular „Inox Dispenser als Geschenk“ auf www.jet-cut.at oder senden Sie eine

E-Mail an info@alustar.ch und bestellen Sie den Inox Dispenser Plus für Jet-Cut Frischhaltefolie und integrierte Alustar Alufolie (Artikel 296) oder den Inox Dispenser rein für Jet-Cut Frischhaltefolie (Artikel 294). Dafür wird nur Ihr Name, Firmenname und Lieferadresse benötigt und man bekommt das Starter-Set in der Breite 45cm anwendungsbereit geliefert.* Es werden laufend neue Distributionspartner hinzu gefügt, damit Sie die original Nachfüllrollen bei Ihrem gewohnten Lieferanten im Sortiment finden. Entdecken Sie die Jet-Cut Produktvorteile für Ihre Küche auf www.jet-cut.at und zögern Sie nicht von diesem einmaligen Angebot für einen gratis Edelstahl Dispenser im speziellen Starter-Set zu profitieren.

www.jet-cut.at



Foto: Alustar

* Teilnahmebedingungen: Lieferung nur an Hotels, Restaurants, Caterer und Grossverbraucher. Lieferort muss eine Firmenadresse sein. Solange der Vorrat reicht. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



GASTRONOMIE KONZEPT

POSTMIX OFFENAUSSCHANK
SB | REFILL | TAKE AWAY | GASTRO
MIT ZERTIFIZIERTEN HYGIENESTANDARDS

Twist
IN FÜNF FARBEN
NEU

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

100% VEGAN
FREI VON ALLERGENEN
NACHHALTIG

REFILL-FÄHIG
PORTIONIERUNG
TOKEN / JETON

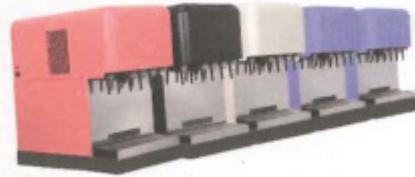
GERINGER
LAGERBEDARF ✓
GERINGER
KÜHLAUFWAND ✓
PERFECTE
LOGISTIK ✓



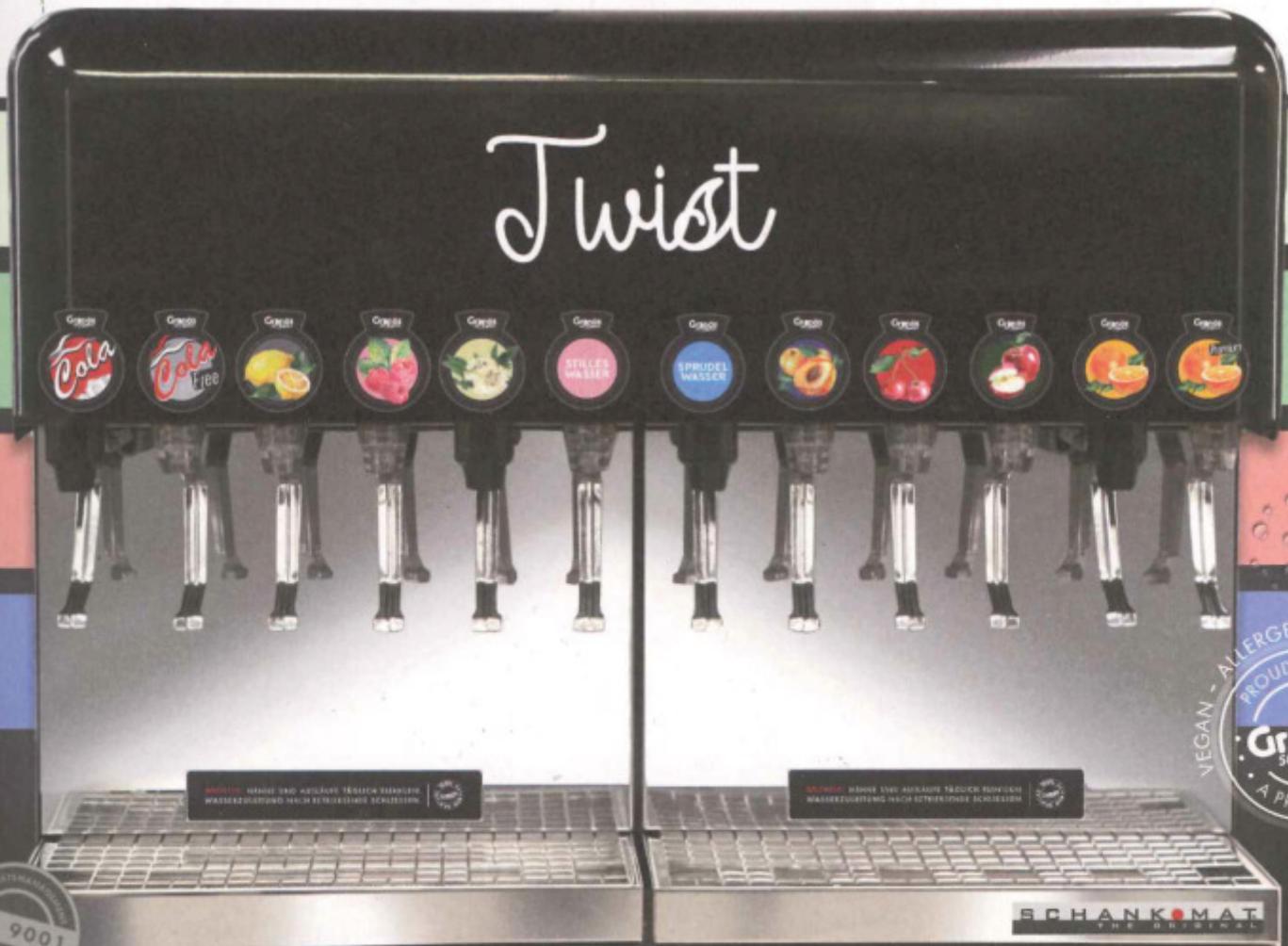
RETRO-GLÄSER
Der Charme der robusten Brooklyn
Retro-Gläser mit Henkel ist
unwiderstehlich



COOLE KARAFFEN
mit nachhaltiger Botschaft.
Zeitgeist-Look.
In zwei Größen :-)



INTEGRIERTES KÜHLGERÄT
und integrierte Reinigungsfunktion.
Hygienisch und tropffrei.
Frischgezapfte, eiskalte Getränke.



EFFIZIENT | INNOVATIV | NACHHALTIG

HACCP
ZERTIFIZIERT

ISO ZERTIFIZIERT

GV & KANTINEN
KONZEPT

GASTRO
KONZEPT

HOTELLERIE
KONZEPT

STREETFOOD
KONZEPT

Grapos[®]
SOFT DRINKS



SEIT 2019 | EIN MIT DEM
ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN
AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

Rosamunde: Bier, nicht Pilcher

Rosamunde“ lautet der klangvolle Name des neuen Stiegl-Hausbieres. Es präsentiert sich in Rosarot als spritzig-fruchtige Berliner Style Himbeer Weisse. Die Neuauflage der beliebten Bierspezialität aus der Salzburger Privatbrauerei besticht optisch durch seine Farbe und geschmacklich durch die feine zitrusartige Säure, die typisch für diesen Bierstil ist. Abgerundet durch die Beigabe von Himbeeren, bietet es ein erfrischendes Geschmackserlebnis, speziell in den Sommermonaten. Die neue Bio-Bierspezialität eignet sich als Aperitif sowie als Speisenbegleiter – etwa zu leichten Salaten und Frischkäse oder zu Süßem wie Zitronensorbet oder Mehlspeisen. Erhältlich von Juli bis August, in der 0,75-Liter-Einwegflasche sowie frisch gezapft vom Fass in der Gastronomie.

www.stiegl.at



Geschüttelt, nicht gerührt

Zusammen mit dem professionellen Barkeeper Nic Shanker sorgt die Brauerei Warsteiner für neue Rezepte auf Bierbasis: Der Gründer des Cocktail-Catering-Unternehmens Starkeepers erfindet mit „Brewers Eldorado“ einen fruchtig-würzigen Biercocktail mit internationalem Flair. Als Basis verwendet der TV-Barmann Warsteiners bernsteinfarbene Bierspezialität „Brewers Gold“. Nic Shanker beschreibt seine Eigenkreation wie folgt: „Wir begeben uns auf eine Zeitreise in die Vergangenheit, in der ganz Amerika im Goldrausch war. Das rare Gold wurde gegen luxuriöse Gewürze und exotische Früchte, wie Curry, Safran und Mangos eingetauscht. All diese Kostbarkeiten vereine ich im ‚Brewers Eldorado.‘“

Zutaten:

- › - 4 cl Scotch Whiskey
- › - 1,5 cl Pimms
- › - 2 Barlöffel Aprikosenmarmelade
- › - 2,5 cl Limettensaft
- › - 5 cl Mangosaft
- › - 8 cl Warsteiner Brewers Gold



Zubereitung:

Eine Coupette (ähnlich dem Martini-glas) am Rand mit Limette abreiben und in Currypulver tunken. Alle Zutaten, außer das Bier, in einen Shaker geben und kräftig schütteln. Dann in eine vorgekühlte Coupette abseihen. Anschließend mit dem Brewers Gold aufgießen. Dekoriert wird mit Safran und als Snack passen dazu ein paar Chilinüsse.

www.warsteiner.de

Der perfekte Radler ist ein frisch gezapfter Radler

Biermischgetränke sind auf dem Vormarsch und hier ist Vielfalt ein Muss. Früher war ein Radler mit Zitronenlimo aufgespritzt. Heute ist bei Sportlern ein Radler mit Wasser oder Soda, bei der Damenwelt ein Radler mit Himbeerlimo oder Holunder beliebt. In der Szenegastronomie wird Bier gerne mit einem Energydrink gemixt. Generell bietet sich auch beim Radler als beste Option der Offenausschank aus der Schankanlage an. Weil wie beim Bier gilt auch bei der Limo: FRISCH GEZAPFT IST EINFACH BESSER.

Als Grundregel gilt: Nach der Bonierung wird zuerst die Limo und erst dann das Bier gezapft. Bier ist schwerer als Limo und nur so wird der Schaum perfekt und fällt nicht zusammen.

Mit der Schankanlage bedeutet es Knopfdrücken und das Glas schräg halten, dann das Bier zapfen und servieren. Das schafft jeder! Und damit der Radler besonders prickelnd und der Schaum perfekt wird, denken Sie daran: Immer das Glas schräg halten!

KR Wolfgang Zmugg, Geschäftsführer von Grapos befasst sich seit 45 Jahren mit allen Fragen rund um den professionellen Getränkeauschank. Mit 150 verschiedenen Sirupen in acht Produktlinien bietet Grapos die breiteste Palette von Postmix-Sirupen mit einer Vielzahl von Schankgeräten. www.grapos.com



Foto: Grapos



Grapos bietet BIO von A wie Apfel bis Z wie Zitrone

Alles BIO, nachhaltig und möglichst auch noch vegan. Das ist der Wunsch vieler Gäste im Sommer 2021.

Denn bei aller Euphorie des „Sommers wie früher“ hat sich doch einiges verändert. Das Ernährungsbewusstsein ist ebenso gestiegen, wie die Forderung nach Klimaschutzmaßnahmen, dass aber der Genuss dabei nicht zu kurz kommen darf, ist dabei selbstverständlich.

Postmixprofi Grapos bietet mehr als 100 nachhaltige Sirupaufbereitungen, die den ökologischen Fußabdruck verkleinern und die meisten davon sind auch noch vegan.

In jeder Produktlinie finden sich zertifizierte BIO-Produkte, die über die Schankanlage frisch gezapft in perfekter Qualität an den Tisch gelangen.

BIO Eistee für heiße Sommertage

Neu ist heuer der BIO-Eistee Pfirsich – selbstverständlich wie alle anderen Sorten mit echtem Tee hergestellt und bio-zertifiziert.

Im Sommer wie früher müssen natürlich auch klassische Limonaden auf der Getränkekarte stehen. Wenn die in nachhaltiger Bioqualität sind, treffen sie auch noch den Zeitgeist.

Neben den vier Klassikern Bio-Cola, Bio-Orangenlimo, Bio-Zitronenlimo und Bio-Kräuterlimo, ergänzt eine Bio-Holunderlimo das Grapos Bio-Limo-Sortiment.

Der Umwelt zullebe

Alle fünf BIO-Limos sind als Postmix-Sirupe in umweltfreundlichen Bag-in-Boxen à 5 kg erhältlich und für alle bestehenden Schankomat-Ausschankgeräte geeignet.

Es sind auch eigens gebrandete Zapfgeräte verfügbar, die schon aus der Ferne darauf hinweisen, dass hier ausschließlich BIO-Qualität gezapft wird.

Durch den „Perfect Bubbles“ Postmixhahn, ein Patent von Schankomat,

sind die Limonaden im Offenausschank mindestens so prickelnd wie die aus der Portionsflasche – und die feinen Perlen bleiben auch länger im Glas.

Nachhaltig mit „Brooklyn – Homemade Style“

Auch die beliebte Brooklyn Produktlinie bietet unterschiedliche Sirupe in Bio-Qualität und natürlich, wie alle Getränke dieser Linie, über die passende Schankanlage individuell als stilles oder prickelndes Getränk zu zapfen. Der passende Aufputz in Form von Kräutern, Obst oder Gemüsespalten findet Platz in den Designschalen und Ablagekörben des Brooklynschankgeräts. Dieses gibt es auch als mobiles Stand-alone Gerät für die derzeit beliebten Outdoor Veranstaltungen.

Kontakt:
www.grapos.com