

STATE OF THE ART IM PROFESSIONELLEN AF-GETRÄNKEAUSCHANK  
MODULAR | INNOVATIV

WIR PRODUZIEREN  
SIRUP + TECHNIK  
BEI UNS IM HAUS



DAS BROOKLYN  
**GASTRONOMIE  
KONZEPT**

GASTRO | CAFÉ | BÄCKEREI  
SCHRAUBDECKELGLAS | GLASFLASCHE | TO-GO-FLASCHE



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
- ✓ PERFEKTE LOGISTIK

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

**INTEGRIERTES KÜHLGERÄT**  
Die Getränke kommen immer frisch  
gekühlt aus dem Zapfhahn.

**HYGIENISCH + TROPFFREI**  
Integrierte Reinigungsfunktion  
Edelstahl-Tropfzasse für  
eventuelle Missgeschicke.

**FRISCHE-FLASCHEN**  
Nachhaltigkeit für Ihren  
To-go-Flaschenkühlschrank.  
Täglich frisch für eilige Gäste  
vor-abfüllen.

**KRÄUTERTÖPFCHEN**  
Glasgefäße zum sauberen Einhängen  
in eine fixe Edelstahl-Halterung.

SCHANKOMAT  
THE ORIGINAL



Nachhaltige  
AF-KONZEPTE  
VOM PROFI  
FÜR PROFIS

EFFIZIENT | INNOVATIV | NACHHALTIG

GV & KANTINEN  
KONZEPT

GASTRO  
KONZEPT

HOTELLERIE  
KONZEPT

STREETFOOD  
KONZEPT



GRAPOS.COM

✓ INNOVATIVE IDEEN FÜR PROFIS

**Grapos**  
SOFT DRINKS

GRAPOS.COM

REDUCE PLASTIC



V.L.N.R.: DIE VIER FINALISTEN BEIM MÖVENPICK EISDESSERT-WETTBEWERB CHIARA TONCAR, LISA POPOFSITS, JULIAN KUNZ UND MOJATAB RASUL

Bilder: Summerstage, Katharina Schiff

**KOLL**  
GASTRO • KONZEPT

*gastro goes future*

www.koll.co.at

**KLARCO**  
Gastro- und Gewerbearmaturen

www.klarco.at

#gastroportal

www.gastroportal.at

Der Spezialist für Objektausstattung mit bester Fachberatung. Große Ausstellungsräume in Vösendorf und Wien!

www.1000tische.at  
01/586 70 60

1000 TISCHE & STÜHLE  
SEIT 1968

## COOLE KUNSTWERKE

Im Rahmen des Mövenpick Eisdessert-Wettbewerbs stellten vier talentierte Nachwuchskräfte eindrucksvoll unter Beweis, dass ein Eisdessert so viel mehr sein kann als ein Eisbecher mit Schlagobers.

Nach 20 erfolgreichen Ausgaben, in denen sich beim Eisdessert-Wettbewerb alles um die Marke Nestlé Schöller drehte, firmierte die Veranstaltung in diesem Jahr erstmals unter der Mövenpick-Flagge. „Mövenpick ist als Marke eng mit der Gastronomie verbunden. Das passt optimal zum Wettbewerb“, unterstrich Eva Nikendei die bewusste Entscheidung.

Als Austragungsort fungierte auch heuer wieder die Wiener Summerstage. Über das Ranking entschied in altbewährter Tradition eine prominent besetzte Jury, welche Punkte in den Kategorien Kreativität/Innovation, Optik/Präsentation und Geschmack vergab.

Verkostet wurden folgende vier Kreationen:



**Julian Kunz** von Mein Schiff präsentierte passend zu den hochsommerlichen Temperaturen eine kubanisch inspirierte Kreation. In den Hauptrollen: Kokosnuss, Kaffee – und natürlich die inseltypischen Rauchwaren. Neben Mövenpick Coconut Crisp, einem Cold-Drip-Coffee-Jelly (aus Turquino Arabika Bohnen) sorgte vor allem die „Zigarre“ aus Mövenpick Chocolate Chips und einer Ganache für Begeisterung. Täuschend echt wurde die Asche-Optik mit Puderzucker und Bambuskohle vollendet.

**Mojatab Rasul** vom Hilton Vienna Danube Waterfront ging mit seinem Dessert „Sommerlicher Sorbet Taco Traum“ ins Rennen. Verarbeitet wurden Mövenpick Zitronensorbet, Mövenpick Himbeersorbet und Mövenpick Passionsfrucht Sorbet mit einer Mascapone-Zitronen-Crème in einem Taco aus Hippenmasse.



**Lisa Popofsits** vom Restaurant Summerstage spielte bei „Sommer kalt-warm“ geschickt mit Gegensätzen.



Für besondere Raffinesse sorgte ein frittiertes Knödel mit Mövenpick Pistazien-Eis (außen knusprig, innen cremig), das mit einem Süßkartoffel-Karottenpüree, Wiesenkräutern, Blumen, „Erde“ aus Schokolade und Mövenpick Passionsfrucht Sorbet kombiniert wurde.

**Chiara Toncar** vom Restaurant Summerstage wagte einen Abstecher in den hohen Norden.

„Aurora Borealis“, also Polarlichter, fanden sich auf den Desserttellern wieder. Serviert wurde ein finnischer Haferflocken-Kuchen mit Banane und Schokolade, begleitet wurde dieser von einem Fruchtspiegel aus sechs Farben, Mövenpick Vanilleeis, Mövenpick Haselnusseis, Erdnussbutter und einem geblähten Baiserhäubchen.

**And the winner is ...**

Julian Kunz von „Mein Schiff“ wurde schließlich zum Gewinner des Mövenpick Eisdessert-Wettbewerbs gekürt. Mit seiner Kreation „Kuba Loco“ konnte der Nachwuchskoch die Jury überzeugen. Ebenfalls auf dem Podest landeten Mojatab Rasul vom Hilton Vienna Danube Waterfront und Lisa Popofsits vom Restaurant Summerstage.

„Was wir heute erleben durften, waren außergewöhnliche Kreationen. Jede mit einer individuellen Handschrift, jede mit einer ganz eigenen Geschichte. Chapeau an alle Teilnehmer, die sich kreativ und leidenschaftlich gezeigt haben“, lobte Eva Nikendei, Head of Marketing von Froneri Austria, die Leistungen der gastronomischen Talente.

www.froneri-shop.at

**TIPP  
AUS DER  
PRAXIS**

Bild: zVg



**DAS STICHWORT  
„HYGIENESTANDARDS“ ...**

... ist in der Gastronomie ein Wort, das viel bedeutet und umfasst. Natürlich denkt man dabei in erster Linie an Gesundheitsauflagen. Aber eigentlich beinhaltet es mehr: Nämlich ein Versprechen an unsere Gäste – und zwar eines, das wir ihnen gerne machen wollen. Wir wollen ihnen versichern, dass in unserem Betrieb alles passt und dass sie uns vertrauen können. Das war vor Corona schon so, hat aber bestimmt für uns alle noch einmal an Bedeutung gewonnen.

Der SB-Bereich ist immer ein wenig heikel, beim Frühstücks- oder Seminarbuffet kann man zwar an die Eigenverantwortung der Gäste appellieren, man muss aber ständig ein Auge darauf haben, ob alles passt. Und da darf nichts schief gehen, egal ob es gerade ruhig zugeht oder stressig ist. Deshalb ist es hilfreich, Abläufe gut zu durchdenken und sich an Systeme zu wenden, die einen bei dieser Aufgabe unterstützen. Gerade der Offenausschank ist eine gute Option, durch ihn geht alles effizienter von der Hand, und es bleibt mehr Zeit für andere Bereiche. Unsere Schankomat-Geräte sind mit einer integrierten Reinigungsfunktion ausgestattet, die Behältnisse für die Grapos-Sirupe sind so konzipiert, dass beim Anschluss in das Schankgerät nur wenige Handgriffe notwendig sind.

Uns von Grapos ist die Qualität unserer Sirupe das höchste Anliegen; wir achten auf optimale Produktionsbedingungen, beziehen regionale Ressourcen und produzieren – da wo es Sinn macht – zertifizierte Bio-Qualität. Wer Offenausschank-Getränke anbietet, muss auf Premium nicht verzichten. Beim Frühstücksbuffet kommen gerade die vitaminangereicherte Linie GrapiSun oder auch die Brooklyn-Bio-Säfte wirklich gut an.

*KR Wolfgang Zmugg, Geschäftsführer von Grapos befasst sich seit 45 Jahren mit allen Fragen rund um den professionellen Getränkeauschank. Mit acht Produktlinien und mehr als 100 Sorten bietet Grapos die breiteste Palette von Postmix-Sirupen mit einer Vielzahl von Schankgeräten.*

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

**EI-GERICHTE NEU GEDACHT**



Bild: Eipro

**EIPRODUKTE VON EIPRO SIND EINE SICHERE SACHE UND EIN IDEALER FRÜHSTÜCKSSNACK**

Das Frühstück wird häufig zum Schlemmermahl und für viele gehört dabei ein Eigericht einfach dazu. Damit dies einfach in der Zubereitung ist und gut gelingt, greifen Chefs praktischerweise auf Eifix Schlemmer Rührei und das Eifix Genießer Omelett zurück. Zudem entsprechen sie den Anforderungen an die aktuellen Ernährungsformen. Bei der Verwendung pasteurisierter Eiprodukte wie dem Schlemmer Rührei oder dem Genießer Omelett, die im Übrigen alle ohne Konservierungsstoffe auskommen, ist auch der Faktor Sicherheit relevant. Aseptische Abfülltechnik und lückenlose Qualitätskontrollen garantieren diese. Mit den Eiprodukten von Eipro ist die Einhaltung der HACCP-Vorschriften gewährleistet. Hergestellt aus kontrollierten frischen Eiern und abgeschmeckt mit feinen Gewürzen und Schlagobers, kann das Schlemmer Rührei direkt aus der Verpackung in die Pfanne gegeben werden. Gleiches gilt für das neue Eifix Genießer Omelett, denn auch dieses Produkt ist pfannenfertig und speziell auf die Zubereitung lockerer, leichter Omeletts ausgerichtet. Fertig gegart, kann es zudem individuell gefüllt werden, enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und ist ovo-lakto-vegetarisch.

[www.eipro.de](http://www.eipro.de)



Bild: Fruchteküche

**PORTIONSWEISER GENUSS**

Ein guter Tag beginnt mit einem guten Frühstück – mit Tee oder Kaffee, Marmelade, und Pikantem. In diesem Jahr ist die Herausforderung „Abstand“ dazugekommen. Das ist vor allem beim Frühstück spannend, denn à la Carte ist hier nur selten der Normalfall, es muss also manches neu geacht werden. Portionsverpackungen, wie sie die Unterweger Fruchteküche anbietet, sind hier ideal. Neu sind die Portionsgläser mit Bio-Fruchtaufstrichen in den Sorten Marille, Erdbeer, Heidelbeer-Cassis und Himbeer mit 60 Prozent Fruchtanteil, sowie Marille und Erdbeer Fruchtaufstriche ohne Zuckerzusatz. Bereits bekannt und beliebt sind die Portionsgläser à 42 g und die Portionsbecher à 25 g mit 55 Prozent Fruchtanteil in den Sorten Marille, Erdbeer, Himbeer, Weichsel und Waldfrucht. Wer selber Marmelade einkocht, weiß, dass die Qualität der Rohstoffe ausschlaggebend ist. Deshalb ist der Obstinkauf bei der Unterweger Fruchteküche Chefsache. „Wir wählen akribisch und kritisch alle Früchte nach qualitativen Kriterien aus und verkosten zusätzlich, denn der Geschmack kann nur bedingt im Labor bestimmt werden“, betont Michaela Hysek-Unterweger, Eigentümerin und Geschäftsführerin des Traditionsbetriebes. Nur die erlesensten Früchte schaffen es durch den strengen Auswahlprozess.

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

## GUTER START IN DEN TAG



Bild: Grapos

Trinken ist wichtig! Gerade über Nacht verliert der menschliche Körper viel Flüssigkeit. Dieses Defizit sollte man morgens wieder aufholen, um fit durch den Tag zu gehen. Neben Kaffee und Tee sind kühle fruchtige Getränke ein richtiger Energie-Booster. Mit GrapiSun und den Brooklyn BIO Säften von Grapos versorgt man Gäste mit einer herrlichen Auswahl. Grapos bietet mit seinen durchdachten Offenschanksystem schon seit Jahren flexible Systeme. „Die Schankanlagen

können fix montiert werden – wer eine flexiblere Lösung benötigt, kann die mobilen Geräte in seinem Betrieb nutzen. Die Bedienung der Schankanlagen ist einfach. Bei den neun verschiedenen Geschmacksrichtungen der Linie GrapiSun ist für jeden etwas dabei, ein erfrischendes Extra bringt das Eiswasser – egal ob pur oder zum Mischen. Zum Frühstück passen die Brooklyn BIO Säfte, das sind Postmix-Säfte in 100% zertifizierter Bio-Qualität, frei von Konservierungsstoffen und Allergenen und in den vier Sorten Bio-Apfel, Bio-Orange, Bio-Karotte und Bio-Sauerkirsche erhältlich. Weiters kann eine Taste des Schankgeräts mit „Vitaminwasser“ belegt werden, das mit Natursole hergestellt und mit Vitaminen aufgewertet wird.

Alle Postmix-Sirupe werden in praktischen Bag-in-Boxen in verschiedenen Größen geliefert. Diese sind mit einer Anschlussvorrichtung für die Schankanlage ausgestattet, eine Kühlung der Sirupe ist nicht notwendig, denn das Getränk wird beim Zapfen in der Schankanlage frisch gekühlt, damit spart der Gastronom bis zu 40 Prozent an Energie bei der Getränke Kühlung.

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

## SÜSS ODER PIKANT?

Kreative Frühstücksrezepte für die Tante Fanny Frischteige garantieren im Handumdrehen schnell und einfach zubereitete süße und pikante Gerichte. Vom Frühstücks-Flammkuchen mit Spiegelei bis zum süßen Hefezopf mit dreierlei Füllung bringen Tante Fanny Frischteige jede Menge Vielfalt auf den Tisch.



Bild: Tante Fanny

### Süßer Rezept-Tipp:

Der Tante Fanny frischer Germteig (1 Pkg. mit 500 g) mit Butter ist die Basis für einen Germzopf mit dreierlei Füllung. Die Fruchtfüllung wird aus Beerenmarmelade mit Kokosöl und Zitronensaft gemixt, für die beiden anderen kommen Marzipan und eine Art Keksfüllung bestehend aus Haferkekzen und Haselnüssen zum Einsatz. Der frische Germteig von Tante Fanny wird dabei direkt aus dem Eiskasten verarbeitet, indem dieser der Länge nach in drei gleich große Streifen geschnitten wird und je ein Streifen des Teiges mit Beeren-, Marzipan- bzw. Keksfüllung bestrichen wird.

Das Rezept ist im Detail unter [www.tantefanny.at/rezept/hefzopf-mit-dreierlei-fuellung](http://www.tantefanny.at/rezept/hefzopf-mit-dreierlei-fuellung) zu finden.



MACH'S DIR  
CREMIG!



DIE PERFEKTE OBERSBASIS VON SCHÄRDINGER.

FÜR CHEFS UND ALLE, DIE ES NOCH WERDEN WOLLEN:

- spart Zeit und gelingt immer
- aus gentechnikfreier, österreichischer Milch
- 58 % weniger Fett als Schlagobers
- für pikante und süße Kreationen
- in den Sorten Natur und Laktosefrei
- Rezeptideen auf [schaerdinger-kochbuch.at](http://schaerdinger-kochbuch.at)

Schärdinger. So schmeckt mir das Leben!