



04

Städtetrip

Lorenzo Al Dino on Tour

24 Stunden Bizkaia: Im Baskenland kann man nicht nur grandios Essen. Die Region hat auch sonst viel zu bieten.

06

Musiktipps

Take it or leave it

Die interessantesten Neuerscheinungen auf Vinyl. Lasst die Gäste tanzen!

08

Shop 'til you drop

Demokratisierung der Hausarbeit

Karl Heinrich Auböck ist eine unterschätzter Großmeister kleiner Kunstwerke, die nichts von ihrer Aktualität verloren haben.

10

Retrospektive

20 Jahre Lust & Leben IV

Aktuell und doch zeitlos – das war und ist unser Anspruch. Ein Blick zurück zeigt, was noch immer relevant und lesenswert ist.

16

Cheftalk

Die Chefin ist der Chef

Mi-Ja Chun hat mit ihren Akakiko-Lokalen Gastronomie-Geschichte geschrieben.



© OTTO MICHAEL



24

Buchtipps

Total Obauer

Wer über 30 Jahre auf Top-Niveau kocht, hat viel zu berichten.

30

Vorwärtsdenker

Der Nomade am Berg

Gerhard Lürzer und seine Sabine lieben die Berge. Aber auch die weite Welt hat ihre Reize.

22

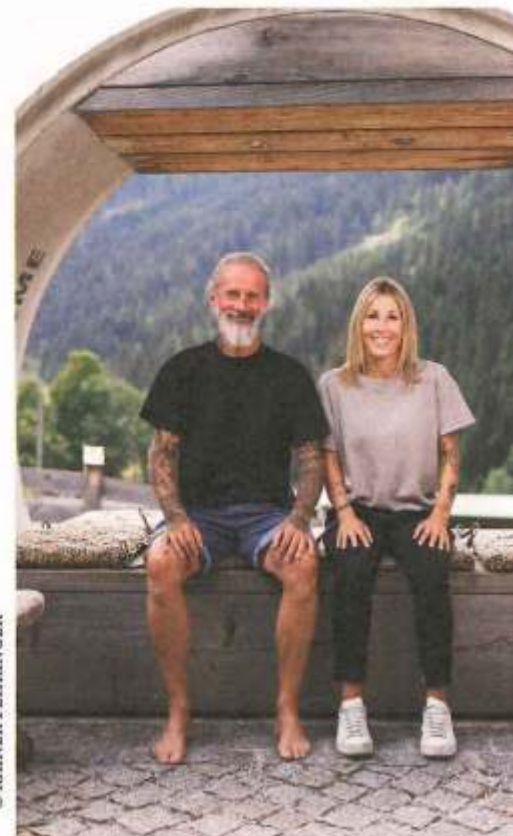
Getränkesservice

Sprudelnder Mehrwert

Postmix-Systeme von Grapos sparen Geld und erleichtern die Abläufe an der Schank.



© RAINER FEHRINGER



Offen für Getränkemkultur auf hohem Niveau

Zuerst die Corona-Lockdowns und jetzt die Energiekrise. Für die Hotellerie und Gastronomie folgt eine Herausforderung nach der anderen. Aber es lohnt sich, innovativ zu bleiben und auf vertrauenswürdige Partner zu setzen. ♦

Die Gastronomiebranche lebt von Flexibilität und kreativen Köpfen“, weiß Grapos-Geschäftsführer Wolfgang Zmugg, „gerade wer in der Krise am Ball bleibt, wird profitieren. Für Maßnahmen zum Klimaschutz ist spätestens jetzt die Zeit der Taten gekommen, weil das Thema bei den Menschen einen hohen Stellenwert hat.“ Der Postmix-Spezialist unterstützt Betriebe mit nachhaltigen Offenausschanksystemen, entwickelt selbst modernste Schankanlagen und produziert Sirupe in zahlreichen Variationen.

Service, Sirup, Schank

Alkoholfreie Getränke bleiben in der Gastronomie ein wesentlicher Faktor: Sie sind bei den Gästen beliebt und bringen viel Umsatz. Der Getränkeauschank ist aber oft mit großem Aufwand verbunden, denn die Logistik rund um Transport, Lagerung und gutes Zeitmanagement beim Ausschank sind eine Herausforderung. Zugleich wünschen sich die Gäste immer mehr Abwechslung. 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. Mit den Jahren wuchs das Sortiment auf über 150 Sirupe in zahlreichen Geschmacksrichtungen, darunter sind auch Sorten in Bio-Qualität enthalten. Die Schankanlagen der hauseigenen Marke Schankomat sind stets am aktuellsten Stand der Technik, modern und formschön. So ist ein reibungsloser Ausschank für ein perfektes Gästelerlebnis garantiert. Grapos unterstützt den Aufbau bei der Umstellung und bietet eine 24/7-Service-Garantie.

Gut durchdachte Konzepte

„Nicht jeder Betrieb ist gleich, deshalb haben wir uns für jeden Bereich etwas überlegt. Dabei sind Konzepte für Gastronomie, Hotellerie, GV & Kantinen sowie Streetfood- und Eventgastronomie entstanden“, sagt Wolfgang Zmugg. Im Mittelpunkt steht immer ein ansprechender Offenausschank, der für den Gastronomen praktikabel ist und den Gästen eine geschmackvolle Erfrischung bietet. Dabei werden unterschiedliche Bedürfnisse bedacht und die Funktionen angepasst: Wie 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 Gemeinschaftsverpflegung profitiert von



Schankanlagen, die mit dem Abrechnungssystem kombinierbar sind und von der integrierten Reinigungsfunktion der Schankgeräte. Mobile Ausschankgeräte sind weiterhin sehr gefragt, denn wer kann, verlegt zumindest eine Bar in den Outdoor-Bereich. Ein Highlight ist das Brooklyn-Tricycle, als mobile Getränkebar und funktionaler Hingucker: Wassertank und Bag-in-Boxen mit Sirupen sind auf Wunsch im Korpus integriert. Gäste können auf Wunsch ihre selbst mitgebrachten Flaschen auffüllen lassen. Alternativ werden dazu unterschiedliche Gefäße angeboten, die einen nachhaltigen Ausschank ermöglichen. Wie Gläser mit oder ohne Schraubverschluss, PLA-Becher und biologisch abbaubare und wieder verschließbare Standbodenbeutel.

Wasser mit Mehrwert

Auch der Transport von Wasserflaschen belastet die Umwelt und produziert Unmengen an CO₂-Emissionen. Dabei sind wir in Österreich in der glücklichen Lage, überall auf frisches und sauberes Wasser zugreifen zu können. Mit GraVita, dem Wasserkonzept von Grapos, kann jeder Gastronom sein eigenes mineralisiertes Wasser in höchster Qualität erzeugen. Ein Hochleistungszapfgerät mit geschützter Einhängenvorrichtung

kann stilles und prickelndes erzeugen – gefiltert, gekühlt und mit wertvollen Mineralstoffen angereichert. So können Sie Ihren Gästen mineralisiertes Wasser in den eleganten GraVita-Karaffen oder in Flaschen mit Ihrem eigenen Logo anbieten. ●



wer&was

Grapos setzt schon von Beginn an auf nachhaltige Systeme: Die Bag-in-Boxen sind zu 100% recycelbar und auch die Produktionsmethoden und modernste Abfüllanlagen führen dazu, dass im Vergleich zu konventionellen Portionsflaschen die CO₂-Belastung sowie der ökologische Fußabdruck um 90 % kleiner sind. Das wurde von einer Studie der TU Graz bestätigt. ●

www.grapos.com

Grapos
SOFT DRINKS

please
prefer
unbottled
drinks

ZERTIFIZIERTER POSTMIXSIRUP & IHR HAUSWASSER

NACHHALTIGE, FRISCH GEZAPFTE GETRÄNKE.



Ihr Partner
FÜR NACHHALTIGEN
GETRÄNKEAUSCHANK
UND INDIVIDUELLE
TECHNIKLÖSUNGEN

Grapos
SOFT DRINKS



EIN MIT DEM
ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN
AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

www.grapos.com