

„Das Gespenst des Bolschewismus“

Korkenzieher



Was bei mir im Gasthaus zur trüben Glaskugel letz- tens wieder einmal ganz klar erkennbar wurde: Bei all dem medialen Getöse rund um die Ermittlungen gegen den mittlerweile zum Doppelaltkanzler mutierten Sebastian Kurz und seine Partei, die ÖVP, geraten andere Themen, sogar richtig bedrohliche, in den Hintergrund. Und wie ich beim Glaspolieren darüber sinnier, geht die Tür auf und der Andreas Khol, ehemaliger Präsident des Nationalrats, und der Wolfgang Schüssel, Exkanzler der Republik, kommen herein. „Da schau her, welch honoriger Besuch!“, ruf ich ihnen zu. „Wir nehmen einen Fensterplatz, gell, Wolferl!“, sagt der Andreas Khol, und schon sitzen sie. „Geh, Hubertus!“, ruft mir der Wolfgang zu, „ich hätt

gern ein Kalbsbeuschl und ein Krügel, bitte!“ – „Ich nehm eine geröstete Leber und auch ein Krügel!“, sagt der Andreas. Wie ich die Getränke servier, sagt der Andreas: „Sag, Wolferl, hast du auch so eine Angst vorm Bolschewismus?“ – „Na, was heißt“, erwidert der Wolfgang, „jetzt haben die Kummerln Graz erobert, ich frag mich, warum das keinen Alarm auslöst?“ – Der Andreas schüttelt den Kopf: „Furchtbar! Gegen unseren Bundesparteiobmann wird ermittelt, aber über die Kummerln regt sich niemand auf, dabei unterstützen die ohne jeden Genierer das Regime in Belarus und geben denen ein freundliches Interview, stell dir das vor!“ – „Unerhört“, sagt der Wolfgang und schiebt sich das Beuschel rein: „Ein Regime wie die UdSSR. Solche wie

der Lukaschenko schrecken vor nichts zurück! Ich sag nur Meinungsmanipulation! Der fälscht doch jede Umfrage, damit er in der Öffentlichkeit gut dasteht.“ – Der Andreas wischt sich den Mund ab: „Ekelerregend! Solche Diktatoren kaufen sich ganze Medien und bestimmen die Berichterstattung. Und dann noch der Postenschacher in staatsnahen Betrieben. Die hieven nur diejenigen, die ihnen hörig sind, in die jeweiligen Positionen und bauen sich einen Staat im Staat. Wie die Bolschewisten!“ – Der Wolfgang nimmt einen kräftigen Schluck: „Graulich! Erinner dich nur, wie die Bolschewisten die Kirche unter Druck gesetzt haben. Wenn die Priester einmal aufgemuckt und sich für die Menschenrechte eingesetzt haben, haben ihnen die Bolschewis-

ten gleich die Gelder gekürzt und Privilegien weggenommen. Der Lukaschenko ist da nicht besser.“ – „Geh, widerlich! Und die Kummerln hofieren so ein Regime!“ – Beide legen synchron das Besteck weg, wischen sich den Mund ab, schauen sich an und sagen im Chor: „Der Bolschewismus geht um!“



» **Hubertus Mantel** wirft für die ÖGZ einen satirischen Blick auf die Branche.

Unerreichte Vielfalt im Getränkeausschank

Laut Marktforschung sind die wichtigsten drei Faktoren bei Kaufentscheidungen im Gastrobereich Qualität vor Regionalität und Nachhaltigkeit.

Damit ist das steirische Familienunternehmen Grapos bei allen drei Faktoren ganz vorne mit dabei. Denn sowohl die Sirupe – mehr als 150 unterschiedliche Aufbereitungen – als auch die Schanktechnik werden im steirischen Lannach entwickelt und hergestellt.



schiedliche Getränkelinien inklusive Technik werden angeboten.

Top-Technik für Top-Qualität

Die hauseigene Marke Schankomat kennt in Mitteleuropa jeder Gastro-Prof. Für jeden Bereich

des professionellen Getränkeausschanks von der Strand-/Skibar bis zum Sternerestaurant gibt es für alle das passende Schankgerät. Für den SB-Bereich sogar mit berührungslosen Schankköpfen. Durch den patentierten „Perfect-Bubbles-Hahn“ ist ein unerreichtes Prickeln der kohlendioxidhaltigen Getränke garantiert.

Große Verkostung auf der „Alles für den GAST“ in Salzburg von 6. bis 10. 11. 2021, Halle 10, Stand 10-0728. www.grapos.com



Nachhaltig aus Überzeugung

Seit der Gründung setzt Grapos auf die nachhaltige Postmixtechnologie und hat dieses Konzept im Laufe der Jahre immer weiterentwickelt. „Für professionelle Gastgeber und Gastgeberinnen ist unser Getränkekonzept alternativlos“, meint Geschäftsführer Wolfgang Zmugg, „es garantiert eine immer gleichbleibende Top-Qualität bei jedem Getränk, das frisch gezapft wird, dabei spart man Lager- und Kühlkapazität und bei 150 Sirupaufbereitungen bleibt kein Wunsch unerfüllt. Dass die Gäste gerne mit gutem Gewissen genießen, ist ein Zusatzgewinn.“ Sieben unter-