

A la Carte 2022: Reitbauer an der Spitze

Der neue Guide A la Carte serviert das Top-100-Restaurant-Ranking in Österreich. Seit langer Zeit wird mit dem Steirereck in Wien auch wieder ein Restaurant mit der Höchstnote von 100 Punkten und fünf Sternen bewertet. „Heinz Reitbauer kocht so genial wie eh und je, ermutigt Produzenten zu neuen Abenteuern und Lieferungen und bringt die Steirereck-Gäste bei jedem Besuch erneut zum Staunen“, so die Begründung der A la Carte-Redaktion.



Auf Rang zwei mit 99 Punkten findet sich Andreas Döllerer. Platz drei mit jeweils 98 Punkten teilen sich Konstantin Filippou, Thomas Dorfer, die Brüder Obauer, Max Natmessnig und Silvio Nickol.

Neueröffnung der Saison ist Hubert Wallner mit seinem gleichnamigen Gourmet-Hotspot in Dellach-Maria Wörth am Wörthersee. Newcomer 2022 ist Stefan Doubek mit der Umar Fischbar am Wiener Naschmarkt.



www.klarco.at



www.koll.co.at



LEBENSLÄUFE Arbeitswelten neu denken ÖHV-Kongress 2022

2. bis 4. Mai • Wien, Hofburg

ÖHV lädt zum Jubiläums-Kongress

Die Krise hat vieles umgekrempelt. Alte Muster brechen auf. Neues Denken, neue Werte und Sinnfragen treten an ihre Stelle: „Genau da setzen wir thematisch an: Lebenswelten ändern sich schneller denn je. Das merken wir nirgends so stark wie auf dem Arbeitsmarkt“, präsentiert Dr. Markus Gratzner, Generalsekretär der Österreichischen Hotelierversammlung (ÖHV), Thema und Programm des ÖHV-Kongresses 2022. Unter dem Motto „Lebensläufe. Arbeitswelten neu

denken“ lädt die ÖHV zum 30-jährigen Jubiläumsevent von 02. bis 04. Mai 2022 in die Hofburg in Wien.

Gleich zum Kongressauftakt hinterfragt der deutsche Philosoph Richard David Precht in seiner Keynote, was die Zukunft der Arbeit bringt. Die Vorstellungen der nächsten Generation und wie man junge Erwachsene für den Tourismus begeistern kann, beleuchtet Jugendforscherin Antje-Britta Mörstedt.

www.oehv.at/kongress



Magazin
Newsletter
Socialmedia



Das Netzwerk
für die
Gastronomie
und Hotellerie

Nachhaltig sprudelnde Gewinne



Fotos: Grapos

Von der klimaschonenden Zukunft und dem „Green Deal“ reden derzeit alle, doch viele warten darauf, dass die anderen die Welt retten. Dabei ist es so einfach, einen Beitrag dafür zu leisten und dabei noch gutes Geld zu verdienen.

Dennoch das Geldverdienen ist Sinn und Zweck jedes Unternehmens. Mit der Umstellung auf einen nachhaltigen Getränkeausschank lassen sich hoher Qualitätsanspruch, eine positive Kosten-Nutzen-Bilanz und Klimaschutz zu einem wunderbaren Paket schnüren.

Ein Unternehmen mit Visionen

In der grünen Steiermark sitzt der Traditionsbetrieb Grapos, der bereits seit mehr als 50 Jahren Postmix-Sirupe und die passende Ausschanktechnik entwickelt. Durch kontinuierliche Weiterentwicklung konnte das Unternehmen die Schanktechnik perfektionieren und damit einen großen Beitrag für das Klima leisten. Treibende Kraft dahinter ist Geschäftsführer KR Wolfgang Zmugg, der das Familienunternehmen vor 40 Jahren übernommen hat. „Damals wurde die Postmix-Technologie eher belächelt, gerade das Argument der Nachhaltigkeit verstanden viele nicht“, erinnert sich Zmugg, „als die Klimakrise langsam ein Thema wurde, wurde es für uns zu einem Herzensprojekt das nachhaltige Postmix-Getränkensystem für die Gastronomie attraktiver zu gestalten.“ Gra-

pos konnte über die Jahre den Service für die Gastronomen stetig verbessern und den Wartungsaufwand der Geräte auf ein Minimum reduzieren. Dass Service und Lieferung in einer Hand sind, vereinfacht das Leben der Grapos Kunden. „Bei uns wird niemand von A nach B geschickt mit dem Hinweis, dass jemand anderes zuständig ist. Das ist ein Vorteil, den unser Grapos Profi System für unsere Kunden hat. Ein Grapos Profi ist immer zuständig.“ erläutert Zmugg.

Produktvielfalt auf kleinem Raum

„Unsere Produktpalette zielt darauf ab, den Gästen Top-Qualität zu bieten und moderne Ansprüche zu erfüllen. Früher mussten die Getränke wie aus der Flasche schmecken, das allein reicht natürlich nicht mehr. Nachhaltigkeit wissen die Kunden auch im Lokal zu schätzen“, sagt Zmugg. Grapos bietet mittlerweile mehr als 150 verschiedene Sirupe, die von Klassikern über Fitnessgetränke bis hin zu außergewöhnlichen Sorten reichen. Als erster Hersteller produzierte das Unternehmen auch Postmix-Getränke wie Cola oder Kräutertimo in zertifizierter

Bio-Qualität und unter anderem auch in einer veganen Variante.

Doch was macht Sirup so nachhaltig? Hier spielen vor allem die Faktoren Abfüllung und Transport eine große Rolle. Da der Sirup erst in der Schankanlage mit Wasser versetzt wird, haben die Sirupe viel weniger Volumen als Getränke in Mehrwegflaschen, bei denen zusätzlich auch noch das Eigengewicht der Flaschen sowie der spätere Rücktransport und die Reinigung mit viel Wasser hinzukommen. Die Sirupe benötigen weniger Platz bei der Lieferung und im Lager. Außerdem fällt ein großer Teil der Kühlung weg, da die Sirupe ohne Kühlung und ohne Konservierungsstoffe durch ein Vakuumsystem frisch bleiben. Die Kühlung erfolgt beim Zapfen direkt im Schankgerät – das spart viel Energie.

Die Herstellung von Sirup hat eine lange Tradition. Bereits im Mittelalter hat man durch verschiedene Konzentrationsverfahren aus Früchten und Beeren süße Heiltränke hergestellt. Wir kennen die Sirupherstellung meist aus der Küche unserer Großeltern, dort wurden Früchte für Getränke konzentriert. Mit der Professionalisierung und Standar-

GREEN
FUTURE

Zitat

„Nachhaltigkeit wissen die Kunden auch im Lokal zu schätzen.“

Grapos-Geschäftsführer KR Wolfgang Zmugg

disierung der Herstellung hat der Post-Mix-Sirup seinen Platz in der Gastronomie erobert. In Sachen Geschmack und Frische sind die Grapos-Getränke mit Flaschengetränken mehr als auf Augenhöhe. Denn gerade in Zeiten von Personalmangel ist es wichtig, dass die Getränkequalität immer auf gleichem Niveau ist – egal, wer gerade zuständig ist.

Regional, vegan und in Bio-Qualität

„Für unsere Sirupe beziehen wir die Zutaten regional wo es Sinn macht und achten in der Herstellung auf Energieeffizienz. Seit einigen Jahren bieten wir beinahe jede Geschmacksrichtung auch in einer veganen Variante an. Dieser Trend wird wohl noch lange anhalten und das gilt auch für die Bio-Sirupe. Wir haben mit der Entwicklung von veganen Bio-Limonaden für den Offenausgang begonnen, weil einige Kunden hartnäckig danach gefragt haben“, sagt Wolfgang Zmugg.

Begrünte Wände für das Klima

Im Frühjahr 2020 wurde die Zeit des ersten Lockdowns genutzt, um die

selbst entwickelte und hergestellte Greenwall des Grapos-Headquarters fertig zu stellen. Die Außenwände des Unternehmens wurden mit ca. 9.000 Pflanzen sehr aufwändig begrünt und werden über ein Computersystem wassersparend bewässert. Darauf ist Zmugg besonders stolz: „Die Begrünung ist für die Wärmedämmung des Gebäudes von Vorteil und erzeugt ein besseres Rundum-Klima. Sie erhöht außerdem die Luftfeuchtigkeit und verbessert die Luftqualität. Und die Fassade anzuschauen ist jetzt eine wahre Freude. Dass wir sogar die Bewässerung selbst geplant und gebaut haben, war für mich logisch. Wir entwickeln komplizierte Schanksysteme, da war das eine leichte Übung“

Nachhaltigkeit in der Unternehmens DNA

Schon im Jahr 2012 hat eine Studie der TU Graz mit dem SPI (Sustainable Process Index) berechnet und zertifiziert, dass Grapos-Getränke einen 90% kleineren ökologischen Fußabdruck und eine 90% kleinere CO₂-Belastung er-



zeugen als konventionelle Mehrwegflaschen. „Wir haben den Fußabdruck berechnen lassen, um die Nachhaltigkeit unseres Systems belegen zu können. Gerade in der heutigen Zeit wird leider viel Greenwashing betrieben – daher wollte ich von Anfang an unabhängige Daten bekommen. Für unsere Kunden ist es wichtig, dass sie sich auf unsere Zertifikate verlassen können“, meint Zmugg.

Auch in Zukunft soll noch weiterentwickelt werden: „Wir sind schon am Überlegen, was wir als nächstes machen.“ Aber auch ein größeres Bewusstsein seitens der Gastronomie ist dem Unternehmen wichtig: „Ich hoffe, dass sie ihre eigene Rolle in der Thematik Klimaschutz erkennen, die ja keine kleine ist. Immerhin geben Sie Trends vor und damit auch den Ton an. Wir unterstützen dabei gerne bei der Umstellung auf ein nachhaltiges Getränkeausgangssystem.“

Kontakt:

www.grapos.com

Business as usual?

Wir sind zurück! Die Gesundheitskrise ist gemeistert und die Menschen freuen sich darauf auswärts zu trinken und zu speisen und zu reisen. Das lässt uns alle auf gute Umsätze in den nächsten Monaten hoffen!

Für die professionellen Gastgeberinnen und Gastgeber und deren Lieferanten hat sich in den letzten beiden Jahren die Welt nachhaltiger verändert als für viele andere Branchen. Und viele haben sich der neuen Zeit angepasst – Akklimatisierung nennt man das.

Und das ist mein Stichwort, denn wir haben uns mit neuen Hygienekonzepten und anderen Maßnahmen der Pandemie entgegengestellt. Mit der Klimakrise werden wir wohl den Rest unseres Lebens zu kämpfen haben. Also los geht's und in die Hände gespuckt: Denn nach der Krise ist mitten in der anderen Krise...

Akklimatisieren Sie sich! Werden Sie in Ihrem Betrieb klimafreundlicher und damit nachhaltig erfolgreich. Kaufen Sie regionale Produkte, achten Sie auf nachhaltige Ausstattung und ein Ausschanksystem, das diesen Kriterien entspricht.

Dass es funktioniert, kann ich Ihnen garantieren, denn ich habe schon vor Jahren damit begonnen, mein Unternehmen nachhaltig aufzustellen und der Erfolg gibt mir Recht. Und das Gute neben dem wirtschaftlichen Erfolg ist das Wissen einen Beitrag geleistet zu haben für eine nachhaltige Zukunft dieses Planeten.

KR Wolfgang Zmugg,
Geschäftsführer von Grapos.

www.grapos.com



Foto: Grapos

Grün gewinnt

Als neueste Ergänzung des Red Bull Editions Portfolio gilt die Red Bull Green Edition – Kaktusfrucht. Als Summer Edition 2021 eingeführt, war der Flavour Kaktusfrucht eine echte Punktländung. Als bisher stärkste saisonale Edition hat sich Red Bull entschlossen, das Momentum zu nutzen und den



Foto: Red Bull

starken Performer in das etablierte Flavour-Segment aufzunehmen, um den Konsumenten mit einem weiteren Geschmack Flüügel zu verleihen.

www.redbull.com

Vegane Wurzelkraft

Die Bio Pflanzenauszüge vom Obsthof Retter aus Ingwer, Curcuma, Topinambur und Hanf sind handgefertigt. Die konzentrierten Säfte verbinden belebend-frischen Genuss und Wohlbefinden auf intelligente Weise. Sie kommen gänzlich ohne Zucker, Aromen oder sonstige Zusatzstoffe aus und werden mit Expertise in der Obstmanufaktur Retter hergestellt. Die Getränke sind ein ganzjähriger Begleiter für ein starkes Immunsystem. Als antialkoholischer Durstlöcher gemixt mit Wasser im Verhältnis 1:10, zum Verfeinern von Speisen, als Geheimzutat in Cocktails oder als anregender Frühstücksdrink mit Naturessig und Honig haben diese vier Bio Elixiere etwas Besonderes. In der europäischen Top Gastronomie und Haubenküche haben sie sich deshalb bereits erfolgreich etabliert.



Foto: Retter

www.obsthof-retter.com

Mehrweg überzeugt

Glasflaschen, die unter hohem Energieaufwand hergestellt werden, überzeugen im Mehrwegsystem besonders. Durch das Rückführen, Reinigen und Wiederbefüllen der Flaschen wird Energie gespart. Seit 15 Jahren setzt die heimische Marke Höllinger auf Mehrweg, nun wurden die Flaschen, die Verpackung sowie das Design erneuert. „Bis zu 40-mal sind unsere Mehrweg-Glasflaschen im Umlauf, bevor sie erneut geschmolzen und zurück in den Kreislauf gelangen. Wir zeigen damit: Mehrweg ist für uns mehr Wert,“ so Ger-

hard Höllinger. Durch die Zusammenarbeit mit einem regionalen Anbieter hält Höllinger die Transportwege kurz und unterstützt den nachhaltigen Wirtschaftskreislauf. „Außerdem landen unsere Produkte in der Mehrwegflasche direkt am Tisch der Gäste, unsere Markenbekanntheit wird damit weiter gesteigert und gefestigt. Das klare, reduzierte Design widerspiegelt unsere Unternehmenswerte – Einfachheit, Natürlichkeit und Beweglichkeit,“ sagt Höllinger. Die adaptierte Gastro-Linie ist ab April erhältlich.

www.hoellinger-juice.at



Foto: M&S Höllinger GmbH