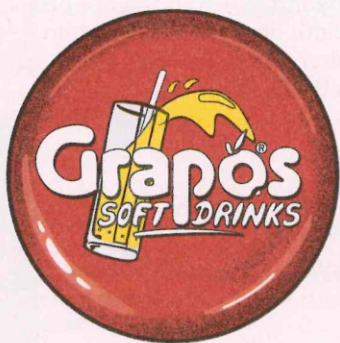




Dieser Ausgabe
von GASTRO
liegt eine
Beilage der
Firma Edna bei.

Freigold in Freistadt

Auch das neue Hotel Freigold in Freistadt spielt mit dem Gold-Touch. Neben diesem Zeichen des Luxus setzt man hier auf ein völlig neues Kulinarikkonzept: Beim Abendessen kommt eine Sharingplatte mit neun verschiedenen Gerichten auf den Tisch, von der sich die Runde am Tisch bedient. Wohlgemerkt nur jene Gäste, die zusammengehören. Aber der kommunikative Austausch ist garantiert und ebenso, dass das Smartphone hier keinen Auftrag hat. Mit dabei sind auch spezielle Teestunden am Nachmittag, wo den Gästen die Vielfalt und Qualität des Tees nahegebracht wird, der im Übrigen gleich von nebenan, aus dem Kräuterdorf Hirschbach, kommt. Und als Draufgabe wird



Foto: Dominik Rauch - Fruhmarm

beim Abendessen auch eine Teebegleitung angeboten. Neben dem Prinzip „Selfness, statt Wellness“ wird auch hier auf Gesundheit gesetzt. Das neue Hotel ist im Industriestyle gehalten mit den Haupttönen in Schwarz und – natürlich – Gold.

www.hotel-freigold.at

Gastein erwacht

Mit der Eröffnung des legendären Straubinger-Ensembles Anfang September startet Bad Gastein in eine neue Ära. Mit viel Expertise, Behutsamkeit und Herzblut wurde das direkt am Wasserfall gelegene Straubinger Grand Hotel renoviert. Benannt nach der legendären Gasteiner Familie ist das neue Hotel Straubinger eine Hommage an das ehemalige Grandhotel und schöpft aus der Vergangenheit. Eleganz und Noblesse zeigen sich in der Revitalisierung der historischen Räume gleichermaßen.

Das Café, das in der Farbe „Erdbeer-Sahne“ dominiert, ist mittels Flügeltüren zum Straubingerplatz hin geöffnet. Gemäß dem Motto „Arbeiten mit den Schichten der Vergangenheit“ findet sich in allen Bereichen eine kontrastreiche Mischung als Alt und Neu. So trifft etwa Bestandsvertäfelung auf zeitgenössisch adaptierte Wandverkleidung. Im Zuge der Restaurierung kamen Goldakzente sowie die alte Decke an den Seitentrakten wieder zum Vorschein. Im 86



Fotos: BW_M_Designers/Architects

Sitzplätze fassenden Saal vermitteln die instandgesetzten Lobmeyr-Wandappliken und ein neuer Luster französisches Flair. Betrieben wird das Hotel von der Travel Charme Gruppe.

www.travelcharme.com/hotels/straubinger

sentiert sich Gala-Apfelsaft mit einem fruchtig-milden Aroma, zarter Süße und feiner Säure. Der Direktsaft von der Hirschbirne erfreut schon die Nase mit einem erfrischenden, kräftigen reifen Duft. Er schmeckt angenehm süß und überrascht mit einer lebendigen Fruchtigkeit. Die Sorte „Schweizer Wasserbirne“ duftet nach reifen, fast kletzigen Birnen und schöner Würze. Süß-säuerlich überzeugt der Saft am Gaumen und punktet mit einem langen vollmundigen Abgang. Für mehr Abwechslung werden die Klassiker Apfel und Birne auch gerne mit anderen Obstsorten kombiniert und auch Gemüse findet sich immer häufiger in flüssiger Form. Egal, ob Karotte, Weichsel, Quitte, Traube, Ribisel, Himbeer oder Rote Rübe, Apfelsaft harmonisiert mit vielen Geschmackspartnern. Reinsortige Weine sind ganz selbstverständlich, wieso also nicht auch reinsortigen Traubensaft anbieten? Der pure Saft von Trauben ist ein besonders köstlicher Vitaldrink und kommt in weißer

und roter Ausführung sehr gut bei den Gästen an. Ob aus der Müller-Thurgau-Traube, Zweigelt- oder Blauen-Wildbacher-Traube – Traubensaft gibt es in vielen verschiedenen Varianten. Bei der Auswahl macht es Sinn, zu den jeweiligen regionstypischen Sorten zu greifen. Aroniabeeren gelten als heimisches Superfood und der Saft aus den erbsengroßen violett-schwarzen Beeren hat in den letzten Jahren einige Fans gefunden. Aufgrund der vielen Gerbstoffe sind die Beeren roh kaum genießbar, zu Saft verarbeitet schmecken sie dann schon besser. Unverdünnt sollte Aroniasaft (pur schmeckt er eher herb) jedoch in Maßen getrunken werden, mit viel Wasser verdünnt ist der Saft ein fruchtiger Durstlöcher und als Sirup überzeugt die Beere auch Nicht-Kenner. Besondere Kreationen wecken bei Gästen auch immer die Neugierde. So ist zum Beispiel Zirbensirup eine echte Spezialität, die großen Anklang findet. Das typische, leicht harzige Aroma der Zirbenzapfen harmo-



Foto: gojak

niert perfekt mit Zitrone und Minze und ist ein erfrischendes, einzigartiges Geschmackserlebnis.

Apropos Sirup: Viele Gastronomiebetriebe stellen ihren eigenen Sirup her. Dabei werden nicht nur die bekannten Holunderblüten zu der dickflüssigen Zuckermischung verarbeitet, sondern auch Kräuter wie Pfefferminz oder Colakraut, die im eigenen Garten wachsen. Das Herstellen von Sirup ist eine köstliche Möglichkeit das Aroma der eigenen Kräuter und Co. zu konservieren und als aromatisches Getränk, regional und saisonal produziert, anzubieten.

In eine nachhaltige Zukunft

In der Gastronomie zählt nicht nur der Geschmack, sondern auch die Effizienz im Betrieb. Mit dem einzigartigem Getränkekonzentrat von Grapos können einige Ziele auf einen Streich erreicht werden. Alle Getränke werden als Sirupe bzw. Konzentrate produziert, was Lager- und Kühlraum, Lagerkapazität und Personalressourcen spart. Grapos Geschäftsführer Zmugg sagt: „Mit unserem Konzept kommen Sie auch weg vom Pfand und von der Einwegflasche, egal ob PET oder Glas – keine Flasche ist immer die bessere Lösung.“

Grapos konzentriert – der Gastronom produziert

Erst im Ausschankgerät wird der Sirup automatisch mit der passenden Menge Wasser – und bei Bedarf mit Kohlensäure – versetzt. Die Kühlung erfolgt im Ausschankgerät. Das Ergebnis: Perfekt gekühlte und hausgemachte Getränke für Ihre Gäste und Kosteneinsparungen sowie Umweltfreundlichkeit für Ihren Betrieb. Mit unterschiedlichen Produktlinien bietet Grapos für jede Gelegenheit und jeden Betrieb das Passende. Selbst 100 Prozent reine BIO-Fruchtsäfte werden mit der schonenden Grapos-Methode zu Sirupen komprimiert und ohne Konservierungsstoffe durch ein Vakuumverfahren haltbar gemacht. Grapos ermöglicht Gastronomen ein nachhaltiges und effizientes Getränkekonzentrat. Von vielfältigen Sirupen bis hin zu BIO-Fruchtsäften und umweltfreundlicher Lagerung – Grapos ist der Partner für den modernen Gastronomiebetrieb.

www.grapos.com



Foto: Grapos