

Dieser Ausgabe von GASTRO liegt eine Beilage der Messe Stuttgart bei.



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

INTERGASTRA 2024: Fachwissen trifft auf Kreativität

Auf der INTERGASTRA erwartet die Besucher im Februar 2024 in Stuttgart wieder die ganze Welt der Gastlichkeit. Wie gewohnt ist die Fachmesse breit aufgestellt und lässt sich in Themenschwerpunkte wie Ambiente und Ausstattung, Dienstleistungen und IT, Getränke und Kaffee, Küchentechnik und Food zusammenfassen. Neu ist der Fokusbereich Vending, powered by VendCon, bei dem Automatenlösungen für Gastronomie und Hotellerie vorgestellt werden. Neben den Präsentationen der teilnehmenden Unternehmen, können sich die Besucher auch wieder auf ein umfangreiches Rahmenprogramm mit spannenden Talkrunden, informativen Vorträgen und Seminaren sowie inter-



Foto: Landesmesse Stuttgart GmbH

aktiven Workshops und Sonderschauen freuen. Darüber hinaus laden die unterschiedlichsten Wettbewerbe (z. B. die IKA/Olympiade der Köche) zum Mitfeiern ein.

www.messe-stuttgart.de/intergasttra

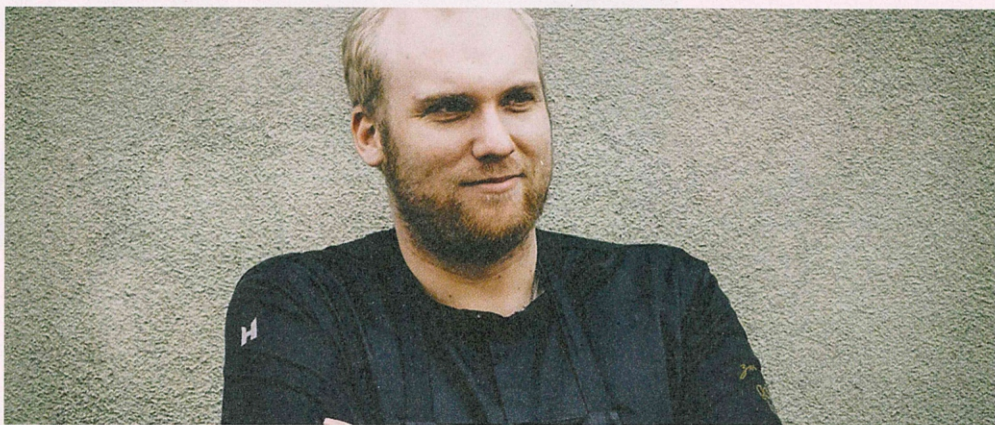


Foto: Jürgen Schmücking

Patissier des Jahres

Gault & Millau kühlte den Patissier des Jahres: Der Chefpatissier des Restaurants „Zur goldenen Birn“ (höchster Neueinstieg mit vier Hauben) weiß ganze Menüs aus Desserts zu gestalten, ohne dass dem Gast etwas fehlt. Jan Eggers hat Harmonien ebenso im Griff wie Dissonanzen und überrascht mit jedem Gang. Die Gerichte spielen mit allem, was Gaumen und Zunge wahrnehmen können. Und das sind neben Süße

eben auch noch eine ganze Reihe anderer Empfindungen. Also gab es Gänseleber mit Kapuzinerblüten oder Marille mit Kalamata-Oliven und Bergheu. Außerdem – und das ist einer der Hauptgründe für die Entscheidung – ist er der Initiator und Gründer der „Kaiserschmarrn Elite“, einer Patissier-Vereinigung, die sich zum Ziel gesetzt hat, gemeinsam noch besser zu werden.

www.gaultmillau.at

Grapos®

SOFT DRINKS



JETZT!

PERFEKTION IM OFFENAUSSCHANK

DIE ZEITGEMÄSSE ART GETRÄNKE AUSZUSCHENKEN

**TRENNEN SIE SICH
VON PET & MEHRWEG!**

• FLASCHEN VERMEIDEN!
BESSER ALS DAS BESTE RECYCLING!

DIE ZEIT IST REIF.
STEIGEN SIE UM
AUF DIE WIRKLICH
NACHHALTIGE ART
AF-GETRÄNKE
AUSZUSCHENKEN.

WIR LIEFERN:

- SIRUP + TECHNIK
- UNSERE MONTAGEN
SIND STATE OF THE ART
- PREMIUM-QUALITÄT
- PRODUKTVIELFALT
- BIO UND VEGAN

VERTRAUEN

SIE UNS!

WIR SIND

DIE PROFIS IM

OFFENAUSSCHANK

SEIT 1963

**WIR ENTWICKELN UND
PRODUZIEREN SELBST
- IN ÖSTERREICH.**

Grapos®
SOFT DRINKS



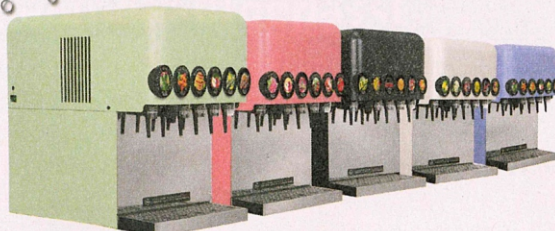
EIN MIT DEM
ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN
AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

www.grapos.com



Der ökologische Fußabdruck
aller Grapos Getränke
ist um 90% kleiner als der
konventioneller Portionsflaschen.

(evaluiert durch die Technische Universität Graz)



säure, Zucker, Mineralstoffe, Vitamine, Aromen, Fruchtkonzentrat, Süßstoffe und weitere Zutaten können je nach Produkt variieren. Auch Chinin und Cofein können Erfrischungsgetränken zugesetzt werden. Steht auf einem Produkt „zuckerarm“, „kalorienarm“, „ohne Zuckerzusatz“ oder „energiereduziert“, so müssen auch die geltenden Bestimmungen und Vorgaben eingehalten werden. Auch Energy Drinks sind Softdrinks. Seit Markteinführung entspricht der Getränketyp „Energy Drink“ einem standardisierten bzw. der allgemeinen Verbrauchererwartung entsprechenden Geschmack.

Vegan, bitte!

Besonders innovative und kreative Produkte von regionalen Produzenten sorgen für frischen Wind in den Getränkekarten und für Begeisterung bei den Gästen – und auch vegane Produkte werden immer mehr nachgefragt. Aber Softdrinks sind doch vegan, oder? Nicht



Foto: Yulia_Davidovich

alle. Denn in Limonaden können auch tierische Inhaltsstoffe wie beispielsweise Molkepulver enthalten sein. Auch beim Herstellungsprozess kann es un-vegan zugehen, nämlich wenn Gelatine, die aus Geflügel-, Fisch-, Rinder- oder Schweinebestandteilen hergestellt wird, zum Klären von Fruchtsaftgetränken, Nektar, Säften und auch Limonaden verwendet wird. Die Gelatine als Hilfsstoff bei der Produktion muss nicht als Inhaltsstoff auf der Verpackung ausgewiesen werden. Bei veganen Softdrinks und Fruchtsäften wird auf tierische Ge-

latine verzichtet und stattdessen auf pflanzliche Alternativen gesetzt. Um sicher zu gehen, dass ein Getränk vegan ist, sollte auf eine vegane Kennzeichnung geachtet werden. Nur so kann veganer Genuss zu 100 % garantiert werden. Tipp: Bereits bei der Bestellung achten viele Gäste auf eine vegane Kennzeichnung. Kommunizieren Sie nicht nur Ihre veganen Speisen bereits auf der Karte, sondern auch die Getränke – das erleichtert den Service und Ihre veganen Gäste freuen sich mit Sicherheit.

Verlässlicher Partner: Getränke, Technologie, Service

Grapos, mit einer beeindruckenden 60-jährigen Geschichte als verlässlicher Partner im Bereich des professionellen Getränkeauschanks, hat sich kontinuierlich auf die Perfektionierung des Postmix-Systems fokussiert. Das Unternehmen bietet nicht nur Schanktechnik und Konzentrate höchster Qualität an, sondern auch einen umfassenden Service, der Gastronomen Zeit und Aufwand spart. Die ökologischen und ökonomischen Vorteile des Offenausschanks stehen dabei im Mittelpunkt. Durch die langjährige Erfahrung im Bereich der Postmix-Technologie kann Grapos individuell auf jede Art von Betrieb eingehen. Die Schankanlagen der hauseigenen Marke Schankomat, von analogen Schankgeräten bis zu digitalen High-Tech-Lösungen, sind stets auf dem neuesten Stand der Technik und zeichnen sich durch ansprechendes Design aus. Was den öko-

logischen Fußabdruck betrifft, setzt Grapos auf Nachhaltigkeit und Umweltverträglichkeit. Die gelieferten Postmix-Konzentrate in 100 Prozent recyclebaren 10 kg Bag-in-Boxen sind äußerst ergiebig. Modernste Produktionsmethoden und Abfüllanlagen sorgen dafür, dass die CO₂-Belastung und der ökologische Fußabdruck im Vergleich zu konventionellen Portionsflaschen um beeindruckende 90 Prozent reduziert sind – eine Erkenntnis, die durch eine Studie der TU-Graz bestätigt wurde. Innovation, Effizienz und Nachhaltigkeit – Grapos und Schankomat präsentieren



Foto: Grapos

sich als wegweisende Partner für Gastronomen, die nicht nur auf erstklassige Qualität, sondern auch auf eine umweltbewusste Geschäftsführung setzen möchten.

www.grapos.com