



Neue Getränkewelt auf der „Alles für den Gast“

Von 5. – 9. November 2022 geht heuer wieder die traditionelle Herbstmesse in Salzburg über die Bühne. Es war eine der typischen Eigenheiten der Salzburger „Alles für den Gast“-Messe: der bunte Themenmix bei den Ständen. Da stand etwa der Convenience-Anbieter neben einem Bierbrauer, einem Hoteleinrichter und einem Käsestand. Bei Besuchern, die sich nur für bestimmte Themen interessiert haben, nicht immer ganz unumstritten, musste man doch für mehrere Anbieter des gleichen Produktes meist quer durch alle Hallen laufen. Doch erstmals will Messeveranstalter RX Austria & Germany heuer offensichtlich mit dieser Tradition brechen und bei der Herbstmesse von 5. – 9. November 2022 als völlig neuen Themenbereich die „Getränkewelt“ anbieten. Damit soll eine neue Zielgruppe erschlossen und ein Mehrwert für die



Foto: RX Austria & Germany/FRB

gesamte Messe und deren Fachbesucher geboten werden. Rund 15 Aussteller aus den Bereichen Spirituosen, non-alcoholic Drinks, Bier, Wein und Kaffee werden sich und ihre Produkte in der neuen Getränkewelt präsentieren und Fachbesucher auf Gespräche und zum Verkosten einladen. Das GASTRO Team ist schon in Vorbereitung auf das Branchenereignis des Jahres.

www.gastmesse.at

Bio-Aktionstage 2022

Anlässlich der Bioaktions-Atage präsentierte die AMA aktuelle Zahlen zum Thema Bio-Markt. Gertraud Grabmann (Obfrau BIO AUSTRIA), Michael Blass (Geschäftsführer der AMA-Marketing) und Barbara Köcher-Schulz (AMA-Bio-Marketing) hielten fest: Insgesamt entfielen über 11 Prozent aller im Lebensmitteleinzelhandel (LEH) einschließlich der Bio-Supermärkte gekauften Nah-



Foto: AMA Marketing GesmbH_APA-Fotoservices_Reither

ahrungsmittel im Jahr 2021 wertmäßig auf Bio. Die neuesten Zahlen des RollAMA-Haushaltspanels zeigen auch für die erste Jahreshälfte 2022 eine wertmäßige Steigerung um 2,5 Prozent. Eine im August dieses Jahres durchgeführte Motivanalyse hatte zum Ergebnis, dass Tierwohl und Nachhaltigkeit wichtige Gründe für den Kauf von Bioprodukten sind. Als

Spitzenreiter bei Bio lassen sich nach wie vor Milch und Joghurt nennen. Die positive Entwicklung von Bio wird vor allem durch die junge Generation gepusht, für die Nachhaltigkeit einen hohen Stellenwert besitzt. Die hohe Käuferreichweite von 97 Prozent zeigt: Fast jeder Österreicher kauft Bio.

www.amainfo.at

Altes Hausrezept



Insbesondere für die kalte Jahreszeit hat sich die Domäne Wachau etwas Besonderes einfallen lassen, nämlich den Wachauer Edel-Punsch mit XA 22 Weinbrand. Die Basis bilden natürliche Grundprodukte wie ein Fruchtsaft aus der Wachauer Marille, Gewürze und der Grüner Veltliner Weinbrand XA 22. Nach einem alten Wachauer Hausrezept wird der

Edel-Punsch gemeinsam mit verschiedensten Gewürzen – wie beispielsweise Sternanis – ohne Zuckerzusatz und mit reiner Traubensüße hergestellt. Es werden keine künstlichen Aromen und Farbstoffe sowie keine Konservierungsmittel zugesetzt. Im Duft lässt sich das Getränk als zart vanillig beschreiben, dazu kommen Aromen nach Walnuss und Karamell. Anklänge von Holzsüße werden ergänzt von intensiver Fruchtwürze, es ergibt sich ein eleganter und harmonischer Geschmack.

www.domaene-wachau.at

Alternative für Punsch

Die Alternative zu Glühwein und Punsch ist geboren, und mit ihr schmeckt der neue Winter. Gin, naturtrüber Apfelsaft, Orangensaft, Zimt, Ingwer und Orangenschalen vereinen sich in dem Getränk und machen den GLÜHGIN zum perfekten Winterdrink. Im Geschmack ist er fruchtig und leicht scharf zugleich, mit winterlichen Zimtnoten und dem typischen Gin-Geschmack im Abgang. Hergestellt wird die Punsch-Alternative mit einem Alkoholgehalt von 36 Prozent vol in Österreich.

www.gluehgin.at
www.ingoodspirits.at



Foto: Glühgin

Dampfende Tassen

Nannerl versüßt die kalte Jahreszeit mit einer Vielfalt an Heißgetränke-Konzentraten. Neu im Sortiment ist der alkoholfreie Apfelpunsch. Die fruchtige Süße von reifen Äpfeln, unterlegt mit Zimt und einem Hauch Nelke, sorgen für einen heißen Genuss für Jung und Alt. Er bereichert damit Nannerls klassisches Punschsortiment aus dem alkoholfreien Mehrfruchtpunsch und den beiden alkoholhaltigen Punschsorten Hüttenpunsch Orange und Mandarine-Ingwer-Punsch.

Auch die leichte „Heiße Marille“ bietet mit ihren nur 18 Prozent vol. ein breites Verwendungsspektrum. Als kräftiger Schuss im Tee mundet die Heiße Marille ebenso wie als Shot, oder als Begleiter zu winterlichen Desserts.

www.nannerl.at



Foto: Nannerl

Spitz auf Knopf ...

... steht es wieder einmal. Keine Mitarbeiter, weniger Gäste, die noch weniger ausgeben wollen. Dafür extrem hohe Energiekosten und die Lebensmittelpreise steigen.

Richtig motivierende Aussichten für alle professionellen Gastgeberinnen und Gastgeber sind das nicht. Die Branche muss sich nach der kurzen Erholung im Sommer auf härtere Zeiten einstellen.

Da macht es Sinn, einen längerfristigen Plan zu machen und das Geschäft neu aufzustellen – mehr Effizienz bei Top-Qualität.

Ich schreibe es immer wieder und ich werde damit auch nicht aufhören: Stellen Sie auf Postmix um. Dann sparen Sie bis zu 40 Prozent Kühlenergie – und heutzutage rechnet sich das wirklich – und nebenbei sparen Sie noch dieselbe Menge an CO₂. Das ist energieeffizient, nachhaltig und bringt dauerhafte Vorteile. Dass Ihr ökologischer Fußabdruck sich dadurch verkleinert, freut das Klima und Ihre Gäste, denn die achten nach diesem Sommer mit Extremwetter immer häufiger darauf.

KR Wolfgang Zmugg,
Geschäftsführer von
Grapos.

www.grapos.com



Foto: Grapos

Tipp aus der Praxis