



## Vienna Gin Festival kehrt zurück

Nach zwei Jahren Corona-Pause dürfen sich alle Fans von Gin und des Gin-Lifestyles den 6. und 7. Mai wieder im Kalender eintragen: Das Vienna Gin Festival öffnet im Wiener Semperdepot seine Pforten und soll ein Wochenende lang zum Nabel der Gin-Welt werden: Rund 50 Aussteller präsentieren mehr als 150 Erzeugnisse, zahlreiche Masterclasses, Showeinlagen, Signature Drinks von Branchengrößen aus der internationalen Barszene und ein neuer Essensbereich mit Food Pairings werden sich allen Facetten des Wacholderschnaps widmen.

Auch den Tonics und Mixern wird thematisch der entsprechende Raum gegeben. Bei den Tastings können sich die Besucher von den unterschiedlichen Ausprägungen verschiedener Gin-Variationen überzeugen oder an der Festival-



Foto: Vienna Gin Festival

Bar die Gelegenheit nutzen, diverse Signature Drinks namhafter Bartender zu verkosten.

[www.viennaginfestival.at](http://www.viennaginfestival.at)



Foto: Flughafen Wien

## Wolfgang Puck eröffnet Lokal am Flughafen Wien

Der gebürtige Kärntner Starkoch Wolfgang Puck betreibt über 100 Restaurants auf der ganzen Welt, hat einen Stern auf dem Walk of Fame, bekocht seit Jahrzehnten die Stars der Oscar-nacht in Hollywood und ab sofort auch alle Gäste am Flughafen Wien: Puck ist nämlich mit seinem österreichweit ersten Restaurant in der Ankunftshalle im Terminal 3 eingezogen. In der „Wolfgang Puck Kitchen & Bar“ genießen Gäste auf über 700m<sup>2</sup> im Restaurant mit Bar und To-Go-Bereich hochwertige Speisen

wie internationale Klassiker, Wolfgang Puck Signature Dishes, Gourmet Pizzen und natürlich österreichische Küche. Betrieben wird die Gastronomie-einrichtung von SSP – The Food Travel Experts, einem langjährigen Gastronomiepartner am Flughafen Wien.

„Ich freue mich sehr, dass wir heute ein Restaurant an dem Ort eröffnen können, an dem mein Bruder seine Reise vor vielen Jahren begann“ sagt Klaus Puck, President & COO und Bruder von Wolfgang Puck.

# Grapos<sup>®</sup> SOFT DRINKS

EXKLUSIV FÜR  
DIE GASTRONOMIE



## ZERTIFIZIERTER POSTMIXSIRUP & IHR HAUSWASSER

NACHHALTIGE, FRISCH GEZAPFTE GETRÄNKE.



Twist

90% KLEINERER  
ÖKOLOGISCHER  
FUSSABDRUCK

KEINE  
PLASTIK  
FLASCHEN

KEIN  
FLASCHEN-  
TRANSPORT

GERINGER  
KÜHL-  
AUFWAND

GERINGER  
LAGER-  
BEDARF

TECHNIK MIT AUSGEFILTERTER  
ZAPF-, KÜHL- UND  
REINIGUNGSTECHNOLOGIE



sustainable



ALLES AUS EINER HAND.  
GETRÄNKE | TECHNIK | SERVICE  
klassisch | vegan | bio | allergenfrei  
Mehr als 100 verschiedene Sirupe.

Ihr Partner  
FÜR NACHHALTIGEN  
GETRÄNKEAUSCHANK  
UND INDIVIDUELLE  
TECHNIKLÖSUNGEN

Grapos<sup>®</sup>  
SOFT DRINKS



EIN MIT DEM  
ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN  
AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

[www.grapos.com](http://www.grapos.com)

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

(evaluiert durch die Technische Universität Graz)

## Wasser – das blaue Gold aus der Schankanlage

Haben Sie schon einmal darüber nachgedacht wieviel Wasser Ihre Gäste jeden Tag konsumieren? Pur oder prickelnd oder als großer Bestandteil eines gespritzten Getränks. Dieses Wasser könnte ein Quell der Freude für jeden professionellen Gastgeber sein, wenn es aus der eigenen Schankanlage käme.

Eiskalt, still oder prickelnd und mit Mineralstoffen angereichert. In der eigenen Karaffe oder Flasche serviert und selbstverständlich in der Getränkekarte ausgepreist als mineralisiertes Wasser, Hausquell oder mit einem eigenen Namen versehen – je nachdem, wo das eigene Wasser ursprünglich. Mineralisiertes Wasser bietet jenen Mehrwert für Gäste, um dabei auch Geld zu verdienen.

Grapos bietet hier unterschiedliche Aufbereitungen von Natursole in der 10 kg Bag-in-Box für die Schankanlage. Mit einem Mischverhältnis von ca. 50 zu 1 ist das mineralisierte Wasser sehr ausgiebig und für den Betrieb entsprechend lukrativ.

Mit einem Schuss eines Post-Mix Sirups ist auf Knopfdruck ein wertvolles



Foto: Grapos

Nearwater-Getränk gezapft. Ohne Aufwand und in immer gleichbleibender hoher Qualität.

### Gravita Vitaminwasser

Besonders beliebt im Wellness und Fitnessbereich ist Gravita von Grapos, eine Natursoleaufbereitung angereicht mit einem Mineralstoff- und Vitamin-Cocktail in der 10 kg Bag-in-

Box. Auch das Gravita Vitaminwasser kann mit jedem Post-Mix-Sirup zu einem stillen oder prickelnden Erfrischungsgetränk gemischt werden.

### 90% kleinerer ökologischer Fußabdruck

Grapos setzt ganz auf nachhaltige Systeme: So sind zum Beispiel die Bag-in-Boxen zu 100% recyclebar und auch die Produktionsmethoden und modernste Abfüllanlagen führen dazu, dass im Vergleich zu konventionellen Portionsflaschen die CO<sub>2</sub>-Belastung sowie der ökologische Fußabdruck um 90% kleiner ist. Das wurde von einer Studie der TU Graz bestätigt.

[www.grapos.com](http://www.grapos.com)

## Frucade feiert 70. Geburtstag

Frucade hat Geburtstag. Seit 70 Jahren ist die kultige Fruchtsaftlimonade aus Österreich speziell in Gasthäusern und Restaurants fest verankert. Frucade ist eine der ältesten Getränkemarken der Alpenrepublik und heute so erfolgreich wie eh und je: Mit einem Absatzplus von 8,2% liegt Frucade deutlich über der Marktentwicklung (+2,1%). An der Rezeptur wurde im Laufe der Jahrzehnte nie gerüttelt. Sie ist seit jeher frei von Farbstoffen oder künstlichen Aromen und vegan. Die typische Glasflasche mit Dauerbrand-Logo trägt ebenfalls zur Markenbekanntheit



Foto: DrinkStar

bei. Der Name Frucade entstand übrigens aus einer Wortkomposition von „fruchtig“ und „Limonade“.

[www.frucade.at](http://www.frucade.at)

## Sommerfigur in Aussicht

Mit dem Beginnen des Frühlings kommt auch die Zeit für geselliges Draußensein mit der Familie und Freunden. Wenn die Natur erwacht und sich jeder wieder bewusster bewegt und verstärkter auf das Wohlbefinden achtet, rücken bei vielen Menschen automatisch zuckerfreie Lebensmittel mehr in den Fokus. „Für all diese haben wir jetzt eine gute Nachricht: Erstmals gibt es Almdudler Zuckerfrei auch in unserer beliebten ikonischen 0,35 Liter Glas-Mehrweg-Formflasche“, so Fabrikant Heribert Thomas Klein zu der Almdudler Sortimentsfamilie. Die erfrischende, zuckerfreie Almdudlervariante kleidet sich damit ab sofort so kultig wie das Original, nur eben mit 0 Prozent Zucker und nur 1,4 Kilokalorien pro 100 ml. „Damit kommen wir den Wünschen aller Almdudler Fans nach, die zwar auf Zucker, aber nicht auf das einzigartige Almdudler Geschmackserlebnis verzichten möchten“, freut sich Gerhard Schilling, Geschäftsführer von Almdudler. Die zuckerfreie Erfrischung kommt ohne Konservierungsmittel aus, ist vegan zertifiziert und CO<sub>2</sub>-neutral produziert.

[www.almdudler.com](http://www.almdudler.com)



Foto: Almdudler

## Zu Tode gefürchtet ...

... ist auch gestorben. Von der Pandemie mit Vollgas in den Ukrainekrieg und die Energiekrise. Da könnte man seinen Optimismus verlieren oder man investiert jetzt in nachhaltige Energiequellen und/oder reduziert die Energiekosten. Eine überschaubare Investition mit einem garantierten Return of Investment – und zwar für viele Jahre – kann ich Ihnen anbieten. Schaffen Sie sich doch endlich eine moderne Schankanlage an, natürlich für den Postmix-Offenausschank. Das spart bis zu 40% Kühlenergie bei Ihnen im Haus und dazu noch CO<sub>2</sub> beim Transport – das wäre dann Ihr Beitrag die Abhängigkeit von fossilen Brennstoffen zu verringern. Übrigens das Herumfahren von schweren Glasflaschen, Kisten und Wasser verbraucht viel Sprit und CO<sub>2</sub>. Sie brauchen zumindest für Ihre alkoholfreien Getränke kein Kühlager mehr, denn die Kühlung erfolgt direkt beim Zapfen im Schankgerät und auch das Wasser kommt erst vor Ort ins Getränk. Es gibt mittlerweile so viele unterschiedliche Geräte, dass für jeden Betrieb das passende dabei ist.

Wir unterstützen Sie mit Rat und Tat bei der Umstellung auf einen nachhaltigen und klimafreundlichen Getränkeausschank. Es lohnt sich in jeder Hinsicht für Sie, Ihren Betrieb und unser aller Zukunft.

**KR Wolfgang Zmugg, Geschäftsführer von Grapos.**  
[www.grapos.com](http://www.grapos.com)



Foto: Grapos

Tipp aus der Praxis

Mio. Liter und stieg 2021 nun wieder auf 700,4 Mio. Liter Mineralwasser aus Österreich an. Aichinger: „Bis wir unser Vorkrisenniveau wieder erreichen, wird es zwar noch etwas dauern, aber nichts desto trotz war das letzte Jahr ein gutes Jahr. Wir verzeichnen einen deutlichen Aufwärtstrend und freuen uns, dass wir viele neue Kunden sowohl in Österreich als auch in Deutschland gewinnen konnten.“ Ähnlich die Erfahrungen bei Gasteiner: „Wenn Gastronomie und Hotellerie über Monate still liegen, dann spüren wir das selbstverständlich stark in unseren Absätzen. Als kleine positive Kehrseite der Pandemie merken wir jedoch, dass sich mit dieser auch der Trend zu Soft Health, also einer Kombination aus Genuss, Gesundheit und Nachhaltigkeit weiter verstärkt hat. Davon profitieren wir nicht nur beim Mineralwasser-Absatz, sondern vor allem auch bei unseren Near Water Getränken“, freut sich Christine Denk, Senior Brand Manager bei der Gasteiner-Mutterfirma Alpine Brands. Positiv gestimmt ist man auch bei Römerquelle, wo es trotz eines weiteren herausfordernden Pandemie-Jahres für die Gastronomie gelungen ist, die internen Wachstumsziele zu erreichen. „2022 wollen wir gemeinsam mit unseren Partnern am Markt gewinnen und insbesondere die heimische Gastronomie und Hotellerie weiter unterstützen“, so Christoph Till, Sales Director Coca-Cola HBC Österreich.

### Nahe am Wasser gebaut

Ein Bereich, der dabei vor allem im Handel relevant ist, zusehends aber auch in der Gastronomie gut verkauft wird, ist das Near-Water-Segment, wie es Christine Denk schon angesprochen hat. „Unsere 100% Natural-Linie in der Dose hat sich am Markt sehr gut etabliert und erfreut sich großer Beliebtheit. Statt zu zuckerhaltigen Limonaden greifen die Konsumenten immer mehr zu gesunden Alternativen – und das zu unserer Freude aus dem Hause Gasteiner.“ Auch Konkurrent Römerquelle freut sich über gute Absatzzahlen seiner „Emotion“-Linie mit Sorten wie Brombeere-Limette oder Marille-Holunderblüte. Birne-Melisse ist als beliebteste Variante dabei auch in der 0,33 Liter Flasche für die Gastronomie erhältlich. Und Vöslauer schließlich



**Vöslauer-Chefin Birgit Aichinger verzeichnet einen Aufwärtstrend.**

Foto: Vöslauer



**Christoph Till will heuer mit Römerquelle im Gastrobereich weiter wachsen.**

Foto: Coca-Cola HBC Österreich



**Die 100% Natural-Linie von Gasteiner erfreut sich auch bei Sportlern großer Beliebtheit.**

Foto: Gasteiner

hat erst vor kurzem im Gastronomie-sortiment den Flavour „Schwarze Johannisbeere“ in der 0,5l rePET-Flasche vorgestellt – ganz ohne Zucker, ohne Zuckersatz und ohne Kalorien.