



f-b-manager.com



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

Handwerk im Mittelpunkt

Vom 9. bis 13. November 2024 wird Salzburg erneut zum Zentrum der Gastronomie- und Hotelleriebranche. Die „Alles für den Gast“ legt in diesem Jahr den Fokus auf das Handwerk und zeigt, wie Tradition und Innovation harmonisch zusammenfließen. Besucher dürfen sich auf ein Programm mit zahlreichen Attraktionen freuen. In der „No & Low“-Area können alkoholfreie und alkoholreduzierte Getränke erkundet werden, während der „Austrian Bartender Award“ talentierten Bartendern die Chance bietet, ihr Können zu präsentieren. Zudem steht der Patisserie-Wettbewerb „Compote Complot“ im Zeichen der süßen Kunst und wichtige Zukunftsthemen wie Digitali-



Foto: FRB Media

sierung und Nachhaltigkeit werden auf der Gastro Circle Bühne behandelt. Den krönenden Abschluss bildet die Verleihung des „TOP50 Hoteliers Österreich“-Awards.

www.gastmesse.at



Foto: Marco Parisi - www.marcoparisini.net

Qualität statt Quantität

Die Hotel Tours im Rahmen der Messe „Hotel“ in Bozen bieten die Möglichkeit, fünf herausragende Best Practices nachhaltiger Hotelarchitektur zu entdecken. Besucher können Tickets erwerben, um beeindruckende Hotels zu besichtigen, die sich durch 100 Prozent nachhaltige Architektur auszeichnen. Angesichts der Herausforderungen der Klimakrise ist es wichtig, bestehende Gebäude zu erhalten und nachhaltige Lösungen zu entwickeln.

Diese Häuser wurden mit Sorgfalt von ihren Eigentümern um- und weitergebaut, um einen direkten Bezug zur Bevölkerung herzustellen. Sie fungieren als soziale Treffpunkte und bereichern das Leben der Bewohner. Die Touren zeigen, wie die Hotels durch kreative Anpassungen nicht nur den Bedürfnissen der Gäste gerecht werden, sondern auch einen Mehrwert für die Gemeinschaft bieten.

www.fierabolzano.it

Höchstleistungen der heimischen Weinkultur

Am 23. September 2024 verwandelte sich die „Wolke 19“ im Wiener Ares Tower in ein Zentrum der österreichischen Weinkultur, als sich die Crème de la Crème der Branche versammelte, um die Preisträger des VINEUS Wine Awards gebührend zu feiern. Verliehen von Transgourmet, dem führenden Gastronomie-Großhändler Österreichs, würdigt dieser prestigeträchtige Preis die Leistungen von Winzern, Sommeliers und Betrieben, die durch ihr unermüdliches Engagement die heimische Weinkultur lebendig halten.

Unter den Ausgezeichneten wurde Stefan Gilg vom Weingut Gilg als „Newcomer Winzer des Jahres“ gefeiert. Seine Weine, insbesondere der Gelbe Muskateller 2022, bestechen durch eine „besondere Trinkfreudigkeit“. Moritz Huth

aus Wien, der als „Newcomer Sommelier“ ausgezeichnet wurde, beeindruckte die Jury mit seiner bemerkenswerten Fähigkeit, die komplexe Welt des Weins trotz seiner Blindheit meisterhaft zu erfassen. Für das „Genuss-Erlebnis am Weingut“ wurde die Familie Tschernegg geehrt, deren Weingut nicht nur mit atemberaubenden Panoramablick, sondern auch mit aromatisch ausdrucksstarken Weinen glänzt. Den Lebenswerk-Preis erhielt Willi Sattler vom Sattlerhof, ein Pionier des biodyna-

mischen Weinbaus. Der VINEUS Wine Award bleibt somit ein fester Bestandteil der österreichischen Weinkultur und würdigt die Leidenschaft und Innovation der Branche.

www.transgourmet.at



Foto: Mila Zytka für Transgourmet

ADVERTORIAL

Grapos punktet mit Nachhaltigkeit & Effizienz

Seit mehr als 60 Jahren hat sich das österreichische Unternehmen Grapos auf die klimaschonende und energiesparende Postmix-Technologie spezialisiert. Heute ist Grapos europaweit führend in diesem Segment. Auch die passenden Ausschankgeräte in unterschiedlichen Ausführungen werden bei Grapos entwickelt und gebaut. So sind Getränke und Technik perfekt aufeinander abgestimmt, das regelmäßige Service wird bei der Getränkelieferung durch qualifizierte regionale Grapos-Profis durchgeführt.

Das Grapos Getränke-Ausschanksystem

Alle Getränke werden als Konzentrat geliefert und zwar in nachhaltigen Bag-in-Boxen. Das Konzentrat wird direkt in der Zapfanlage mit Wasser - und für sprudelnde Getränke mit CO₂ - versetzt. Eine 10kg Bag-in-Box entspricht ca. 12 Getränkekisten mit den üblichen 0,2 l Flaschen. Die Geräte der Grapos-Marke



Foto: Grapos

Schankomat reichen von analogen Zapfgeräten bis hin zu digitalen High-Tech-Wundern. Von Selfservice bis zu vernetzten Systemen, die mehrere Geräte zentral steuern können, wird für jeden Betrieb ein individuelles Konzept entwickelt. Auch die Produktionsmethode und mo-

dernste Abfüllanlagen führen dazu, dass im Vergleich zu konventionellen Portionsflaschen der ökologische Fußabdruck sowie die CO₂-Belastung bei Grapos-Getränken um 90% kleiner ist als der einer konventionellen Portionsflasche.

www.grapos.com