

MARKUS FAHRNBERGER-SCHWEIZER

GENERAL MANAGER AUSTRIA IGLO ÖSTERREICH

Die Österreicher sind Fleischtiger, das wird sich so rasch auch nicht ändern, aber der Trend und auch die Nachfrage nach Alternativen wächst. Die Zukunft is[s]t pflanzlich! Dies spiegelt auch die iglo Trendstudie wider, für die 1.000 Österreicher*innen zwischen 18 und 69 Jahren online befragt wurden. Waren es 2021 noch 17 %, die jeden Tag Fleisch oder Wurst zu sich genommen haben, so sind es aktuell nur noch 12 %. Die Nachfrage, aber auch das Angebot an Produkten im Bereich pflanzenbasierter Ernährung wächst. Mit iglo Green Cuisine bieten wir die ideale Lösung für alle Gastronomen, Hoteliers und deren Gäste. Egal, ob Veganer, Vegetarier oder Flexitarier, die Produkte bestechen durch ihren Geschmack und die einfache Zubereitung: Zum Beispiel unsere Green Cuisine veganen Fischstäbchen, diese überzeugen in jeder Verkostung und sind vom Original optisch nicht zu unterscheiden.



JESSICA REITER

ONLINE SALES MANAGER EDNA BACKWAREN

Ob vegan, glutenfrei, kohlenhydratreduziert oder sogar zuckerfrei – Ernährungsformen gibt es viele. Generell ist eine bewusste und ausgewogene Ernährung längst kein Trend mehr, sondern zählt für viele Menschen inzwischen zum Alltag. Das Bewusstsein für hohe Qualität, ausgewählte Zutaten sowie Regionalität steigt stetig an. Genau deshalb sollten Gastronomen ihren Kunden und Gästen eine breite Auswahl an leckeren Köstlichkeiten bieten. Die Edna Backwaren GmbH unterstützt Sie mit Tiefkühlbackwaren in erstklassiger Qualität. Ganz nach dem Motto "Qualität ist unsere Mission" stellen wir Backwaren her, die nicht nur im Trend liegen, sondern genau die Bedürfnisse Ihrer Kunden und Gäste abdecken. Nutzen Sie zum Beispiel praktische Mischkisten in Bio-Qualität oder stöbern Sie durch das 100 % Natural-Sortiment. Diese Backwaren überzeugen mit nur wenigen Zutaten und einer Herstellung ohne Zusatzstoffe laut Gesetz.



KOMMR WOLFGANG ZMUGG

GESCHÄFTSFÜHRER GRAPOS

Die Zukunft gehört auch in der professionellen Getränkeausschank den hochwertigen Produkten, die überdies bio und vegan sind, klimaschonend erzeugt und ausgeschenkt werden. Das ist schon seit einigen Jahren ein Trend, der durch Krisen aller Art noch verstärkt wurde. Vor allem junge Gäste und Familien machen sich über die Zukunft Gedanken und wollen ihren Beitrag zu einer besseren Welt leisten – ohne dafür Abstriche beim Genuss zu machen, aber auch zu einem akzeptablen Preis. Wir von Grapos bieten seit einigen Jahren Getränke an, die sowohl in Bioqualität als auch vegan erhältlich sind und sich durch unser Postmix-Konzept auch noch besonders nachhaltig präsentieren. Mit jeder Saison steigt die Nachfrage nach diesen Produkten – Tendenz stark steigend. Ich bin davon überzeugt, dass uns in der Gastronomie neben der Regionalität auch die Werte "vegan, bio und nachhaltig" noch viele Jahre begleiten werden.



MARKUS KITZLER-WALLI

KASTNER SORTIMENTSMANAGER

Vegane Ernährung ist ein Trend, der immer stärker wird. Sei es aus ethischen oder ökologischen Gründen – immer mehr Menschen verzichten bewusst auf Fleisch und tierische Produkte. Diese Tendenz ist im urbanen Bereich deutlicher ausgeprägt als im ländlichen Raum. Bei Kastner bekommen Kunden alles aus einer Hand – wir bieten ganze Rezepte oder Speisekarten in Bio-Qualität und/oder vegan an. Durch die Partnerschaft mit Biogast erhalten Kunden bei uns eine Sortimentsvielfalt, die keine Wünsche offenlässt. Denn vor allem im Bio-Bereich werden häufig neue vegane Produkte gelauncht. Unsere Einkaufsabteilung beobachtet, verkostet und analysiert laufend, ob vegane Neuprodukte für unsere Kunden relevant sind und bleibt hier up-to-date. Besonders hoch ist die Nachfrage bei veganen "Molkereiprodukten": vegane Butter, Joghurt oder Kuhmilchalternativen wie Soja-, Haferdrink und Co.



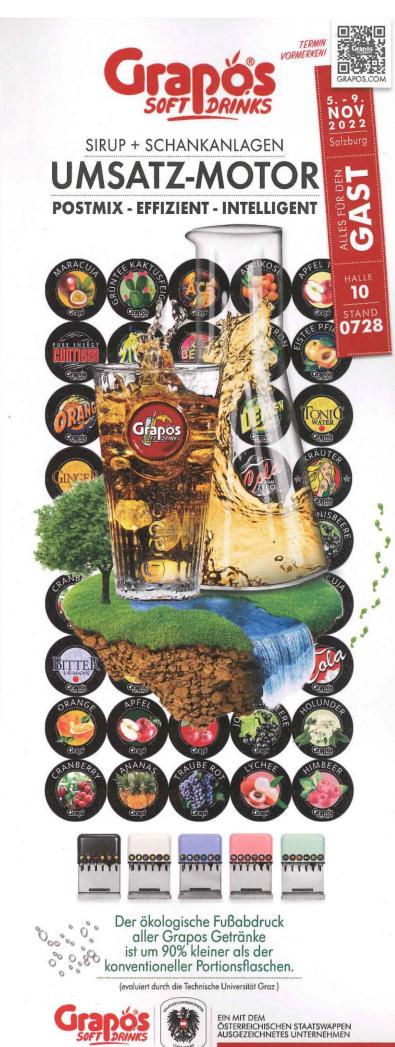
DIE EWIGE KLASSIK

Für Fans von klassischen Spirituosen hat die Distillery Krauss ihren Single Malt geschaffen. Dabei handelt es sich um eine limitierte Edition aus verschieden Malzsorten, die teilweise stark geröstet wurden. Hergestellt hat man ihn noch in der Garage in Schwanberg. Die verschiedenen Malzsorten wurden einzeln eingemaischt, vergoren, destilliert und in Fässern gelagert. Danach haben sich die einzelnen Malts zu einem harmonischen Ganzen zusammengefunden. Der Single Malt spiegelt die leicht gerösteten milden Anteile mit ihren süßen, malzigen Getreidenoten wider. Daneben lassen sich die stärker gerösteten, leicht bitteren nach Kaffee und Kakao schmeckenden, Aromen ebenso erkennen wie die rauchigen Noten des getorften Anteils. Mit 51,5 Vol.-% Alkoholgehalt hat er den passenden Alkoholhalt, um all diese Nuancen auf den Gaumen zu bringen. Des Weiteren besticht er durch seine Vielschichtigkeit und seinen langen Abgang.

MEHR MUT ZU RUM

Nelson Hernandez ist "Maestro Ronero" bei Diplomático und somit für die Kreation neuer Rumsorten mitverantwortlich. Als seine wichtigste Fähigkeit erachtet er "eine gute Erinnerung von Gerüchen und Geschmäckern" – und das spiegelt sich unter anderem in den klassischen Diplomatico-Sorten wider. So passt etwa der Reserva Exclusiva mit Geruchsaromen von Orangenschale, Lakritz und Toffee sowie holzigen Vanillenoten im Geschmack besonders gut zu Desserts wie Tiramisu oder einfach einem Stück dunkler Schokolade.

Der Mantuano ist im Geschmack etwas fruchtiger und hat auch eine leichte Schärfe an sich. Kulinarisch empfiehlt es sich, ihn zu einer kalten Wurstplatte zu genießen. Im Gegensatz dazu ist der Planas als weißer Rum sehr sommerlich und erfrischend. Seine tropischen Aromen, wie gemahlener Kaffee oder Kokosnuss, verbunden mit einem



www.grapos.com

Aus dem Vollen schöpfen

Gerade beim Getränkeangebot haben sich in letzter Zeit viele spannende Möglichkeiten ergeben. Dabei spielen Drinks mit und ohne Alkohol mittlerweile eine gleichgewichtige Rolle.







Grapos -

Steirische Apfelvielfalt

Grapos bietet die beliebte Erfrischung in unterschiedlichen Variationen an: als reiner Bio-Saft, als Bio-Fruchtsaftgetränk, in der Variante ohne Zuckerzusatz und angereichert mit Vitaminen. Klassisch in einer einzigartigen und vielfach prämierten Komposition, goldig leuchtend wie ein strahlender Herbsttag oder - bei Naturliebhabern sehr beliebt - trüb wie selbst gepresst, denn das Auge trinkt immer mit.

Alle Sorten werden als Sirup oder Konzentrat in der recyclebaren Bag-in-Box für die Schankanlage geliefert. So können Sie Ihre Gäste auf Knopfdruck mit einem frisch gezapften Getränk – mit und ohne Kohlensäure verwöhnen. Auch die gewünschte Portionsgröße ist vorprogrammiert und garantiert das perfekte Mischverhältnis. Dass die Getränke im Ausschankgerät gekühlt werden, spart bis zu 40 % Kühlenergie.

Alle Produkte von Grapos weisen einen um 90 % kleineren ökologischen Fußabdruck auf als vergleichbare Flaschengetränke. Das freut die Umwelt.

₩ww.grapos.com

Red Bull Winter Edition

Feige-Apfel

Während die Temperaturen allmählich fallen und Österreich sich auf die Wintersaison einstimmt, stellt Red Bull die neue Red Bull Winter Edition Feige-Apfel vor. Die Limited Edition ist seit Anfang Oktober erhältlich.

Einige Boten des Winters ändern sich nie – Eiszapfen, die am Fenstersims hängen, Stiefel, die Spuren im glitzernden Schnee hinterlassen, oder warme Kleidung, die man für winterliche Aktivitäten aus dem Schrank holt. Und jeden Winter steht auch immer eine Überraschung ins Haus: der Geschmack der neuen Red Bull Winter Edition. Dieses Jahr schneit die Red Bull Winter Edition mit dem Geschmack von Feige, Apfel, einem leichten Hauch von Karamell und winterlichen Gewürznoten herein. Die Limited Edition verleiht dir die Flüüügel, die du für deine Lieblingsaktivitäten im Winter brauchst.

Die Red Bull Winter Edition Feige-Apfel präsentiert sich in einer matt petrolfarbenen 250ml Dose und ist seit Anfang Oktober überall in Österreich erhältlich.

www.redbull.com

Rebenspiel Rosé

"Pretty in pink"

Es ist unübersehbar – das aktuelle In-Getränk trägt die wunderbar sanfte Farbe Rosé. Transgourmet baut mit dem neuen Rebenspiel Rosé seine erfolgreiche Sekt-Palette um ein weiteres Exklusivprodukt aus. Genießer erwartet ein eleganter, trockener Rosé-Sekt aus helmischen Zweigelt-Trauben. Rebenspiel Rosé besticht durch frische Leichtigkeit, ausgezeichnete Frucht und Eleganz und bietet ein besonderes Rosé-Geschmackserlebnis "am Puls der Zeit", wie die Transgourmet Sommeliers begeistert berichten. Der prickelnde Allrounder zeichnet sich durch Frische und das Aroma roter Trauben und Beeren, feine, anhaltende Mousseux und helle, lachsrosa Farbe aus.

Die feine Perlage und sein zarter fruchtig-würziger Duft im Glas machen eindeutig Lust auf mehr. Benefit für Gastronomen und Caterer: Seine universelle Einsetzbarkeit als trendiger Aperitif sowie als Speisebegleiter. Und weil das Auge bekanntlich mittrinkt, punktet Rebenspiel Rosé auch mit hochwertiger Aufmachung und Naturkork – und das zu einem attraktiven Preis.

₩ww.transgourmet.at