

ÖSTERREICHISCHE GASTRONOMIE- & HOTELZEITUNG



WWW.GRAPOS.COM

UGZ

Eurogast

Fünf Etappen hat der Big Cooking bereits hinter sich. Zehn Sieger dürfen sich schon freuen | 14



DIE NUMMER 1 IN HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

Auf zum Wein – und zum Wirt!

In diesen Wochen finden in den heimischen Weinbaugebieten zahlreiche Veranstaltungen statt. Davon profitieren nicht nur die heimischen Winzer, sondern auch die regionale Gastronomie



Thailand zu Gast in Krets: Am Undhof des Weinguts Salomon wurde im Rahmen der Tour de Vin asiatisch aufgekocht. Gastgeber Bertold (M.) und Getrude Salomon (2. v. r.) mit ihrem thailändischen Importeur Jan Ganser (r.), der Starköchin Benjawan Wisootsat (M.) und der Starköchin Lisl Wagner-Bacher (2. v. l.)

Foto: W. Schedelberger

Ein Paradebeispiel für eine gelungene Weingüter-Kooperation sind die Traditionsweingüter mit ihrer Tour de Vin, die am vergangenen Wochenende im Kamp- und Kremstal bereits zum 18. Mal stattfand. Neben Besuchen bei den einzelnen Weingütern fand am Samstag im Kloster Und eine große Magnum-Party statt, bei der alle 23 Mitgliedsbetriebe einen speziellen Wein aus der Magnum ausschenkten. Gleichzeitig – nur ein paar Kilometer weiter – ging der Wachauer Weinfrühling über die Bühne, bei dem die über 100 Mitglieder der Vinea Wachau ihre Kellertüren öffneten und danach zur Steinfeder-Night ins Schloss Spitz luden. Ähnliche Veranstaltungen gehen in diesen Tagen in allen Weinbaugebieten Österreichs über die Bühne, vom Seewinkel bis Deutschlandsberg, von Retz bis Deutsch-Schützen.

Impulse für die Region

Vom enormen Publikumsinteresse profitieren jedoch nicht nur die Winzer selbst, auch die regionale Gastronomie und Hotellerie freut sich über zusätzliche Umsätze. Rund um Krets war vergangenes Wochenende jedenfalls kein freies Bett zu finden und auch bei den meisten Gasthäusern und Restaurants war jeder Tisch besetzt. Nicht nur private Weinfreunde, auch zahlreiche Gastronomen nutzten die Gelegenheit, sich einen ersten Überblick über den aktuellen Jahrgang zu machen.

Fortsetzung auf Seite 10

Österreichische Weine sind beliebt wie nie zuvor. In der heimischen Gastronomie werden zum überwiegenden Teil Weine aus Österreich ausgeschenkt, mancherorts gar zu hundert Prozent. Der Erfolg hat bekanntlich viele Väter, und so gibt es zahlreiche Gründe für den Erfolgslauf der heimischen Weinwirtschaft in den vergangenen zwei Jahrzehnten.

Gemeinsam präsentieren

Ein Grund für den Erfolg unserer Winzer liegt jedoch auch darin, dass sie gemeinsam auftreten und so wesentlich mehr erreichen, als jeder Betrieb für sich alleine schaffen könnte.

Fortsetzung auf Seite 2

Positive Handelsbilanz

Konsumverhalten der Gäste

Erfreuliche Ergebnisse aus der rot-weiß-roten Tourismuswirtschaft: In der von der Österreichischen Nationalbank (ÖNB) präsentierten Leistungsbilanz 2011 weist der Tourismus (Reiseverkehr) einen Überschuss von 6,736 Milliarden Euro aus. Damit konnte der heimische Tourismus das Minus aus dem Warenverkehr (Importe/Exporte) von 6,954 Milliarden Euro fast zur Gänze ausgleichen. „Die

Tourismuswirtschaft in Österreich hat wieder ganze Arbeit geleistet“, zollt Hans Schenner, Obmann der Bundessparte Tourismus- und Freizeitwirtschaft in der Wirtschaftskammer Österreich (WKO), den 90.000 Tourismusbetrieben Respekt und Anerkennung und hält fest: „Damit reißt der Tourismus die österreichische Handelsbilanz einmal mehr heraus.“

Fortsetzung auf Seite 2

IHR GASTRO-PROFI mit Zustellservice

WEDL **Inter SERVICE**

BERGER & WEDL C&C

Aktuelle Angebote auf www.wedl.com

Qualität erleben

Gäste begeistern... **KOLL**

HEISST DIE ERWARTUNGEN VON MORGEN ERFÜLLEN.

CALL KOLL +43 / 7673 / 2922 - 29
WWW.KOLL.CO.AT

stoelner

GROSSKÜCHEN

gastrotechnik speiseeistechnik

www.stoelner.at
02742 / 36 22 20-0

Unter freiem Himmel

ÖW setzt auf Events mit Erlebnisfaktor

Die Österreich Werbung Zentraleuropa lud Medienvertreter an eine Tafel im Grünen mitten in Budapest, zu einer Wanderung durch die Prager Wälder und zu einem Kochevent in Warschau, um den österreichischen Sommer erlebbar zu machen. „Im Rahmen unserer gemeinsamen zentraleuropäischen Sommerkampagne ‚ankommen und aufleben‘ wollen wir die vielen Facetten des österreichischen Sommers erlebbar machen. Die außergewöhnlichen Locations unter freiem Himmel und die marktspezifische Umsetzung haben die zentraleuropäischen Journalisten durchwegs begeistert“, freut sich Emanuel Lehner, Region Manager ÖW Zentraleuropa.

BRENNPUNKT

Bitte keine Verbotskultur

Seit Kurzem darf in der Grazer Innenstadt in der Öffentlichkeit außerhalb von Gastronomiebetrieben kein Alkohol mehr konsumiert werden. Nun wünscht sich die Bezirksvorsteherin von Wiens 1. Bezirk, Ursula Stenzel, eine ähnliche Regelung auch für die Wiener Innere Stadt. Das wird die Betreiber der zahlreichen Christkindlmärkte und Punschstände aber freuen, wenn sie nur mehr Kinderpunsch ausschenken dürfen. Auch die diversen Festivitäten am Rathausplatz – von den Steirertagen, über den Eistraum bis zum Filmfestival im Sommer – werden wohl eine eher trockene Angelegenheit werden, vom Silvesterpfad ganz zu schweigen ... O.k., Spaß beiseite, so weit wird es eher nicht kommen, wozu gibt es schließlich Ausnahmegenehmigungen. Aber das Signal, das durch solche Verbote ausgesandt wird, ist trotzdem kein Einladendes, Herzliches, sondern ein weiterer Schritt in Richtung US-amerikanischer Verbotskultur. Nicht einmal die Gastronomie wird wohl großartig von Verboten dieser Art profitieren, denn die meisten potenzielle Beisalkunden trinken schon jetzt ihr Bier lieber im Gastgarten als auf der Parkbank. Gerade für die Wiener Innenstadt wären wohl – siehe oben – die Ausnahmen umfangreicher als der Geltungsbereich. Und dass Jugendliche in der Öffentlichkeit mit Wodka & Co. vorglühen, ist jetzt schon verboten. **CKS**

Lehrlingscard und Mobilität

Tourismuskonferenz 2012. Gewinnbringende Innovationen

Im vergangenen Jahr fand auf Initiative von Wirtschafts- und Tourismusminister Reinhold Mitterlehner die erste Tourismuskonferenz statt. Damals ging es um das Miteinander der Tourismuspartner. In Schladming trafen sich jetzt die Branchenvertreter zur zweiten Tourismuskonferenz mit den Schwerpunktthemen Mobilität und Beschäftigung sowie Produktentwicklung. „Die Konferenz ist ein wichtiger Schritt zur Umsetzung der österreichischen Tourismusstrategie, in deren Mittelpunkt die Verbesserung der Abstimmung und die Bündelung der Kräfte im heimischen Tourismus steht, um im weltweiten Kampf um Marktanteile noch schlagkräftiger zu werden“, betonte Reinhold Mitterlehner.

Dabei haben das Wirtschaftsministerium und die Tourismusreferenten der Bundesländer den neuen Aktionsplan 2012 un-

terzeichnet. Die Schwerpunkte darin sind die gemeinsame „Marke Österreich“, Urlaub am Wasser und Beschäftigung.

Fortsetzung Seite 2



»Das«
österreichische
Weissbier.

NEU Stiegl-Weisse Naturtrüb

Kampf der kreativen Köche

Der Eurogast Big Cooking Contest war im steirischen Aigen im Ennstal zu Gast

Beim Big Cooking Contest von Eurogast geht es derzeit Schlag auf Schlag: Vorarlberg, Tirol, Salzburg und Kärnten waren die ersten Stationen, an denen dieser Nachwuchswettbewerb Station machten. Jetzt war man in der Steiermark, genauer gesagt, in der Landesberufsschule für Tourismus in Aigen im Ennstal zu Gast. Für die perfekte Organisation zeichneten diesmal neben der LBS Aigen auch das Lehrlingshaus Aigen sowie Eurogast Landmarkt in Schladming verantwortlich. Für die tolle Stimmung sorgten neben den zahlreichen Zusehern nicht zuletzt Angelika Wimmer mit ihrer fröhlichen Moderation des Events.



Patrick Frauenhofer, Heinz Tauber, Tamara Lechner, Hans Haller und Martin Mairhofer bildeten die kompetente Fachjury

Wie gehabt traten auch diesmal zwölf Zweier-teams aus Tirol, Salzburg, Oberösterreich und der Steiermark gegeneinander an und mussten binnen 30 Minuten aus den Zutaten eines Warenkorbs (etwa Beiried, Ziegenfrischkäse, Äpfel, Karotten, Sellerieknolle und Lauch) ein Hauptgericht zaubern, das anschließend von einer fünfköpfigen Jury, allesamt Mitglieder des Kochverbandes, nach Kriterien wie Sauberkeit beim Arbeiten, Teamarbeit, Kreativität, Präsentation und natürlich Geschmack, bewertet wurde. Dabei mussten alle im Warenkorb vorhandenen Produkte (wenn auch nicht zur Gänze) verwendet werden. Öl, Essig, diverse Gewürze etc. waren darüber hinaus frei verfügbar.

Aus den zwölf Teilnehmerpaaren schafften es die Besten vier ins Halbfinale (Aufgabe dort: ein süßes Hauptgericht aus einem vorhandenen Warenkorb zu kreieren). „Wir haben Spaß am Kochen und wollten einfach mal sehen wo wir stehen“, begründeten die schlussendlich viertplatzierten Florian Zillner und Robert Andexer (Team „Innergebirgler“) von den Tourismusschulen Bad Hofgastein etwa die Frage, warum sie am BCC teilnehmen. Im Finale trafen schließlich das Team „Masters of Disasters“, Dominik Domittner und Patricia Pracher vom Wirtshaus und Kunstho-



Die Teilnehmer des BCC in der LBS Aigen im Ennstal

Fotos: Kriegelstein

tel Malerwinkl im steirischen Hatzendorf auf das Team „Cookart Tirol“ mit Thomas Penz und Michael Ploner von den Tourismusschulen Villa Blanka in Innsbruck. Der dafür bestimmte Warenkorb – 200 g Räucherlachs, 2 Hühnerbrüste, 1 Bund junge Karotten, 150 g Bauchspeck geschnitten und 2 Babyananas – stellte durchaus Anforderungen an die Kreativität der Kontrahenten.

Tiroler Dream-Team

Der größte Jubel kam letztlich von Thomas Penz und Michael Ploner, denen man ansah, dass sie nicht zum ersten Mal unter Wettkampfbedingungen arbeiten und sich neben je 500 Euro in bar auf einen Platz im großen Finale des Big Cooking Contests im Herbst freuen dürfen.

Begeistert vom Einsatz und der professionellen Arbeit der Nachwuchsköche zeigte sich Jurymitglied GMC-KM Hans Haller, der aber auch tröstende Worte für die Ausgeschiedenen der Vorrunde bereithielt und ihnen

Mut zusprach: „Bei meinem ersten Antreten bei einem Kochwettbewerb bin ich 84. von 90 Teilnehmern geworden. In dem Moment wollte ich alles hinwerfen und nie wieder irgendwo antreten. Ich habe mich allerdings danach doch noch ein paar Mal aufgerafft, und einmal hat es sogar für den Olympiasieg gereicht. Macht also so weiter, dann wird aus euch sicher etwas!“ Und auch Johannes Pauritsch, Geschäftsführer von Eurogast Landmarkt, zeigte sich beeindruckt: „Es macht viel Freude, hier zu sein und zu sehen, mit wie viel Siegeswillen hier alle am Werk sind.“ Auch die Marketing-Verantwortliche bei Eurogast, Natascha Topf, ist mit dem Verlauf und der positiven Resonanz des BCC höchst zufrieden: „Den Big Cooking Contest gibt es ja schon seit sieben Jahren, aber 2010 haben wir das Konzept umgestellt, und jetzt können wir Nachwuchsköchen aus ganz Österreich eine wunderbare Plattform bieten.“

www.bigcookingcontest.at

CLEMENS KRIEGELSTEIN



So sehen Sieger aus: Thomas Penz und Michi Ploner beeindruckten die Jury am meisten

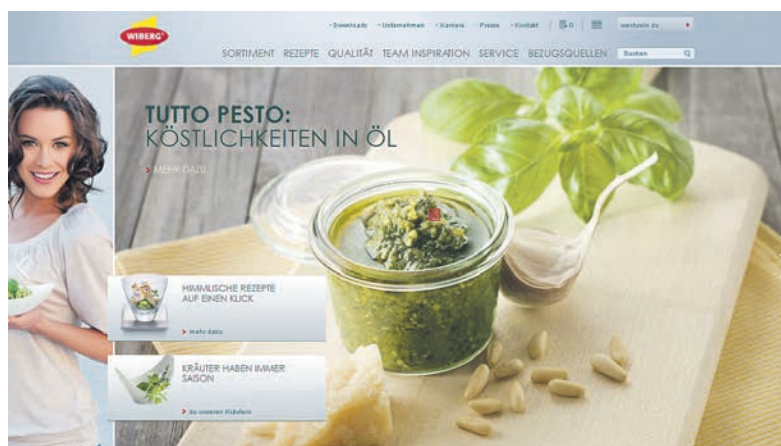


Frischer Auftritt

Wiberg präsentiert seine neue Internetseite

Neu überarbeitet erstrahlt die Wiberg-Website „www.wiberg.eu“ seit Kurzem in attraktiver Optik. Der modernisierte Internet-Auftritt des Gewürzprofis überzeugt durch Klarheit und Übersichtlichkeit. Eine Vielzahl an Angeboten wie die umfangreiche Rezeptdatenbank, ein Downloadbereich mit spannenden Informationen oder das Gewürzlexikon bieten dem Besucher umfangreichen Service auf einen Klick.

wie Produktangebot, Rezepttipps oder Bezugsquellen sind jeweils speziell auf die Bedürfnisse der Zielgruppen abgestimmt. Neben der ansprechenden Gestaltung und einer einfachen Usability steht ganz klar der Servicegedanke im Vordergrund. Anhand der anschaulichen Sortimentsdarstellung erhält der Nutzer der neuen Website einen umfassenden Überblick über das Wiberg-Angebot für Gastronomen und Lebensmittelproduzenten. Besucher können den Wiberg-Internet-Auftritt auch als allgemeines Nachschlagewerk nutzen und finden dort Produktinfos, Rezepte, ein umfassendes Gewürzlexikon, Informationen über Technologien der Lebensmittel-



Im Mittelpunkt der Überarbeitung stand die Optimierung der Benutzerfreundlichkeit. Die hochwertige Optik und eine Vielzahl interaktiver Tools auf der übersichtlichen Seitenstruktur erleichtern die Navigation und führen den User noch einfacher und schneller zu den gewünschten Informationen. Gleich zum Einstieg leitet die Menüführung die Benutzer in die Bereiche „Gastronomie“ und „Lebensmittelproduktion“. Die weiterführenden Inhalte

produktion und vieles mehr. Im praktischen Downloadbereich stehen viele nützliche Unterlagen auf einen Klick zur Verfügung, angefangen von Produktbroschüren bis hin zu den unterschiedlichsten Zertifikaten. Der Servicebereich bietet zudem einen Überblick über das Wiberg-Seminar- und -Messeangebot sowie wissenswerte lebensmittelrechtliche Detailinformationen.

www.wiberg.eu

Gib Gutes und rede darüber

Unilever Food Solutions unterstützt Sozialeinrichtungen

Immer mehr ist die Rede von Lebensmittelabfällen in der Industrie. Neben unvermeidlichen Rückstellungen für die Qualitätskontrolle und Lebensmittelsicherheit kann geschicktes Planen die weggeworfene Menge verringern bis komplett einsparen – Unilever Food Solutions hat einmal zusammengerechnet, was damit Gutes getan werden kann. In Zusammenarbeit mit Organisationen wie zum Beispiel der Wiener Tafel und dessen Sozialmarkt (Soma Wien) ist es möglich, eventuelle Überproduktionen rechtzeitig zu erkennen, und die Ware schon weit vor Ablauf der Haltbarkeitszeit an die gemeinnützigen Organisationen weiterzureichen.

Managing Director Axel Schwarzmayr ist es wichtig, zu betonen, dass Unilever Food Solutions sich durchaus seiner Vorbildfunktion als Marktgröße bewusst ist und möchte mit

dem Engagement des von ihm geführten Unternehmens möglichst viele andere Betriebe – gleich welcher Größenordnung – animieren, es ihm gleichzumachen.

„2011 haben wir insgesamt rechnerisch über 600.000 Portionen an Lebensmitteln ausgegeben“, so resümiert er die Zusammenstellung der Spenden. „Darunter zum Beispiel über 50.000 Gemüsemedaillons, mehr als 24.000 Würstln im Röstmantel, 15.000 Schinkenkipferl, 10.000 Rauchwurstknödel mehr als 10.000 Portionen Ravioli Carne und fast 10.000 Erdbeer- oder Himbeerknödel. Dazu kamen knapp 10.000 Liter Suppe. Es ist schön zu wissen, dass wir vielen Menschen helfen konnten und das Engagement der Tafeln unterstützen können. Auch in diesem Jahr werden wir selbstverständlich weitermachen.“

www.unileverfoodsolutions.at



Sozial schwache Menschen profitieren von der unvermeidlichen Überproduktion von Firmen wie Unilever