

■ eurogast Journal

Das Magazin für mehr Frische und Vielfalt



eurogast von A-Z

eurogast Genusswelten

Marktbummel

Wellness Hotels

Lustvoll leben

Weingenuss für alle Sinne

eurogast Genusswelten

Herbstgenuss

Herbst 08

eurogast®

...für Profis wie Sie

ACETOPLUS FASZINIERT GOURMETS



Kulinarische Verführung hat einen neuen Namen: **ACETOPLUS!** Denn die zarte Liaison aus anmutigem Balsamico-Essig und liebreizenden Früchten lässt Ihre Küche im besten Licht erscheinen.

ACETOPLUS JOHANNISBEERE

■ GESCHMACK

Klassisch kräftige und intensive Johannisbeer-Fruchtnote mit feiner Säure

■ **VERWENDUNG:** Zu warmen und kalten Salatkompositionen, zum Verfeinern von Saucen, für Süßspeisen

■ PASST BESONDERS ZU:

Wild- und Rind-Spezialitäten sowie zu Innereien

ACETOPLUS PASSIONSFRUCHT

■ GESCHMACK

Markant mit tropischer süß-saurer Fruchtnote

■ PASST BESONDERS ZU:

Fisch-Spezialitäten und Krustentieren

ACETOPLUS PREISELBEERE

■ GESCHMACK

Fein und frisch, herb-säuerliche Beerenfruchtnote

■ PASST BESONDERS ZU:

Geflügel- und Kalb-Spezialitäten

MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.

5020 Salzburg / A.-Schemel-Str. 9 / Tel: +43(0)662.6382.41 / Fax: +43(0)662.6382.880
83395 Freilassing / Eichendorffstr. 25 / Tel: +49(0)8654.470.41 / Fax: +49(0)8654.470.880
gastronomie@wiberg.eu / www.wiberg.eu

Editorial



Liebe Leserinnen und Leser des eurogast Journals,

der Sommer nimmt langsam Abschied, die Tage werden wieder kürzer und der „Altweibersommer“ lädt mit seinen prächtigen Herbstfarben zum Wandern und anderen sportlichen Aktivitäten im Freien und natürlich auch zum Genießen ein.

Auch bei eurogast stehen die Zeichen auf Genuss. Das eurogast Genussgewinnspiel, bei dem es geländetaugliche Quads zu gewinnen gibt bzw. bereits gab, und die zahlreichen Genussveranstaltungen: wie zum Beispiel ein Kochkurs der besonderen Art (Seite 13) oder die Tiroler eurogast

Charity zu Gunsten der ROTE NASEN Clowndoctors mit schmackhaftem Käse für einen guten Zweck sind der Beweis dafür.

Fünf eurogast Betriebe laden Sie außerdem herzlich zu ihren Herbstmessen ein, bei denen Ihnen innovative Tiefkühlprodukte präsentiert werden. Bei der eurogast Golf-Trophy trafen sich wieder jede Menge golfbegeisterte Gastronomen und lokale Prominenz am Green. Die Teilnehmer genossen den sportlichen Event und die vielen genussreichen Köstlichkeiten bei Frühstücksbrunchs, an der Halfwaystation, beim Coming Home und natürlich beim anschließenden Abendessen mit Siegerehrung.

In dieser Ausgabe stellt sich Ihnen ein renommierter Berggastronom vor, zwei Gewinner geben Ihnen die Ehre und in unserer Rubrik Herbstgenuss gibt's die besten Tipps für entspannte oder sportliche Freizeitaktivitäten, je nach persönlichem Geschmack.

Was gibt es Schöneres als nach getaner Arbeit am Abend ein gutes Glas Wein zu genießen, vielleicht im Herbst einen frischen Heurigen? Am besten ganz nach Südtiroler Brauch mit einer typischen Törggelen-Mahlzeit und zum Abschluss mit gerösteten „Keschten“ (Maroni). Die richtigen Törggelen-Zutaten verrät Ihnen Alpenhotel Ernberg Chef Hermann Weidinger.


Im Namen der gesamten eurogast Gruppe wünsche ich Ihnen einen entspannten Herbst und viel Spaß beim Lesen unseres eurogast Journals.


Ihre


Mag. Ingrid Kranawetvogel
Marketingleiterin eurogast Österreich




Impressum: Medieninhaber, Herausgeber und Verleger: eurogast Bundeszentrale, Zollhausweg 3, 5101 Bergheim, T +43-(0)662-432395, F +43-(0)662-432396, E zentrale@eurogast.at, www.eurogast.at; **Chefredaktion:** Mag. Ingrid Kranawetvogel; **Redaktion, Organisation:** ikp – Kommunikationsplanung und Öffentlichkeitsarbeit GesmbH; **Gestaltung:** linie 3; **Druck:** Oberndorfer Druckerei GmbH. eurogast journal – Das Magazin für mehr Frische und Vielfalt erscheint vierteljährlich. **Titelbild:** © iStockphoto®


	eurogast von A-Z eurogast Seitenblicke	04
---	--	-----------


	eurogast von A-Z eurogast Golf-Trophy	08
---	---	-----------


	eurogast von A-Z eurogast Herbstmessen	10
---	--	-----------


	eurogast von A-Z eurogast Genusswelten	11
---	--	-----------


	eurogast von A-Z eurogast Frischegarantie Fleisch & Fisch	17
---	---	-----------


	eurogast von A-Z eurogast Lehrlingsakademie	19
--	---	-----------


	Marktbummel Die neue Pfanne – der Wok	21
---	---	-----------

	Marktbummel Wellness Hotels	22
---	---------------------------------------	-----------

	Marktbummel Trendscout Multikultiküche	27
---	--	-----------

	Lustvoll leben Weingenuss für alle Sinne	30
---	--	-----------

	eurogast Genusswelten Herbstgenuss	33
---	--	-----------

	eurogast Genusswelten Törggelen nach Tiroler Art	38
---	--	-----------



„Hubärt“. Der kleine Brillenbär ist ganze 52 Zentimeter groß und acht Kilogramm leicht. Tierpflegerin Doris Schmidt verwöhnt ihren kleinen Liebling mit süßen Trauben und Milch. Hubärt – ein neuer eurogast Fan: Die Tierwelt Herberstein in der Steiermark hat einen neuen Star.



Schwimmteich-Einweihung. Im Mai lud die Familie Eberharter vom Hotel Zapfenhof in Zell am Ziller zur Eröffnung ihres neuen Schwimmteiches. Der Schwimmteich mit kleinem Wasserfall und Bachlauf, eingebettet in die wunderschöne grüne Natur, mit vielen Sitz- und Liegemöglichkeiten bietet den Gästen ab sofort eine Oase der Entspannung und Erholung. Langjährige Gäste und Geschäftspartner des Traditionshauses, unter ihnen auch eurogast Riedhart sowie die Bürgermeister der umliegenden Gemeinden, folgten der Einladung und ließen sich vom Hausherrn verwöhnen.



Hüttenwirt wird Most-Sommelier. Landwirtschaftskammer-Präsident Hannes Herndl (li.) überreichte dem innovativen Hüttenwirt Rudolf Mitterhummer (re.) die Urkunde, die ihn als Most-Sommelier auszeichnet. eurogast Almayer gratuliert ihm dazu ganz herzlich. Der Wirt des Naturfreunde-Hauses am Schoberstein bietet seinen Gästen auf 1.278 m Seehöhe eine wahre Vielfalt an edlen Mosten – serviert in feinen Stielgläsern.



Sieger Tiroler Lehrlingswettbewerb. Mario Lintschinger, Büro- und Großhandelskaufmann-Lehrling im 3. Lehrjahr bei eurogast Sinnesberger, ist der glückliche Gewinner des Landes-Lehrlingswettbewerbes in der Sparte Handel. Er konnte sich unter den insgesamt 1.000 Lehrlingen aus Tirol, die an dem Wettbewerb teilnahmen, erfolgreich durchsetzen. eurogast Sinnesberger gratuliert Mario Lintschinger (2.v.re.) dazu ganz herzlich, hier im Bild (v.l.n.r.) die Gratulanten Stefan Empl (Leitung Personal), Hans Lettenbichler (Leiter Profi C&C Markt, Lehrlingsparte) und Mag. Walter Opperer (Prokurist).



Die eurogast Gesellschafter feierten gemeinsam mit Reinfried Almauer (Mitte) dessen 80er in Steyr.



Dir. Prok. Franz Kriechhammer (li.) überreicht dem Jubilär Reinfried Almauer (re.) den Ehrenring der eurogast Österreich.

eurogast Gründungsmitglied feiert 80sten. Reinfried Almauer, eurogast Österreich Gründungsmitglied der ersten Stunde, lud Anfang Mai zur Geburtstagsfeier anlässlich seines 80ers. Für die eurogast Gesellschafter war dieser freudige Anlass Grund genug, vollzählig in Steyr

zu erscheinen und mit ihm diesen runden Geburtstag gebührend zu feiern. In Anerkennung und Würdigung seiner besonderen Leistungen für die eurogast Gruppe wurde ihm der Ehrenring der eurogast Österreich verliehen.



9-Gänge-Menü zum 5. Geburtstag. Hotelier Peter Mayer feierte am Freitag, den 13. Juni das erste halbe Jahrzehnt seines „Wellness Schloss Panorama Royal“-Hotels im großen Stil. 80 Mitarbeiter bewirteten 150 prominente Gäste. Fünf Tiroler Haubenköche, Martin Sieberer, Jürgen Benker, Thomas Dreher, Herbert Osl und Florian Wedde (im Bild v.l.n.r.), kredenzt ein sensationelles 9-Gänge-Menü, und Freia Gasteiger verzauberte mit 100 Komparsen die Gästeschar mit einem Kulturprogramm nach venezianischer Art. eurogast Riedhart gratuliert zu diesem wirklich gelungenen, kulinarisch und kulturell perfekten Fest.



STARS OF STYRIA 2008. Die Wirtschaftskammer zeichnete am 18. Juni die Top-Lehrlinge of Styria Ennstal, die ihre Lehrabschlussprüfung mit ausgezeichnetem Erfolg gemeistert haben, sowie ihre Ausbilder aus. Mit dieser Auszeichnung zeigt die Wirtschaftskammer ihre Wertschätzung gegenüber den Menschen, die mit hohem Einsatz in ihre berufliche Aus- und Weiterbildung investieren, und deren Ausbildungsbetrieben, die dies ermöglichen. Eine dieser Auszeichnungen erhielten Tanja Gruber (Mitte) von eurogast Landmarkt Liezen und ihr Ausbilder Wolfgang Kitzmüller (re.). Tanja Gruber hält ihrem Ausbildungsbetrieb die Treue und ist nun als Fachkraft im eurogast Markt Liezen eine wichtige Stütze in der Frischeabteilung und an der Kassa.



Topfenknödel

...süße Klassiker



Flaumigste Hülle, feinste Fülle

7 Traumhafte Sorten:

Marille, Erdbeer, Zwetschke, Heidelbeer, Weichsel, Nougat, Topfen

Als Haupt- oder Nachspeise



Glücklicher Gewinner: Familie Vornier vom Restaurant Musteralpe in Breitenwang ist der glückliche Gewinner eines Optoma-Beamers des Knorr Goldaugen Gewinnspiels bei eurogast Speckbacher. Außendienstmitarbeiter Roland Santa (eurogast Speckbacher) gratuliert der stolzen Gewinnerin, Chefin Annette, die jetzt aufregende Fernsehabeude auf Großbildleinwand genießen kann.



10 starke Partnerfirmen! eurogast Sinnesberger hat sich entschlossen, mit 10 Lieferanten eine „goldene Partnerschaft“ einzugehen. Zum Start des neuen Projektes gab es einen urig-gemütlichen Abend auf der bekannten Rübzahl Alm in Ellmau auf 1.200 m Seehöhe. Die Verkaufsteams der zehn Partnerfirmen und die gesamte eurogast Sinnesberger Vertriebsmannschaft, insgesamt 60 Mann, stießen auf eine gute Zusammenarbeit und einen gemeinsamen Weg in die Zukunft an.



Seminarreihe 2008. Im Juni lud eurogast Sinnesberger zu drei Seminaren der besonderen Art. Mit den brandheißen Themen „Find your Dream – Betriebskonzepte“, „Mehr Spass, mehr Geld – Kostenmanagement“ und „Lassen wir es krachen – erfolgreiche Events“, begeisterten die Top-Referenten die mehr als 50 wissbegierigen Gastronomen und Hoteliers. Die Seminare wurden im neuen „gast_raum“ (neues Multimedia Center für bis zu 60 Personen) bei eurogast Sinnesberger abgehalten, der sowohl Trainer als auch Teilnehmern überaus gut gefiel.



Steirische Golf-Trophy. Mehr als 100 golfbegeisterte Gastronomen folgten der Einladung von eurogast Landmarkt Leiter Wolfgang Kitzmüller. Ernst Vettori, ehemaliger österreichischer Skispringer und 2-maliger Vier-schanzentournee-Gewinner und Olympiasieger, Gertrude Unterberger von der Almwelt Austria, Helmut Höflehner, Ex-Skirennläufer, und Wilfried Stocker vom Hotel Moser in Rohrmoos (v.l.n.r.) ließen sich an der Halfway-Station verwöhnen.



Jugendredewettbewerb: Rhetorisches Talent zeigte Manuela Zitt, Lehrling bei eurogast Speckbacher, beim Bundesfinale des Jugendredewettbewerbes im Burgenland. Mit ihrer klassischen Rede „Outsider an der Schule“ erreichte sie österreichweit den zweiten Platz in der Kategorie Berufsschulen. eurogast Speckbacher gratuliert zu dieser ausgezeichneten Leistung!



Golfturnier in Tirol. Am 17. Juli lud eurogast / eurotank Sinnesberger zum Golfturnier in den Golf Club Schwarzsee nach Kitzbühel. Rund 80 wetterfeste Golfer trotzten dem starken Dauerregen und spielten bis zum letzten Pin. Auch 20 Golf-Interessierte widerstanden den Launen von Petrus und machten beim Schnupper-Golfkurs mit. Die Sinnesberger Halfway-Station, bei der kaum ein Wunsch offen blieb, ließ so manches „Nässegefühl“ vergessen. Im Golfrestaurant von Familie Obermoser fand der Tag seinen kulinarischen Ausklang.



Neuer Mitarbeiter bei eurogast Sinnesberger. Am 1. Juli trat Herr Karl Mitteregger seinen Dienst bei eurogast Sinnesberger an. Hr. Mitteregger ist 28 Jahre alt, gelernter Koch und war in den letzten Jahren als Fleischfachverkäufer tätig. Nach seiner Einarbeitungsphase wird er als Verkaufsberater im Zustellgroßhandel tätig sein – alles Gute!

eurogast Golf-Trophy Abschlag



eurogast Pilz

Zur 4. Runde der eurogast Golf-Trophy 2008 am 10. Juni konnten Martin und Herbert Pilz viele alte und auch neue golfbegeisterte Gastronomen begrüßen. Bei traumhaft schönem Wetter und fantastischer Stimmung genossen die Teilnehmer den sportlichen Wettbewerb am Gelände des wunderschönen GC Waldviertel in Haugschlag. Während des Spiels wurden die Sportler mit gekühlten und erfrischenden Getränken der Sponsoren – wie Lipton Ice Tea, Moët & Chandon und Lattella – und mit köstlicher und großzügiger Halfway-

Verpflegung von Bauernland und Toni Kaiser nach bester eurogast Tradition versorgt. Bruttosieger Günther Hofmann von der Disco EVE-Bar in Vitis und Nettosieger Karl Ambrozy von den Heurigenstub'n in Nondorf wurden nach der Siegerehrung bei der anschließenden Abendveranstaltung im Clubhaus mit einem schmackhaften Buffet und angenehmer Pianomusik bis in die späten Nachtstunden hinein ausgiebig gefeiert.

Bruttosieger Günther Hofmann mit den Veranstaltern Martin und Herbert Pilz.



eurogast Grissemann

Großes Wetterglück hatte der Veranstalter Mag. Thomas Walser von eurogast Grissemann am 11. Juni bei der eurogast Golf-Trophy. Den ganzen Vormittag regnete es, doch pünktlich zum Kanonenstart um 13.00 Uhr hörte der Regen auf und kam erst zehn Minuten nach Spielende zurück. Der GCHM Silvretta in Partenen zeigte sich allen Teilnehmern des restlos ausgebuchten Turniers von seiner besten Seite. Alle Spieler kamen so wieder trocken und gut gestärkt von der Halfway ins Clubhaus. Stargast Christoph Bieler (Weltmeister und Olympiasieger Nord. Kombination) konnte verletzungsbedingt nicht am Turnier teilnehmen, er genoss dafür die

Abendveranstaltung umso mehr und übergab gemeinsam mit Herbert Berger (Präsident GC Silvretta) und Organisator Mag. Thomas Walser den Gewinnern die Preise. Den Nettosieg holte sich Roderick Van Beusekom vom Hotel Silvretta Nova in Gaschurn, Bruttosieger wurde Dolfi Berger vom Hotel Sonne in Partenen. Marion Berger bewirtete die Gastronomen perfekt mit einem 4-Gänge-Menü in seinem Golfrestaurant.

v.r.: Bruttosieger Dolfi Berger (Hotel Sonne, Partenen), Karl-Heinz Zangerl (Hotel Central, Ischgl), Andrea Pacher (Haus Pacher, St. Gallenkirch) und Robert Auderer (Hirschenklause, Jerzens)



eurogast Riedhart

Mit einem Teilnehmerrekord startete am 24. Juni die eurogast Golf-Trophy von eurogast Riedhart im GC Achensee in Pertisau, wo sich über 90 Gastronomen nach dem Frühstücksbuffet einen spannenden Wettkampf lieferten. Vor der herrlichen Kulisse des Rofan und des Karwendelgebirges tat selbst ein kurzer Regenschauer der guten Stimmung keinen Abbruch. An den Halfway-Stationen konnten sich die Golfer stärken, das Coming Home wurde mit einem Champagnerempfang versüßt. Bruttosieger wurde Hubert Kröll vom gleichnamigen Skicenter in Mayrhofen, Ernst Eberharter jun. (Tiroler Stub'n, Mayrhofen) holte sich den Nettosieg. Der Tag

klang mit einem köstlichen 3-Gänge-Menü, gutem Wein und flotter Musik aus. Die Teilnehmer – allen voran die Ehrengäste Joe Margreiter (Tirolwerbung), David Kreiner (Nord. Kombination) sowie die Olympiasieger Stephan Eberharter und Leonhard Stock (Olympia-Relax-Hotel Leonhard Stock) – gratulierten dem Veranstalter Mag. Armin Riedhart zum gelungenen Turnier und freuen sich schon auf die Neuaufgabe im Sommer 2009.

Mag. Armin Riedhart und Ing. Franz Müller (Präsident GC Achensee) gratulieren dem Nettosieger Ernst Eberharter jun. (Tiroler Stub'n, Mayrhofen).



eurogast Landmarkt

Die Golf-Trophy von eurogast Landmarkt fand am 1. Juli 2008 im Golf- und Countryclub Dachstein Tauern in Haus bei Schladming statt. Rund 100 begeisterte Golfer aus Gastronomie und Hotellerie folgten der Einladung von eurogast Leiter Wolfgang Kitzmüller und erlebten einen wundervollen Turniertag, der bei einem hervorragenden

Organisator Wolfgang Kitzmüller überreicht Bruttosieger Richard Stefan (Sporthotel Rojer, Schladming) einen Goldbarren.

Abendessen im Golfrestaurant einen würdigen Abschluss fand. Für das musikalische Rahmenprogramm zeichnete die Band „greming connection“ verantwortlich, die während des ganzen Abends für beste Unterhaltung sorgte. Bruttosieger des Tages wurde Richard Stefan vom Sporthotel Rojer in Schladming, der Nettosieg ging an Johann Habersatter aus der Ramsau. Das eurogast Team und die Turnerteilnehmer – allen voran die Ehrengäste Skisprung-Legende Ernst Vettori und der ehemalige Abfahrtsspezialist Helmut Höflechner – freuen sich schon auf die Fortsetzung der eurogast Golf-Trophy im nächsten Jahr. ::

eurogast Herbstmessen

„Ziehen Sie sich warm an!“

eurogast Grissemann

eurogast Grissemann präsentiert sich „eiskalt“ auf seiner Herbstmesse vom 9. bis 12. September – liegt der Schwerpunkt der diesjährigen eurogast Herbstmessen doch auf den Tiefkühlprodukten und der Vorstellung des neuen umfangreichen eurogast Tiefkühlkatalogs. Den Fachbesuchern wird neben einem abwechslungsreichen Rahmenprogramm wie Gewinnspiele, Kinderbetreuung und den über 100 Ausstellern wieder so einigeboten.

eurogast Sinnesberger

Bei eurogast Sinnesberger steht die Herbstmesse vom 16. bis 19.9. natürlich auch ganz im Zeichen von „frozen food“ und wird wie bereits im Frühjahr durch eine Non-Food-Ausstellung begleitet. Namhafte Aus-



steller wie die Firma Rechberger und W.H.S.F. präsentieren im neuen Messegelände auf über 1.000 m² ihre interessanten Produkte. Abgerundet durch viele Gewinne beim beliebten Gewinnspiel sowie dem Kindernachmittag wird es wieder eine Modenschau mit innovativer Bekleidung für Küche, Service und Etage und eine Kochausstellung mit dazugehörigem Workshop geben.

eurogast Riedhart

Der Schwerpunkt der Herbstmesse vom 23. bis 25. September bei eurogast Riedhart liegt, wie auch bei den anderen drei Nordtiroler Kollegen, auf den Tiefkühlprodukten. Die Fachbesucher haben die Möglichkeit, sich über alle Neuheiten und Innovationen rund um das Tiefkühlthema zu informieren und vor Ort zu testen. Natürlich gibt es auch heuer wieder ein Gewinnspiel und Kinderbetreuung für die kleinen Besucher.

eurogast Landmarkt

Vom 23. bis 25.09. dreht sich in der Dachstein Tauern Halle in Schladming alles um den puren Genuss. So werden Produktneuheiten präsentiert, die man an den vielen Stationen gleich verkosten kann. Natürlich

wird die Messe für wichtige Gespräche genutzt, Hauptthema der Geschäftspartner wird dabei die nahende Eröffnung des eurogast Marktes Schladming im Dezember 08 sein. Im Kids- und Teenieclub stehen jede Menge Spiel, Spaß und tolle Gewinne auf dem Programm – und damit ein entspannter Messebesuch für die Eltern.

eurogast Speckbacher

Vom 7. bis 9.10. präsentieren Ihnen 60 Aussteller alles für die Wintersaison: Riesiges Trockensortiment, Spirituosen, Nonfood und zur Happy Hour gibt es im C&C sagenhafte Preisangebote aus dem Frischesortiment. Eiskalter Messeschwerpunkt: Tiefkühlprodukte – mit vielen Gratismustern, Naturalrabatten, detaillierten Fachinformationen und Einblicken in das umfangreiche Sortiment. Neben einer entspannten Tasse Kaffee im Messecafé mit Live-Act warten tolle Gewinne wie z. B. ein Skiwochenende, Skipässe oder ein Flat-TV auf Sie – einfach Los an der Glückssäule ziehen. Für die Kleinen gibt es ein Gewinnspiel mit vielen coolen Preisen.

Vorbeischauen lohnt sich – die eurogast Betriebe freuen sich auf Ihren Besuch! ::

eurogast zu Gast auf der GAST

Natürlich präsentiert sich die eurogast Gruppe auch heuer wieder vom 8. bis 12. November mit ihrem einladenden zweistöckigen Messestand auf der „Alles für den Gast“ im Messezentrum Salzburg.

Die „Alles für den Gast“ im Herbst ist die führende, und mit 717 Ausstellern auch die größte Gastronomie-Fachmesse im Alpen-Donau-Raum. Auch eurogast nutzt die Messe, um sich und die zahlreichen eurogast Neuigkeiten und Innovationen dem breiten Fachpublikum aus der Gastronomie und Hotellerie vorzustellen.

Eine dieser Neuigkeiten ist der eurogast Tiefkühlkatalog, der heuer erstmals erscheint und die Tiefkühlkompetenz der eurogast Gruppe unterstreicht. Denn die Gastronomen haben

bei den 13 eurogast Betrieben in ganz Österreich auch bei den hochwertigen Tiefkühlprodukten die „Qual“ der Wahl. „Mit diesem wunderschönen und vielseitigen Katalog geben wir unseren Partnern aus der Gastrono-



Der eurogast Messestand auf der „Alles für den Gast“ – ein Besuch lohnt sich!

mie die Möglichkeit, sich einen perfekten Überblick über unser umfangreiches Tiefkühlsortiment zu verschaffen“, erzählt Mag. Ingrid Kranawetvogel, eurogast Marketingleiterin, und freut sich schon auf die vielen Besucher am eurogast Messestand. Schauen auch Sie bei eurogast auf der Messe in Salzburg vorbei und informieren Sie sich über die neuesten Angebote und Trends! ::

Alles für den Gast

08. bis 12. November 2008
Täglich von 09.00 bis 18.00 Uhr
Halle 10, Stand 112/211
Messezentrum Salzburg



eurogast Genuss-Gewinnspiel Genussvoll durchstarten



Auch die rasenden Clowndoctors Dr. Waltraud F. und Dr. Herrmann Stress durften auf dem sportlichen Hauptpreis bei eurogast Speckbacher Probe sitzen.



Mag. Walter Opperer (li.) und Hans Lettenbichler von eurogast Sinnesberger gratulierten Birgit (hinten) und Vanessa Muzzopappa von der Pizzeria „La Rustica“ (St. Johann/Tirol) zum sportlichen Gewinn.



Das eurogast Zuegg Team übergab das Quad seiner neuen Besitzerin: Verkaufsleiter Adolf Ganeider (li.) und Geschäftsführer Mag. Axel Zuegg mit Liane Witzmann vom Hotel Heiligenblut.



Karl Heel (Gasthof Post/Bach) freute sich über seinen Gewinn bei eurogast Speckbacher und fuhr nach der Veranstaltung mit dem schnittigen Quad nach Hause.



Henry Wurzer bot den eurogast Kunden am Veranstaltungstag allerlei Köstlichkeiten von Bonnevit zum Verkosten.

Beim heurigen Genusswelten-Gewinnspiel winkt neben den unterschiedlichsten Genusserelebnissen in allen zwölf eurogast Betrieben ein sportliches Quad als Hauptpreis. Nach den glücklichen Gewinnern der Veranstaltungen im April und Mai durften sich nun in Tirol drei weitere Gastronomen über ein neues Gefährt freuen.

eurogast Speckbacher

Im Rahmen der Genusswelten wurde bei eurogast Speckbacher am 18. Juli ein Markttag veranstaltet. Gleichzeitig wirbelten an diesem Tag zwei Clowndoctors durch den Profi C&C-Markt, um die Charity-Aktion „Der größte Käseteller“ zu Gunsten der ROTE NASEN Clowndoctors zu unterstützen. Wie die zahlreichen Besucher bestaunten auch sie den Hauptpreis – der Glückspilz des Tages war Karl Heel vom Gasthof Post in Bach, der das Quad im eurogast Design mit nach Hause nehmen durfte. Viele weitere Teilnehmer freuten sich über genussvolle Trostpreise wie österreichische Weine, Tiroler Käse oder frisches Obst.

eurogast Sinnesberger

Bei eurogast Sinnesberger fand das Genusswelten-Gewinnspiel am 23. Juli statt. Der Marktplatz mit seinen vielen Genussstationen lud zum Verkosten, Bummeln und Verweilen ein, die Hauptattraktion war jedoch das Gewinnspiel: Über 1.000 Besucher holten sich ihre persönliche Gewinn-Nummertafel bei der „Fahrzeuganmeldung“ ab und nahmen an der Verlosung des sportlichen Quads teil. Mag. Walter Opperer und Hans Lettenbichler von eurogast Sinnesberger gratulierten am Ende des Tages Birgit und Vanessa Muzzopappa von der Pizzeria „La Rustica“ in St. Johann zu ihrem neuen, geländetauglichen Fahrzeug.

eurogast Zuegg

Auch in Osttirol wurde ein flottes Quad verlost. Neben dem rasanten Sportfahrzeug gab es am 8. August bei eurogast Zuegg köstliche Sachpreise zu gewinnen, und so freuten sich 100 Teilnehmer über eine Flasche Sekt, Käsepackungen, Speckportionen oder ähnliche schmackhafte Sofortgewinne. Zudem hatten die rund 250 Besucher an diesem Tag die Möglichkeit, sich bei den Verkostungsständen der Firmen Bonnevit und „Die Käsemacher“ zu stärken. Nach der Auslosung des Hauptpreises um 16 Uhr übergab Geschäftsführer Mag. Axel Zuegg schließlich den Schlüssel zum Quad an die glückliche Gewinnerin Liane Witzmann vom Hotel Heiligenblut.

Weitere eurogast Genuss-Gewinnspiele

<i>eurogast Almauer</i>	16.09.08
<i>eurogast Kärntner Legro</i>	19.09.08
<i>eurogast Landmarkt/Schladming</i>	24.10.08

Änderungen sind den jeweiligen Veranstaltern vorbehalten.



...für eine gelungene
Hüttenparty!



Schank Inländer Rum 2L



Jagertee 1L



Puchheimer Marillenschnaps 1L
Puchheimer Williams Birnenschnaps 1L



Obstschnaps 1L

eurogast Genussveranstaltungen

Staunen und genießen

Genussvolle Momente gibt es auch 2008 wieder bei allen eurogast Betrieben. Die zahlreichen Veranstaltungen in den einzelnen C&C-Märkten laden zum Genießen und Verweilen ein und sind beliebter Treffpunkt der österreichischen Gastronomieszene.

Wiberg Seminar

16 Teilnehmer erlebten am 1. Juli in Kirchdorf einen kulinarischen Nachmittag der besonderen Art. Bereits zum 14. Mal gastierte das WIBERG-Inspiration-Team im Hause eurogast Sinnesberger. Die Schauküche wurde kurzerhand in einen Gourmetempel verwandelt. Der Seminartitel „Würzige Schweinereien“ wurde von den Spezialisten entsprechend kulinarisch in Szene gesetzt. In knapp zweieinhalb Stunden wurden 13 Gänge zubereitet, raffiniert gewürzt, angerichtet und natürlich genussvoll verkostet. Vom „würzigen Sauhaufen“ über den „Leberwurst-Erdäpfelstrudel auf gebratenem Sauerkraut in Linsen-

jus“ bis hin zum „Grammelkuchen auf Preiselbeer-Apfelkompott und Vanillefrischkäse-creme“ war alles dabei – und die Teilnehmer dementsprechend begeistert. Das eurogast Sinnesberger Team freute sich über die gelungene Veranstaltung und ist bereits gespannt auf die 15. Auflage des lukullischen WIBERG-Seminars im nächsten Jahr.

Genuss hoch vier

Auch in Osttirol fand im Rahmen der Genusswelten eine Veranstaltung voller kulinarischer Leckerbissen statt. Auf dem Marktplatz im Betrieb von eurogast Zuegg eröffneten am 25. Juli gleich vier namhafte Unternehmen einen Messestand und boten allerhand Köstlichkeiten zur Degustation an. So gab es für die rund 250 Besucher Kostproben von steirischem Frühstücks- und leichtem Burgunderschinken der Firma Krairner und eine Reihe weiterer Gaumenfreuden. Am Stand von Berglandmilch wurden unter



Fingerkotelett „1001 Nacht“ – eines der innovativen Rezepte beim eurogast Sinnesberger WIBERG-Kochseminar.

anderem der laktosefreie Braukäse und der würzig-kraftige Bergtilsiter verkostet. Zudem konnten der von der deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft prämierte Bauernschinken sowie der exzellente Karreespeck mit Schwarte der Firma Greisinger probiert werden. Passend zu diesen Schmankerln servierte ein Mitarbeiter der Brau Union auf Wunsch ein Glas kühles Gösser Bier oder Zipfer Lemon, was den erfolgreichen Genuss-Event perfekt abrundete. ::



Die 16 kulinarischen Genießer ließen sich von Christian Berger und Norbert Berchtaler vom WIBERG-Inspiration-Team begeistern.



Das Thema Schweinefleisch wurde von den WIBERG-Profis mit 13 Kreationen umgesetzt.



Herr Kraler (Brau Union) informierte im Rahmen der Genusswelten bei eurogast Zuegg über die verschiedensten Biersorten.

Weitere eurogast Genuss-Veranstaltungen

eurogast Kärntner Legro	<i>Crazy-Days</i>	15. bis 20.09.08
eurogast Almauer	<i>Late-Night-Shopping</i>	16.09.08
eurogast Kärntner Legro	<i>Kirtag</i>	19.09.08
eurogast Grissemann	<i>Grissemann bei Nacht</i>	31.10.08
eurogast Gruppe	<i>Alles für den Gast</i>	08. bis 12.11.08
eurogast Sinnesberger	<i>Saisonevent</i>	20. bis 22.11.08
eurogast Kärntner Legro	<i>Glückstage</i>	27. & 28.11.08
eurogast Riedhart	<i>Saisonevent</i>	11. & 12.12.08
eurogast Nussbaumer	<i>Termine werden noch bekannt gegeben</i>	

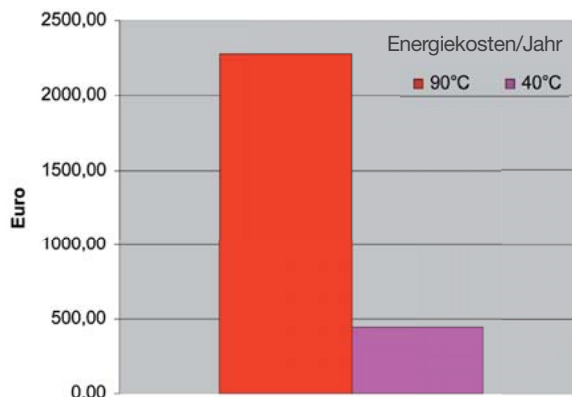
Änderungen sind den jeweiligen Veranstaltern vorbehalten.



Auch eurogast Zuegg Außendienstmitarbeiter Hannes Draxl (li.) probierte die schmackhaften Schinken von Krairner, die Frau Jauffer (2.v.r.) anbot.

Intelligente Textilpflege – Waschen mit Niedrigtemperatur

- **Ökologisch waschen – Umwelt schützen**
- **Signifikante Energieeinsparungen**
- **Zeiteinsparung durch kürzere Waschzyklen**
- **Höhere Lebensdauer der Textilien**
- **Geringere Kosten im Vergleich zu herkömmlichen Waschverfahren**



Clax PlusBright – effizient waschen bei 45°C

Das Flüssigdosiersystem CLAX PlusBright ermöglicht strahlend weiße Wäsche bei geringen Temperaturen. Durch eine neu entwickelte Technologie (basierend auf Bleiche und Enzymen) erzielt das PlusBright System perfekte Waschresultate bei nur 45°C.

Sie sparen Wasser, Energie und Zeit und schonen Ihre Textilien. Die Desinfektionswirkung ist nach der europäischen Norm EN 1276 begutachtet.

Omo Professional Hygiene – spart Zeit und Energie

Das professionelle Vollwaschmittel-Pulver für die einfache händische Dosierung enthält ein bereits im niedrigen Temperaturbereich ab 40° aktives Bleichsystem. Omo Professional Hygiene sorgt für makellos reine Textilien, die auch erhöhten Hygieneansprüchen gerecht werden. Schwierige Flecken wie Saucen, Fett, Blut und sogar schlechte Gerüche werden entfernt. Sie sparen Zeit und Energie!



JohnsonDiversey – Ihr Partner in der Textilpflege
-bietet Ihnen perfekten Service und ausgezeichnete Hygieneberatung durch unsere Experten.

Tel. 01 605 57 -0



Erfolgreiche Charity-Veranstaltungsreihe in Tirol „Mäuse für den Käse“



„Der größte Käseteller“ (im Bild bei eurogast Sinnesberger in Kirchdorf) begab sich auf die Reise und besuchte alle fünf eurogast Betriebe Tirols.

Lachen ist die beste Medizin. Die ROTE NASEN Clowndoctors besuchen daher seit über 20 Jahren regelmäßig Krankenhäuser und soziale Einrichtungen, um kleinen und großen Patienten wieder Lebensfreude zu bringen und so ihre Genesung zu fördern. Mit der Charity-Aktion „Der größte Käseteller“ unterstützen die Tiroler eurogast Betriebe diesen Frühsommer den gemeinnützigen Verein.

„Der größte Käseteller“ wurde gemeinsam mit der Tirol Milch und den Bezirksblättern präsentiert: Auf dem riesigen Käseteller befanden sich einzelne Käsepakete, die gegen eine Spende für die ROTE NASEN Clowndoctors mitgenommen werden konnten. Nach der Premiere bei eurogast Grissemann und der ersten Reisestation bei eurogast Riedhart besuchte „Der größte Käseteller“ auf seiner Tour durch Tirol auch die drei weiteren eurogast Betriebe im Bundesland.

Die Reise geht weiter

Über 1.000 Besucher kamen am 4. und 5. Juni nach Kirchdorf zu eurogast Sinnesberger,

um sich ein Stück vom riesigen Käseteller zu sichern. Zu den köstlichen Käsesorten der Tirol Milch wurde frisch gebackenes Brot gereicht und edle Weine zur Degustation geboten. Vor allem die Kunststücke von Dr. Wilma und Dr. Herbert Plattfuss von den ROTE NASEN trugen zur Unterhaltung der Gäste bei.

Nächster Halt: Lienz

Auch bei eurogast Zuegg war die Charity-Aktion ein voller Erfolg. Rund 200 Personen bestaunten am 27. Juni den „Größten Käseteller“ und spendeten ausgiebig. Für ausgelassene Stimmung sorgten die beiden Clowndoctors mit ihren Showeinlagen. Zudem konnten beim Verkostungsstand der Firma Gösser passend zum Käse auch verschiedenste Biersorten probiert werden.

Endstation in Reutte

Bei eurogast Speckbacher drehte sich am 18. Juli alles um den sechs Meter langen Käseteller. Dr. Waltraud und Dr. Herrmann wirbelten durch den Profi C&C-Markt und sammelten gemeinsam mit Seniorchefin



Für jeden Besucher gab es bei eurogast Sinnesberger zum Käsequartett der Tirol Milch eine rote Nase als Dankeschön für die Spende.



Ein Küsschen für den Spender bei eurogast Zuegg: Die Clowndoctors mit Kelyny Nabile (Rest. „Paulo Brot & Spiele“, 2. v.li.) und Peter Mair (Tirol Milch).



Margit Zangerl (Tirol Milch, li.) und Seniorchefin Adelinde Speckbacher (re.) sammelten mit Clowndocor Herrmann eifrig Spenden für die ROTE NASEN.

Adelinde Speckbacher emsig „Mäuse für den Käse“. Sommelier Claus Anniballi verwöhnte die Gäste mit Kostproben österreichischer Spitzenweine, die hervorragend zu den prämierten Tiroler Käsespezialitäten passten.

Insgesamt wurden für die Portionen vom „Größten Käseteller“ 20.000,- Euro gespendet. eurogast und die ROTE NASEN Clowndoctors Tirol bedanken sich bei allen Spenderinnen und Spendern für ihre Unterstützung!



Warum das richtige Öl unsere Produkte noch besser macht!



VORTEILE DURCH DIE NEUE MCCAIN ÖLMISCHUNG

„Gut zu wissen“

McCain verwendet bereits seit Jahren nur Öle ohne Transfettsäuren. Und ab sofort setzt McCain zum Vorbacken eine Mischung aus Palm- und Sonnenblumenöl ein, die einen deutlich höheren Anteil aus wichtigen ungesättigten Fettsäuren enthält.



Optimales Frittieren für vollen Genuss

Die neue McCain Ölmischung sorgt für einen noch besseren Beitrag zur ausgewogenen Ernährung und gleichzeitig für eine optimale Hitzestabilität des Produktes.

Natürlich kann durch die Verwendung des richtigen Öls bei der finalen Zubereitung die bestmögliche Premiumqualität für den Gast garantiert werden.

80% Öl aus der Friteuse des Zubereiters



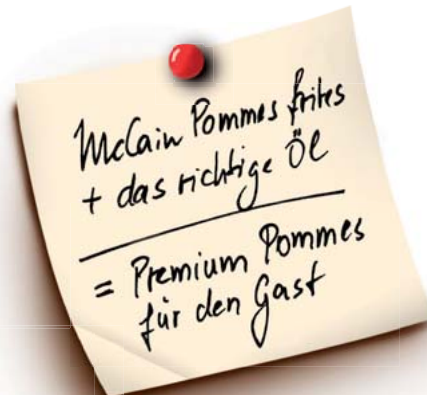
20% Öl von



4 Tipps für perfekte „Premium Pommes frites“

Noch nie war es so einfach, ein optimales Ergebnis zu erzielen:

1. Verwenden Sie ausschließlich hochwertige Kartoffelspezialitäten wie z.B. die der Marke McCain.
2. Vermeiden Sie den Einsatz von gehärteten oder zum Teil gehärteten Pflanzenölen oder tierischen Ölen, da diese Transfettsäuren enthalten.
3. Wir empfehlen den Einsatz einer Mischung aus pflanzlichen Ölen. Öle, die nur aus einer Pflanze gewonnen werden, sind zu vermeiden.
4. Gerne beraten wir Sie hinsichtlich der Verwendung des richtigen Öls persönlich und können Ihnen Empfehlungen von am Markt erhältlichen Produkten geben. Wenden Sie sich an Ihren kompetenten McCain-Verkaufsberater.



eurogast Frischegarantie

Fleisch & Fisch



Riesenauswahl an fangfrischem Fisch bietet die eurogast Grisseemann Frischfisch-Abteilung.

Fleisch- und Fischeinkauf ist mittlerweile zur Vertrauenssache geworden – vor allem in der Gastronomie. Die eurogast Betriebe in ganz Österreich liefern daher nur Produkte bester Qualität und Güte. Das macht sich bezahlt – 45.000 zufriedene eurogast Kunden sind der Beweis.

Bei eurogast Grisseemann kommt das Fleisch sogar aus dem hauseigenen EU-Schlachthofbetrieb mit angeschlossenen EU-Zerlegebetrieb und eigener EU-Produktion, die den modernsten und strengen EU-Kriterien unterliegen. Die kurzen Transportwege – alle Tiere werden von den Bauern der Region selbst angeliefert – und die stressfreie Schlachtung der Tiere merkt man der Qualität der Fleisch- und Wurstwaren aus dem eurogast Grisseemann Betrieb an. Übrigens, der Schlachthof in Zams ist der einzige in ganz Tirol, der berechtigt ist Schweine zu schlachten.

Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser

Natürlich wird bei eurogast Grisseemann zu Ihrer Sicherheit nur nach strengsten hygie-

nischen Kriterien gearbeitet. Kontrolliert von einem ausgereiften EDV-System und dem immer anwesenden Beschautierarzt. Nach der Schlachtung und Klassifizierung werden die Körper für 24 Stunden auf eine Kerntemperatur von 7 Grad Celsius gekühlt. Nach Gattung getrennt reifen sie dort 14 Tage lang. Außerdem wird das Fleisch dort von qualifizierten Mitarbeitern ständig auf Qualität überprüft. Anschließend erfolgt die Zerlegung direkt im angeschlossenen Produktionsbetrieb – selbstverständlich auch nach den hohen EU-Standards.

Fleisch- und Wurstgenuss

Gleich danach werden die verschiedenen köstlichen Fleischsorten und die hauseigenen Grisseemann Würstel für den Verkauf in die Theke bzw. ins Auslieferungslager für den eurogast Zustellservice geliefert – so kommt das Fleisch garantiert frisch auf Ihren Tisch. eurogast Grisseemann hat für Sie ein Sortiment aus über 50 Produkten aus regionalen, nationalen und internationalen Wurstspeziali-

täten zusammengestellt und garantiert die ausschließliche Tiroler Herkunft aller Produkte.

Fangfrischer Fisch

In der eurogast Grisseemann Frisch-Fisch-Abteilung kommen Fischliebhaber voll auf ihre Kosten. Hier werden täglich fangfrische, heimische Süßwasserfische und Spezialitäten & Köstlichkeiten aus den sieben Meeren geboten. Der Frischfisch-Fachberater bei eurogast Grisseemann hat immer ein paar neue Zubereitungstricks für seine Kunden auf Lager. Selbstverständlich wird der Fisch per Zustellservice und unter Einhaltung der strengen Kühlkette auf Wunsch direkt zu Ihnen in den Betrieb geliefert. Auch Sonderwünsche erfüllt eurogast Grisseemann auf Vorbestellung jederzeit gerne.

„Wir bemühen uns seit Jahren, unseren Kunden nur beste eurogast Grisseemann Spitzenqualität bei allen Produkten zu liefern. eurogast Grisseemann steht für beste Fleisch-, Wurst- und Fischqualität und bietet den Kunden die Sicherheit, die sie für ihren Einkauf brauchen – das hat sich bezahlt gemacht“, freut sich Mag. Thomas Walser, Marketingleiter bei eurogast Grisseemann. ::



Bei der Produktion der Fleisch- und Wurstspezialitäten wird nach den strengen EU-Vorschriften gearbeitet.

Premium Qualität

FÜR DIE GASTRONOMIE AUS DEM HAUSE TEEKANNE

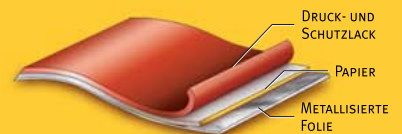
VOLLKOMMENER TEEGENUSS DURCH VOLLKOMMENEN AROMA-SCHUTZ

- AUSSERGEWÖHNLICH: 19 SORTEN FÜR EINE GENUSSVOLLE ABWECHSLUNG. ENTWICKELT FÜR MODERNE GENIESSER, DIE DAS BESTE WOLLEN.



- PRAXISGERECHT: MEHRSPRACHIGE PACKUNG MIT OPTIMIERTER ÖFFNUNG FÜR LEICHTE PORTIONSENTNAHME. EXKLUSIV FÜR DIE GASTRONOMIE.

- PERFEKT: IN VERBUNDFOLIE VERSIEGELTE EINZEL-PORTIONEN FÜR OPTIMALEN HYGIENE- UND AROMA-SCHUTZ.



MIT TEE-AMBIENTE FÜR EIN ERLEBNIS DER EXTRAKLASSE

- EDLES PRÄSENTATIONS-DISPLAY AUS HOCHWERTIGEM, LANGLEBIGEM MATERIAL FÜR EINEN STILVOLLEN AUFTRITT.



GASTRO PREMIUM

FÜR BESTEN GESCHMACK MIT
AROMA-SCHUTZ-UMHÜLLUNG

DAS KOMPLETTE SORTIMENT:



Investition in die Zukunft

eurogast Lehrlingsakademie



eurogast Lehrlingsakademie: Bestens ausgebildete Lehrlinge liegen eurogast am Herzen.

Die eurogast Lehrlingsakademie war im letzten Jahr ein voller Erfolg. Aus diesem Grund geht die Akademie heuer nicht nur weiter, sondern wird für Lehrlinge im 4. Lehrjahr ausgeweitet.

Ein Erfolgsfaktor der eurogast Gruppe ist sicherlich die hohe Qualität der Lehrlingsausbildung. In den letzten Jahren hat eurogast viel Herzblut, Zeit und Geld in die Ausbildung ihrer heranwachsenden Fachkräfte gesteckt und das macht sich bezahlt. Aus diesem Grund wurde letztes Jahr, zusätzlich zur Lehrlingsausbildung, die eurogast Lehrlingsakademie ins Leben gerufen. Die Themen der Akademie sind mit der Ausbildungsstufe der Lehre gekoppelt.

So liegt der Schwerpunkt bei den Lehrlingen im ersten Lehrjahr auf der Kundenorientierung unter dem Motto: „Man kauft Dinge, die man braucht, von Menschen, die man

mag“. Den Auszubildenden im 2. Lehrjahr wird das „Wirtschaftliche Denken und Handeln“ nähergebracht und die jungen Damen und Herren im 3. Ausbildungsjahr erfahren mehr über „Erfolgreiches Verkaufen“. Neu im Programm ist die Akademie für das 4. Lehrjahr. Hier haben die erfahrenen Wirtschaftstrainer Hoppichler und Lindner das Schwerpunktthema „Vom Lehrling zum Mitarbeiter“ vorbereitet.

Im Gespräch mit ihren Lehrlingspaten berichteten die Lehrlinge begeistert von den Trainings im letzten Herbst. Die zusätzliche Schulung hat den jungen eurogast Mitarbeitern sehr viel Spaß bereitet, da der Tag lustig und interessant gestaltet wurde. Vor allem die zahlreichen praktischen Beispiele verdeutlichten, wie jeder einzelne sich in verschiedenen Situationen verbessern kann. Und obwohl die Auszubildenden bereits viel

über das jeweilige Thema wussten, wurden am Schultag neue Aspekte vermittelt, die in der Praxis auch gleich erfolgreich umgesetzt werden konnten.

Damit alle Lehrlinge an der eurogast Lehrlingsakademie teilnehmen können, finden die Veranstaltungen in Tirol und der Steiermark statt. eurogast wünscht ihren Lehrlingen viel Erfolg bei der diesjährigen eurogast Lehrlingsakademie. ::

Die nächsten Termine:

Tirol:

10. Okt., 06. Nov., 07. Nov., 14. Nov. 2008

Steiermark:

19. Nov., 20. Nov., 24. Nov. 2008



Ihre Gäste werden Sie lieben!
Die Mayonnaise mit dem feinsten Geschmack.

Ob bei feinen Salaten, Saucen, Dressings oder bei der Garnierung: überzeugen Sie Ihre Gäste mit dem feinsten Geschmack.

Die Wahl der Profis

www.sennagastro.at



Die neue Pfanne – der Wok

Schnell, gesund und so gut!



Das Kochen im Wok geht schnell und es bleiben besonders viele Vitamine und Nährstoffe erhalten.

Seit einigen Jahren findet man in heimischen Küchen eine interessante Kreuzung aus großer Pfanne und Kochtopf: den Wok. Das halbrunde Kochgefäß aus dem Fernen Osten mag große Hitze, kleingeschnittene Zutaten und Köche, die des „Pfannenrührens“ mächtig sind.

Das Loblied auf den Wok hat viele Strophen: Kochen im Wok geht schnell, ist gesund, weil besonders viele Vitamine und Nährstoffe erhalten bleiben – und hilft Energie zu sparen. Ein Grund, warum der Wok in China, wo er vor rund 3.000 Jahren erfunden wurde, eher dort zu finden war, wo es an Brennstoff mangelte: Der halbrunde Boden deckte die Feuerstelle so perfekt ab, dass auch die Wände sich gut erhitzen und möglichst viele Zutaten möglichst rasch gegart werden konnten. Heute hat der Wok einen abgeflachten Boden, damit er gut Halt findet auf unseren Gas- und Elektroherden.

China oder Thailand

Es gibt ihn in den unterschiedlichsten Materialien und Preisklassen. Angefangen vom Wok aus Gusseisen, der den Vorteil hat, sehr heiß zu werden, in der Billigvariante aber leicht rosten kann, über den Wok aus Eisenblech, der sich bei zu großer Hitze verbiegen kann, bis hin zum Edelstahl- und beschichteten Wok, für die man schon ein bisschen mehr investieren muss, dafür aber auch sehr gute Qualität bekommt und mit denen auch Ungeübten das Kochen Spaß macht. Unterschieden wird übrigens auch zwischen thailändischem und chinesischem Wok. Dabei geht es allerdings eher um optische Präferenzen: Die Thaivariante hat einen langen Griff und ähnelt einer großen Pfanne, während der China-Wok zwei Griffe hat.

Beim Kochen mit dem Wok wird immer mit den Zutaten begonnen, die die längste Garzeit haben. Fleisch kommt also immer vor

Gemüse in den Wok, das nur einige Minuten braucht und so schön knackig bleibt. Gesund ist das Kochen mit dem traditionellen chinesischen Kochgefäß deswegen, weil sich aufgrund der großen Hitze die Poren schnell schließen und alles vitaminschonend und schnell gart.

Rühren, rühren und nochmals rühren

Die Zutaten in der Wok-Küche werden in kleine Stücke geschnitten und praktischerweise in kleinen Schüsseln neben dem Wok platziert. Ebenso die Saucen und Gewürze, um das Gericht zu verfeinern. Jetzt besteht die Kunst vor allem im sogenannten „Pfannenrühren“, wobei die Zutaten, die nach und nach in den Wok gegeben werden, ständig mit einem Löffel bewegt und gewendet werden. Das chinesische Wort dafür lautet übrigens „chao“ oder „chow“, im thailändischen „pad“. In den östlichen öffentlichen Garküchen gehört das ständige, schnelle Löffelgeklapper zu einem der typischen Geräusche, die man dort an allen Ecken hört.

Mit dem Wok lässt es sich aber auch mit speziellen Einsätzen und Deckeln hervorragend fritieren, dämpfen, schmoren und garen. Sagen Sie also niemals Kochtopf zu ihm – Zauberkessel passt da schon viel besser. ☺

Scharfes Wok-Gemüse / 4 Pers.

Zutaten: 1 EL rote Currypaste, 1 Dose Kokosmilch, 200 g Zuckerschoten, 2 rote Paprika, 2 Karotten, 3 Frühlingszwiebeln, 250 g Sojasprossen, 1 EL Fisch- u. Austersauce.

Zubereitung: Im heißen Wok die Paste unter ständigem Rühren mit der Kokosmilch aufgießen, bis die Sauce cremig ist (10 Min.), anschließend das kleingeschnittene Gemüse zufügen. Mit der Fisch- & Austersauce abschmecken, mit Reis servieren – **Mahlzeit!**

Wellness Hotels

Heubad und Hawaii-Massage



Das Grand SPA Resort A-ROSA in Kitzbühel bietet eine Wellnessanlage der Superlative.

Das Resort im Stil eines Schlosses liegt mitten in Tirols atemberaubender Bergwelt.

Mit dem guten alten Kuraufenthalt hat ein Wellnessurlaub so gut wie gar nichts mehr zu tun. Wer sich für Wellness entscheidet, bekommt ein individuell zugeschnittenes Schönheits- und Wohlfühlprogramm geboten – von der klassischen Massage über die exotische Anwendung bis hin zum Haubenmenü.

Die Zeiten sind vorbei, als Wellness als reine Frauensache belächelt wurde. Immer mehr Männer kommen, um sich so richtig verwöhnen zu lassen, und ja, auch um der einen und anderen Schönheitsanwendung wegen. Allerdings kommen sie selten alleine: Paar-Wellness ist angesagt.

Das Grand SPA Resort A-ROSA in Kitzbühel bietet dafür eine Wellnessanlage der Superlative. Auf über 3.000 qm Fläche findet man sieben Saunen, Hamam, Rasul, eine Eiscrotte, Fitnessbereich, Ruheraum, einen Yogaraum sowie einen großzügigen Innen- und Außenpool. Auch wenn das Resort, das im Stil eines Schlosses gebaut ist, sonig eingebettet ist in die atemberaubende Tiroler Bergwelt, spielen sich hinter den Türen immer häufiger exotische Dinge ab. Etwa im Ha-

mam, auch als Türkisches Dampfbad bekannt. Neben den wohltuenden Dämpfen kann man sich hier mit heiß-kalten Güssen, Massagen und Peelings verwöhnen lassen. Oder bei der hawaiianischen Tempelmassage

Info

Grand SPA Resort A-ROSA Kitzbühel

Ried Kaps 7, 6370 Kitzbühel

T +43-(0)5356/65660-800

F +43-(0)5356/65660-819

E reservierung.kiz@a-rosa.de

www.a-rosa.de

Sport- und Wellnesshotel Stock

Finkenberg 142, 6292 Finkenberg

T +43-(0)5285/6775

F +43-(0)5285/6775-421

E sporthotel@stock.at

www.sporthotel-stock.at

Lomi Lomi Nui, was soviel bedeutet wie „Einzigartiges starkes Kneten“. Über 50 verschiedene Anwendungen werden im SPA Resort A-ROSA angeboten, wobei der Trend spürbar weg geht von der klassischen Gesundheitsbehandlung hin zur alternativen Wohlfühlbehandlung, bei der möglichst viele Sinne angesprochen werden. Blumen, Obst, Kerzen, Räucherstäbchen und andere wohlige Gerüche sind ständige sinnliche Begleiter und gehören zum Gesamtpaket dazu. Viel dazu bei tragen aber auch die Männer und Frauen, die ihre Zauberhände täglich zum Kneten und Streicheln einsetzen. „Das Schöne ist“, sagt Sandra Zanetti vom SPA Resort A-ROSA, „dass unsere Therapeuten mit soviel Herz und Seele bei der Arbeit sind. Das spüren die Menschen, die zu uns kommen“.

Yoga bei Sonnenaufgang und Zwei-Sterne-Menü

Wer die Verbindung von beseelt und bodenständig bevorzugt, ist bei der angebotenen „Wellness auf der Toni Alm“ goldrichtig. Wann kann man der Natur – und sich selber – schon



Im Sport- und Wellnesshotel Stock wird jedem Gast ein individuell zugeschnittenes Schönheits- und Wohlfühlprogramm geboten.



Entspannung pur in der Zillertaler Bergwelt.

näher sein, als auf 1.500 Metern beim Sonnenaufgangyoga? Zum modernen, jungen Ambiente des Kitzbüheler SPA passt auch die moderne leichte Küche, der sich seit Februar der Zwei-Sterne-Koch Eduard Hitzberger angenommen hat. Neben dem Lightstyle-Menü, bei dem jeder Gang nicht mehr als 200 Kalorien hat, kann man aber auch so richtig schlemmen, denn „wir sind ja kein Fastenhotel, die Leute wollen es sich bei uns einfach ein paar Tage so richtig gut gehen lassen. Die picken sich schon raus, was ihnen guttut“.

Ganz ähnlich sieht das auch Daniel Stock vom Sport- und Wellnesshotel Stock im Zillertal. Er und seine Familie wollen in den elf Monaten, in denen das Hotel jedes Jahr geöffnet hat, den Gästen das bieten, was sie brauchen. In den Ferien kommen gerne auch Familien mit Kindern, weil sie wissen, dass man im „Stock“ für jede Altersklasse ein passendes Programm zusammenstellt: vom Kleinkind über die Kids bis zum Jugendlichen. „Wir stellen uns von Woche zu Woche neu ein: Wie ist das Wetter? Wie ist die Altersmischung? Was erwarten sich die Leute? Die

Kunst ist es, auf die Bedürfnisse jedes Mal aufs Neue individuell und flexibel zu reagieren“, erzählt der Juniorchef. Vielfach ausgezeichnet wurde das Sport- und Wellnesshotel inzwischen – „die wichtigste Auszeichnung vergeben aber immer noch unsere Gäste, indem sie wieder zu uns kommen und wenn sie uns ihren Freunden weiterempfehlen“.

Wer legt sich in Thailand in ein Tiroler Steinölbad?

Die Jahreszeiten entscheiden nicht nur über den kulinarischen Genuss, der besonders großgeschrieben wird – und bei dem sich die Küche auf die saisonale Frischware von eurogast verlässt – sondern auch über das Sport- und Wellnessangebot. Während die Menschen im Frühling noch voller Energie und Tatendrang sind, genießt man es im Herbst, wenn alles ein bisschen sanfter und kuscheliger wird, den Energiehaushalt wieder herunterzufahren. Bei den Anwendungen geht der Trend übrigens im Hause Stock wieder vermehrt zu traditionellen Anwendungen mit heimischen Ölen. „Wir nützen die Kraft,

Energie und Harmonie unserer schönen Umgebung und geben dem Gast so das Gefühl der Einzigartigkeit.“ Eigentlich, lacht Daniel Stock, sei das doch logisch: „Wir fahren ja auch nicht nach Thailand, um uns dort in ein ‚echtes Tiroler Steinölbad‘ zu legen!“.

Von Extremkuren im Urlaub hält er übrigens eher wenig. Wer das ganze Jahr über Gas gibt, sich schlecht ernährt und wenig Sport macht, solle nicht ausgerechnet im Urlaub damit anfangen alles radikal zu ändern – die Entscheidung, etwas nach den Ferien anders zu machen, könne man ja ruhig mit Blick auf die wunderschöne Zillertaler Bergwelt fällen. Und am besten dann mit einem guten Fläschchen Wein darauf anstoßen. Grundsätzlich sieht er seine Aufgabe darin, seinen Gästen in der richtigen Dosierung das zu bieten, was ihnen Zufriedenheit und Wohlsein verschafft – vom Ausflug bis zum Sonnenbaden, von der Extremtour bis zum besagten Tiroler Steinölbad mit Steinen und Hölzern aus der Natur. „Der Gast weiß selbst am besten, was ihm guttut – und wir helfen ihm einfach so gut wie möglich dabei.“

Von Gipfeln und anderen Höhepunkten Berggastronom im Porträt

Sitzt man auf der sonnigen Terrasse, kann man sich am beeindruckenden Panorama nicht sattsehen. Kostet man die hausgemachten Spezialitäten, wird man garantiert satt. Markus Strick vom Berggasthof „Beim Turm“ auf dem Erlebnisberg Wurbauerkogel bietet seinen Gästen Hüttenzauber der feinsten Art.

„Die Couch ist für den Chef reserviert“, lacht Markus Strick. Sonst teilt er praktisch alles mit den Gästen, die seinen Berggasthof „Beim Turm“ auf 850 Metern Seehöhe besuchen. Neben den Stammgästen aus den Gemeinden Windischgarsten und Rosenau sind das vor allem Ausflügler und Touristen, denen die Hütte aus vielerlei Gründen empfohlen wurde. Einer der offensichtlichsten, an dem man nur mit geschlossenen Augen vor-

beikäme, ist der unglaubliche Gebirgsblick. Steigt man auf den nebenan gelegenen Nationalpark-Panoramaturm, sind es gezählte 21 Zweitausender auf einen Blick: von den oberösterreichischen Voralpen über das Sengengebirge bis zum Toten Gebirge, Warscheneck und Gesäuse. Lässt man sich anschließend auf der Sonnenterrasse des Berggasthofes nieder, muss man zwar auf ein paar Berggipfel verzichten, wird dafür aber vom Chef persönlich bekocht. Und der hat einige Spezialitäten zu bieten: „Neben saisonalen Zutaten wie Bärlauch, Spargel, Erdbeeren, Eierschwammerln, Herrenpilzen, Kürbis und Wild bieten wir hungrigen Wandernern auch selbstgemachten Speck, Grammelschmalz, Surbraten, Bauernkrapfen und Kuchen“, erzählt Markus Strick. Absolut bio



Berggastronom mit Leib und Seele – Markus Strick vom Berggasthof „Beim Turm“.

Dörrfrüchte der Spitzenqualität - traumhaft soft.

Nur durch das einzigartige Verfahren von *Maitre Prunille* bleiben unsere Früchte auch nach dem Trocknen herrlich soft und fruchtig frisch. Schmecken Sie den Unterschied - Ihre Gäste werden diese Spezialitäten auf dem Frühstücksbuffet lieben.



Der Klassiker: 1kg Tasse, wiederverschließbar!

neu!

im 500g Beutel, wiederverschließbar!



Steigt man auf den nebenan gelegenen Nationalpark-Panoramaturm, hat man freie Sicht: von den oberösterreichischen Voralpen über das Sengengebirge bis zum Toten Gebirge, Warscheneck und Gesäuse.



Garantiert hausgemacht und garantiert gut – die Schmankerl, die Hausherr und Koch Markus Strick seinen Gästen serviert.



Der Aufstieg auf den Turm wird mit der einzigartigen Aussicht auf 21 Zweitausender belohnt.



Die Sonnenwende feierten Markus Strick und seine Gäste mit einem großen Feuer am Berg.

ist übrigens das Rindfleisch, das vom Hof seines Vaters stammt. Der Genussregion Schlierbach gefällt das kulinarische Konzept des Jungkochs übrigens so gut, dass sie bereits eine Zusammenarbeit vorgeschlagen hat. Wer nicht mit dem Auto vorgefahren ist – eine der Möglichkeiten neben Mountainbike, Sessellift und Fußmarsch – kann natürlich auch den hauseigenen Most und die selbstgemachten Schnäpse und Obstler der Familie Strick kosten.

Perfekter Start- und Zielpunkt

Naturfreunde, die sich vor der einen und anderen kulinarischen Sünde noch ein wenig sportlich betätigen möchten, können von hier aus unter anderem auf den Rundwanderweg starten. Für Blumen- und Schmetterlingsfreunde ist diese Tour vor allem im Frühsommer eine Augenweide. Aber auch im Sommer und vor allem im bunten Herbst ist die Wanderung ein stimmungsvolles Erlebnis. Drei bis vier Stunden sollte man dafür schon einplanen. Nach einer verdienten Stärkung kann man dann entweder gemütlich mit dem Ses-

sellift zurück ins Tal fahren oder rasant mit der Sommerrodelbahn oder mit dem Mountainbike bei einer Downhill-Fahrt.

Viele Besucher lassen sich mit dem Aufbruch aber ohnehin viel Zeit. Dafür, dass niemandem fad wird, sorgen nicht nur das gute Essen, sondern vermehrt auch Aktivitäten und Veranstaltungen, die Markus Strick organisiert. Heuer wurde schon mit einem großen Feuer die Sonnenwende gefeiert und ein Open-Air-Konzert mit den „Innviertler Wadlbeißern“ veranstaltet. Mitte August fand ein großes Sommerfest statt, und während der Wildwoche wird es einen Hausball geben. Von Ende April bis Ende Oktober ist also jede Menge los im und um den Berggasthof „Beim Turm“. Im Winter ist die Familie – Mutter, Freundin und Schwester helfen Sommer wie Winter mit – nur an den Wochenenden „oben“. „Skihüttengaudi“ der klassischen Art wird es auch in Zukunft nicht geben. Ein gemütliches Ausflugsziel soll es bleiben. Und auch in Zukunft müssen die Gäste irgendwann Abschied nehmen. Wie gesagt: Die Couch ist für den Chef reserviert. ::



Info

Berggasthaus „Beim Turm“
 Dambach 21, 4580 Windischgarsten
 T +43-(0)7562/20707
 F +43-(0)7562 2/0660
 E office@panoramaturm.at
 www.wurbauerkogel.at



Das Plus zum Salat

Salad Toppings & Croutons

Jetzt ordern!

Die knackigen Salad-Toppings!

In 4 fein abgestimmten Geschmacksrichtungen:
Classic Mix, Farmer's Mix, French Mix, Italian Mix.



Sie sind kreativ und vielseitig einsetzbar und geben mit wenig Aufwand Salat und Gemüse eine abwechslungsreiche und raffinierte Note. Einfach, aber effektiv in der Anwendung in Küche und am Buffet.

- ✓ voller Energie & Geschmack
- ✓ wertvoll für Salate
- ✓ als Garnitur für Gemüse & Beilage

Vielsprachiger Gruß aus der Küche



Trendscout: Multikultiküche



Baguettes und Crêpes aus Frankreich, Oliven aus Griechenland, Gewürze aus Indien, Currys aus Thailand, Sushi aus Japan, Paella aus Spanien, Mozzarella aus bella Italia – das schmeckt uns Österreichern.

Zu viele Köche verderben den Brei? Von wegen. Die österreichische Küche ist wohl der beste Beweis, dass die Vielfalt das sprichwörtliche Salz in der Suppe ist. Vielleicht sind wir Österreicher gerade deswegen auch offen für andere Länder und ihre kulinarischen Besonderheiten.

Italienisch, Chinesisch, Japanisch, Griechisch, Thailändisch, Spanisch oder doch lieber Türkisch? Kaum ein Land, das kulinarisch noch nicht in Österreich vertreten wäre. Was kaum verwundert, hat doch gerade unsere heimische Küche seit jeher Einfluss aus allen Himmelsrichtungen erfahren.

Schon lange bevor der Begriff „multikulturell“ ein Modewort wurde und an jeder zweiten Ecke ein italienisches Restaurant eröffnete, waren wir für unsere internationale Küche bekannt. Das berühmte Wiener Schnitzel? Ist eine Nachahmung der Piccata Milanese aus Norditalien. Das Saftgulasch? Köchelte ursprünglich in ungarischen Kochtöpfen. Die

beliebten Germknödel? Sind ein Überbleibsel aus den Rezeptbüchern böhmischer Köchinnen. Bis heute erfreuen wir uns an dem reichen kulinarischen Erbe aus dem Kaiserreich. Erst die Einflüsse unserer deutschen, tschechischen, slowenischen, ungarischen und italienischen Nachbarn machen die österreichische Küche zu einer der raffiniertesten und vielseitigsten der Welt.

Italienische Küche made in Austria

Ein „italienischer Nachbar“ der besonderen Art ist Toni Muzzopappa. Mit seiner Frau Birgit betreibt er seit 14 Jahren das Restaurant/Pizzeria La Rustica in St. Johann in Tirol. Die vielen Stammgäste kommen vor allem auch gerne wegen der hausgemachten Teigwaren und der traditionellen Fleischgerichte aus Kalabrien, wo Toni Muzzopappa herkommt. Besonderen Wert legt er in seiner Küche auf frische Zutaten. So steht jeden Mittwoch und Freitag frischer Fisch auf der

Speisekarte. Eine heimliche kulinarische Leidenschaft hat der „echte“ Tiroler Italiener allerdings, die nicht auf seiner Speisekarte steht: Kasspatzln und Tiroler Gröstl. ::



Info

Ristorante La Rustica-Pizzeria Antonio
Antonio und Birgit Muzzopappa
Speckbacher Straße 31
6380 St. Johann/Tirol
T +43-(0)5352/62843



LIEBER TROCKEN TRINKEN ALS TROCKEN FEIERN.



13. Salzburger Jazz-Herbst

Stars and Stripes



Auch der zweimal mit dem National Endowment Jazz Fellowship ausgezeichnete Dave Douglas ist zu Gast in Salzburg.

Vom 30. Oktober bis 9. November 2008 steht ganz Salzburg im Banne des Jazz: An elf Tagen gibt es im Rahmen des 13. Salzburger Jazz-Herbstes Konzerte, Filme, Ausstellungen und eine Buchpräsentation.

Beim elegantesten Jazzfestival Europas dominieren in diesem Jahr Künstler aus jenem Land, in dem diese Musik vor mehr als hundert Jahren entstanden ist. Aus Amerika kommen die absoluten Top-Stars des Genres wie Dianne Reeves, Kurt Elling, Mark Murphy, Brad Mehldau, Marc Ribot, Stacey Kent, Dave Douglas, die großartigen Tänzer von Manhattan Tap, Louis Hayes, Randy Weston oder Amina Claudine Myers.

In der US-Präsidentenwahlnacht am 4. November 2008 findet im Hotel Sacher Salzburg eine exklusive Swinging Election Party mit CNN-Liveberichten auf Großleinwand, American Buffet und dem Quartett einer Ikone des Jazz statt: Der Pianist und Sänger Freddy Cole, Jahrgang 1931, ist der Bruder von Nat "King" Cole und Onkel von Natalie Cole.

Im Laufe von nur dreizehn Jahren wurde aus dem ursprünglich viertägigen Salzburger Jazz-Herbst, bei dem freilich bereits zum Start 1996 künstlerische Großkaliber wie Ray Charles, Lalo Schifrin oder Joe Zawinul auftraten, ein glamouröser Event, der Publikum aus aller Welt an die Salzach bringt. ::

Fünf Highlights:

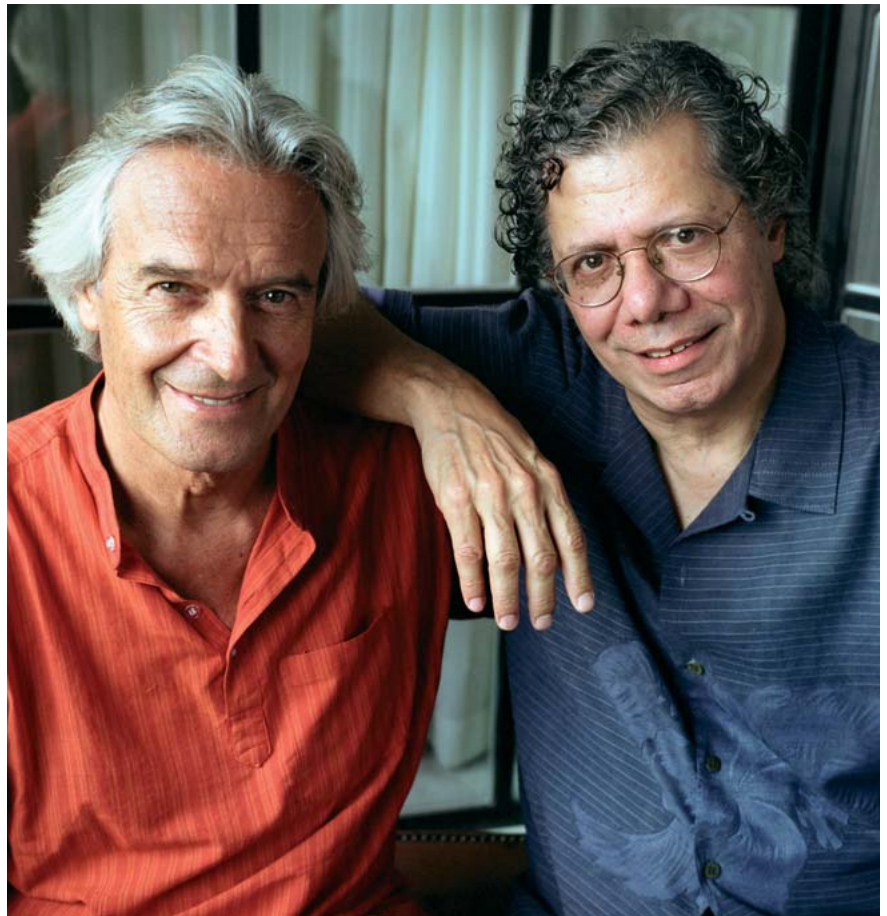
01.11.2008, 19.30 Uhr
Stacey Kent
(Salzburg Congress)

02.11.2008, 19.30 Uhr
Manhattan Tap: "Short Stories"
(Große Universitätsaula)

05.11.2008, 22.30 Uhr
Ulita Knaus: "It's The City"
(Stiegl-Brauwelt)

07.11.2008, 19.30 Uhr
Mariza – Queen Of Fado
(Salzburg Congress)

08.11.2008, 19.30 Uhr
Dianne Reeves
(Großes Festspielhaus)



Die beiden Giganten des Modern Jazz, John McLaughlin und Chick Corea, gastieren gemeinsam mit Kenny Garrett, Christian McBride und Vinnie Colaiuta am 9. November 2008 im Großen Festspielhaus.

Info:

www.viennaentertainment.com

Genuss Wein

Weingenuss für alle Sinne



Weine aus Österreich – ein Geschmackserlebnis für Augen, Ohren, Nase und Mund.

Alte Traditionen und neue Ideen müssen kein Widerspruch sein, wenn man sie sensibel miteinander verbindet. Das Weingut Schuckert im Weinviertel und das Weingut Polz in der Steiermark zählen zu den sanften Revolutionären in der Weinbranche.

Das niederösterreichische Traditionsweingut Schuckert gibt es seit 1783. Heute werden jährlich 80.000 Flaschen aus dem Ertrag der 30 Einzellagen, die in den Hügeln rund um Poysdorf liegen, abgefüllt. So richtig zu prickeln begonnen hat es bei der Familie Schuckert aber vor 17 Jahren – da verließ nämlich der erste Sekt die Weinkellerei des Weingutes.

Inzwischen sind es fünf Sorten, plus ein Frizzante namens Poysecco – eine Hommage an die lebendige Hügellandschaft um Poysdorf, die idyllische Ortschaft im Weinviertel nahe der tschechischen Grenze. Heuer bekommen

sowohl Sekt als auch Frizzante einen rosaroten Bruder dazu – „dem Rosé-Revival können und wollen wir uns nicht verschließen“, sagt Juniorchef Rainer Schuckert. Zu den Spezialitäten des Weingutes Schuckert gehören aber vor allem die Veltliner – vom Qualitätswein bis zur Spätlese, vom Eiswein über den Strohwein und natürlich im Barrique ausgebaute Weine. Bekannt geworden – und am Anfang auch belächelt – wurde die Familie Schuckert, Vater Josef, Mutter Gertrude und Sohn und „Jungwinzer“ Rainer, auch wegen ihrer sprichwörtlichen Geduld und ihrem Innovationsgeist: Viele Jahre lang waren sie etwa die einzigen, die bis Ende Oktober, manchmal sogar bis Mitte November mit der Lese gewartet haben, um die maximale Traubenreife zu erreichen. Die besondere Qualität und die damit verbundene Anerkennung sowie nationale und internatio-

nale Auszeichnungen bestätigten ihnen, zwar nicht den bequemsten, aber einen guten Weg eingeschlagen zu haben.

Langsam zog auch die „Konkurrenz“ nach und heute teilt man sich nicht nur den Ruhm, der sich positiv auf die ganze Region auswirkt, sondern „auch den Schaden, den Vögel und Wild anrichten, wenn man so lange zuwartet“, lacht Rainer Schuckert. Stolz auf die Vorreiterrolle seiner Familie ist er trotzdem. „Es ist schon wichtig, sich weiterzuentwickeln und mit Neuigkeiten auf sich aufmerksam zu machen“, ist er überzeugt.

Gelungene Kombination aus Tradition und Vision

„Viele gute Weine sind unser Erbe – viele gute Gründe also, sie Jahr für Jahr noch besser zu machen“, lautet das Motto der Brüder



Die Brüder Erich und Walter Polz: „Wir stehen für das Gute, Gesunde, Schöne, für Genuss und Ästhetik – für was hat der Mensch denn sonst seine sechs Sinne?“

Nationale und internationale Auszeichnungen bestätigen die Qualität der Weine des Weinguts Schuckert.

Erich und Walter Polz. Das vom Urgroßvater gegründete „Erbe“ übernahmen sie Ende der 1980er-Jahre aus den Händen der Eltern und haben es seitdem zu einer Größe von 70 Hektar ausgebaut. Mit dem Grassnitzberg und den später dazugekommenen Weingärten am Hochgrassnitzberg, Obegg und der Theresienhöhe bewirtschaften sie heute einige der besten Lagen in der weinverwöhnten Steiermark. Auch wenn das Weingut stetig wächst, wird nach wie vor großer Wert auf ein sensibles Zusammenspiel mit der Natur gelegt. Und um diese noch besser verstehen – und behandeln – zu können, hat die Familie Polz die Geologie ihrer Böden untersuchen lassen. Heute wachsen bestimmte Rebsorten nur dort, wo sie auch den „richtigen“ Boden vorfinden und bestens gedeihen können – eine Sensibilität, die auch der Konsument zu schme-

cken bekommt. „Jedes Weinjahr, jeder Reifezustand und jedes Terroir verlangt seinen eigenen Ausbaustil“, sagt Erich Polz. Nur wer es schafft, Neuentwicklungen und Erfahrungswerte, bewährte Herstellung und Lagerungstechnik mit modernen Verarbeitungs- und Lagerungsanlagen in Einklang zu bringen, könne auch Spitzenweine erzeugen. Neben den regionstypischen Rebsorten Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller, Welschriesling und Morillon haben aber auch Spezialitäten wie Traminer, Pinot Noir und Zweigelt ihren Stammplatz in den Polz'schen Weingärten gefunden. Erich und Walter Polz stehen übrigens nicht nur für guten Wein, sondern für ein ganzheitliches Qualitätsdenken: „Wir stehen für das Gute, Gesunde, Schöne, für Genuss und Ästhetik – für was hat der Mensch denn sonst seine sechs Sinne?“

Info

Weingut Schuckert
 Wilhelmsdorferstraße 40
 2170 Poysdorf
 T +43-(0)2552/2389
 F +43-(0)2552/29389
 E weingut@schuckert.com
www.schuckert.com
www.poysecco.com

Weingut Erich & Walter Polz
 Grassnitzberg 54a
 8471 Spielfeld
 T +43-(0)3453/2301
 F +43-(0)3453/2301-6
 E weingut@polz.co.at
www.polz.co.at

Herbstgenuss

x3



Herbstgenuss

Willkommen, schöner Herbst!



Die Hagebutte – eine wahre Vitaminbombe.



Im Herbst präsentiert sich die Natur in ihren schönsten Farben.

Genau 89 Tage und 19 Stunden dauert er, der Herbst. Zeit genug, um die bunteste der vier Jahreszeiten in vollen Zügen zu genießen: beim Ernten, Radfahren und Wandern.

Es ist, als ob die Natur noch einmal die letzten Kräfte sammelt, um uns vor dem langen, grau-weißen Winter ein besonders farbenfrohes Geschenk zu machen. Nicht umsonst ist der sogenannte Altweibersommer vielen Menschen die liebste Jahreszeit. Herbstanemonen, Dahlien, Astern und Herbstzeitlose leuchten mit den satten Rot- und Gelbtönen der sich verfärbenden Blätter um die Wette. Äpfel, Birnen, Pflaumen und Trauben erfreuen uns als Farbtupfer in den Obstbäumen. Die ursprüngliche Bedeutung des Wortes „Herbst“ wird deshalb auch mit „Zeit der Früchte“ oder „Erntezeit“ umschrieben. Das

Wort stammt von dem indogermanischen Wort „sker“ ab, was so viel bedeutet wie „schneiden“. In den vergangenen Jahren haben immer mehr vergessene Früchte wieder Einzug in die heimischen Küchen gefunden. Zu den wiederentdeckten Naturschätzen gehört etwa die Quitte, die man in Apfel- und Birnenquitte unterscheidet. Die leuchtendgelben Früchte werden im Oktober geerntet und dann vor allem zu wohlschmeckenden Marmeladen und Gelees verarbeitet und in manchen Regionen als „Geschmacksverstärker“ dem Apfelwein zugefügt. Oder die Hagebutte: Die kleinen roten Früchte, die schon in dem Kinderlied „Ein Männlein steht im Walde“ besungen wurden, sind wahre Vitaminbomben und haben sich in Pulverform als wirksames Medikament gegen Gelenks-

schmerzen entpuppt. Auch der wohlschmeckende und gesunde Sanddorn, mancherorts als „Zitrone des Nordens“ bekannt, kann mit seinem hohen Vitamingehalt locker mit Klassikern wie Kiwi und Orange mithalten. Besonders beliebt ist er heute als Fruchtsaft, der gerade in der Übergangszeit wirksam unser Immunsystem stärkt.

Von gratis bis sündhaft teuer

Wohlschmeckend sind die Früchte, die der Herbst uns bringt, fast alle. Die Preisklassen reichen allerdings von gratis, weil selber gepflückt, über preiswert bis sündhaft teuer. So kann ein Kilo der weißen Alba-Trüffel schon mal 6.000,- Euro kosten. Ein Luxus, auf den sich manche Gourmets das ganze Jahr schon freuen. Die „Königin der Pilze“,



Die Esskastanie – vielseitiger Liebling der Herbstküche.



Der Herbst ist die ideale Jahreszeit für ausgedehnte Spaziergänge und anspruchsvolle Bergwanderungen.

wie der unterirdische Pilz von Liebhabern auch gerne genannt wird, gehört mit Sicherheit zu den teuersten Herbstfrüchten. Gut, dass man nur ein paar Gramm für ein ganzes Essen benötigt – vom Geschmackserlebnis zehrt man dann dafür lange. Zu den kulinarischen Lieblingen der Herbstküche gehört seit einigen Jahren wieder die Esskastanie. Ob als Maronenpüree oder -krokette zu Wild oder Geflügel, ob als Maronencremesuppe oder als sündige Nachspeise in Form von Maronenmousse oder -parfait, die süße und stärkereiche Frucht ist von der herbstlichen Speisekarte nicht mehr wegzudenken.

Herbstgemüse: Power pur

Wer neben dem kulinarischen Genuss auch ein bisschen an seine Gesundheit denken möchte, kann im Herbst auf einige regelrechte „Power-Lebensmittel“ setzen, die nicht nur Erkältungskrankheiten vorbeugen, sondern

auch schlank und fit halten. Zwiebel und Knoblauch sind wahre Wunderknollen, die gerade in der feucht-kalten Jahreszeit reichlich Verwendung finden sollten. Die in Zwiebeln enthaltenen Sulfonamide stärken die körpereigene Abwehr und machen Krankheitserregern das Leben schwer – sowohl gekocht in Fleisch- und Gemüsegerichten als auch roh im Salat. Auch das Sulfid Allicin im Knoblauch wirkt wie ein Antibiotikum antibakteriell und pilzhemmend und ist ein phantastisches natürliches und schmackhaftes „Heilmittel“. Farbenfroh präsentieren sich die Herbstklassiker Rote Bete, Kürbis und Kohl – das „herbstliche Ampeltrio“, das reich an Ballaststoffen, Carotinoiden und Antioxidantien ist. Auf gut deutsch: narisch g'sund. Ob als Suppe, Salat oder als Beilage in vielen Varianten, an diesen drei Gemüsesorten kommt kein Koch im Herbst vorbei.

Ein weiteres gesund-leckeres Herbsttrio bilden Chinakohl, Staudensellerie und Fenchel.

Gerade zur deftigeren Herbst- und Winterküche setzen sie herrlich leichte Kontraste, etwa als Salat und Salatwürze, leichte Gemüsebeilage, oder auch einfach „pur“ in Kombination mit cremigen Kräuterdips.

Bewegung im Herbst – ein Erlebnis für alle Sinne

Gerade im Herbst bietet die Natur unseren Sinnen ganz besondere Erlebnisse – man muss nur nach draußen gehen und sich davon überwältigen lassen. Das Auge liebt das sanfte Licht und die warmen Farben, die Nase die klare Luft gepaart mit dem würzigen Geruch des Laubs, die Ohren mögen das Rascheln unter den Füßen. Ob mit der ganzen Familie mit dem Rad, alleine mit dem Mountainbike oder zu zweit zu Fuß – der Herbst bietet eine Fülle an Möglichkeiten für kleine Touren oder Tagesausflüge. Und viele Hotels bieten gerade dazu eine gute Ausgangsposition.



Auch Kürbisse sind eine beliebte Zutat für Herbstgerichte. Ein Mountainbike-Parcours führt rund ums Haus der Freunde der Natur.

Das **Hotel Freunde der Natur** liegt inmitten des Nationalparks Kalkalpen. Direkt von der Haustür weg führen etliche Wege in die schöne Berglandschaft der Region Pyhrn-Priel. Viele der Stammgäste haben hier bereits ihre Lieblingswege erkoren. Diese reichen vom gemütlichen Spaziergang zum Brunnsteinersee, über eine Eineinhalb-Stunden-Wanderung durch die Dr.-Vogelsang-Klamm zur Bosruckhütte bis hin zum Rundwanderweg Wurzeralm, für den man etwa zweieinhalb Stunden einplanen kann. Geübtere machen Tagestouren, wie die Überquerung des „Großen Pyhrgas“. Aber auch Radfahrer kommen voll auf ihre Kosten: von der familientauglichen Radtour von 35 Kilometern Länge bis hin zu Touren für Radler mit guter Kondition, die bis zu 110 Kilometer lang sind. Ein besonderes Gustostückerl gibt es seit kurzem für Mountainbiker: ein Fahrtechniktraining, initiiert von „Land der Berge“ in Koope-



Info

Hotel Freunde der Natur
Familie Exenberger
 Wiesenweg 7, 4582 Spital am Pyhrn
 T +43-(0)7563/681414
 F +43-(0)7563/7101-400
 E hotel.freunde.der.natur@netway.at
 www.naturfreundehotel.at

ration mit der „Bike-Gruppe“, auf dem eigens dafür aufgebauten Parcours, der rund ums Haus der Freunde der Natur führt. Ende September geht der Parcours in die Winterpause. Im Frühling empfiehlt sich aufgrund der großen Nachfrage eine baldige Anmeldung für einen der Kurse, die im Mai/Juni sowie August/September stattfinden.

Ein wahres Bikerparadies – sowohl für jene mit als auch für jene ohne Motor – bietet die Gegend um das **Arenahotel Riederalm**. Auf Radfahrer und Mountainbiker warten rund um Leogang 1.200 km Rad- und Bikerwege der unterschiedlichsten Schwierigkeitsgrade. Ob entspannt auf den Rundwegen in den Tälern oder auf Höhenstrecken, bei denen auch geübte Biker mit technischen Herausforderungen und dem erhofften Adrenalinkick rechnen können – Freunde von Zweirädern kommen hier voll auf ihre Kosten. Das Arenahotel ist aber auch ein idealer



**BAUERNHOF-
GARANTIE**



Bauernland. Heimat ursprünglicher Qualität.

Im Weinviertel, einem der besten Anbauggebiete Österreichs mit langer Tradition, wachsen die Qualitäts-Erdäpfel von BAUERNLAND. Hier werden sie erntefrisch zu kulinarischen Gerichten verarbeitet. Für ursprünglichen Geschmack und beste Qualität stehen die Weinviertler Bauern mit ihrem Namen: Mit der Bauernhof-Garantie. Das heißt: Rückverfolgbarkeit jedes einzelnen Erdapfels bis zum Feld.

Bauernland. So schmeckt Heimat.



Das Arenahotel Riederalm ist der perfekte Ausgangspunkt für entspannte Wanderungen und aufregende Kletterrouten.

Ausgangspunkt für Motorradtouren. Von hier aus können das Salzburger Land, Tirol, Südtirol, Kärnten und die legendären Alpen-Hochstraßen erobert werden. Kurvengarantie



Info

Arenahotel Riederalm
Familie Herbst
 Rain 100, 5771 Leogang
T +43-(0)6583/7342
F +43-(0)6583/7342-42
E info@riederalm.com
www.riederalm.com

inklusive. Aber auch Wanderer und Kletterer können sich freuen: Zahlreiche Wanderwege und Klettersteige mit unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden warten darauf, entdeckt und erklommen zu werden. Gerade Familien mit Kindern werden die Vorschläge der Familie Herbst schätzen: wie zum Beispiel die Wanderung zur Sinnlehenalm, auf der Käsejause aus der eigenen Käserei, Spielplatz und Streichelzoo warten – und danach genießt man im geheizten Außenpool der Riederalm mit wunderschöner Bergkulisse ein entspanntes Bad.

Wer es bequem mag, hat es nicht weit: Gerade einmal 50 Meter von der Station der Westendorf Bergbahnen entfernt liegt, inmitten der Region Kitzbüheler Alpen, das **Bergrestaurant Talkaser**. Wer sich die Schmanckerln, die während der „Kulinarischen Herbstwochen“ auf der Hütte serviert werden, allerdings redlich verdienen möchte, kann natürlich auch zu Fuß kommen – und hat nach spätestens drei Stunden sein Ziel erreicht. Für Freunde der flachen Wander-

wege erstreckt sich ein wunderbares Gebiet bis ins vier Stunden entfernte Kirchberg. Ein besonderes Erlebnis für Kinder und ihre Eltern bietet der nahegelegene „Alpinolino“, ein Erlebnispark mit vielen Stationen und Spielattraktionen. Spannende und überraschende Erlebnisse warten etwa bei der „Murmeltierallye“ und bei der „Tierischen Rätseltour“ – da wird die Frage aller Kinderfragen „Wann sind wir denn endlich da?“ garantiert glatt vergessen. ::

Info

Bergrestaurant Talkaser
Familie Schober
 Nachtsöllberg 95, 6363 Westendorf
T +43-(0)5334/2187
F +43-(0)5334/2187-4
E talkaser.schober@aon.at
www.alpinolino.at

Hotel Ernberg

Törggelen nach Tiroler Art

Mitten in Tirols Bergwelt, umgeben von glasklaren Seen, liegt das kleine, aber besonders gemütliche Hotel Ernberg von Hermann Weidinger.

Ein Hotel mit Dorfrestaurant zum rundherum Wohlfühlen – in der heimeligen Gaststube lassen sich die schon wieder etwas kälter werdenden Herbstabende am wärmenden Kachelofen mit einem köstlichen Essen erstklassig genießen. Die Herbstnachmittage sollte man jedoch besser im wunderschönen Gastgarten auf der Südseite des Hauses bei einem freundlich und perfekt servierten kühlen Bierchen verbringen. Für alle, die sich ihr Essen gerne mal selbst zubereiten, gibt's die Erberger Tafelrunde am Grilltisch – tolle Stimmung inklusive!

Märchenhafte Ausflüge

Durch die besondere Lage des Alpenhotels in Breitenwang in Tirol sind Ausflüge in die Zeitgeschichte besonders empfehlens-

wert: wie etwa in die historische Arena der Ehrenberger-Klause. Hier wird den Besuchern eine Welt aus Sound und Visionen geboten. Anhänger des bayerischen Königs Ludwig II. sind nur einen Katzensprung von dessen Märchenschloss Neuschwanstein entfernt, dem wohl meistbesuchten Schloss Europas. Und vom Schloss Linderhof, dem einzigen Schlossbau, den der König vollendet erlebte.

Törggelen

Ausflüge machen bekanntlich hungrig – wobei Sie im Alpenhotel bestens aufgehoben sind. Küchenchef Herbert Wulz zaubert für seine Gäste so manche g'schmackige Überraschung: Von feinsten Suppen über köstliche Hauptgerichte bis zu feinsten hausgemachten Desserts. Aber das echte, frisch zubereitete Törggelen-Büfett im Herbst sollten Sie in keinem Fall verpassen. Hier die Törggelen-Tipps vom Küchenchef persönlich:



Info

Hotel Ernberg

Hermann Weidinger

Planseestraße 50, 6600 Breitenwang

T +43-(0)05672/71912

F +43-(0)5672/71912-40

E info@ernberg.at

www.ernberg.at

Typische Gerichte eines Törggelen-Büfetts im Hotel Ernberg sind:



Süßer Most und junge Weine dazu:

Rollgerstsuppe, Lammkoteletts, Spanferkelrücken, gesurter & geräucherter Schweinerücken und Schweinsbratwürstl, dazu typische Tiroler Beilagen wie Polentascheiben, gebackene Käsknöderl, Kartoffel- u. Käseläubchen, Speck-, Käse- & Spinatknöderl, Sauerkraut, Rotkraut, Blattspinat und Tiroler Erdäpfelvariationen – und zum krönenden Abschluss Pinswanger Funkakiachle, Südtiroler Weinnudeln, Bratäpfel, Polsterzipf, gebackene Mäuse und Buchteln oder frischer Parmesan, Gorgonzola, Speck & Würstel mit verschiedenem knusprigen Gebäck und natürlich heiße Maroni!

Gegrillte Lammkoteletts (4 Personen):

Zutaten: 4 Knoblauchzehen, 2 EL Olivenöl, 1 TL frischer Rosmarin, 1 TL Koriander, Salz, gemahlener Pfeffer, 8 Lammkoteletts.

Zubereitung: Knoblauchzehen schälen & pressen, Rosmarin fein schneiden, Koriander im Mörser zerstoßen und alles mit Olivenöl verrühren, salzen und pfeffern. Lammkoteletts mit dem Öl dick bestreichen, in Alufolie wickeln und mind. 1 Stunde (je länger umso intensiver der Geschmack) ziehen lassen. Koteletts von beiden Seiten jeweils 3 bis 4 Min. grillen.

Funkakiachle:

Zutaten: 1/4l Milch, 180 g Mehl, Prise Salz, 1 bis 2 Eier, 1 EL Zucker, 1 EL Rum, 4 gr. Äpfel.

Zubereitung: Milch zuerst mit Mehl & Salz, dann mit Eiern, Zucker und Rum zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Den Teig ca. 1/2 Stunde quellen lassen. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Die Apfelringe in den Backteig tauchen und in Öl ausbacken, bis sie schön braun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Puderzucker bestreuen und frisch servieren. **An Guatn!** ::

eurogast

...für Profis wie Sie

Der eurogast Putz-Express



eurogast
Grillreiniger, 5 l

eurogast
Allzweckreiniger, 10 l



eurogast
Glasreiniger, 10 l

eurogast
Hand-Geschirrspülmittel
10 l



Die besten Adressen für Gastro-Profis



Almauer Steyr



Riedhart Wörgl



Pilz Gmünd



Grisse mann Zams



Nussbaumer Bruck/Mur



Sinnesberger Kirchdorf/Tirol



Kärntner Legro Klagenfurt



Nussbaumer Graz



Speckbacher Reutte



Landmarkt Schladming



C&C Feldbach Feldbach



Zuegg Nussdorf/Debant



Landmarkt Liezen

Hier stimmen Frische, Preis und Qualität

