DAS FACHMAGAZIN RUND UM DEN TISCH

rechberger

hochglanz

MÄRZ 2015

seit 1885 130 JAHRE rechberger

Primavera bietet die perfekte Bühne

Lesen Sie mehr auf Seite 7

ESCHENBACH PORZELLANGROUP

Liebe Leser,

das Jahr 2015 steht ganz im Zeichen von 130 Jahre Rechberger.

Das Jubiläum bringt eine Reihe von Aktionen und Veranstaltungen, bei denen der runde Geburtstag im Zentrum steht.

Natürlich werfen wir als Branchenleader auch einen Blick auf 130 Jahre erfolgreichen Service für Gastronomie, Hotellerie und Handel.

Partner zu Gast

Bei den Veranstaltungen steht Mitte April „Partner zu Gast“ in unserem Schauraum in Wien im Mittelpunkt.

Gemeinsam mit renommierten Herstellern präsentieren wir am 14. und 15. April die Trends und Neuheiten der Saison.

Die perfekte Gelegenheit, sich Gastro-Impulse für 2015 zu holen.

Kulinarische Highlights

Siegfried Kröpfl, Executive Chef im Meliá Vienna, gewährt uns Einblick in die Geheimnisse der Hauben-Gastronomie.

In seinem Gastbeitrag zeigt er, was im Augenblick auf den Tisch gehört.

Und natürlich – passend zum beginnenden Frühling – die Höhepunkte aus unserem Sortiment für die kommenden Wochen.

Ihr

ppa. Gottfried Mühlbachler

Die nächste Ausgabe von hochglanz erscheint im Mai 2015 mit vielen Produkt-Highlights.

partner zu gast

Am 14. und 15. April verwandelt sich der Schauraum in Wien wieder in einen Hot Spot für die Gastronomie.

Renommierte Hersteller präsentieren die Neuheiten aus ihrer Kollektion, und geben einen Einblick in saisonale Trends.

Die Bandbreite reicht von Glas und Porzellan über Buffetbedarf bis hin zu Großküchenartikeln.

Partner zu Gast steht heuer natürlich unter dem Motto „130 Jahre Rechberger“. Unser Programm an den beiden Tagen hält einige Überraschungen bereit – mit exklusiven Angeboten für unsere Kunden. Ein Besuch lohnt sich also in jedem Fall.

Peter Hautzinger
Gastronomie-Verkaufsleiter Ost-Österreich

Mein Glas für **Laura.**

Glas zurückgeben und Laura helfen.

RBG rechberger

(v.l.n.r.): Laura mit ihren Eltern, Josef Schachermayer, Karl Raml von Raml Gastro Service und Gottfried Mühlbachler bei der Übergabe

Bei der Wein&Kunst konnte man im September 2014 edle Tropfen genießen – und gleichzeitig Gutes tun. „Mein Glas für Laura“ unterstützte eine 14-Jährige mit Rett-Syndrom. Mit dem Erlös in Höhe von 15.000 Euro konnte am 16. Dezember 2014 ein rollstuhlgerechter Lift im Haus der Familie eingeweiht werden.

Wir wollen gemeinsam helfen. Dank der großartigen Unterstützung der Besucher der Wein&Kunst und unserer Partner ist uns das auch gelungen. Mit dem rollstuhlgerechten Lift kommt Laura jetzt barrierefrei vom Erdgeschoss in den ersten Stock.

Josef Schachermayer
Geschäftsführer

Die Eis-Zeit kann kommen

Bald startet wieder die Saison für Eis, Sorbet und Frozen Joghurt. Zum perfekten Genuss gehört neben dem Geschmackserlebnis natürlich auch die passende Präsentation. Die Möglichkeiten reichen vom klassischen Eisglas bis hin zu Dessertschalen und Porzellanplatten.

Außerdem dürfen auch Portionierer, Löffel und Tütenhalter nicht fehlen, damit dem sommerlichen Vergnügen nichts mehr im Weg steht.

Jetzt das Eis-Sortiment im Rechberger-Webshop ansehen.

Die neue ilios-Besteckkassette

Ab sofort gibt es die ilios-Besteckkassette in komplett neuem Design: modern, elegant und besonders hochwertig. Die Box steht für alle fünf ilios-Serien zur Verfügung, und umfasst jeweils 30 Teile. Sie kombiniert die hohe Produktqualität von ilios mit einem attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnis. Dank ihrer Verpackung ist die Besteckkassette außerdem ein idealer Geschenkartikel.

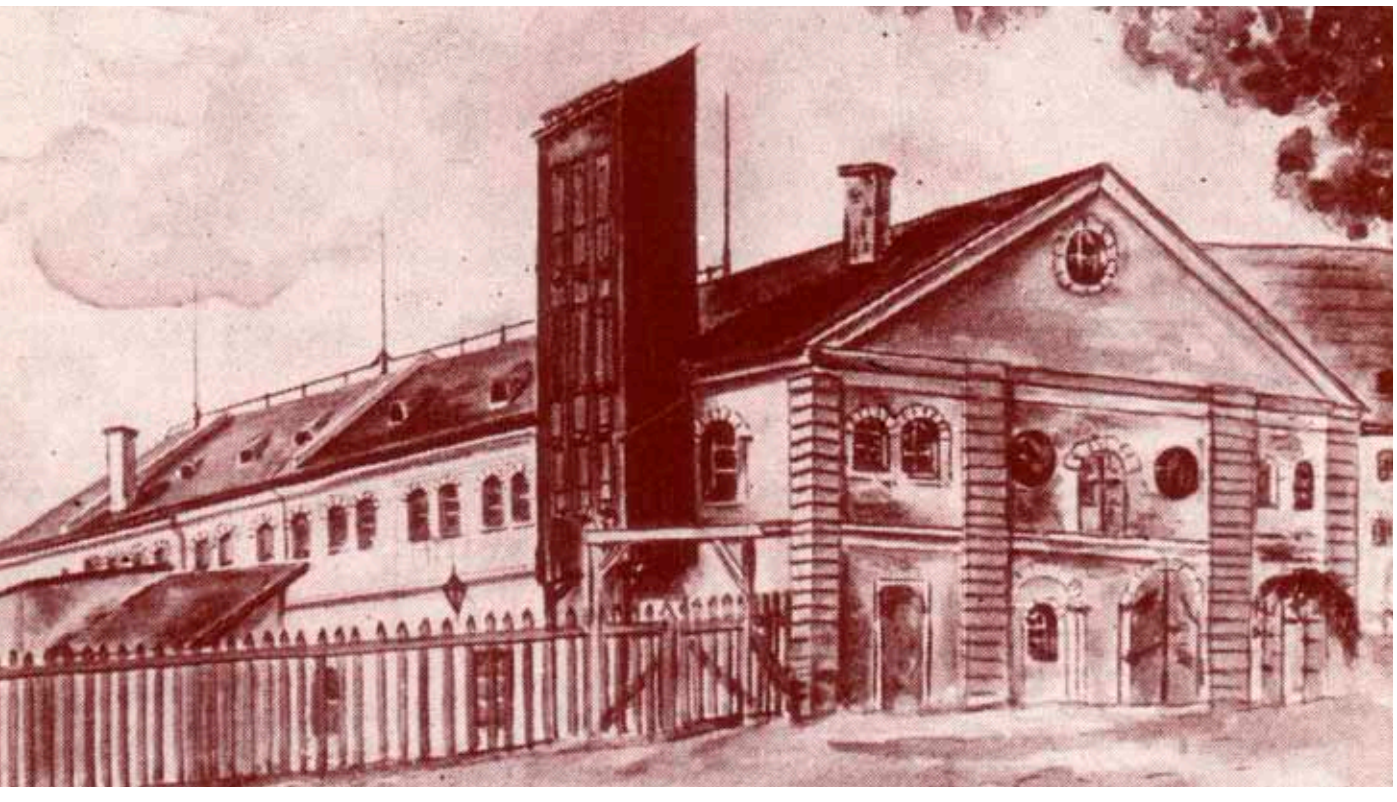
hochglanz. Das Fachmagazin rund um den Tisch März 2015 / Medieninhaber, Herausgeber: Rechberger Gesellschaft m.b.H., Lastenstraße 42, Postfach 2000, A-4020 Linz. Redaktion (Leitung): Mag. Alexander Tahedl, E-Mail: alexander.tahedl@rechberger.at, Umsetzung: Nina Zeilinger, Petr Koudelka / Herstellung: Gutenberg-Werbering Gesellschaft m.b.H. / Vertrieb: Eigenvertrieb / Verlagspostamt A-4021 Linz.

Grundlegende Richtung des Magazins: ***hochglanz*** ist eine unabhängige, unpolitische Zeitschrift für Freunde und Partner der Firma Rechberger Gesellschaft m.b.H. mit Informationen aus den Produktbereichen. Copyright: Teilweiser oder gesamter Nachdruck von Text- und Bildbeiträgen bedarf der Zustimmung des Herausgebers. Bildnachweis: Rechberger, Werk, Kröpfl und Fotolia. Eventuelle Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

130 Jahre Rechberger - ein

seit 1885 130 JAHRE rechberger

Rechberger feiert 2015 sein 130-jähriges Bestehen. 1885 gründete Johann Rechberger das Unternehmen in Linz als Handelsgeschäft für Porzellan und Geschirr. 1959 wurde es von der Familie Schachermayer erworben und in die Firmengruppe Schachermayer/ Rechberger integriert. Heute ist Rechberger der führende österreichische Großhändler für Gastronomie, Hotellerie und Handel. Beliefert wird die Gastronomie und Hotellerie ebenso wie der Groß- bzw. Einzelhandel sowie Cash&Carry-Märkte. In den Wedl C+C-Märkten ist Rechberger darüber hinaus mit einem Shop-in-Shop Konzept vertreten. Rund 200 Mitarbeiter sorgen für einen reibungslosen Ablauf, 40 davon sind im Außendienst erste Ansprechpartner für Kundenanliegen. 2008 übernahm Josef Schachermayer die Leitung des Unternehmens, und etablierte unter anderem neue Initiativen im Online-Bereich.



1885 gründete Johann Rechberger sein Unternehmen in Linz/Urfahr. Die Remise der ehemaligen Pferdeeisenbahn Linz-Budweis diente zunächst als Lagerraum.

Das Endkunden-Geschäft in der Ferihumerstraße in Linz/Urfahr. 2007 übersiedelte es in die Rechberger-Zentrale in die Lastenstraße.

Tradition seit 1885

Im Jahr 1885 wird Rechberger gegründet. Nach mehr als 70 Jahren erfolgreicher Arbeit erwarb die Familie Schachermayer im Jahr 1959 das Unternehmen, und begann den schon bestehenden Großhandel zu erweitern. 1972 wird in der Linzer Industriezeile die so genannte Großhandelshalle errichtet: heute befinden sich dort die Schachermayer-Zentrale und das Rechberger-Logistikzentrum.

1974 folgt mit dem Kauf der Firma Jacob Schreiber in Wiener Neudorf ein weiterer Expansionsschritt. 1995 eröffnet Rechberger das neu adaptierte Großhandelshaus in der Linzer Lastenstraße, wo sich bis heute die Unternehmenszentrale befindet. 2007 wird das hochmoderne Logistikzentrum eingeweiht.

Mit der Eröffnung von Schauräumen in den Bundesländern wird ein weiterer Schritt zu noch mehr Kundennähe gesetzt. 2009 übernehmen Gerd und Josef Schachermayer die alleinige Leitung der Firmengruppe Schachermayer/ Rechberger.

Die Zentrale in der Lastenstraße ist der Stammsitz des Unternehmens und beherbergt die gesamte Administration.

Familienunternehmen feiert Jubiläum

Firmenzeichen im Wandel der Zeit.

1885
Rechberger wird gegründet

1959
Fam. Schachermayer erwirbt das Unternehmen

1974
Rechberger übernimmt die Firma Jacob Schreiber

2015
Rechberger feiert 130-jähriges Jubiläum

Am ehemaligen Standort der Rechberger-Großhandelshalle befinden sich heute die Schachermayer-Zentrale und das Rechberger-Logistikzentrum.

1900 - Hauptstraße

1938 - Ferihumerstraße

1985 - Ferihumerstraße

8.000 Artikel für die Branche

Rechberger bietet heute ein Lagersortiment von rund 8.000 Artikeln – von Porzellan, Glas und Besteck über Buffet-Bedarf bis hin zu Spezialartikeln für Großküchen. „Wir beliefern von unserem Logistik-Zentrum in Linz unsere Kunden in ganz Österreich. Allein im Jahr 2014 haben wir über 100.000 Lieferungen abgewickelt – vom kleinen Post-Paket bis zum Container“, erklärt Inhaber und Geschäftsführer Josef Schachermayer. „Dabei können sich unsere Kunden darauf verlassen, dass wir die bestellte Ware innerhalb eines Tages österreichweit zustellen. Gerade in einer dynamischen Branche wie der Gastronomie ist das ein entscheidendes Erfolgskriterium.“

Josef Schachermayer
Inhaber und Geschäftsführer

hochglanz

Universo – Eleganz, die überzeugt

Die Porzellan-Kollektion von Eschenbach steht für die universelle Verwendbarkeit der einzelnen Elemente. Die Platten können beispielsweise zum Anrichten ebenso genutzt werden wie zum Servieren von Vorspeisen, Hauptgerichten oder Desserts. Flache und tiefe Teller lassen sich zu abwechslungsreichen Arrangements kombinieren, und bringen Bewegung auf den Tisch. Die ovalen Formen werden durch die leicht nach oben geschwungenen Fahnen akzentuiert.

Eine Form, viele Möglichkeiten

Egal, welche Artikel man kombinieren möchte – das optische Zusammenspiel ist bei Universo immer perfekt.

Das Schüsselsortiment sorgt für schwungvolle Akzente, tiefe Fahnenteller bilden den idealen Rahmen für Suppen oder Salate.

Die ovale Form der Serie wird bei flachen und tiefen Tellern ebenso aufgenommen wie bei Beilagenschalen oder der Kombi-Unteren.

Auch bei den Ergänzungsteilen sorgt die elegante Formensprache für einen zeitlos-eleganten Auftritt und nahezu unbegrenzte Kombinationsmöglichkeiten.

Die Kollektion ist mikrowellengeeignet und spülmaschinenfest.

ESCHENBACH
PORZELLANGROUP

Primavera bietet die perfekte Bühne

Zum vollkommenen Genuss gehört mehr als nur der Geschmack: Primavera lässt Mahlzeiten auch optisch perfekt zur Geltung kommen. Das klare Design und die großen Flächen machen die Kollektion zur Bühne, die selbst zurückhaltend im Hintergrund bleibt und den kulinarischen Kreationen die Hauptrolle überlässt.

Das Eschenbach-Sortiment spannt sich von Tellern in unterschiedlichen Formen über Tassen und Schüsseln bis hin zur Sauciere. Durch seine Vielseitigkeit deckt es eine große Bandbreite an gastronomischen Anforderungen ab.

Klares Design, große Flächen

Die Kollektion verströmt mit ihrer Linienführung mediterranes Flair. Das schnörkellose Design in Verbindung mit den großen Flächen rückt das Gericht voll und ganz in den Mittelpunkt. Ein weiterer Vorteil: das exzellente Preis-Leistungs-Verhältnis.

Neben der klassischen weißen Version bietet Primavera auch unterschiedliche Dekor-Variationen.

ESCHENBACH
PORZELLANGROUP

Kulinarik auf höchstem Niveau

Siegfried Kröpfl absolvierte seine Lehrzeit im Alpenhotel Bödele, bevor er ins Hotel Hilton nach Wien wechselte. Nach einer Station im kanadischen Toronto kehrte der gebürtige Tiroler nach Österreich zurück. Als Executive-Chef im Hotel Imperial bekochte er unter anderem das Japanische Kaiserpaar. Bei internationalen Kochbewerben errang er zahlreiche Medaillen und Auszeichnungen. Seit September 2013 ist der Haubenkoch Executive Chef im Hotel Meliá Vienna, und damit auch für Wiens höchstes Restaurant „57 Restaurant & Lounge“ verantwortlich.

Gastkommentar von Siegfried Kröpfl

Siegfried Kröpfl

Viele wollen hoch hinaus – Haubenkoch Siegfried Kröpfl hat es bereits geschafft. Der Executive Chef bekocht seine Gäste in luftigen Höhen.

Kröpfl, selbst bekennender Veganer, leitet das „57 Restaurant & Lounge“ im Hotel Meliá. Und das befindet sich, wie der Name bereits verrät, in der 57. Etage des DC Tower.

Individualität & Nachhaltigkeit

Der Küchenchef setzt mit seinem 25-köpfigen Team auf mediterrane Küche mit leichten, modern interpretierten Gerichten. Individualität und Nachhaltigkeit spielen dabei eine wesentliche Rolle.

„Meine Küchenlinie ist sehr puristisch, aber mit vielen persönlichen Akzenten und regionalen Einflüssen versehen. Die Umwelt und die Zukunft der heimischen Küche sind mir bei der Auswahl meiner Produkte wichtig.“

Regional und saisonal

„Regionalität und saisonale Zutaten stehen dabei an oberster Stelle. Es ist uns besonders wichtig, dass die verwendeten Produkte fast ausschließlich über lokale Produzenten bezogen werden und sowohl Jahreszeit als auch Regionalität widerspiegeln.“ So der Küchenchef, der ständig auf der Suche nach neuen und außergewöhnlichen Produkten ist und seine Lieferanten persönlich auswählt.

Kulinarische Kreationen wie „Bergforelle mit weißen Zwiebeln“, „Gratinierte Lammkrone mit Kräutern, Lavendeljus und Paprika“ oder Tapas werden etwa in der Wintersaison auf den Teller gezaubert.

Veganer Koch

Aber nicht nur seine Gerichte schmecken einzigartig, der gebürtige Tiroler hegt auch selbst eine Vorliebe, die ihn – zumindest als Koch – einzigartig macht: Kröpfl ernährt sich ausschließlich vegan.

Gemeinsam mit seiner Tochter Melanie hat er die Bücher „Wir kochen vegan“ und „Wir backen vegan“ herausgebracht. Auch hier stand die gesunde Ernährung im Fokus.

Das heißt aber nicht, dass im Hause Kröpfl auf Klassiker wie Wiener Schnitzel verzichtet wird. „Und auch Süßes darf nicht fehlen. Nur eben ohne tierische Produkte“, schmunzelt der Haubenkoch.

Kochtopfserie City

induktionsgeeignete Allrounder

Die Kochtopfserie des deutschen Herstellers SSW ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und induktionsgeeignet. Außen präsentieren sich die Töpfe in seidenmatter Optik mit einem polierten Streifen. Edelstahlgriffe und der gerollte Rand sorgen für optimales Handling. Der Thermosandwich-Boden aus Edelstahl und Aluminium ermöglicht das schnelle Aufnehmen und Speichern von Wärme.

Milchtopf und Kasserolle verfügen über einen Ausguss, die Braten- und Fleischtöpfe über einen Glasdeckel mit Chromrand, Edelstahlknopf und Dampfloch. Die Kochtopf-Linie ist für alle Herdarten geeignet und kann außerdem in der Spülmaschine gereinigt werden.