



DAS FACHMAGAZIN RUND UM DEN TISCH



hochglanz

JUNI 2015



Der passende Begleiter für jede Saison „East Meets West“

spülmaschinen- und ofenfest, gefrierschranktauglich und für die Mikrowelle geeignet

konvexe und konkave Außenlinien

flache Silhouette für eine elegante Erscheinung





Nachschlagewerk für die Branche

Liebe Leser,

es ist wieder soweit: unser Fachkatalog für Gastronomie, Hotellerie und Handel ist Anfang Juni erschienen: mit 1.500 neuen Artikeln aus allen Produktbereichen.

Jubiläumsbroschüre

2015 steht natürlich ganz im Zeichen des 130-Jahr-Jubiläums: Highlight ist unsere Jubiläumsbroschüre – 92 Seiten mit unseren Top-Angeboten. Die attraktiven Sonderpreise gelten bis Ende 2015.

Porzellan in außergewöhnlicher Optik

Bei den Produkten steht Porzellan im Mittelpunkt: egal ob in keramischer Optik oder mit zartem Gitterrelief. Ebenfalls ein Dauerbrenner: Bone China mit seiner feinen Ästhetik.

An einem Trend kommt man heuer in keinem Bereich vorbei: Vintage bzw. Retro. Sowohl bei Porzellan, Gläsern als auch bei Besteck lässt sich ein Revival von klassischen Formen erkennen.

Vintage & Shabby Chic

Gastro-Profi Eduard Altendorfer beschäftigt sich in seinem Kommentar mit den Gastro-Trends 2015: von Vintage und Shabby Chic über Veggi Burger bis hin zu Craft Beer.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Blättern und Lesen.

Ihr

ppa. Gottfried Mühlbacher

Der neue Katalog bündelt das Rechberger-Sortiment auf mehr als 800 Seiten zum Blättern und Vergleichen. Insgesamt kann man aus rund 7.000 Artikeln wählen. Davon sind 1.500 neu im Sortiment – gekennzeichnet mit einem grünen Punkt. Ein Schwerpunkt ist dem Bereich Porzellan gewidmet, und hier speziell Porzellan mit außergewöhnlicher Oberflächengestaltung. Auf der Titelseite spielen Miss Austria 2014 Julia Furdea und ilios-Gläser die Hauptrolle.

1.500 Neuartikel

Die 1.500 Neuartikel lassen sich im Katalog schnell und einfach finden – sie sind mit einem grünen Punkt bei der Artikelnummer markiert. Bei neuen Porzellan- und Besteck-Kollektionen findet sich die Kennzeichnung auch groß in der Kopfzeile.

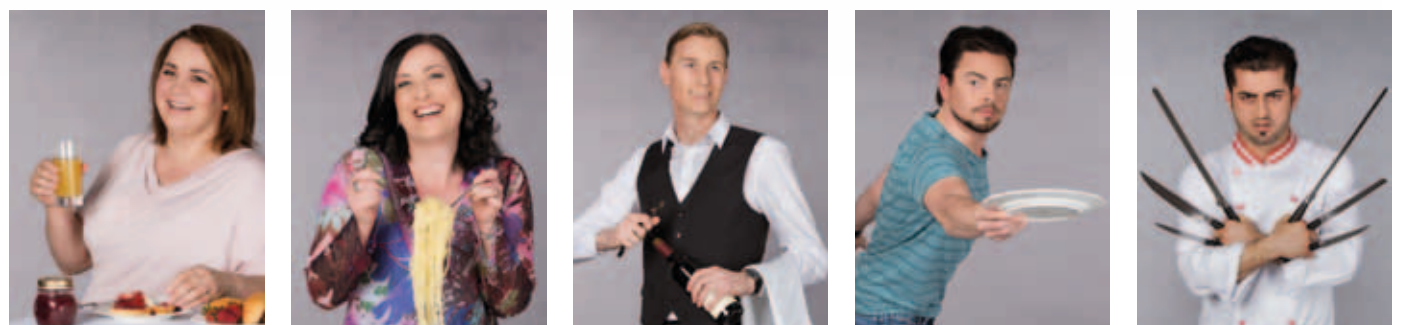
Mitarbeiter geben ihrem Unternehmen ein Gesicht

Auch die Kapiteltrenner wurden neu arrangiert. Wie schon bei der letzten Ausgabe geben Rechberger-Mitarbeiter ihrem Unternehmen ein Gesicht: vom Außendienst-Fachberater bis zum Telefon-Verkäufer.

Jetzt den neuen Katalog bei Ihrem Außendienstfachberater anfordern. Oder per Mail unter info@rechberger.at



Die nächste Ausgabe von hochglanz erscheint im September 2015.



Jubiläumsbroschüre

2015 feiert Rechberger sein 130-Jahr-Jubiläum. Das gesamte Jahr steht im Zeichen des runden Geburtstags: mit zahlreichen Aktionen und Veranstaltungen. Einer der Höhepunkte ist die exklusive Jubiläumsbroschüre. Darin enthalten: ausgesuchte Angebote von namhaften Lieferanten zu einem attraktiven Sonderpreis. Der Bogen spannt sich von Besteck, Porzellan und Glas über Kochgeschirr und Buffetbedarf bis hin zum Regalwagen.

„1885 gegründet, ist Rechberger heute der führende Großhändler für Gastronomie, Hotellerie und Handel. Als traditionsreiches Familienunternehmen möchten wir unsere Kunden am runden Geburtstag teilhaben lassen: deshalb präsentieren wir in unserer Jubiläumsbroschüre eine exklusive Auswahl an Tischkultur-Klassikern zu Top-Preisen.“



Josef Schachermayer
Inhaber und Geschäftsführer

Schneid- und Servierbretter

Die Olivenholz-Servierbretter werden im Naturschnitt hergestellt. Jedes Brett wird handgefertigt und lackiert sowie mit einer Bohrung zum Aufhängen versehen. Als Naturmaterial unterscheiden sich die Bretter in Form, Maserung und Größe und sind unverwechselbare Einzelstücke. Reinigen lassen sich die Bretter mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel.

Eine Alternative zum Naturmaterial stellen die Melamin-Tabletts in Holzoptik dar. Die in drei Formen erhältlichen Bretter bestechen mit einer Eiche-Holzoptik, und verbinden so das Aussehen von Holz mit der Robustheit von Melamin.



Noble China von besonderer Zartheit



Seine Feinheit verdankt der Scherben von Schönwald Allure der innovativen Porzellanmasse Noble China, die bei über 1.400 Grad Celsius gebrannt wird. Die Serie verbindet so Widerstandsfähigkeit mit auffallender Anmut. Zwischen Spiegelfläche und Fahne entsteht ein reizvolles Spiel von Licht und Schatten, der weiche Farbton Bone White rundet den eleganten Auftritt ab. Dank einer besonders harten Glasur ist Allure außerdem extrem widerstandsfähig.

4

Am gedeckten Tisch kann Allure sein Potential voll zur Geltung bringen. Vom Frühstück bis zum Candlelight-Dinner lassen sich sämtliche gastronomischen Themen abdecken, innerhalb der Kollektion sind darüber hinaus viele Artikel miteinander kombinierbar. Bei den tiefen Tellern hat man die Wahl zwischen Coupe- und Fahnen-Varianten, bei den Platten zwischen ovalen und asymmetrischen Fahnen.

Hart im Nehmen

Im Tagesgeschäft stellt die Kollektion ihre praktischen Qualitäten unter Beweis. Dabei tut die Feinheit des Scherbens der Leistungsfähigkeit

keinen Abbruch. Ganz im Gegenteil: Allure verbindet einen eleganten Stil mit hoher Robustheit. In puncto Kantenschlagfestigkeit und Glasurhärte setzt das bei über 1.400 °C gebrannte Hartporzellan neue Standards.

- dünner Noble China-Scherben garantiert außergewöhnliche Zartheit
- weicher Farbton Bone White
- extrem harte Glasur: bei über 1.400 Grad Celsius gebrannt, sorgt für optimale Widerstandsfähigkeit im gastronomischen Alltag
- hohe Kantenschlagfestigkeit
- Teller, Platten und Schalen sind platzsparend stapelbar



Außergewöhnlich Präsentieren



Buffet-Knicktopf



Steakplatte aus Basaltkeramik

Der französische Porzellanspezialist Revol wurde 1789 gegründet, und steht für innovative Lösungen für die Gastronomie. Neben Servierformen in trendigem Design ist es eine außergewöhnliche Neuheit, die die Aufmerksamkeit auf sich zieht. Die so genannte Basaltkeramik erinnert optisch an das Naturmaterial Basalt, während sie über alle Vorteile von Porzellan verfügt.

Basalt-Keramik ist kratzfest und hat eine glatte, nicht-poröse Oberfläche. Somit lässt sie sich auch im gastronomischen Alltag problemlos einsetzen. Die Platten sind außerdem geschirrspülfest, eignen sich für die Mikrowelle und können bei bis zu 300 Grad Celsius im Backofen genutzt werden.

Abwechslungsreich und flexibel

Dank der Vertiefungen in verschiedenen Größen lassen sich kulinarische Kreationen inklusive Beilagen auf ansprechende Art und Weise präsentieren: etwa mit der Burger-Gourmetplatte oder der Steakplatte.

Ergänzt wird das Sortiment von Servierformen in Gusseisenoptik, Schälchen, Buffet-Knicktöpfen und einer piffigen Pommes-Frites-Box aus Porzellan.



Servierformen in Gusseisenoptik

Glashighlights für die Bar

Eine Bar als kommunikatives Zentrum darf in keinem Hotel fehlen, und erlebt als Treffpunkt für den Feierabend-Cocktail gerade ein Revival. Mit außergewöhnlichen Accessoires lassen sich hier Akzente setzen, die beim Gast in Erinnerung bleiben. Speziell im Glasbereich gibt es zahlreiche Neuheiten und Trends: ob Tikibecher, geschliffene Gläser im Retro-Design oder der so genannte „Drinking Jar“.

Dem Sog der Vintagewelle kann sich auch die Bar nicht entziehen. Dementsprechend sieht man bei Gläsern wieder verstärkt Retroelemente: vor allem geschliffene Gläser rücken in den Mittelpunkt. Aber auch Modelle aus den 1920er und 1930er-Jahren erleben ihr Comeback: mit hohem Stiel und auffälligen Kelchformen.



Drinking Jar

Der Drinking Jar ist der Eyecatcher für Longdrinks, Limonade und Co. Der Glas-Allrounder ist mit einem Logo gebrandet. Er vermittelt Südstaaten-Flair, und empfiehlt sich besonders für fruchtige Sommercocktails. Seinen Getränke-Service kann man so um ein außergewöhnliches Highlight erweitern.

Craft Beer – die Gläser zum Trend

Bei Craft Beer-Gläsern kommt es besonders auf die Form an, um dem handwerklich gebrauten Bier eine perfekte Bühne zu bieten. Das geschieht durch einen feinen Mundrand und einen konischen Kamin, der die Aromen bündelt. Die Würze wird balanciert an Zunge und Nase weitergegeben, Geschmack und Textur können sich ideal entfalten.



Jetzt die Glashighlights im Rechberger-Webshop ansehen.

Zartes Gitterrelief, individuelle Farbverläufe



Neben der weißen Version betonen die Farbtöne Walnut, Aqua und Cream die Struktur von Mesh. Durch die hohe Brenntemperatur von 1.400 Grad Celsius schmilzt die Glasur in das Porzellan ein und lässt individuelle Farbverläufe entstehen. Mesh Colors sorgt so für unverwechselbare Einzelstücke mit außergewöhnlichem Charme.

Geschickt kombinieren

Durch die Vielfalt an Formen und Farben lassen sich die Einzelteile flexibel zusammenstellen. Die Platten und Teller sind als runde, ovale, rechteckige oder quadratische Variante erhältlich. Dank verschiedener Größen eignen sie sich auch perfekt zum Präsentieren von Tapas und Fingerfood bzw. für Buffet-Landschaften.

Rosenthal

Gastronomie 2015 bedeutet offen zu sein für neue Trends

In der Gastronomie hat eine neue Zeitrechnung begonnen, denn der Gast weiß mehr und will heute mehr als noch vor 10 oder 20 Jahren. Während sich in der Medienbranche mittlerweile alle Print- oder elektronischen Medien auf dem gleichen Technologie-Level bewegen, ist das in der Gastronomie längst nicht so. Da gibt es noch immer – um in der Mediensprache zu bleiben – Betriebe, die das „TV-schwarzweiß-Standbild der 60er Jahre“ in ihren Gaststuben anbieten, während längst der animierte Flatscreen Realität ist. Vier Trends prägen derzeit die Szene: Food, Design, Konzept and Hot in Beverage



Mag. Eduard Altendorfer
Geschäftsführer der Netzwerk Gruppe und Leiter der F&B Academy

www.netzwerkgruppe.at

Gastkommentar von Mag. Eduard Altendorfer

Local, True & Fusion Food

Vor allem drei Entwicklungen prägen die kulinarische Zukunft:

Local Food wird urbaner und experimenteller, weil die Megatrends der Urbanisierung und Globalisierung in der Realität angekommen sind. Die Region hat als Orientierungsmuster an Attraktivität gewonnen. Kein Wunder, dass die Herkunft der Produkte und die regionaltypischen Rezepturen für die Gastronomie Normalität geworden sind.

True Food bedeutet, dass es für den Gast den unmittelbaren Einblick in die Küche gibt und dass die Produkte zum Beispiel in ihrem Rohzustand präsentiert werden. True Food erzählt die gesamte Geschichte – vom Ausgangsprodukt und vom Produzenten bis zum zufriedenen Gast.

Einen Hauch Exotik und eine Portion Abenteuerlust bietet **Fusion oder Hybrid Food**. Hier wird mit dem Versprechen einer leichteren, gesünderen Küche geworben.

Shabby Chic and Industrial Design

Die Trendsetter lieben es locker und lässig. Dabei geht es um stilistische Gegensätze, die dem Interior Spannung verleihen. Der Wechsel von glatt und rau, weich und hart, kühl und behaglich, gradlinig und verspielt, hell und dunkel weckt Emotionen. Die aktuelle Stimmung in vielen jungen Konzepten ist ein geordnetes Chaos.

„Shabby Chic bedeutet einen Einrichtungsstil mit einer Mischung aus Erb- und Flohmarktstücken. Art Deco Elemente bringen Eleganz, die mit Coziness & Homing – Gemütlichkeit in Wohnzimmer-Atmosphäre – gemixt wird.“

Industrie-Design und Vintage Look bedeuten ein eher maskulines Ambiente. Viel Holz, Metall- oder Beton-Elemente passen zu Bier-, Burger- und Fleischkonzepten. Nach wie vor aktuell ist auch der nordische Style mit hellem Holz und freundlichen, klaren Farben.



Veggi Burger & Hans im Glück

Eine zentrale Entwicklung ist, dass das Essensangebot in der Szene- und Trendgastronomie immer wichtiger und besser wird.

„Steaks, Burger und Bier im stylischen Ambiente – der Klassiker ist aktuell wie nie, wobei das Fleisch erstklassig und der Burger möglichst einfallsreich sein muss. Der Veggi Burger ist auch in den Steak- & Burger-Lokalen ein must have.“

Aus der „Better-Burger“ Welle ist eine regelrechte Flut geworden. „Hans im Glück“, die Burgerkette von Gunilla und Thomas Hirschberger, hat bereits über 30 Standorte in Deutschland.

Rein vegane Lokale bedienen nur eine Marktnische. Die Kombination Veggi & More wie in Hamburg im „Saints & Sinners“ ist hingegen breitentauglich.

Craft Beer & das Kleine, Feine

Auch in der Bar darf es locker zugehen. Das gute alte Bierbeisl in neuem Gewand ist aktueller denn je. Während 2014 noch im Zeichen der Long Drinks stand, allen voran Gin Tonic, ist 2015 das Craft Beer im Vormarsch.

„Craft Beer, also handwerklich gebranntes Bier aus speziellen Hopfensorten, steht bei den meisten der neu eröffneten Betriebe auf der Karte. Es ist eine klare Tendenz in Richtung handcrafted Beer erkennbar.“

Im Gegensatz zu anderen Bieren orientiert sich Craft Beer nicht am Massengeschmack sondern zeichnet sich durch wertvolle Rohstoffe, individuelle Brauverfahren, Vielfalt, Stil und Charakter aus.

Das Handgemachte, das Kleine, Feine, Limitierte ist DAS Thema der Zukunft – Craft Beer, Kaffee, Hochprozentiges, handwerklich hergestellte Limonaden sind Beispiele dafür.

