



DAS FACHMAGAZIN RUND UM DEN TISCH



hochglanz

SEPTEMBER 2015



attraktiver Materialmix aus Porzellan, Glas und Holz

doppelwandige Gläser: perfekt für Amuse Bouche und Heißgetränke

Antipasti-Platte aus geöltem Akazienholz



Mein Glas für Daniel

Liebe Leser,

2015 steht im Zeichen von 130 Jahre Rechberger. Aus diesem Anlass werfen wir einen Blick auf mehr als 100 Jahre erfolgreiche Arbeit für Gastronomie, Hotellerie und Handel. Ein Highlight: unsere Jubiläumsbroschüre mit 100 Seiten voll exklusiver Angebote.

Vacu Vin

Seit 1. September ist Rechberger Vertriebspartner von Vacu Vin in Österreich. Das niederländische Unternehmen steht seit 30 Jahren für clevere Helfer rund um Küche, Bar und Haushalt.

Neben ihrer Funktionalität überzeugen die Produkte nicht zuletzt mit elegantem Design. Mehr über das Vacu Vin-Sortiment erfahren Sie auf Seite 4.


Alfi

2 Jetzt neu im Rechberger-Sortiment: Isoliertkannen von alfi. Die Kannen des deutschen Herstellers bieten seit mehr als 100 Jahre Qualität auf höchstem Niveau und eignen sich besonders für den professionellen Einsatz in Gastronomie, Hotellerie und Krankenhäusern.

Kreatives Anrichten

Mit Artesano präsentiert Villeroy&Boch eine Kollektion, die jede Tafel in einen Blickfang verwandelt. Der trendige Materialmix aus Porzellan, Glas und Holz macht die Serie einzigartig.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Blättern und Lesen.

Ihr


ppa. Gottfried Mühlbacher



In der Linzer Altstadt fand Anfang September die Wein&Kunst statt. Rechberger lieferte mit ilios Nr. 21 das Glas zur Veranstaltung. Nach dem Weingenuss konnte man es entweder mit nach Hause nehmen oder spenden. Der Erlös fließt zu 100 Prozent an den 4-jährigen Daniel.

Daniel leidet an Mikrolissenzephalie, Epilepsie und spastischen Lähmungen. Er kann nicht selbstständig sitzen, nicht gehen und auch nicht sprechen. Der kleine Mühlviertler braucht rund um die Uhr die Betreuung seiner Eltern.

„Als Familienunternehmen ist es uns ein großes Anliegen, Daniel zu helfen. Gemeinsam mit den Besuchern der Wein&Kunst möchten wir ein Spezialbett für ihn kaufen.“

Josef Schachermayer



Jubiläumsbroschüre

130 Jahre Rechberger bringt ganz besondere Angebote, gebündelt in einer exklusiven Broschüre. Die Auswahl reicht von A wie Amuse Bouche bis W wie Wok, und enthält ausgesuchte Produkte zum Jubiläumspreis. Gültig sind die Sonderpreise noch bis Ende des Jahres.

Gleich bei Ihrem Außendienst-Fachberater anfordern.
 Oder unter info@rechberger.at

Tolle Angebote

Gleich anfordern



130 Jahre Rechberger



Das Jubiläum „130 Jahre Rechberger“ bedeutet nicht nur Aktionen und Veranstaltungen. Darüber hinaus ist der runde Geburtstag auch Anlass, immer wieder einen Blick zurück zu werfen. In der aktuellen Ausgabe zeigt hochglanz, wie sich der Rechberger-Katalog in den vergangenen Jahrzehnten verändert hat.



Im Wandel der Zeit

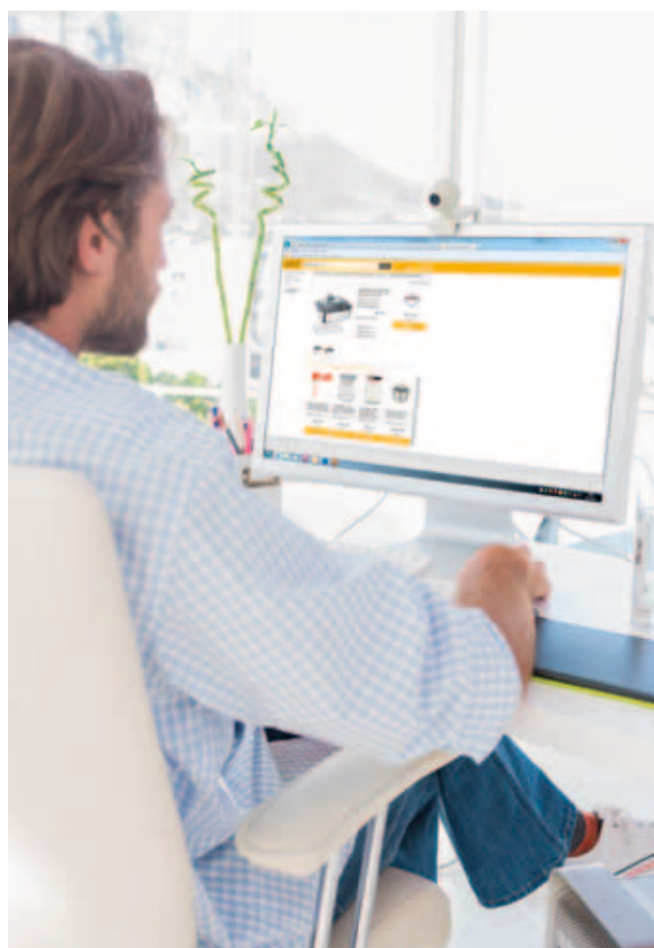
Der Katalog spielt bei Rechberger traditionell eine wichtige Rolle. Deshalb werfen wir heute einen Blick auf einen Katalog – damals noch „Musterbuch“ genannt – aus dem Jahr 1937. Das Sortiment enthielt aus heutiger Sicht durchaus Ungewöhnliches: wie zum Beispiel Gaslampen, Bügeleisen oder Kleiseisenwaren.

Hier war der Hintergrund noch ein eher technischer, Tischkultur im heutigen Sinne spielte eine untergeordnete Rolle. Nur ein kleiner Teil des Katalogs widmete sich Porzellan und Besteck. Wie auch heute unterstützte schon damals ein Nummern- und Schlagwortverzeichnis bei der Suche.

Im Laufe der Jahre stiegen die Anforderungen an das Sortiment, das schrittweise ausgebaut wurde. So wuchs auch der Katalog, und veränderte sich immer wieder in Aussehen und Layout. Heute hat er über 800 Seiten, aufgeteilt in 13 Kapitel. Damit hat man die Wahl aus rund 8.000 Artikeln für Gastronomie, Hotellerie und Handel: von den Tischkultur-Klassikern bis hin zu Großküchen-Bedarf.

Webshop als neuer Bestellweg

Ergänzt wird der Print-Katalog vom Webshop. „Unseren Kunden bietet der Webshop viele Vorteile: suchen, vergleichen und bestellen ist rund um die Uhr möglich“, freut sich Prokurist Gottfried Mühlbacher. „Außerdem sieht man auf einen Blick den aktuellen Lagerstand, kann Favoriten anlegen und mit wenigen Klicks gleich die passenden Zubehörartikel finden.“



WEBSHOP

www.rechberger.at/shop

Kühlen leicht gemacht

Vacu Vin hat 30 Jahre Erfahrung in der Produktion von cleveren Helfern für Küche, Bar und Haushalt. Seinen Ursprung hat das Unternehmen in der Entwicklung einer innovativen Vakuumpumpe. Mittlerweile reicht das Sortiment jedoch weit darüber hinaus und umfasst clevere Kühlmanschetten ebenso wie Korkenzieher oder Cocktail-Sets. Ein Designteam ist ständig auf der Suche nach neuen Produktideen. Seit 1. September ist Rechberger Vertriebspartner von Vacu Vin in Österreich.



„Elegant Cooler“, erhältlich in Edelstahl und schwarzem Kunststoff

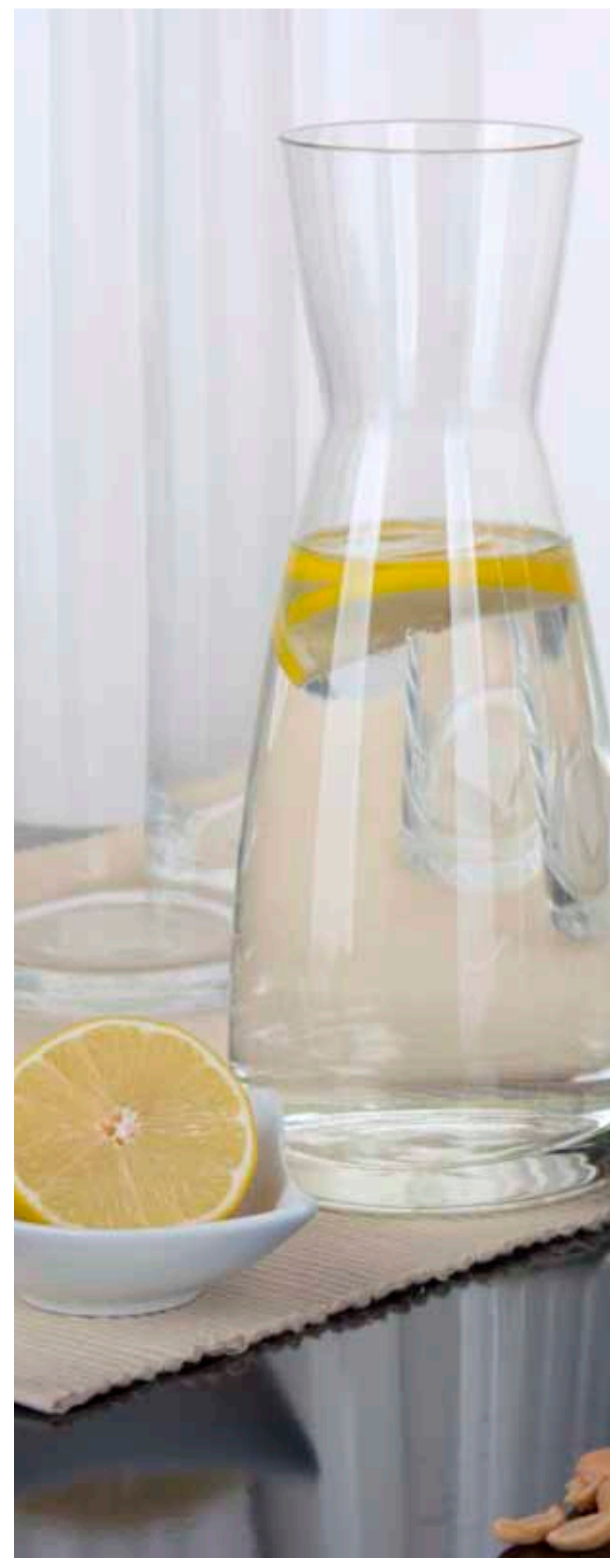


Weinset mit Kühlmanschette

Der „Elegant Cooler“ kühlt im Handumdrehen auf Trinktemperatur – ganz ohne Eis. Er verfügt über ein wiederverwendbares Kühlelement, das im Gefrierschrank aufbewahrt wird. Letzteres kühlt eine handelsübliche Flasche innerhalb von 5 Minuten und hält die Temperatur zuverlässig. Probleme mit Eis, Wasser oder nassen Etiketten gehören damit der Vergangenheit an.

Kühlmanschetten

Die Manschetten eignen sich für Flaschen von 0,7 bis 1 Liter Fassungsvermögen. Neben einer schwarzen und einer silbernen Variante umfasst das Sortiment auch Manschetten in exklusiver Leder- bzw. Holzoptik. Am besten beschreiben lässt sich der Allrounder als flexibler, extrem kalter Eismantel. Einfach aus der Gefriertruhe nehmen und über die Flasche ziehen: das Getränk erreicht so nach 5 Minuten die optimale Trinktemperatur.



ilios-Sonne geht auf



2009 ist die Geburtsstunde von ilios. Die Kollektion umfasst zunächst 8 Gläser und etabliert sich schnell am österreichischen Markt. Die hohe Produktqualität in Verbindung mit einem attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnis machen ilios zu einem vielseitigen Alleskönner, der in der Gastronomie zuhause ist. Klassiker wie das Sommer G'Spritzer-Glas oder die limitierte Edition für Hugo/Aperol Spritz setzen immer wieder neue Akzente.

Für jeden das passende Glas

Mittlerweile gibt es 39 Gläser mit der ilios-Sonne. Vom Weinglas über Gläser für Wasser, Bier, Sekt oder Digestif bis hin zum Dekanter. Neben einem klassischen Dekanter tragen auch die bekannten Ypsilon-Karaffen das ilios-Logo. Erhältlich sind sie in 3 Größen – 0,25, 0,5 bzw. 1 Liter – mit und ohne Füllmarke.

„ilios wächst beständig – mit neuen Varianten, Ergänzungen und Sondereditionen. Diese Vielfalt

ermöglicht es, unterschiedliche gastronomische Anforderungen zu erfüllen“, erklärt Gottfried Mühlbacher. „Durch den verschmolzenen Mundrand und den gezogenen Stiel macht ilios immer eine gute Figur. Neben Porzellan bzw. Besteck ein wichtiger Ausdruck von Tischkultur, den der Gast im wahrsten Wortsinn erfüllen kann.“

Bringt Farbe ins Leben

Die ilios-Kartons sind für alle Vertriebswege geeignet. Sie

enthalten Angaben wie Füllmenge und Abmessungen, und bieten einen modernen Auftritt. Außerdem bringen sie den Inhalt sicher und geschützt an den Einsatzort.

Ypsilon-Karaffen: 0,25 / 0,5 / 1 Liter



Vier Punkte, die für ilios sprechen

- Kristallglas höchster Brillanz
-
- gezogener Stiel
-
- verschmolzener Mundrand
-
- hohe Spülmaschinen- und Bruchbeständigkeit

ilios.
STIL BEI TISCH.

Artesano für kreatives Anrichten und Präsentieren



Die Villeroy&Boch-Neuheit überzeugt mit einem Design, das jede Tafel zum Blickfang macht. Die geradlinigen Formen nehmen sich selbst zurück und überlassen den kulinarischen Kreationen die Bühne. Artesano will nichts Besonderes sein – und ist es gerade deshalb. Dabei überzeugt das Qualitätsporzellan mit seiner Alltagstauglichkeit: extremer Kantenschlagfestigkeit sei Dank.

Porzellan soll überraschen, ohne sich in den Vordergrund zu drängen. So unterstreicht Artesano die Persönlichkeit jeder Küche, die klaren Formen geben Halt und lassen gleichzeitig Freiraum. Das Hotelporzellan ist außerdem geschirrspülfest und für Mikrowelle bzw. Salamander geeignet.

Trendiger Materialmix

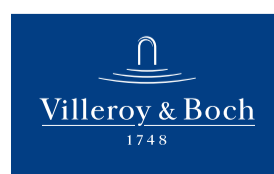
Interessant macht die 50 Teile umfassende Kollektion der einzigartigen Materialmix aus

Porzellan, Glas und Holz. Die Akazienholz-Tabletts gehen eine harmonische Verbindung mit den doppelwandigen Glas-Bechern ein, und bieten im Zusammenspiel mit dem Porzellan vielfältige Kombinationsmöglichkeiten.

Barista Konzept

Darüber hinaus hat sich Villeroy&Boch auch des Themas Kaffee angenommen, und bietet eine große Auswahl an Tassen und Bechern. Deren spezielle Geometrie sorgt für optimale

Aromaentfaltung und eine perfekte Crema. Der Scherben im Inneren ist gerundet: damit gelingt das Verzieren mit Milchschaum besonders einfach.



Clever Aufbewahren



In den luft- und wasserdicht verschließbaren Kunststoff-Behältern von Lock&Lock lassen sich Lebensmittel hygienisch und sicher aufbewahren: dafür sorgt das Deckeldesign mit vier patentierten Sicherheitsverschlüssen und einer Doppelkammer-Dichtung aus Silikon. Geschmack und Aromen werden so länger erhalten, intensive Gerüche bleiben fest verschlossen.

Die Boxen verbinden Qualität mit perfektem Bedienkomfort – zu Hause genauso wie unterwegs. Das transparente Material ermöglicht außerdem jederzeit den bequemen Überblick über den Inhalt.

Ein weiterer Vorteil: die Behälter sind BPA-frei, enthalten also kein schädliches Bisphenol A und eignen sich damit ideal für Lebensmittel.

Mikrowellen- und spülmaschinengeeignet

Die Boxen sind bis 120 Grad Celsius mikrowellengeeignet. Der Deckel muss dabei geöffnet bzw. komplett entfernt sein. Die Behälter lassen sich bei bis zu -20 °C in der Gefriertruhe aufbewahren, und können in der Spülmaschine gereinigt werden.



Amuse Bouche mundgeblasene Qualität



Die neuen Gläser von Bormioli bestehen aus doppelwandigem Borosilikatglas und sind handgemacht. Sie halten die Temperatur sowohl bei kalten als auch warmen Speisen zuverlässig. Außerdem sorgt die Doppelwand dafür, dass man die Gläser problemlos angreifen kann – selbst bei heißem Inhalt. Die Größen- und Formenvielfalt eröffnet zahlreiche Möglichkeiten. Perfekte Voraussetzungen also für den Einsatz bei Buffets, Veranstaltungen und im Catering.

Appetithäppchen und Fingerfood kann man mit dem „Thermic Glass“ besonders ansprechend präsentieren – dank optimaler Füllmenge bei kompakten Abmessungen. Durch den Henkel lassen sich die Gläser sowohl am Buffet als auch im klassischen Service hygienisch und sicher zum Gast bringen.

Kein Kondensieren

Durch die doppelwandige Ausführung gehört Kondensieren an der Außenseite der Vergangenheit an. Die Gläser sind mikrowellengeeignet und können in der Spülmaschine gereinigt werden.

Luigi Bormioli
ITALY



Schneid- und Servier- bretter aus Olivenholz



APS[®]

Die Olivenholz-Bretter sind im Naturschnitt hergestellt. Jedes Brett wird per Hand gefertigt, lackiert und anschließend mit einer Bohrung zum Aufhängen versehen. Daher unterscheiden sie sich auch in Form, Größe und Maserung. Die unverwechselbaren Einzelstücke sollten am besten mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel gereinigt werden.

Buffet XXL

Das XXL-Buffetbrett ist die erste Wahl, wenn besonders viel Platz gefragt ist. Es besteht aus Buchenholz und verfügt über Antirutsch-Füßchen. Dank des Durchmessers von 50 cm lassen sich auch ausladende Präsentationen perfekt umsetzen. Mit der optionalen aufklappbaren Rolltop-Haube aus Acryl ist außerdem die perfekte Hygiene am Buffet gewährleistet.



Buffetbrett Holz, Art.Nr.: 772779
Rolltophaube, Art.Nr.: 772780

Smoothies mixen leicht gemacht

Smoothies liegen im Trend. Die grünen Mixgetränke aus Früchten, Blattgemüse und Wasser schmecken gut und liefern hochkonzentrierte Nährstoffe. Für die Zubereitung empfiehlt sich ein Mixer, der rund 30.000 Umdrehungen schaffen sollte. Kerne und Pflanzenfasern lassen sich so leichter zerkleinern und sind besser verdaulich. Der Mixer sollte sich außerdem nicht zu stark erhitzen, damit die im Gemüse und Obst enthaltenen Enzyme nicht zerstört werden. Mit den beiden Hochleistungsmixern lassen sich Smoothies genauso einfach zubereiten wie Frozen Desserts, Saucen oder Suppen.



Leistungsfähiger Allrounder

Der „Power Blender“ schafft bis zu 32.000 Umdrehungen in der Pulse-Stufe. Der 1.500 Watt-Motor macht ihn zum Alleskönner für Frozen Cocktails, Iced Coffee Drinks, Saucen oder Dips. Er verfügt über 4-fach-Edelstahlmesser, die auch mit grünen Smoothies locker fertigwerden.

Der Behälter fasst 2 Liter, ist abnehmbar und besteht aus BPA-freiem Kunststoff. Die optional erhältliche Schallschutzhaube reduziert die Geräusentwicklung.



„Power Blender“

Grüner Tropical Smoothie

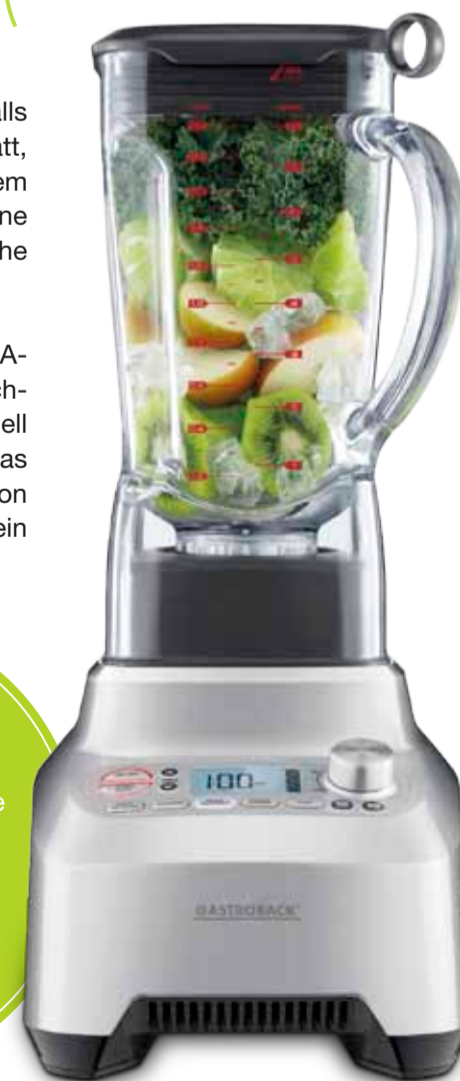
- 250 g Ananas
- 160 g gefrorene Mango
- 2 EL rohe Mandeln
- 60 g Grünkohlblätter
- 250 ml Kokosnusswasser
- 4 Eiswürfel



Feine Mixergebnisse – ganz ohne Flüssigkeit

Der „Professional“ eignet sich ebenfalls für grüne Smoothies. Mit 2.200 Watt, bis zu 32.000 Umdrehungen und einem 6-fach-Edelstahlmesser sorgt er für feine Mixergebnisse – selbst ohne zusätzliche Flüssigkeit.

Der 2 Liter-Behälter besteht aus BPA-freiem Tritan und ist stoß-, bruch- und spülmaschinenfest. Der speziell entwickelte Deckel ermöglicht das Dampfentlüften beim Zubereiten von Suppen. Im Lieferumfang ist auch ein Rezeptbuch enthalten.



„Professional“

Pikanter Grüner Smoothie

- 1 kleine geschälte Limette
- 1 Birne
- 60 g Grünkohlblätter
- 1 kleine Salatgurke
- 1 Kiwi geschält
- 375 ml Kokoswasser
- 6 Eiswürfel



Mit Rezeptbuch

Bringt Farbe in den Alltag

Die Tablettabräumwagen von Blanco sorgen für Ordnung in der Selbstbedienung. Die verschweißte Rahmenkonstruktion bürgt für Stabilität und Langlebigkeit, kompakte Maße und Wendigkeit inklusive. Mit den neuen färbigen Verkleidungen lassen sich die Allrounder jetzt in optische Hingucker verwandeln. Sie kommen überall dort zum Einsatz, wo Sichtschutz gewünscht ist. Die stabilen Paneele können leicht ein- und ausgehängt werden – und das ganz ohne Werkzeug.



einfach
austauschbar
- ohne Werkzeug



Zweiseitige (Bild rechts) oder dreiseitige Verkleidung



die optionale
Durchschubsicherung
hält Tablett sicher in
Position

Die Verkleidungen bieten ein Maximum an Flexibilität und Reinigungsfreundlichkeit. Darüber hinaus fügen sie sich nahtlos in das Farbkonzept der Basic Line von Blanco ein.

Die färbigen Paneele bestehen aus doppelt verzinktem, pulverbeschichtetem Feinblech. Für eine optimale Reinigung lassen sie sich mit wenigen Handgriffen und ganz ohne Werkzeug demontieren.

13 Farben für mehr Individualität

Die Verkleidungen sind sowohl als zweiseitige (für die Seitenteile) als auch als dreiseitige Variante erhältlich. Zusätzlich zur neutralen Edelstahlversion kann man aus 13 Farben wählen: die Palette reicht von rot über gelb bis limette.

Optional ist ein Wagendach mit umlaufender Galerie erhältlich, das sich zum Abstellen von Flaschen und Gläsern eignet. Es wird auf die Rahmenkonstruktion aufgesetzt und kann abgenommen werden.

Farbpalette:



Isolierkannen auf höchstem Niveau



alfi steht seit mehr als 100 Jahren für Isolierkannen und -gefäße auf höchstem Niveau: hochwertige Materialien, hohe Materialstärken, beste Verarbeitungsqualität, Stabilität und Langlebigkeit. Die Kannen des deutschen Herstellers sind für den professionellen Einsatz in Gastronomie, Krankenhäusern und Pflegeheimen konzipiert und besonders widerstandsfähig. alfi setzt außerdem auf eine geprüfte, umweltfreundliche Produktion made in Germany. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, die Kannen zu individualisieren: mit Gravuren, Ätzungen oder Bedruckungen.

Mokka TopTherm

Die Neuheit aus dem alfi-Sortiment ist in drei Größen erhältlich: 0,6, 1 und 1,5 Liter und deckt so einen Inhalt von 4, 8 bzw. 12 Tassen ab. Die Kanne aus mattiertem Edelstahl ist spülmaschinenfest und thermisch desinfizierbar. Der doppelwandige, vakuumgepumpte Edelstahlkörper macht sie schlag- und bruchfest.

Ein praktischer Drehverschluss sorgt für einfache Handhabung. Mokka hält so bis zu 12 Stunden heiß und bis zu 24 Stunden kalt.

Die Kannen sind schadstofffrei, recyclingfähig und werden umweltschonend hergestellt.

Hotello

Die polierte Edelstahl-Isolierkanne wurde für härteste Anforderungen in Gastronomie und Hotellerie entwickelt. Durch den Verzicht auf Kunststoffe oder Silikonapplikationen ist sie thermisch desinfizierbar. Hotello wurde aufwändig klinisch getestet und verfügt über ein entsprechendes Hygienegutachten. Der doppelwandige, vakuumgepumpte Edelstahlkörper macht sie außerdem schlag- bzw. bruchfest.

Hotello ist in vier Größen erhältlich – von 0,3 bis 1,5 Liter. Die Kanne ist spülmaschinenfest und ermöglicht durch ihr Scharnier-Deckelsystem die bequeme Einhandbedienung. Getränke lassen sich bis zu 12 Stunden heiß oder bis zu 24 Stunden kalt halten.



*Komplett aus Edelstahl:
robust und thermisch
desinfizierbar*



Mokka
0,6 / 1 / 1,5 Liter

Hotello
0,3 / 0,6 / 1 / 1,5 Liter

Die 7 TOP.HOTELS Mühlviertel und Ihre Lust am Leben

Wenn die Rede von der landschaftlich reizvollen Grenzregion Mühlviertel ist, denken Viele an ländliches Idyll und einen Ort, an dem sich Fuchs und Hase noch gute Nacht sagen. Umso größer ist die Überraschung für all jene, die zum ersten Mal hier ihre Urlaubszeit verbringen. Das Mühlviertel als idyllisches Landschafts-Paradies mit einzigartigen touristischen Angeboten. Das Mühlviertel im touristischen Aufwind: Sieben innovative und erfolgreiche TOP.HOTELS haben sich zu einer über die Grenzen hinaus einzigartigen Hotel-Kooperation zusammengeschlossen und sind nun auch gemeinsam auf Erfolgskurs.



Gastkommentar von KR Werner Pürmayer



Vernetzung für die Region

Unter dem Motto „gemeinsam stark statt einsam und eifersüchtig“ wurde im Frühling 2011 die Idee zur Vernetzung der TOP.HOTELS

geboren und seither immer weiter intensiviert. Dabei stehen Imagebildung und Qualitätssicherung an vorderster Stelle, denn damit einher geht der kommerzielle Erfolg.

Und so sind die Steigerung des Bekanntheitsgrades sowie die positive Imagebildung, einerseits der Urlaubsdestination Mühlviertel durch starkes Qualitätsbewusstsein und andererseits des Berufsbildes in der Hotellerie, ganz wesentliche Zielsetzungen.

Kooperationen im Aus- und Weiterbildungsbereich für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, gemeinsame Marketingprojekte sowie Synergien in der Einkaufspolitik sind die Schwerpunkte der Zusammenarbeit.

Mitarbeiter-Akademie

Durch die Mitarbeiter-Akademie erhalten unsere Mitarbeiter nicht nur professionelle, fachspezifische und kostenlose Weiterbildungsmöglichkeiten, sondern diese ermöglicht auch den wichtigen Erfahrungsaustausch unter Kollegen. Ein weiteres Karrieresprungbrett für die Arbeitnehmer und Lehrlinge von Tourismusberufen bietet die „Lehre mit Matura“, die wir zusammen mit dem WIFI und dem Verein „Lehre mit Matura“ geschaffen haben und erstmals in der Tourismusbranche im Oktober 2010 in Oberösterreich startete.

Wir sind stark im Bereich Marketing und regionaler Einkauf vernetzt. Auch wenn jedes Hotel für sich seinen eigenen, einzigartigen Zugang zum Thema Urlaub hat, ergeben sich Anknüpfungspunkte um gemeinsames Destinationsmanagement und Marketing zu betreiben. Als TOP.HOTELS Mühlviertel werben wir für einzigartigen Qualitätsurlaub im Mühlviertel und zeigen damit die Vielfalt unserer schönen Region auf.

Wir leben die „Miteinander-Mentalität“ und sind der Beweis, dass Wettbewerb nicht gleichbedeutend ist mit Konkurrenz, sondern dass es wichtig ist, die positiven Seiten der sich anbietenden Synergien zu nützen.

www.tophotels-muehlviertel.at