



DAS FACHMAGAZIN RUND UM DEN TISCH



hochglanz

OKTOBER 2015



Servierformen in
Gusseisenoptik



FABRIQUÉ EN FRANCE
DEPUIS 1768



Alles für den Gast: 7. bis 11. November

Rechberger präsentiert auf der *Alles für den Gast* im Messezentrum Salzburg wieder die Trends und Neuheiten für Gastronomie und Hotellerie. Im besonderen Fokus stehen die Tischkultur-Highlights rund um Porzellan, Glas, Besteck und Accessoires.

Halle 10
Stand
422/620

Liebe Leser,

die „Alles für den Gast“ rückt mit großen Schritten näher. Die führende österreichische Branchenmesse ist für Rechberger traditionell ein Hot Spot.

Unseren Messestand erweitern wir heuer deshalb auch, und bieten Platz für noch mehr Trends und Neuheiten.

Highlights

In der aktuellen Ausgabe spannt sich der Bogen von Tee- und Kaffeekannen aus Glas über Edelstahl-Isolierkannen und unzerbrechliche Polycarbonat-Becher bis hin zu einer Granatapfelpresse.

Buffet

Ein Schwerpunkt ist dem Thema Buffet gewidmet. Die Buffetwagen von Pintinox sorgen für perfektes Präsentieren – gerade im Frontbereich.

Fillich stellt mit seiner Raiser-Kollektion wiederum die Basis zum Gestalten abwechslungsreicher Buffetlandschaften vor.

Keramische Welten

Ein weiteres Highlight ist „Pottery“ von Schönwald. Die Porzellan-Kollektion schafft mit ihrer Oberfläche in keramischer Optik bzw. Haptik eine außergewöhnliche Symbiose.

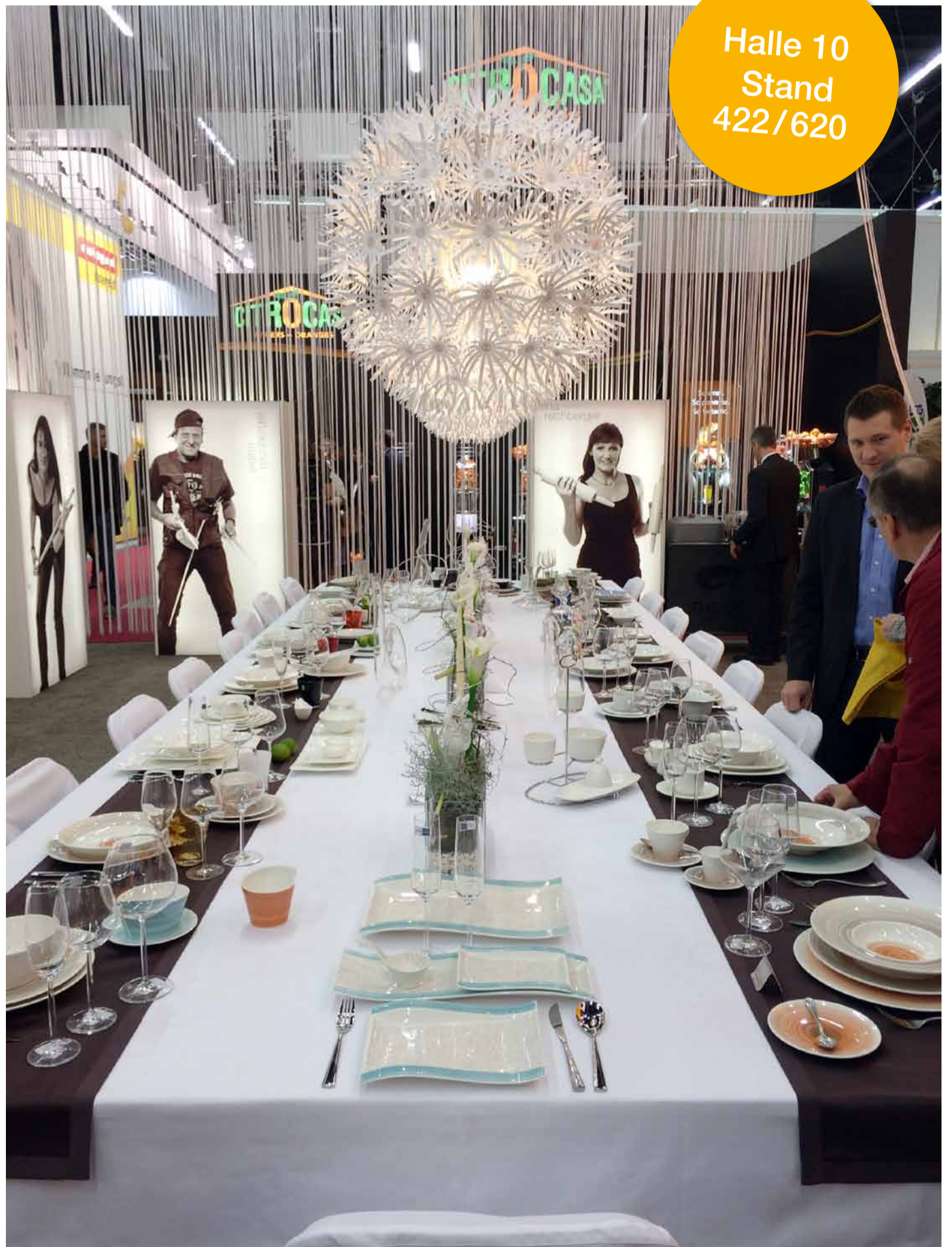
Kräftige Töne treffen auf Naturfarben und schaffen unverwechselbare Einzelstücke.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Blättern und Lesen.

Ihr

ppa. Gottfried Mühlbacher

Die nächste Ausgabe von hochglanz erscheint im November 2015



Alle Details zur „Alles für den Gast“ lesen Sie in der November-Ausgabe von hochglanz.

„Heuer wird der Messestand noch etwas größer als im letzten Jahr“, verrät Gottfried Mühlbacher. „Auf der zusätzlichen Fläche präsentieren wir Produkthighlights aus unterschiedlichen Bereichen – mit neuen Lieferanten und einigen Überraschungen.“

Aufgedeckt

Den Mittelpunkt des Messestands bildet ein riesiger gedeckter Tisch. Auf der 8 Meter langen Tafel kann man unterschiedliche Stilrichtungen sehen. Vintage-Besteck findet sich dort neben klassischen Modellen,

Porzellan in keramischer Optik neben Bone China. Farbige Trinkgläser und Accessoires setzen Akzente, geben Deko-Anregungen und bringen Farbe ins Spiel.

Porzellan in keramischer Optik



Der Trend in Gastronomie und Hotellerie geht zu mehr Individualität und Ursprünglichkeit. Dabei darf sich Porzellan auch in durchaus ungewöhnlichem Gewand präsentieren. Beim Thema Oberflächen hat sich Schönwald bei Pottery etwas Besonderes einfallen lassen: Dekore in keramischer Optik und Haptik. Kräftige Töne treffen auf Naturfarben und geben dem Porzellan eine naturverbundene Ästhetik. Die konsequente handwerkliche Anmutung macht jeden Artikel zu einem unverwechselbaren Unikat.

Pottery bietet den kreativen Raum, Speisen attraktiv zu präsentieren – von asiatisch bis Bistro. Dabei garantiert das Sortiment den hohen Qualitätsstandard von Hartporzellan inklusive spülmaschinenfester Inglassurdekore.

Dekorkonzepte

Drei Dekorkonzepte bieten Raum für Speisenpräsentation mit asiatischem Flair – ob mit zarten Sprenkeln, glatter Look in jadegrün oder mit matter Oberfläche in Schieferoptik.



SCHÖNWALD
Germany

Kaffee und Tee



Bodum steht seit vielen Jahren für Produkte, deren oberste Maxime Funktionalität und Qualität sind. Das dänische Unternehmen wurde 1944 von Peter Bodum in Kopenhagen gegründet und befindet sich noch heute in Familienbesitz. Die Lösungen für Kaffee und Tee punkten neben ihrer Produktqualität vor allem mit ihrem Design. Die Kollektion „Bistro Nouveau“ ist einer der Klassiker aus dem Bodum-Sortiment.

Im Teebereiter von Bistro Nouveau vereinen sich Design und Funktionalität. Die Teekannen bestehen aus hitzebeständigem, geschmacksneutralem Borosilikatglas. Der große, aus BPA-freiem Kunststoff gefertigte Filter gibt den Teeblättern viel Raum: so kann sich das Aroma optimal entfalten. Der Brühvorgang wird einfach und bequem gestoppt, indem man den Filter aus der Kanne zieht.



Kaffee-Allrounder

Das Press Filter System garantiert einen vollmundigen, besonders aromatischen Kaffee. Die Kannen sind aus hitzebeständigem, geschmacksneutralem Borosilikatglas – die Qualität der Kaffeebohne wird so noch besser hervorgehoben. Der Plastikgriff sorgt für perfekte Handhabbarkeit. Ein weiterer Vorteil: man braucht weder Papierfilter noch Kapseln.

Ideal für Heißgetränke

Der Heißgetränke-Bereiter ist in zwei Größen erhältlich. Die kleinere Variante hat ein Volumen von 6,8 Liter, die 30-Liter Version eignet sich vor allem für den professionellen Einsatz in Gastronomie und Hotellerie. Der Korpus besteht aus Edelstahl mit einem Kunststoff-Sockel.

Die Töpfe sind dank geschlossenem Boden universell einsetzbar: zum Erwärmen und Warmhalten von Getränken genauso wie zum Einkochen von Früchten oder Gemüse.

Als großer Kochtopf eignen sie sich außerdem ideal für Suppe, Eintopf oder Gulasch.

Bequem und sicher

Der Temperaturregler mit Präzisionsthermostat ermöglicht einfaches Justieren, wärmeisolierte Griffe und ein Überhitzungsschutz sorgen für sicheres Arbeiten. Mit dem ¼ " Ablasshahn lassen sich die Töpfe beim Abfüllen von Getränken leicht bedienen.



Im Webshop ansehen

Qualität made in Germany

Die Kannen des deutschen Herstellers alfi sind für den professionellen Einsatz konzipiert und überzeugen mit ihrer Robustheit. Ein weiterer Vorteil der Kollektionen Gusto Metall und Juwel: sie halten bis zu 12 Stunden heiß und bis zu 24 Stunden kalt.

Juwel – der Klassiker

Juwel überzeugt mit Qualität made in Germany. Die Kannen verfügen über einen alfiDur Vakuumb-Hartglaseinsatz: Sie halten 12 Stunden heiß und 24 Stunden kalt. Das Ausgießsystem und der Griff bestehen aus verchromtem Metall.

Das speziell entwickelte Einhand-Bedienungssystem sorgt für perfekte Ergonomie und komfortables Handling. Erhältlich ist Juwel in den Größen 0,75, 1 und 1,5 Liter.

Gusto Metall

Die Kannen der Serie Gusto verfügen ebenfalls über einen Vakuumb-Hartglaseinsatz. Sie halten 12 Stunden heiß und 24 Stunden kalt.

Ausgießsystem und Griff bestehen aus verchromtem Kunststoff, der Drehverschluss sorgt für die bequeme Einhandbedienung. Die Kannen sind in zwei Größen (1 und 1,5 Liter) erhältlich.



Juwel

Die Vorteile:



Gusto

Das Funktionsprinzip



Allrounder für Granatäpfel

Die Multifunktions-Saftpresse von Cilio eignet sich für alle Zitrusfrüchte und wird sogar mit Granatäpfeln fertig. Die stabile Profi-Qualität aus Zink-Druckguss und Trichter bzw. Presskegel aus Edelstahl sorgt für optimale Ergebnisse. Durch den ergonomischen Hebel ist nur geringer Kraftaufwand beim Auspressen nötig, Saugfüße verhindern ein Verrutschen. Kompakte Abmessungen und geringes Gewicht erleichtern die Handhabung.



Der Granatapfel

Die Heimat des Granatapfels (oder Grenadine) ist West- bzw. Mittelasien, heute wird er unter anderem im Mittelmeerraum angebaut. Der Name stammt von lateinisch „granum“, was Korn, Kern oder Samen bedeutet. Geprägt wurde er durch die vielen Samenkörner, die vor allem das Auspressen zu einer Herausforderung machen.

cilio
PREMIUM



Art. Nr.: 226 664 139

Teig portionieren mit einer Hand

Mit der Neuheit von Westmark haben Kleckern und umständliches Befüllen jetzt ein Ende. Bequem mit nur einer Hand dosieren: so steht dem Backvergnügen nichts im Weg.

Der Teigportionierer ist ideal geeignet zum Dosieren von Rührteig für Muffins, Cake Pops, Donuts oder Palatschinken. Der Küchenhelfer hat ein Volumen von 0,9 Liter, und lässt sich dank cleverem Griff mit nur einer Hand bedienen.

Reinigen sollte man am Besten per Hand mit mildem Spülwasser. Einfach klar nachspülen und trocknen lassen, und der Teigportionierer ist für den nächsten Einsatz bereit.



Art. Nr.: 226 609 144

Unzerbrechliche Mehrwegbecher



Splitterndes Glas ist für Gäste wie auch für das Personal ein Alptraum. Mit der bruchsicheren Polycarbonat-Kollektion von Roltex gehört diese Vorstellung der Vergangenheit an. Besonders empfehlenswert sind die Alleskönner für Events, Outdoor-Veranstaltungen oder Partys. Dank ihres Designs und der transparenten Ausführung kann man sie optisch fast nicht von herkömmlichen Gläsern unterscheiden.

Die Mehrwegbecher sind mikrowellen- und spülmaschinenfest. Das Sortiment bietet Stamperl und Becher genauso wie Varianten für Caipirinha, Cocktails, Champagner oder Eis. Mit dieser Auswahl lassen sich gängige gastronomische Anforderungen problemlos abdecken.

roltex®



Art. Nr.: 226609 127

Dekorieren leicht gemacht

Mit der Dekorierflasche wird Befüllen und Verzieren zum Kinderspiel. Der Allrounder eignet sich für Toppings auf CupCakes, Torten, etc.

Schlagobers und Butterfrostings können zum Herunterkühlen einfach in der Flasche in den Kühlschrank gelegt werden.

Die 6 Tüllen kann man in der Flasche aufbewahren: so geht nichts verloren.



WESTMARK

Einfach besser backen

Die Backformen von Walter verfügen über eine spezielle Antihaft-Beschichtung. Durch den Einsatz von keramischen Partikeln konnte die Verschleißfestigkeit erhöht werden: die Formen sind daher besonders robust und haltbar.

Die Formen sind in schwerer Profiqualität ausgeführt und eignen sich daher für den Einsatz in Gastronomie und Hotellerie. Eine sehr gute Leitfähigkeit sorgt für optimale Wärmeverteilung und ermöglicht damit gleichmäßiges Backen. Darüber hinaus sind die Formen obstsäurebeständig. Das Sortiment umfasst Springformen ebenso wie Versionen für Königs Kuchen, Rehrücken, Gugelhupf und Obsttorten.

Reinigungstipp

Säubern lassen sich die Backformen am besten in heißem Wasser mit etwas Spülmittel und einem weichen Tuch: so bleibt die Beschichtung unversehrt. Aggressive Spülmittel oder Bürsten sollte man vermeiden, auch für die Spülmaschine sind die Formen nicht geeignet.



WALTER

...einfach besser backen...





- 200 g Weizenmehl Type 405
- 1/2 TL Backpulver
- 100 g Quark
- 4 EL Öl
- 1 Eigelb
- 1/2 TL Salz
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 200 g gekochter Schinken
- 40 g Zwiebeln
- 150 g Gauda-Käse
- 4 Eier
- 150 ml Milch
- frisch gemahlener Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss

Schinken-Käse Quiche

Mehl mit Backpulver gut mischen. Quark, Öl, Eigelb und Salz hinzugeben und Teig kneten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Die gefettete Form mit dem Teig auskleiden und danach 1 Stunde kühl stellen.

Inzwischen für den Belag die Kräuter waschen. Die Petersilie, Schnittlauch und Zwiebeln fein hacken. Den Schinken in Streifen schneiden und den Käse reiben. Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Kräuter, Schinken und Käse mischen und auf den Teig gleichmäßig verteilen. Danach die Eier mit Ricotta, Milch und Gewürzen gut mischen und in die Form geben und glatt streichen.

Die Quiche bei 200 °C ca. 45 bis 50 Min. fertig backen.

Obsttorten-/Tarteform



Der Deckel macht den Unterschied



Durch das innovative Ventil kann man die Pure Box jetzt noch vielseitiger nutzen. Die Glasbehälter mit Kunststoff-Deckel lassen sich vom Kühlschrank (Ventil geschlossen) direkt in den Mikrowellenherd (Ventil offen) geben: Und das alles, ohne vorher den Deckel entfernen zu müssen. Aufwärmen wird so zum Kinderspiel.

Der Kunststoff-Deckel ist lebensmittelecht und BPA-frei, enthält also kein schädliches Bisphenol A. Das integrierte Ventil verhindert das Austrocknen der Lebensmittel, und ermöglicht ein schonendes Erwärmen.

Hart im Nehmen

Ein weiterer Vorteil der Boxen: Der Korpus aus gehärtetem Glas ist leicht zu reinigen und bis zu 5-mal widerstandsfähiger als herkömmliches Glas. So steckt die Pure Box im Alltag die eine oder andere Belastung locker weg. Erhältlich sind die stapelbaren Behälter in verschiedenen Größen und Formen sowie als Set-Artikel mit jeweils drei Boxen.

Klare Linie

Die Schüsseln der Serie „Cosmos“ bestehen aus gehärtetem Glas und sind besonders robust und widerstandsfähig. Ausgelegt wurden sie für einen Temperaturbereich von -20 bis +110 °Celsius. Außerdem eignen sie sich für Geschirrspüler und Mikrowelle. Erhältlich sind die Schüsseln mit einer Füllmenge von 0,19 bis 4 Liter.



Perfekter Service



Die Buffetwagen von Pintinox bieten für jeden Einsatzzweck die passende Lösung. Sie lassen sich mit Borden, Schublade bzw. Rolltopaufsatz individualisieren und stehen auch als Variante für den Getränkeservice zur Verfügung. Durch ihr Design empfehlen sie sich speziell im Front-Bereich, und stellen eine Alternative zum klassischen Servierwagen dar.

Die Holz-Borde sind kratzfest und mit einem umlaufenden Kantenschutz ausgestattet. Alle Strukturteile bestehen aus Edelstahl und bilden einen auffälligen Kontrast zu den Holz-Elementen. Mit dem Rolltop-Aufsatz können Speisen hygienisch und ansprechend präsentiert werden – gerade im Außenbereich.

Erhältlich sind die Wagen in verschiedenen Abmessungen sowie mit zwei oder drei Borden. Eine kompakte Variante wurde speziell für den Getränkeservice entwickelt.

Auf leisen Sohlen

Dank doppelgelagerter Rollen kann man die Wagen mit geringem Kraftaufwand und besonders leise bewegen. Alle Rollen lassen sich um 360 Grad drehen, zwei sind zusätzlich gebremst.

PINTINOX



Rolltop-Aufsatz „Smart Jumbo“
Art.Nr.: 227 725 608

Buffets auf einer neuen Ebene

Getränkeseit mit
Bügelverschlussflaschen

Mit der Neuheit von Frilich lassen sich abwechslungsreiche Buffetlandschaften inszenieren. Eine große Auswahl an Standfuß-Varianten ermöglicht hohe Individualität. Unterschiedliche Höhen und Abmessungen sorgen für die optimale Ausnutzung vorhandener Flächen. Der Vintage-Look schafft dabei einen ebenso eleganten wie modernen Auftritt.

Die Frischeplatten bestehen aus Porzellan: neben der weißen Ausführung gibt es auch eine Variante in Basalt-Optik. Kombinieren lassen sie sich mit Standfußrahmen in hellem Holz bzw. in einer weiß lackierten Ausführung. Abgerundet wird das Konzept von Zutatendisplays für Brot bzw. Obst mit einem innenliegenden Metallkorb.

Getränke-Sets

Die Getränke-Sets bestehen aus einer Edelstahlschale mit 20 Bügelverschlussflaschen à 0,2 Liter.

Durch die drei integrierten Kühlrippen kann man die Flaschen bequem temperieren: einfach Wasser hineingeben und ins Gefrierfach legen oder mit Crasheis befüllen. Schon halten Säfte zuverlässig die gewünschte Temperatur.

Porzellan in
trendiger Basaltoptik

Porzellanplatten treffen auf
handgefertigten Speckstein



Der Boom von Premium Gin & Tonic

Seit einiger Zeit boomt Premium Gin & Tonic in Österreich. Der Longdrink ist der Klassiker schlechthin, und aus keiner Bar wegzudenken. Fever-Tree als Vorreiter im Premium-Segment setzt hier ein klares Zeichen mit seiner Qualität. Der Markenname „Fever-Tree“ (deutsch: Fieberbaum) ist das umgangssprachliche Wort für den Chinarindenbaum. Aus dessen Rinde wird Chinin gewonnen, der entscheidende Bitterstoff im Tonic.

Alles begann mit dem Versuch, den perfekten Gin & Tonic zu mixen. Zwar gab es eine ganze Reihe hochwertiger Gins auf dem Markt, doch eine Kostprobe sämtlicher Tonics brachte die beiden britischen Fever-Tree Gründer Charles Rolls, ehemaliger geschäftsführender Gesellschafter von Plymouth Gin, und Tim Warrillow zu dem Ergebnis, dass keines davon ihren hohen Ansprüchen gerecht wurde.

Kein künstlicher Geschmack

Doch was genau ist das Problem mit diesen Tonics? Vor allem eines: künstliche Aromen, Süßungsmittel und Konservierungsstoffe hinterlassen einen unangenehmen Nachgeschmack im Mund, und zerstören die ausgewogenen Aromen des Gins.

Die Erfinder von Fever-Tree stellten sich daher eine einfache Frage: Warum stellt man Premium-Spirituosen her und überdeckt ihren Geschmack mit zweitklassigen Mixern? Diese Frage führte zu ihrer Philosophie: If ¾ of your drink is the mixer, make sure you use the best.

Am Markt lanciert wurde Fever-Tree schließlich 2005. Die Einführung von Premium Indian Tonic Water war eine kleine Revolution, denn es war das erste Premium Tonic weltweit.

Das Glas zum Drink

Um den Geschmack perfekt zur Geltung zu bringen braucht es auch das passende Glas. Mit dem exklusiven Fever-Tree-Glas lässt sich der Genuss noch weiter steigern. Die Kelchform bietet den Aromen die Möglichkeit zur optimalen Entfaltung, der schwarze Stiel und Fuß sind ein Eyecatcher und sorgen für einen unverwechselbaren Auftritt.

Die wichtigsten Zutaten:

Bei Fever-Tree stehen Natürlichkeit und Geschmackserlebnis im Mittelpunkt. Deshalb haben die Firmengründer einige der entlegensten, schönsten (und gefährlichsten) Gegenden der Erde bereist, nur um bei kleinen Speziallieferanten nach den besten natürlichen Zutaten zu suchen.

- Chinin aus Zentralafrika
- grüner Ingwer von der Elfenbeinküste, aus Indien und Nigeria
- Zitrusextrakte aus Sizilien
- Bitterorangen aus Tansania
- Zitronenthymian und Rosmarin aus der Provence

Aus Überzeugung garantiert Fever-Tree für das gesamte Produktangebot folgende Zutatenvorgaben:

- ausschließlich natürliche Aromen
- bei den Aromastoffen handelt es sich um firmeneigene Mischungen von hochwertigen Pflanzenextrakten aus der ganzen Welt
- 100 % hochreines Chinin (Bitterstoff im Tonic Water)
- keine künstlichen Süßstoffe
- keine künstlichen Konservierungsmittel
- keine künstlichen Farbstoffe



Die Gründer Charles Rolls und Tim Warrillow

FEVER-TREE



Machen Sie es sich in der ersten Recycling-Klasse bequem und lehnen Sie sich zurück.

Sagen Sie uns, was Sie brauchen, den Rest erledigen wir.
www.araplus.at

UNSER SERVICE IST IHR PLUS.

ARAplus+

DIE SERVICEMARKE DER ARA GRUPPE