



hochglanz



Exklusives
Reichberger-Gewinnspiel
Gewinnen Sie Preise der Kollektion *Allure*
im Gesamtwert von 3.000 Euro



extrem harte Glasur sorgt für
hohe Kantenschlagfestigkeit

innovative Porzellanmasse
Noble China: dünn und
besonders zart



Messshighlights

Das Jahr 2015 steht ganz im Zeichen von 130 Jahre Rechberger. Daher bieten wir allen Besuchern der „Alles für den Gast“ ein ganz besonderes Highlight: 130 Euro Jubiläumsrabatt bei einem Einkauf ab 1.000 Euro. Außerdem kann man beim exklusiven Rechberger-Gewinnspiel Warenpreise der Schönwald-Kollektion *Allure* im Wert von 3.000 Euro gewinnen.

7. bis 11.
November
Halle 10
Stand 422/620



Liebe Leser,

die „Alles für den Gast“ ist der heimische Hotspot für Gastronomie und Hotellerie. Deshalb ist unser Messeauftritt heuer auch noch größer – mit mehr Highlights rund um Tischkultur.

Im Mittelpunkt steht eine riesige gedeckte Tafel, auf der Glas, Porzellan, Besteck und Accessoires präsentiert werden.

Jubiläumsrabatt & Gewinnspiel

Außerdem profitieren Sie von unserem 130-Jahr-Jubiläum: bei einer Bestellung am Messestand erhalten Sie 130 Euro Rabatt*.

Darüber hinaus können Sie an unserem exklusiven Gewinnspiel teilnehmen, und Preise der Schönwald-Kollektion *Allure*.

Ein weiterer Höhepunkt: der vergrößerte Messestand. Rund 70 zusätzliche Quadratmeter sorgen für mehr Präsentationsfläche. „Wir stellen sieben zusätzliche Produktgruppen vor: der Bogen spannt sich von Isoliertassen über geschmiedete Messer bis hin zu Weinkühlern“, erklärt Gottfried Mühlbacher. „Dieses breite Portfolio ist es auch, das uns als Großhändler ausmacht.“

Tischlein deck dich

Mittelpunkt des Messestands ist ein riesiger gedeckter Tisch: auf 8 Metern stehen dort die Trends der Saison. „Porzellan, Glas, Besteck und Accessoires kommen auf dem Tisch perfekt zur Geltung. So kann man sich vorstellen, wie zum Beispiel Porzellan in keramischer Optik oder farbige Trinkgläser auf den Gast

wirken“, beschreibt Verkaufsleiter Jürgen Stehrer. „Diese Form der Präsentation ist optimal, weil Tischkultur zu einem hohen Maß auch vom Kombinieren, Zusammenstellen und Experimentieren lebt.“

2 Messe-Highlights

Die Produkte, die wir in dieser Ausgabe von hochglanz vorstellen, finden Sie auch auf unserem Messestand auf der „Alles für den Gast“ – zum Ansehen, Angreifen und Vergleichen.

Edelbrand

Im Gastkommentar gibt uns Alois Gölls einen Einblick in die Entstehung von hochprozentigen Köstlichkeiten.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Blättern und Lesen.

Ihr

Gottfried Mühlbacher

Die nächste Ausgabe von hochglanz erscheint im Februar 2016

Gutschein

130 €



Jubiläums-Rabatt bei Ihrer Bestellung am Rechberger Messestand*

* ab einer Netto-Einkaufssumme von 1.000 Euro. Gültig von 7. bis 11. November 2015 bei Kaufabschluss am Rechberger-Messestand auf der „Alles für den Gast“. Kann nicht auf bereits abgeschlossene Aufträge angerechnet werden. Keine Barablöse möglich. Nicht mit anderen Aktionen kombinierbar. Vorbehaltlich eventueller Irrtümer in Text und Abbildung.



SCHÖNWALD
Germany

Schönwald Allure

Exklusives Rechberger-Gewinnspiel

Gewinnen Sie Warenpreise der Kollektion *Allure* im Gesamtwert von **3.000 Euro***



Teilnahmeschein – Allure Gewinnspiel

Ausfüllen und am Rechberger-Messestand
Halle 10, Stand 422/620 abgeben.

Vorname: _____ Nachname: _____

Firma: _____

Straße: _____ PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

Unterschrift: _____

An der Verlosung nehmen ausschließlich vollständig ausgefüllte Coupons teil.



* Bruttowert inkl. USt. Teilnahmeberechtigt sind ausschließlich Unternehmen. Um teilzunehmen, muss der ausgefüllte Gewinncoupon auf der Alles für den Gast von 7. bis 11. November 2015 am Rechberger-Stand in die Gewinnbox geworfen werden. Die Gewinner werden schriftlich verständigt. Eine Barabläse ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Am Messestand sieht man Vintage-Besteck neben klassischen Modellen, Porzellan in keramischer Optik neben Bone China. Diese Vielfalt gibt einen guten Überblick und hilft dabei, sich ein umfassendes Bild zu machen.



Peter Hautzinger, Verkaufsleiter

Gewinner



Hotel Weisses Lamm in See
Frau Brigitte Ehrenberger



Hotel Grauer Bär Sölden
Herr Florian Schmisl

Auf der Fachmesse FAFGA in Innsbruck konnte man am Rechberger-Stand am großen Allure-Gewinnspiel teilnehmen. Die Gewinner (Fotos oben; weiters: Hotel Post / Stuben am Arlberg und Alpengasthof Hochsöll / Söll) freuten sich über Preise im Gesamtwert von 2.000 Euro.

Sicherer Service, kein Rutschen

Die Gläser der Serie Slide Control verfügen über eine nicht sichtbare Dichtung am äußeren Boden. Der innovative Silikon-Ring garantiert den sicheren Halt – und das auf jedem Untergrund. Das unbeabsichtigte Abrutschen vom Servertablett gehört damit endgültig der Vergangenheit an. Auch auf Porzellantellern und -platten ist sicheres Abstellen kein Problem. Vor allem bei Events und Veranstaltungen eine gute Voraussetzung für perfekten Service.

Die Dichtung ist verdeckt angebracht, und daher von außen für den Gast nicht sichtbar. Sie ist besonders robust und widersteht auch wiederholten Garvorgängen im Ofen bei bis zu 200 Grad Celsius.

Das gehärtete Arcoroc-Glas garantiert außerdem für hohe Stoß- und Widerstandsfähigkeit. Außerdem sorgt es dafür, dass Slide Control auch Temperaturschwankungen problemlos wegsteckt.

Mehr als 2.000 Waschgänge

Ein weiterer Vorteil: die Allrounder halten mehr als 2.000 Waschgängen in industriellen Spülmaschinen stand, ohne dass die Dichtung dabei ihre Funktionalität verliert. Zudem sind die Gläser für die Mikrowelle geeignet.



Die Silikondichtung ist für den Gast nicht sichtbar

Arcoroc
PROFESSIONAL



Selbst auf schiefem Untergrund gibt es kein Verrutschen: ideal für Veranstaltungen und Caterings



Verschiedene Formen sorgen für Vielfalt: von 0,1 bis 0,27 Liter



Design-Kühler



Die Karaffe von VacuVin ist der elegante Allrounder, wenn es um effektives Kühlen geht. Die Flasche hat eine Füllmenge von 1 Liter und enthält zwei herausnehmbare Rapid Ice-Elemente. Wein, Wasser oder Säfte können so im Handumdrehen auf die ideale Trinktemperatur gebracht werden – ganz ohne Eis.

Die Elemente einfach im Gefrierfach aufbewahren und bei Bedarf einsetzen. Die Getränke werden dann aktiv gekühlt und bleiben für Stunden auf optimaler Trinktemperatur. Erhältlich ist die Karaffe in schwarz oder weiß.

Geschenk-Tipp:

Sie sind auf der Suche nach einem Geschenk für Freunde, Geschäftspartner oder Kunden? Dann empfehlen sich das Wein- bzw. das Cocktailset von VacuVin – perfekte Starter-Pakete in ansprechender Verpackung.



Weinset

Perfektes Mahlen



Eine Mühle ist nur so gut wie ihr Mahlwerk, denn das entscheidet darüber, wie aromatisch Gewürze verarbeitet werden können. Das Mahlwerk von Zassenhaus besteht aus Hochleistungs-Keramik, und bietet durch seinen patentierten Aufbau viele Vorteile. Die Mühlen sind in unterschiedlichen Oberflächen erhältlich: von Buche bis hin zu außergewöhnlichem Zebrano-Holz.

Mahlring und -kegel bestehen aus Keramik mit präziser, extra scharfer Zahnung.

Ein Verstellring ermöglicht das Justieren des Mahlgrades mit sechs vorgegebenen Positionen.

Die Vorteile

- geeignet für Pfeffer, Salz, Gewürze oder getrocknete Kräuter
- das Mahlwerk ist härter als Stahl und absolut verschleiß- bzw. korrosionsfrei
- 6-fach einstellbar, von pulverfein bis grob
- der Mahlgrad bleibt auch beim Nachfüllen erhalten und ist auf einer Ring-Skala ablesbar



Mahlwerk



ZASSENHAUS

Messers Schneide

Wüsthof-Messer werden aus einem einzigen Stück Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl geschmiedet. Als sichtbares Qualitätszeichen ist die Legierung in jede Klinge eingätzt. Ein Messer durchläuft bei dem Solinger Spezialisten insgesamt 40 Arbeitsschritte, bis man ein perfektes Endprodukt in Händen hält: vom Schmieden über das Härten bis zum Schleifen.

Der hohe Qualitätsstandard des deutschen Herstellers hat einen Namen: PEtec. Die innovative Technologie macht die außergewöhnlichen Messer erst möglich. Vor dem Schleifen wird jede Klinge per Laser vermessen, ein Computer berechnet den optimalen Abzugswinkel. Präzisionsroboter schärfen die Klingen anschließend am nassen Stein, bevor sie ihren finalen Polierabzug erhalten.

Extra scharf

Dieses aufwändige Verfahren macht die Messer zu etwas Besonderem: sie sind extrem scharf und behalten ihre Schnitthaltigkeit äußerst lange. Durch die optimale Form der Schneide sowie das ergonomische Griffdesign liegen sie außerdem perfekt in der Hand.

Der fugenlose Übergang vom Griff zur Klinge garantiert einwandfreie Hygiene. Die Messer sind korrosionsbeständig und lassen sich bei Bedarf leicht nachschärfen.

- 1 **Klingenblatt** – aus einem Stück geschmiedet und auf 58° Rockwell gehärtet. Für hohe Belastbarkeit und langes Schneidvergnügen.
- 2 **Klingentrücken** – sorgfältig geschliffen und entgratet.
- 3 **Kropf** – Verdickung zwischen Klinge und Griff – das typische Merkmal für geschmiedete Messer. Gewährleistet optimale Balance des Messers.
- 4 **Nieten aus Aluminium** – dauerhafte Verbindung der Griffschalen mit dem Messerel.
- 5 **Hinterer Handschutz** – damit das Messer immer sicher in der Hand liegt.
- 6 **Erl** – durchgehender und rundum sichtbarer Stahlerl zur soliden Befestigung der Griffschalen.
- 7 **Ätzung** – Logo, Legierung, Firma, Herstellungsort – das Garantiesiegel für herausragende Qualität.
- 8 **Schneide/Wate** – der zweifache Abzug garantiert extreme Schärfe. Optimierte Watenwinkel für jeden Messertyp gewährleisten beste Funktion.



Keramik in außergewöhnlicher Optik

Revol präsentiert eine Neuheit, die optisch wie technisch Highlights setzt. Die so genannte Basaltkeramik erinnert an das Naturmaterial Basalt, während sie über alle Vorteile von Porzellan verfügt. Basaltkeramik ist kratzfest und hat eine glatte, nicht-poröse Oberfläche. Die Platten sind außerdem geschirrspülfest, eignen sich für die Mikrowelle und können bei bis zu 300 Grad Celsius im Backofen genutzt werden.

Im Gegensatz zu Naturbasalt ist Basaltkeramik kratzfest und splittert nicht. Dank der besonders glatten Oberfläche werden Fleischsaft bzw. Saucen oder Dips nicht absorbiert.

Kratz- und splitterfest

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



FABRIQUÉ EN FRANCE
DEPUIS 1768

Event Cooler

Die eleganten Kühler sind der Eyecatcher im Front-Bereich und sorgen für optimal temperierten Wein. Sie sind der ideale Begleiter für Verkostungen, Seminare oder Events. Die in drei Größen erhältlichen Boxen lassen sich leicht transportieren und bieten Flexibilität in der Platzierung. Das Kühlelement kann mit dem mitgelieferten Kühlakku oder mit Eiswürfeln befüllt werden. So hält es die Trinktemperatur für 10 Stunden – selbst bei sommerlichen Temperaturen.

Das Geschmackserlebnis von Wein wird stark von der Trinktemperatur beeinflusst. Schon beim ersten Verkosten sollte der Rebensaft daher perfekt temperiert sein: dabei hilft der Event Cooler. Erhältlich ist der Allrounder in drei Größen: für 3, 5 oder 10 Flaschen.

Robust und kratzfest

Der Kühler benötigt keinen Stromanschluss und ist unempfindlich gegen Hitze bzw. Wasser. Der Korpus besteht aus kratzfesten HPL-Platten, das Sichtfenster aus Acrylglas. Das Kühlelement wird aus Edelstahl gefertigt.



EVENT[®] COOLER

Erhältlich in schwarz und weiß

Aufgebrüht – Kaffee-Trends

Österreich ist ein Land von Kaffeetrinkern. Das „schwarze Gold“ ist aber längst mehr als ein bloßer Muntermacher, und steht zunehmend für Genuss, Entschleunigung und Entspannung. Diese Entwicklung findet auch in immer ausgefeilteren Konzepten für Kaffeegeschirr ihren Niederschlag. Egal ob Glas oder Porzellan, klassisch oder avantgardistisch: erlaubt ist, was gefällt. Dank speziell entwickelter Tassenformen sollen die Aromen noch besser zur Geltung gebracht werden und das Trink-Vergnügen erhöhen.



SCHÖNWALD
Germany

Villeroy & Boch
1748

Doppelwandgläser
"Artesano"



"Grace"

Braten leicht gemacht

Gastro **SuS**
FOR PROFESSIONALS



Gastro SuS steht für hochwertiges Kochgeschirr in Profi-Qualität. Mit den Pfannen und Sauteusen des deutschen Herstellers ist man optimal auf die Herausforderungen in der Gastronomie vorbereitet. Die Kollektion Trigon bietet flexible Einsatzmöglichkeiten und garantiert perfektes Braten.

Die Pfannen bestehen aus Mehrschichtmaterial und eignen sich für alle Herdarten inklusive Induktion.

Das Besondere an Trigon ist das innovative 3-Schicht-Material aus Edelstahl, Aluminium sowie Edelstahl. Es sorgt für hervorragende Wärmeleitfähigkeit und gleichmäßige Hitzeverteilung.

Backofenfest

Der stabile, wärmeisolierte Rohrgriff aus Edelstahl und die extra schwere Ausführung machen die Pfannen und Sauteusen uneingeschränkt backofenfest. Erhältlich sind sie sowohl als beschichtete als auch als unbeschichtete Variante.



Bringt Farbe auf den Tisch

Die Flaschen der Serie FlowMotion bestehen aus stabilem Borosilikatglas, und sind als einwandige bzw. doppelwandige Variante erhältlich. Durch ihr schlankes, mit dem German Design Award 2015 ausgezeichnetes Design sind sie perfekt für handelsübliche Kühlschränke geeignet. Die doppelwandige Ausführung bietet außerdem einen weiteren Vorteil: Getränke bleiben in ihr bis zu 6 Stunden kalt.



Der flipmatic-Verschluss sorgt für sicheres Ausgießen, durch das integrierte Sieb werden Eis und Fruchtstücke zurückgehalten. Die Flaschen sind spülmaschinenfest, der Verschluss lässt sich zum Reinigen in zwei Teile zerlegen.



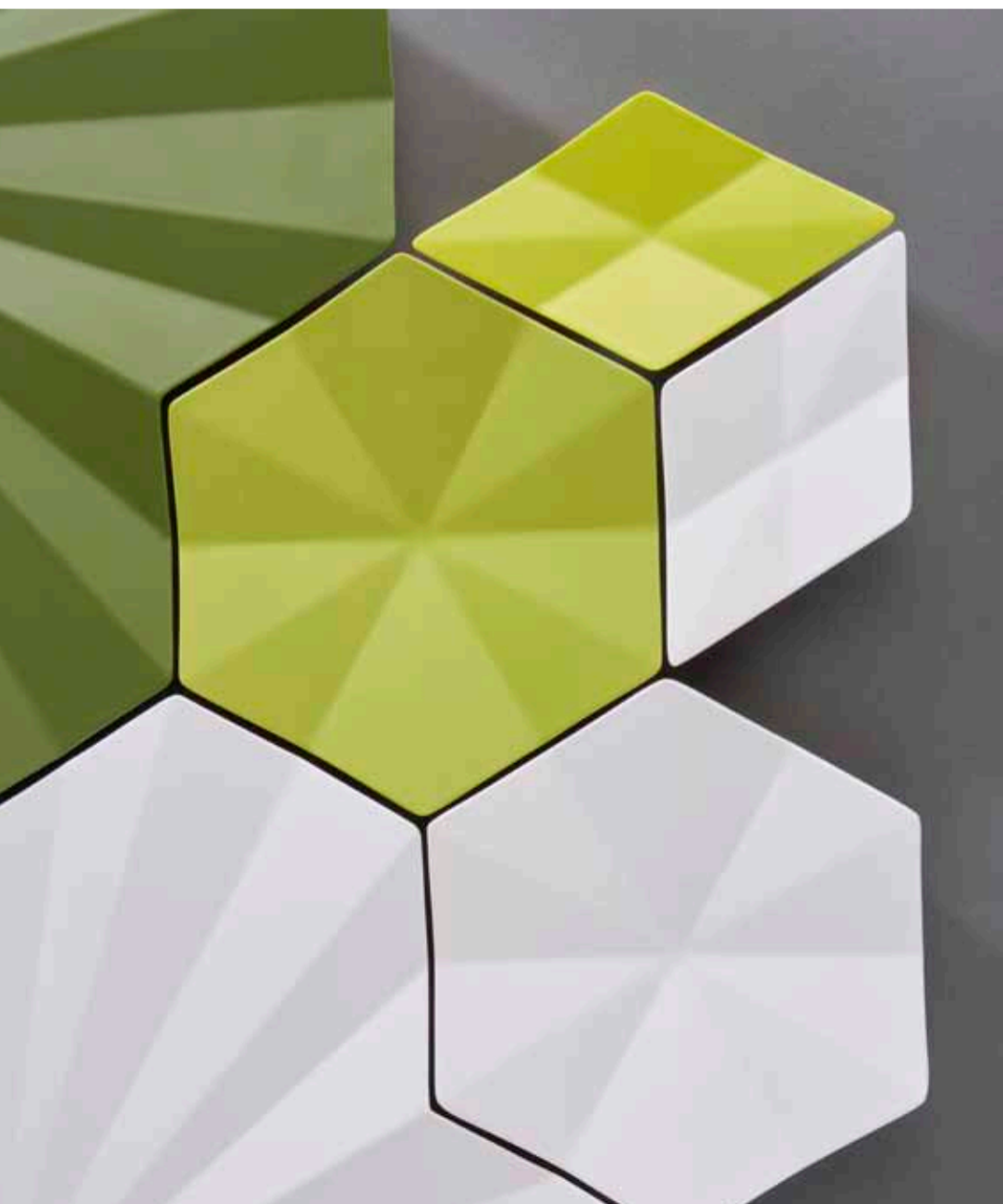
Eco

Die Kannen der Kollektion Eco bringen Farbe auf den Tisch: von apfelgrün bis schwarz. Hochwertiger Kunststoff in gefrosteter Oberfläche macht es möglich. Dank Vakuum-Hartglaseinsatz hält Eco 12 Stunden heiß und 24 Stunden kalt. Der Drehverschluss mit Einhandbedienung sorgt für komfortables Ausgießen.

Buffet mit dem gewissen Plus



Die multifunktionalen Körbe eignen sich perfekt für Obst oder Gebäck. Darüber hinaus kann man sie aber auch als Standfuß für Schalen oder Platten nutzen.



Immer wieder neu, immer wieder anders: APS Plus verbindet unterschiedliche Stilwelten, und eröffnet nahezu unendliche Möglichkeiten der Inszenierung. Die Einzelteile des Buffetsystems lassen sich einfach und schnell miteinander kombinieren. So kann eine Schale auch Sockel für andere Teile sein, in unterschiedlichen Höhen wird Kulinarisches präsentiert und anschließend praktisch verwahrt. Mit dem multifunktionalen Mix&Match Buffetkonzept ist man gastronomisch jederzeit up-to-date.

Fast alle Teile verfügen über ein System von Ringen bzw. Radien, und können dadurch standfest miteinander verbunden werden. So lassen sich zum Beispiel alle Schalen auch als Raiser verwenden.

Vielfältige Möglichkeiten

Egal ob universell einsetzbare Melaminschüsseln, Kuchen- und Tortenplatten, Antipasti-Schalen, Presenter in Lotusform oder Standfüße aus Holz: APS Plus bietet eine große Vielfalt an Formen und Materialien. Die Melamin-Artikel sind darüber hinaus in verschiedenen Innenfarben erhältlich, und laden zum Individualisieren ein.



Sicher transportieren

Mit der Cam GoBox präsentiert Cambro eine neue, innovative Produktlinie. Die isolierten Transportbehälter für GN-Behälter eignen sich speziell für Caterer und Lebensmittel verarbeitende Betriebe. Die Boxen bestehen aus expandiertem Polypropylen (EPP), sind dadurch extrem leicht und einfach zu transportieren. Außerdem sorgt eine effektive Isolierung dafür, dass die Temperatur im Inneren sehr gut gehalten werden kann.



Das Be- und Entladen der Top-Loader wird durch Aussparungen in den Innenwänden erleichtert, ergonomische Griffe sorgen für bequemes Tragen. Die Stapelkonstruktion im Inneren ermöglicht eine Platzersparnis von rund 30 Prozent, die große strukturelle Festigkeit garantiert schwere Traglasten.

Ein integrierter Etiketten-Bereich bietet festen Halt für die Beschriftung. Darüber hinaus ist die Neuheit auch als Front Loader in verschiedenen Größen erhältlich.

Spülmaschinenreinigung

Die Boxen sind resistent gegen Öl, Fett und die meisten Chemikalien, und lassen sich bequem in der Spülmaschine reinigen. Ein weiterer Vorteil: die Boxen sind voll recyclingfähig und FCKW-frei.



Lightweight - Made of EPP (Expanded Polypropylene) - an eco friendly high performance foam material.
Leichtes Gewicht – aus EPP (expandiertem Polypropylen) – einem umweltfreundlichen, leistungsstarken Schaumstoffmaterial.

Chemically Inert - unaffected by oil, grease and most chemicals.
Chemisch inert – resistent gegen Öl, Fett und die meisten Chemikalien

Excellent Energy Absorption - can withstand substantial impact without damage.
Hervorragende Energieabsorption – hält enormen Belastungen ohne Beschädigung stand.

Great Structural Strength - capable of handling significant loads while maintaining its shape and form.
Große strukturelle Festigkeit – für schwere Traglasten unter Beibehaltung von Form und Gestalt.

100% Recyclable, CFC-Free.
100 % recycelbar, FCKW-frei.

Dishwasher safe.
Spülmaschinenfest.

Safe for food contact.
für Nahrungsmittel geeignet

Hot Holding / Warm halten

87°C	85,6°C	84,4°C	82,8°C	81,2°C
Starting Temp.	1 hr./Std.	2 hrs./Std.	3 hrs./Std.	4 hrs./Std.
Ausgangstemperatur				

Cold Holding / Gekühlt halten

-21°C	-13°C	-11,6°C	-10°C	-9,4°C
Starting Temp.	1 hr./Std.	2 hrs./Std.	3 hrs./Std.	4 hrs./Std.
Ausgangstemperatur				

Note: Best results will be achieved by loading food pans between 82° to 88°C. Loading metal food pans over 120°C will result in damage to the carrier.

Hinweis: Für die besten Ergebnisse sollten die GN-Behälter bei einer Temperatur von 82° bis 88°C eingesetzt werden. Durch eingesetzte GN-Metalbehälter mit einer Temperatur von über 120 °C wird die Cam GoBox beschädigt.

Glänzende Aussichten



„Primarific“

Primarific

Die Serie Primarific ist der perfekte Allrounder für Gastronomie und Hotellerie. Die in drei Metallic-Farben (Gold, Kupfer und Silber) erhältlichen Becher sind Eyecatcher auf jedem Tisch. Die innovative Quarz-Technologie macht die Becher extrem robust: sie stecken bis zu 2.000 Spülgänge in einer industriellen Spülmaschine locker weg.

Flashy

Flashy gibt es in zwei Größen: einmal für Espresso, einmal als klassischer Kaffeebecher. Durch die Verwendung von gehärtetem Glas sind sie trotz ihrer eleganten Optik robust und widerstandsfähig. Die 4er-Sets sind in den Farben rot, schwarz, gold und violett sortiert. Die Becher sind geschirrspülgeeignet und können außerdem in der Mikrowelle verwendet werden.

Färbige Trinkgläser und Becher liegen im Trend, setzen sie doch optische Akzente und bringen einen frischen Touch auf den Tisch. Mit klassischen Stielgläsern und Porzellan kombiniert, kann man Tischkultur auf einem neuen Level zelebrieren. Gerade in Farben wie Kupfer, Silber oder Violett oder mit metallischer Oberfläche.

Arcoroc
PROFESSIONAL



„Flashy“

Die Pfanne mit dem Schutzschild

Scharfkantige Wender, zupackende Fleischzangen, robuste Spülschwämme – eine beschichtete Pfanne muss einiges wegstecken. Die Vulcano Cut Resist von Spring ist besonders hart im Nehmen. Das liegt an der cleveren Konstruktion: Ein Netz leicht erhöhter Edelstahl-Stege legt sich wie ein Schutzschild über die Antihaf-Beschichtung. So bleiben der Pfanne einschneidende Erlebnisse erspart, sie ist auch nach jahrelangem Gebrauch resistent gegen Kratzer und Abrieb.

In der Pfanne kann man problemlos schneiden oder mit einem Metallwender arbeiten: der extrem strapazierfähigen 5-Lagen Antihaf-Beschichtung mit Wabenstruktur sei Dank. Durch die hervorragende Wärmeleitfähigkeit lässt sich mit Cut Resist außerdem energiesparend braten. Die Pfanne eignet sich für alle Herdarten inklusive Induktion und ist bis 250 Grad Celsius hitzebeständig.

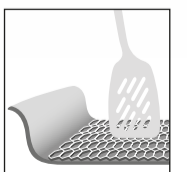


Erhöhte Edelstahlstege bilden einen Schutzschild

VULCANO
CLASSIC
professional

GLI

Spring
SWITZERLAND



Induktion Elektro Keramik Gas

Edelbrände aus dem grünen Herzen Österreichs



Schon Ende der 1950er Jahre legte Alois Gölles senior den Grundstein für die heutige Manufaktur. Damals noch als Bauer mit gemischter Landwirtschaft, begann er im steirischen Vulkanland mit der Kultivierung von Apfelbäumen. Alois Gölles junior wuchs praktisch im Obstgarten auf, und entdeckte seine Liebe zu dem faszinierenden Rohstoff. 1979 begann er, das Obst des elterlichen Betriebs weiterzuveredeln. Heute ist Alois Gölles weit über die Grenzen der Steiermark hinaus bekannt für seine Edelbrände und feinen Essige.

Gastkommentar von Alois Gölles



Schnaps. Die Kriecherl, bei denen sich das Fruchtfleisch nur schwer von den Kernen trennen lässt, kommen als Tafelobst erst gar nicht auf den Tisch.

Ich wollte den besten Schnaps brennen, daher war es naheliegend, dafür auch das beste Obst zu verwenden

Im Fokus: Qualität

In unserem Betrieb haben vor allem die alten, fast vergessenen Obstsorten einen hohen Stellenwert. Im Gegensatz zum heute üblichen Tafelobst ergeben sie oftmals vielschichtigere und interessantere Edelbrände und Essige. Die kleinen, optisch für die Supermarktketten nicht ganz einwandfreien Maschansker-Äpfel sind für uns besonders wertvoll. Ihnen fehlt zwar die vom Handel gewünschte gleichmäßig knallrote Farbe, aber sie überzeugen mit ihrem feinen Aroma.

Hirsch- und Saubirnen, die wegen ihres herben Geschmacks schon in den 1980er Jahren kaum noch gehandelt wurden, ergeben einen erstklassigen

Kaum eine andere Sache wird in unserem Betrieb so hochgehalten wie das ständige Streben nach Verbesserung. Nur das beste, sauberste Obst findet den Weg in unsere Brennkessel. Frei von Zusatzstoffen wie Zucker, Aroma oder Farbstoffen destillieren wir nach dem traditionellen Doppelbrennverfahren im Kupferkessel.

Von Juli bis November wird in unserer Brennerei auf Hochtouren gearbeitet, denn das reife Obst muss schnellstmöglich weiterverarbeitet werden. Erst einmal gewaschen und sortiert, kann es gemischt und von Rispen, Dolden oder Steinen befreit werden. Im nächsten Schritt werden die zerkleinerten Früchte zur Gärung

gebracht und in große Edelstahltanks befördert.

Der natürliche Fruchtzucker wandelt sich in ein bis zwei Wochen in Alkohol um. Ist dieser Prozess abgeschlossen, wird die Maische zuerst zum Rau- und danach zum Feinbrand destilliert.

Wenn wir brennen, dann richtig!

Das Doppelbrennen ist eine Tradition, die wir bis heute beibehalten haben. Es verschlingt Zeit, macht viel Arbeit und benötigt mehr Energie als das einfache Brennverfahren, aber das ist es uns wert. Damit Rau- und Feinbrand unermüdlich laufen können, verbringen unsere Schnapsbrenner die Sommer- und Herbstmonate fast ausschließlich vor ihren Kupferkesseln.

Langsam und behutsam lautet die Devise beim Abtrennen des Vorlaufs und des Nachlaufs, damit möglichst viel vom Wertvollsten – dem Herzstück – übrig bleibt.

Glasklar oder fassbraun?

Das Herzstück ist glasklar, wenn es mit etwa 70 % Vol. aus dem Brennkessel fließt. Legen wir es anschließend zur Reifung in Glasballons oder Edelstahlbehälter, behält es seine helle Farbe. Entscheiden wir uns jedoch für eine Lagerung im Eichenfass, nimmt das Destillat über die Jahre eine tiefbraune, an Bernstein erinnernde Farbe an. Das Eichenfass verleiht dem Brand auch einen feinen Geschmack nach Vanille, Holz und Röstaromen und eine unvergleichliche Weichheit im Abgang.

Nichts bekommt einem hochprozentigen Edelbrand am Ende seiner Lagerung besser als frisches Gebirgsquellwasser. Wir sprechen von der „Vermählung“, wenn wir unsere Brände auf Trinkstärke (40 bis 43 % Vol.) einstellen.



Modulares Buffet



Geschmackvolles Präsentieren hat einen neuen Namen: Sequence. Mit dem innovativen Buffet-System setzt Hepp Maßstäbe – das außergewöhnliche trapezförmige Design macht es möglich. Flexible Module in unterschiedlichen Größen und Höhen, asymmetrische Formen und ein Materialmix aus Holz, Porzellan, Edelstahl und Stoff sorgen für nahezu unermessliche Kombinationsvielfalt. Der Kreativität sind mit der 40-teiligen Kollektion daher auch kaum Grenzen gesetzt.

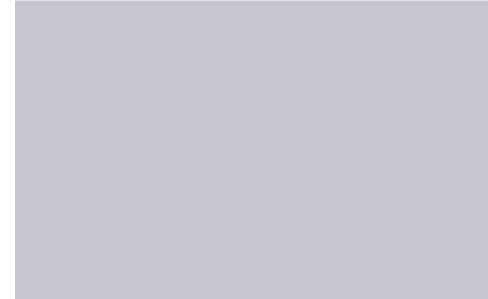
Egal ob Frühstück, Mittagstisch oder Bankett – zu jedem Anlass und zu jeder Tageszeit lassen sich Highlights konzipieren. Von Eiswannen, die für zuverlässige Kühlung sorgen, bis hin zu Stoffeinsätzen für Brotkörbe ist an alles gedacht. Außerdem kann man Sequence beliebig ausbauen und mit Chafing Dishes zu einem kalt-warmen Buffet erweitern.

Langeweile war gestern

Alle Einzelteile sind aufeinander abgestimmt: selbst den kleinsten Raum kann man mit den trapezförmigen Modulen effizient nutzen. Egal ob Frühstück oder Abendservice: Sequence ist immer der perfekte Begleiter.



Podestplatten aus Eichenholz, Porzellanschalen in verschiedenen Größen und eine Podestplatte aus schwarzem Verbundwerkstoff zeigen die vielfältigen Möglichkeiten. Selbst kleinsten Raum kann man so optimal nutzen – zum Beispiel für Dessert- oder Tea-Time-Buffets.





Die Markenwelt von ilios

Das ilios-Portfolio wird immer wieder erweitert und an Kundenwünsche angepasst. Neu sind die in drei Größen verfügbaren Karaffen in Ypsilon-Form. Zusätzlich zur bisher erhältlichen 1-Liter-Ausführung gibt es jetzt Varianten mit 0,5 bzw. 0,25 Liter Füllmenge. Neben Wasser oder Spritz-Getränken kann man auch Saft oder Limonaden perfekt servieren. In der 0,25-Liter-Variante ist die Karaffe außerdem eine Alternative für Knabberereien.

Auf „Alles für den Gast“ in Salzburg ist ilios natürlich ebenfalls vertreten. „Einer der Schwerpunkte ist auch heuer ilios gewidmet“, bestätigt Gottfried Mühlbacher. „Wie die Gläser auf den Gast wirken, kann man unter anderem auf der gedeckten Tafel sehen, die das Herzstück unseres Messestands bildet.“

NEU: Dessertweinglas

ilios umfasst mittlerweile 39 Gläser – vom Weinglas bis zur Quetschflasche. Ganz neu im Sortiment: ein Dessertweinglas und ein kleines Wasserglas. „Diese beiden Ergänzungen sind aus dem Gastronomie-Alltaganunherangetragen worden, um das Angebot abzurunden

und noch vielseitiger zu machen“, freut sich Gottfried Mühlbacher.

Besteck

ilios bietet auch hier Lösungen für unterschiedliche gastronomische Anforderungen: vom zeitlosen Design-Klassiker bis hin zur modernen Form. Allen gemeinsam: ilios Bestecke sind spülmaschinenfest und wurden für den professionellen Einsatz ausgelegt.

Geschenk-Tipp:

Die Besteckkassette ist der optimale Geschenk-Tipp für Kunden, Geschäftspartner oder Freunde. Die Box steht für alle fünf ilios-Serien zur Verfügung, und umfasst jeweils 30 Teile. Ihr besonderes Plus: sie kombiniert hohe Qualität mit einem attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnis.



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

ilios.

Dessertweinglas
Art.-Nr.: 222 248 817



Einfach genießen

NEU

Die drei Deckel-Designs interpretieren das Einkoch-Thema neu und setzen so Akzente. Die Gläser sind in drei Größen erhältlich: 120, 167 und 230 ml. Das Besondere an den exklusiven Neuheiten sind die außergewöhnlichen Deckel. Neben einem floralen Muster gibt es Varianten mit der Aufschrift „Köstlichkeit“ bzw. „Mit Liebe gemacht“. Die Entwürfe nehmen klassische Motive auf und interpretieren sie im Retro-Stil neu.

Perfekt für Saucen, Dips und Chutneys

Die Gläser und Deckel eignen sich neben klassischem Einkochen auch wunderbar für Chutneys, Dips, Saucen oder Brotaufstriche. Außerdem kann man individuelle Backmischungen zusammenstellen oder Kräutersalze optisch ansprechend verpacken. Kulinarischen Köstlichkeiten – egal ob süß oder pikant – bieten sie die optimale Bühne.

Mitnahmeartikel

Die neuen Gläser greifen den Trend zu regionalen, selbst gemachten Spezialitäten auf und bilden außerdem die ideale Basis für Geschenke und Mitbringsel. Gäste können sich so ihre persönliche Erinnerung an den Urlaub mit nach Hause nehmen.



16

