



DAS FACHMAGAZIN RUND UM DEN TISCH



hochglanz

MÄRZ 2016

ARBORESCENCE Außergewöhnliche Struktur

Lesen Sie mehr auf Seite 6



REVOL



Liebe Leser,

2016 ist Rechberger auf der „Hotel und Gast Wien“ von 3. bis 5. April vertreten. Die Fachmesse ist ein Hotspot für Gastronomen, Hoteliers und Cafetiers. Dort präsentieren wir einen Auszug aus unserem Sortiment und zeigen die Highlights für Frühling und Sommer.

ilios Spritz Mixx

Ein weiterer Höhepunkt ist das neue ilios-Glas „Spritz Mixx“. Das Universalglas ist DER Allrounder für Spritzgetränke. Sein großer Vorteil sind die drei Füllmarken bei 0,125, 0,25 und 0,5 Liter – für einfaches und schnelles Einschenken.

Außergewöhnlich präsentieren

Revol stellt mit Arborescence eine Kollektion vor, deren Oberfläche die Blicke auf sich zieht. Angelehnt an die Struktur von Holz entsteht durch die Formen- und Farbvielfalt ein unverwechselbares Gesamtkonzept.

Villeroy&Boch zeigt neue Porzellan-Kollektionen für BBQ und Pasta, während bei Buffet und Gemeinschaftsverpflegung ebenfalls Produktinnovationen im Mittelpunkt stehen.

Deko in der Gastronomie

Im Gastkommentar beschäftigt sich Gastronomin Elfriede Seeber mit der Bedeutung von Dekoration in der Gastronomie.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Blättern und Lesen.

Ihr

ppa. Gottfried Mühlbacher

Die nächste Ausgabe von hochglanz erscheint im Mai 2016

Hotel und Gast Wien

Die „Hotel und Gast Wien“ ist die Fachmesse für Gastronomen, Hoteliers und Cafetiers im Frühjahr. Sie bietet die Möglichkeit, Brancheninsider aus der Region zu treffen und sich einen Überblick über Trends und Neuheiten zu verschaffen. 2016 ist Rechberger wieder mit einem Messestand vertreten. Deshalb am Besten gleich Ihren Besuch einplanen und profitieren!

**HOTEL UND GAST
WIEN**

3.-5. April
Halle A
Stand 405

www.christian-husar.com



Wir unterstützen
 Sie bei Ihrer Lieferung

Bei Neuausstattungen und Großaufträgen bietet Rechberger einen besonderen Service: wir liefern die Ware und helfen auch gleich beim Übernehmen. Erfahrene Mitarbeiter sorgen für eine schnelle und reibungslose Abwicklung und unterstützen beim Auspacken, Zuordnen und Verstauen.

Verkaufsleiter **Jürgen Stehrer**: „Mit diesem Service braucht sich der Kunde nicht mehr um die Abwicklung kümmern – das übernehmen wir. Vor allem bei Neuprojekten kommt es auf jede Minute an, damit dem geplanten Eröffnungstermin nichts im Weg steht.“



Allrounder für Spritz-Getränke



Mit dem brandneuen ilios Glas „Spritz Mixx“ präsentiert Rechberger einen Alleskönner für Spritzgetränke: egal ob Soda-Zitron, Apfelsaft oder Limonaden. Das Universalglas ist mit einer Füllmenge von 580 ml perfekt auf die Anforderungen im gastronomischen Alltag vorbereitet. Großes Plus sind die drei Füllmarken bei 0,125, 0,25 und 0,5 Litern – für einfaches und schnelles Einschenken. Dank besonders stabilem Eisboden und der spülmaschinenfesten Auslegung ist das Spritz Mixx-Glas widerstandsfähig und lässt sich flexibel einsetzen.

Spritzgetränke liegen im Trend und sind nicht nur im Sommer eine beliebte Erfrischung in Gastgärten, Bars und Lounges. Damit sie optimal zur Geltung kommen, hat Rechberger das neue ilios-Glas entwickelt.

Die klassische Form in Verbindung mit dem sommerlichen Dekor macht gute Laune und sorgt für ein optisches Highlight. Bei gefülltem Glas kommt das Dekor außerdem ideal zur Geltung. Kombinieren lässt sich die Neuheit mit dem ilios Sommer G'Spritzten-Glas, deren Dekore aneinander angelehnt sind.

Die Verpackung macht's

Ein weiterer Vorteil für den Handel und C+C-Märkte: die Verpackung im bekannten ilios-Design. Perfekt aufbereitet und auf die Bedürfnisse am POS optimiert.

Die Vorteile

- bestens geeignet für Spritzgetränke
- sehr stabiler Eisboden
- spülmaschinenfest
- ideales Universalglas



ilios.

Alles selbstgemacht

Lebensmittel konservieren und damit die Köstlichkeiten aus Frühling und Sommer länger genießen können, liegt im Trend. Den kreativen Möglichkeiten sind dabei kaum Grenzen gesetzt. Neben klassischem Einkochen lassen sich speziell Gläser auch zum Servieren einsetzen: egal ob für Suppen, Desserts oder Smoothies. Auch für selbstgemachte Chutneys, Dips oder Backmischungen bilden sie die perfekte Basis. Diese Mitnahmeartikel sind auch bei Gästen beliebt und außerdem eine kulinarische Erinnerung an den Urlaub.



Exklusiv bei Rechberger gibt es Einkochgläser mit trendigen Deckeldesigns. Die Gläser sind in drei Größen erhältlich: 120, 167 und 230 ml. Neben einem floralen Muster stehen Varianten mit der Aufschrift „Köstlichkeit“ bzw. „Mit Liebe gemacht“ zur Wahl. Die Allrounder eignen sich ideal für süße oder pikante kulinarische Kreationen.

Vier Jahreszeiten im Glas

Bei den Gläsern der Serie „Quattro Stagioni“ von Bormioli ist die Dichtung des Deckels besonders widerstandsfähig und ermöglicht das Erzeugen eines anhaltenden Vakuums. Kombinieren lassen sich die Allrounder mit den Flaschen der Kollektion, in denen Smoothies, Milchshakes oder Cocktails optimal zur Geltung kommen.

Cooler Drinks

Das Aufgabenspektrum der Gläser und Flaschen wird außerdem auch stark in Richtung Limonaden, Cocktails und Smoothies erweitert. Mit so genannten Drinking Jars bieten sie die perfekte Ergänzung für Frühling und Sommer.



»Quattro Stagioni«



Hier gehts zum
Einkochsortiment
im Webshop



Neuer Trendfolder
Alles rund ums Einkochen,
Präsentieren und Servieren.
Jetzt gleich bei Ihrem
Vertreter anfordern!



Außergewöhnliche Oberfläche



Bei Arborecence haben sich die Revol-Designer von der Natur inspirieren lassen. Der Name bedeutet ins Deutsche übertragen „Baumstruktur“, und weist auf das gestalterische Vorbild hin. Formen und Farben der neuen Serie gehen auf den natürlichen Werkstoff Holz zurück und versuchen ihn in Porzellan neu zu interpretieren. Das feine Netz von Rinde bzw. Blättern überzeugt mit einer beindruckenden Oberfläche, die Arborecence zu einem unverwechselbarene Hingucker macht.

Arborecence wird aus Qualitätsporzellan gefertigt und bietet hohe mechanische Widerstandsfähigkeit im gastronomischen Alltag.

Insgesamt sind drei Farbvarianten verfügbar, die ihr Finish in Handarbeit erhalten: Elfenbein, Pfeffer und Süßholz.

Formenvielfalt

Mit den drei Dekoren lassen sich ausgefallene kulinarische Kreationen inszenieren. Dabei hilft auch die Formenvielfalt der 17-teiligen Kollektion: vom Teller über Schüsseln und Schalen in verschiedenen Größen bis hin zu Bechern.



REVOL



Alles rund um BBQ und Pasta



Steaks, BBQ und Grillen liegen ebenso im Trend wie Pasta-Gerichte. Um diese Speisen perfekt in Szene zu setzen, hat Villeroy&Boch zwei Spezialsortimente kreiert. Ultimate BBQ wurde auf die Serie Artesano abgestimmt und ist in ihrer Zusammensetzung einzigartig. Sie bietet die optimale Bühne für kulinarische Kreativität rund ums Grillen. Die Kollektion umfasst Steak- und Burgerteller in verschiedenen Formen und Größen sowie Presenter für Saucen und Dips.

Ein weiteres Highlight sind die Grillplatten, auf denen sich Spieße sicher und bequem ablegen lassen. Das Porzellan speichert die Wärme besonders effektiv, Rillen sorgen dafür, dass das Fleisch saftig bleibt. Auch Beilagen und Dips lassen sich mit Ultimate BBQ außergewöhnlich präsentieren.

Pasta

Ultimate Pasta wurde von der Vielfalt italienischer Nudelgerichte inspiriert und bietet Teller für unterschiedliche Teigwaren. Durch Abschnitte und Vertiefungen lassen sich Spaghetti leicht mit der Gabel aufrollen, die Sauce bleibt genau dort, wo sie hingehört.

Alle Teile sind multifunktional und können auch für Salate, Seafood oder Risotto verwendet werden. Kombinieren lässt sich Ultimate Pasta mit den Serien Cera und Flow von Villeroy&Boch.



NEU: Coupeteller für Allure



Allure bietet kulinarischer Experimentierlust jetzt eine neue Plattform. Flache Coupeteller in vier Größen erweitern die Kollektion aus innovativem Noble China. Ihr Design verzichtet auf die charakteristischen Facetten: So entstehen im Zusammenspiel mit den facettierten Allure-Artikeln interessante Spannungsfelder.

- **dünnere Scherben:** außergewöhnlich zart dank innovativer Porzellanmasse Noble China
- **Bonewhite:** besonders weiches Weiß unterstreicht die Eleganz der Kollektion
- **extrem harte Glasur:** bei über 1.400 °C gebrannt, ist Allure perfekt für den strapaziösen gastronomischen Alltag gerüstet
- **kantenschlagfest:** enorm hohe Festigkeit des Scherbens durch die Zusammensetzung der Porzellanmasse



Exzellente Qualität



Excellency von Benedikt überzeugt mit seiner klaren, eleganten Linienführung. Die fein angeordneten dekorativen Elemente bieten Raum für eigene Kreationen. Die Kollektion eignet sich für jeden Anlass und jede Gelegenheit, und fügt sich problemlos in bestehende Konzepte. Das Hartporzellan punktet außerdem mit hoher Widerstandsfähigkeit, ist spülmaschinengeeignet und leicht zu reinigen.



Getränke-Service

Die Kannen der Serie Diana bestehen aus hochwertigem Kunststoff mit glänzender Oberfläche. Der Drehverschluss ermöglicht bequemes Einhand-Bedienen und damit komfortables Ausgießen. Die in vier Größen (0,3/0,6/1/1,5 Liter) erhältlichen Allrounder punkten außerdem mit einem robusten alfiDur Vakuumb-Hartglaseinsatz. Diana hält so 12 Stunden heiß und 24 Stunden kalt.

Die Flaschen FlowMotion bestehen aus Borosilikatglas, und sind als ein- bzw. doppelwandige Variante erhältlich. Durch ihr Design sind sie perfekt für handelsübliche Kühlschränke geeignet. Die doppelwandige Ausführung bietet obendrein 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.



»Diana«

»FlowMotion«

Doppelwandglas
hält bis zu
6 Std. kalt

Getränke im Vintage-Look

FRILICH[®]



Mit den Dispensern von Frilich lassen sich abwechslungsreiche Buffet-Landschaften kreieren. Die Neuheit nimmt den Retro-Trend auf und interpretiert ihn gastronomiegerecht neu. Die Auswahl an Standfuß-Designs schafft Individualität und sorgt obendrein für eine außergewöhnliche Optik.

Der so genannte „Refreshment Barrel“ ist mit einem Edelstahl-Hahn ausgestattet, und eignet sich daher auch für den Einsatz in der Gastronomie. Er ist spülmaschineneeignet und stellt die optimale Fließgeschwindigkeit selbst bei hohem Fruchtanteil im Saft sicher.

Die Standfüße sind in Holz „Natur“ bzw. „Vintage weiß“ erhältlich: Sie beherbergen ein Gelkissen zum Kühlen der Getränke. Die ebenfalls im Lieferumfang enthaltene Tropfschale garantiert sauberes Dosieren.

Optionale Vielfalt

Den Glasbehälter selbst gibt es in zwei unterschiedlichen Größen. Er lässt sich optional mit einer Crasheisröhre für eine zusätzliche Kühlung oder mit einer Infusionsröhre zum Aufguss mit Früchten ausstatten.



Buffet-Lösung von morgen



Leicht austauschbare
Einsätze aus Edelstahl
oder Porzellan sind einfach
in der Handhabung und
Reinigung.

Gestell für den
Betrieb mit
Pasten-Brennern.

Das neue Convertible Buffet System (CBS) von Spring eröffnet dem Gastroprofi eine Vielzahl an Möglichkeiten für perfekte Speisenpräsentation. Die Chafing Dishes lassen sich dank GN-Norm multifunktional verwenden und eignen sich für alle Herdarten. Die Einsätze aus Edelstahl bzw. Porzellan sind einfach zu handhaben und können per Hebelbolzen an der Rückseite getauscht werden.

Das CBS steht in Ausführungen mit 5,5 und 8 Litern zur Verfügung – jeweils mit bzw. ohne Sichtfenster. Während des Betriebs ohne Gestell kann es mit dem integrierten höhenverstellbaren Fuß angepasst werden. Dank extrem wärmeleitfähiger Kompensböden eignen sich die Chafing Dishes für Induktions-, Glaskeramik-, Elektro- und Gasherde genauso wie für den Einsatz mit Pastenbrennern.

Durchdachte Lösung

Die Deckelbremse sorgt für geräuscharmes Schließen und hohen Bedienkomfort, ab einem Winkel von 60 Grad schließt der Deckel automatisch. Zudem lässt er sich in der 90 Grad Position schnell aushängen und entfernen. Kondenswasser wird durch eine Öffnung über eine Abflussmulde in die Wasserwanne zurückgeleitet.



Warm- & Kalttransport in einem Gerät

Der thermoport 4.0 3000 hybrid eignet sich zum Transportieren und Ausgeben von warmen bzw. gekühlten Lebensmitteln. Er ist in zwei komplett voneinander isolierte Bereiche unterteilt: Im oberen Segment können Speisen mittels aktiver Heizung regeneriert, warmgehalten oder niedrigtemperaturgegart werden. Für den unteren Abschnitt gibt es zwei Möglichkeiten: in der „passiven“ Ausführung können Speisen passiv gekühlt werden. In der „aktiven“ Version befindet sich an dieser Stelle eine Kühlung mit digitaler Steuerung.

Der obere Bereich mit aktiver Heizung bietet dank 16 Auflageschienen Platz für ca. 70 Liter Inhalt. Für den unteren Bereich stehen zwei Möglichkeiten zur Auswahl.

In der passiven Ausführung befindet sich ein neutrales Fach. In der aktiven Variante erfolgt eine Kühlung mit digitaler Steuerung. Acht Auflageschienen bieten Stauraum für bis zu 44 Liter.

Der thermoport ermöglicht so Warm- und Kalttransport in einem Gerät: aktiv beheizt/aktiv gekühlt oder aktiv beheizt/passiv gekühlt.

Der Innenraum ist gastronomgerecht, dichtgeschweißt und perfekt isoliert. Die Verwendung von Edelstahl sorgt für optimale Hygiene.

Kombinieren mit °Check

Ergänzt mit dem optionalen Digitalisierungssystem und Organisationssystem °Check wird ein sicherer, rückverfolgbarer Prozess ermöglicht. Durch die Ausstattung mit einem QR-Code und einer Seriennummer lässt sich das Gerät eindeutig zuordnen, identifizieren bzw. nachverfolgen.

Ihre Vorteile

- extrem robuster Speisentransporter
- Innenraum dichtgeschweißt
- absolut hygienisch und zuverlässig
- sehr gute Isolierwerte
- gastronomgerecht

Liebe zum Detail



Zusammen mit ihrem Ehemann Robert sowie Partner und Küchenchef Christian Dattinger schuf Elfriede Seeber den Linzer „Promenadenhof“. Mit großem persönlichen Einsatz wurde aus dem ehemaligen „Theatercasino“ ein Gasthaus für Jung&Alt. Unter der Patronanz von Landeshauptmann Dr. Josef Pühringer wurde der Hot Spot im September 2001 eröffnet. hochglanz hat die Gastronomin zu einem Interview über die Bedeutung von Dekoration in der Gastronomie getroffen.

hochglanz: *Frau Seeber, welche Rolle spielt die Dekoration in der Gastronomie allgemein bzw. ganz konkret bei Ihnen im Betrieb?*

E. Seeber: Menschen sollen sich in einem Lokal zuallererst wohlfühlen. Wir bewirten im Promenadenhof keine Gäste, sondern Freunde des Hauses. Dieser Anspruch muss sich nicht nur im kulinarischen Angebot, der Qualität der Lebensmittel und dem Service wiederfinden, sondern auch in einem liebevoll dekorierten Gastraum.

Darüber hinaus ist mir persönlich ein schön dekoriertes Lokal wichtig – auch für unsere Mitarbeiter, die sich im Betrieb wohlfühlen sollen.

hochglanz: *Wie oft wird im Promenadenhof neu arrangiert?*

E. Seeber: Wir gestalten die Dekoration in unseren Gastraum fünf Mal im Jahr komplett um, wobei wir uns an den Jahreszeiten orientieren. Unsere Themen-Schwerpunkte liegen auf Frühling, Sommer, Herbst, Winter und Weihnachten.

Die Dekoration muss sich natürlich an den vorhandenen Räumlichkeiten orientieren, zu dem jeweiligen Stil, der Architektur passen. Ein moderner Raum braucht andere Elemente als eine rustikale Stube mit viel Holz.

Genauso wichtig ist der Außenbereich. Gerade Blumen setzen hier Akzente und verleihen einem Garten das gewisse Etwas. Im Gastraum sorgen Schnittblumen bzw. Blumenstöcke für ein gemütliches Ambiente

hochglanz: *In welche Richtung geht der Trend: natürliche Materialien oder doch eher reduziertes Design?*

E. Seeber: Holz bzw. Bambus sind gerade hochaktuell – entsprechend dem Retro- bzw. Vintage-Trend, der auch in der Gastronomie Fuß gefasst hat.



Dazu passt, dass man schrittweise davon abkommt, die Tische komplett mit Tischwäsche zu verdecken. Das ist im Gourmet- bzw. Sterne-Bereich üblich, ansonsten wird der Tisch gerne wieder hergezeigt: speziell wenn es sich um einen schönen Holztisch handelt, der mit seiner Oberfläche und Maserung ein haptisches Erlebnis bietet.

hochglanz: *Woher bekommen Sie Anregungen für neue Arrangements?*

E. Seeber: Beim Ideenfinden spielen Fachmessen eine große Rolle. Dort werden Neuheiten präsentiert und die Trends der Saison stehen im Mittelpunkt.

Dekoration ist ein weit gestecktes Feld – neben den klassischen Elementen gehört auch der Bereich Tischkultur dazu. Im Augenblick liegen zum Beispiel farbige Gläser im Trend, die sich als Teil einer Tischdekoration anbieten.

Um kombinieren zu können, ist es wichtig, eine möglichst große Auswahl zu haben. Wir haben mehrere Lagerräume mit Accessoires, aus denen wir immer wieder aussuchen. Außerdem leihen wir uns zusätzlich auch einzelne Highlights aus.

hochglanz: *Wie reagieren die Gäste auf eine stimmige Dekoration?*

E. Seeber: Viele Gäste schätzen Dekoration und haben ganz offensichtlich ein Auge dafür. Unsere Mitarbeiter und ich werden immer wieder auf darauf angesprochen.

Daran merken wir, dass es unseren Gästen auffällt, wenn wir etwas neu arrangiert haben. Das ist eine tolle Bestätigung und zeigt, dass Dekoration Wertschätzung genießt.

hochglanz:
Frau Seeber, vielen Dank für das Gespräch.