



DAS FACHMAGAZIN RUND UM DEN TISCH



# hochglanz

JUNI 2016



SHABBY CHIC

Lesen Sie mehr auf Seite 4

 **SCHÖNWALD**  
Germany



# Produktvielfalt auf einen Blick

Der Katalog bündelt das Rechberger-Sortiment auf 800 Seiten zum Blättern und Vergleichen. Insgesamt kann man aus rund 7.000 Artikeln wählen. Davon sind 1.000 neu im Sortiment – gekennzeichnet mit einem grünen Punkt. Ein Schwerpunkt ist heuer Porzellan gewidmet, und hier speziell Kollektionen mit außergewöhnlicher Oberfläche. Darüber hinaus gibt es in allen Produktbereichen Neuheiten und Trends zu entdecken: wie zum Beispiel das neue ilios Spritz-Mixx-Glas bzw. Presenter und Displays fürs Buffet. Auf der Titelseite spielt Miss Austria 2015 Annika Grill die Hauptrolle – und mit ihr ilios Gläser und Besteck.

Liebe Leser,

unser Fachkatalog für Gastronomie, Hotellerie und Handel erscheint Anfang Juni: mit 1.000 neuen Artikeln aus allen Produktbereichen. Auch in der aktuellen Auflage geben unsere Mitarbeiter ihrem Unternehmen wieder ein persönliches Gesicht – mit Fotos in den Kapiteltrennern. Am Cover wurde Miss Austria 2015 Annika Grill in Szene gesetzt.

## Für optimalen Durchblick

Auf der Titelseite dieser Ausgabe finden Sie außerdem Ihr ganz persönliches Rechberger Microfaser-Tuch. Mit diesem multifunktionalen Allrounder lassen sich Displays von Mobiltelefonen und Tablets genauso leicht und bequem reinigen wie Brillen oder Bildschirme.

## Produktfeuerwerk

2 Bei den Neuheiten aus unserem Sortiment spannt sich der Bogen von Porzellan im Vintage-Look über Küchenhelfer für beschichtete Pfannen bis hin zu Displays und Presentern fürs Buffet.

## Resch und frisch

Josef Resch, Eigentümer und Geschäftsführer der Resch&Frisch-Gruppe begleitet uns im Gastbeitrag in die Welt des Backens, und präsentiert die Trends bei Brot und Gebäck.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Blättern und Lesen.

Ihr

ppa. Gottfried Mühlbacher



Miss Austria 2015  
Annika Grill mit dem  
druckfrischen Katalog

## Mitarbeiter geben ihrem Unternehmen ein Gesicht

Bei den Kapiteltrennern stehen auch heuer wieder Rechberger-Mitarbeiter im Mittelpunkt: vom Außendienst-Fachberater bis zum Einkäufer. In kleinen augenzwinkernden Szenen geben sie ihrem Unternehmen ein persönliches Gesicht.

Jetzt den neuen Katalog bei Ihrem Außendienstfachberater anfordern. Oder per Mail unter [info@rechberger.at](mailto:info@rechberger.at)



Die nächste Ausgabe von hochglanz erscheint im August 2016.

hochglanz. Das Fachmagazin rund um den Tisch Juni 2016 / Medieninhaber, Herausgeber: Rechberger Gesellschaft m.b.H., Lastenstraße 42, Postfach 2000, A-4020 Linz. Redaktion (Leitung): Mag. Alexander Tahedi, E-Mail: alexander.tahedi@rechberger.at, Gestaltung: Nina Zeilinger, Herstellung: Gutenberg-Werbering Gesellschaft m.b.H. / Vertrieb: Eigenvertrieb / Verlagspostamt A-4021 Linz.

Grundlegende Richtung des Magazins: hochglanz ist eine unabhängige, unpolitische Zeitschrift für Freunde und Partner der Firma Rechberger Gesellschaft m.b.H. mit Informationen aus den Produktbereichen. Copyright: Teilweiser oder gesamter Nachdruck von Text- und Bildbeiträgen bedarf der Zustimmung des Herausgebers. Bildnachweis: Rechberger, Werk, Petr Koudelka, Heli Mayr, Julia Traxler, Resch&Frisch und Fotolia. Eventuelle Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

# Einkochen, Servieren, Präsentieren

Dieser Ausgabe von hochglanz liegt der neue Folder rund ums Einkochen, Servieren und Präsentieren bei. 32 Seiten mit Ideen und Anregungen – von der Vorspeise bis zum Dessert, vom Shaking Salad bis zum Smoothie. Zusätzlich zu klassischen Einkoch- und Weckgläsern, Flaschen sowie Zubehör liegt ein Schwerpunkt auf sommerlichen Drinks: mit Dispensern, Drinking Jars und Accessoires.



Hier geht's zum  
Einkochsortiment  
im Webshop



## Den Durchblick behalten



Mit dem gelben Microfasertuch behalten Sie den vollen Durchblick: egal ob im Büro oder unterwegs. Touchscreens von Tablets oder Mobiltelefonen lassen sich damit perfekt reinigen. Der Allrounder eignet sich aber auch für Brillen oder Bildschirme.

— GRATIS —  
in dieser  
AUSGABE

# Shabby Chic



Urban, nordisch, charmant – so präsentiert sich die gerade vorgestellte Kollektion Shabby Chic von Schönwald. Nostalgischer Zeitgeist verbindet sich mit moderner Formensprache, und das in gastronomietauglicher Profi-Qualität. Trotz Keramik-Look überzeugt die Neuheit mit den Vorteilen von Hartporzellan. Die außergewöhnlichen Dekore wurden auf einem bestehenden Schönwald-Kollektionsmix umgesetzt – unter anderem auf den kürzlich vorgestellten Coupetellern.

## 8 Oberflächen-Varianten

Insgesamt stehen acht Dekore zur Wahl: in grau-blau oder Steinoptik, jeweils mit bzw. ohne Ornament. Diese Vielfalt macht Shabby Chic zu einem universal einsetzbaren Allrounder: die Kollektion ist im trendigen Bistro genauso zuhause wie in der Spitzengastronomie.

## Reizvolle Kontraste

Shabby Chic lässt sich außerdem perfekt mit weißem Porzellan kombinieren. Die handwerkliche Anmutung schafft im

Zusammenspiel mit klassischem Weiß reizvolle Kontraste.

Trotz seiner Keramik-Optik überzeugt das gesamte Sortiment mit der gewohnten Qualität von Schönwald Hartporzellan made in Germany – Spülmaschinenfestigkeit inklusive.



# Vielfalt in Holz



Elegantes Design trifft auf clevere Ideen – und das alles rund um den natürlichen Werkstoff Holz. Der Kreativität sind dabei kaum Grenzen gesetzt: die Auswahl reicht von Schneidbretter über Presenter und Displays im Vintage-Look bis hin zu außergewöhnlichen Serviergestellen.

Ein Sortiments-Schwerpunkt liegt auf dem Bereich Buffet. Die Presenter und Displays wurden für die Erfordernisse in der Gastronomie konzipiert. Sie sind einfach zu reinigen, robust und greifen den Trend zu Natürlichkeit und frisch zubereiteten Lebensmitteln auf. Ihr Design nimmt Retro-Elemente auf und interpretiert sie gastronomiegerecht neu.

### Material-Mix

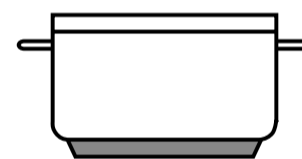
Die Basisartikel aus Holz werden dabei um Materialien wie Kork, Keramik oder Edelstahl erweitert. Diese Mischung macht den Reiz der Kollektion aus und setzt neue Akzente.



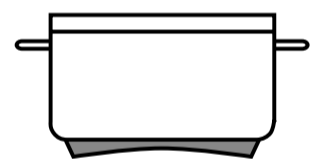
Im Webshop  
ansehen

# Von Profis für Profis

Kochgeschirr von Paderno steht für hohe Qualität und exzellente Verarbeitung. Durchdachte Detaillösungen prädestinieren die Töpfe und Kasserollen für den Einsatz in der Gastronomie. Dank extrastarkem Sandwichboden eignen sie sich für alle Herdarten inklusive Induktion. Ein verstärkter Rand und der abgerundete Bodenknick garantieren Kochergebnisse auf höchstem Niveau.



plan



konkav

Bei der Serie 2100 bleiben die ergonomisch geformten Edelstahl-Griffe kühl und bieten so einen entscheidenden Vorteil in der Handhabung. Eine Randverstärkung sorgt außerdem für hohen Bedienkomfort.

Der im kalten Zustand konkave Boden wird unter Wärmeinfluss plan und liegt optimal auf. Die Sandwich-Konzeption überzeugt mit einer Verbindung von Edelstahl/Aluminium/Edelstahl. Die Kollektion ist für alle Herdarten inklusive Induktion geeignet.

## Serie 2000

Die in Größen von 1,3 bis 50 Liter erhältlichen Töpfe wurden für alle Herdarten ausgelegt und sind induktionsgeeignet. Sie verfügen über einen extrastarken Sandwich-Boden aus Edelstahl/Aluminium/Edelstahl.

Eine Randverstärkung sowie der abgerundete Bodenknick sorgen für hohen Bedienkomfort und eine leichte Handhabung.



# Cook & Serve



Das neue Porzellan inducTHERM von Eschenbach ermöglicht Kochen auf allen Herdarten. So können Speisen in nur einem Geschirr zubereitet und serviert werden. Durch ihr Design machen die induktionsgeeigneten Töpfe und Schalen auch am Tisch eine gute Figur. Vom Kühlschrank in den Backofen oder auf den Herd – und dann direkt auf den Tisch oder ans Buffet. Sollte etwas übrig bleiben, kann es dank passender Deckel im selben Gefäß aufbewahrt und später schnell wieder erwärmt werden.

Die induktionsgeeigneten Töpfe und Schalen vertragen Temperaturunterschiede von bis zu 250 Grad Celsius. Die Porzellanmasse hat eine Antihaf-Glasur, die selbst der punktuellen Erwärmung durch Induktion gewachsen ist. Außerdem lässt sich inducTHERM auf dem Grill, im Backofen aber auch im Kühl- oder Gefrierschrank verwenden.

Transport an den Tisch bleiben trotzdem kühl und ermöglichen eine bequeme Handhabung.

### Preisgekrönt

Besonderes Augenmerk wurde darauf gelegt, dass die Anmutung von Porzellan bestehen bleibt. Die innovative Idee wurde bereits mit sechs Design- und Innovationspreisen ausgezeichnet.

Ein weiterer Vorteil ist der hohe Wirkungsgrad: Speisen werden ohne größere Verluste direkt gekocht. Die Henkel für den

**ESCHENBACH**  
PORZELLANGROUP



# Ideal für beschichtetes Kochgeschirr



Die Nachfrage nach Vorlegeartikeln bzw. Küchenhelfern, die die Oberfläche von beschichtetem Kochgeschirr schonen und außerdem leicht zu reinigen sind, ist unverändert hoch. Westmark präsentiert mit der „Gallant“ die perfekte Antwort auf diese Herausforderung.

Die Kollektion besteht aus Küchenhelfern und Vorlegeteilen. Allen gemeinsam ist die hohe Qualität. Gallant wird aus Polyamid gefertigt und ist bis 210 Grad Celsius hitzebeständig. Der zweifarbige Soft-Touch-Griff kombiniert ansprechende Optik und hohe Funktionalität.

## Robust und sanft zugleich

Durch die Kunststoff-Ausführung eignen sich die Küchenhelfer speziell für beschichtete Pfannen. Hier können sie ihre Vorteile ausspielen: das Beschädigen der Beschichtung gehört endgültig der Vergangenheit an.

**WESTMARK**



# FSC-zertifizierte Schneidbretter

Ressourcen zu erhalten und schonend einzusetzen ist zentraler Bestandteil der Unternehmensphilosophie der Firma Kesper. Sämtliche Schneidbretter der „Collection Holz“ stammen aus der kontrollierten europäischen Forstwirtschaft (FSC-zertifiziert), bzw. aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern. Auf diese Weise soll ein Zeichen gegen die fortschreitende Abholzung tropischer aber auch heimischer Wälder gesetzt werden.

Das Kesper-Sortiment bietet eine große Bandbreite an Schneidbrettern in verschiedenen Größen: vom Jausen- bis zum Buffetbrett.



## Was ist FSC?

Die Förderung einer umweltfreundlichen, sozial verträglichen Waldbewirtschaftung ist das Ziel des FSC (Forest Stewardship Council). Die unabhängige, gemeinnützige Organisation wurde 1993 im Zuge eines Umweltgipfels in Rio de Janeiro gegründet.

Durch den Kauf von FSC-zertifizierten Produkten kann man einen Beitrag zum nachhaltigen und verantwortungsvollen Umgang mit dem Rohstoff Holz leisten.





# Chafing Dishes

Die Chafing Dishes von APS stehen für hohe Funktionalität und einfache Bedienung. Die Auswahl an Varianten ermöglicht es, sich perfekt auf unterschiedliche Anforderungen vorzubereiten.

Der „Caterer Pro“ eignet sich für bis zu 100 mm tiefe GN-Behälter. Sein Deckel ist hochglanzpoliert, die Griffe sind hitzebeständig. Der Chafing Dish verfügt über zwei Brennpastenbehälter, ein Wasserbecken, eine Vorrichtung für eine Heizplatte sowie ein Gestell mit Deckelhalterung. Mit umgedrehtem Deckel im Wasserbecken sind die Chafer außerdem rutschfest stapelbar.

## Caterer Roll

Der Chafing Dish nimmt einen GN-Behälter 1/1 mit 65 mm Tiefe auf. Sein Rolltop-Deckel hat einen Öffnungswinkel von 90 Grad. Der massive Ständer sorgt für Standfestigkeit am Buffet und ermöglicht sicheres Bedienen.

Perfekt ergänzen lassen sich die Chafing Dishes mit der GN-Suppenstation bzw. der Suppenkugel von APS.



„Caterer Roll“



# Cut Resist – jetzt 2 neue Ausführungen



Eine beschichtete Pfanne muss einiges wegstecken – scharfkantige Wender, Fleischzangen und Spülschwämme inklusive. Die Vulcano Cut Resist von Spring ist besonders hart im Nehmen. Ein Netz leicht erhöhter Edelstahl-Stege legt sich wie ein Schutzschild über die Antihaf-Beschichtung. Ab sofort sind zwei neue Versionen verfügbar – eine 20 cm Bratpfanne und eine 28 cm Variante als hohe Ausführung.

In den Pfannen kann man problemlos mit einem Metallwender arbeiten: der strapazierfähigen 5-Lagen Antihaf-Beschichtung mit Wabenstruktur sei Dank. Die Pfanne eignet sich für alle Herdarten inklusive Induktion und ist bis 250 Grad Celsius hitzebeständig.



Im Webshop  
ansehen



# Doppelwandiger Genuss



Pavina wurde vom Designer Masato Yamamoto entwickelt. Die doppelwandigen Gläser aus Borosilikatglas sind leicht und gleichzeitig robust. Unter dem Glasboden befindet sich eine Silikon-Membran, die dem Druckausgleich zwischen den Wänden dient. Sie lässt das Glas atmen: bei Kaltgetränken bildet sich so kein Kondenswasser und auch unschöne Wasserkränze gehören der Vergangenheit an.

Neben Tee und Kaffee bieten sich die Gläser auch zum Servieren von Amuse Bouche bzw. Desserts an. Die doppelwandige Ausführung sorgt für gute Isolierleistungen: Heißes bleibt länger heiß, Kaltes länger kalt. Ein weiterer Vorteil: das Verbrennen der Finger gehört mit Pavina endgültig der Vergangenheit an.

#### Ihre Vorteile

- geschirrspülfest
- für Mikrowelle, Ofen und Gefrierfach geeignet
- kein Kondenswasser



Eine Silikon-Membran sorgt für den Druckausgleich zwischen den Glaswänden

Durch die Membran kann das Glas atmen: es entsteht kein Kondenswasser



Jetzt NEU im 6er-Pack

# Natürliches Kochen

**Der Römertopf steht für schonendes Garen im eigenen Saft. Durch die spezielle Konzeption der Tongefäße benötigt man kaum zusätzliches Fett, Vitamine und Nährstoffe bleiben weitestgehend erhalten. Ein zusätzliches Plus: nichts brennt an und der Backofen bleibt außerdem sauber.**

Kochen in Lehm war bereits bei den Etruskern bekannt. Ausgrabungen belegen, dass die damaligen Bewohner ihr Fleisch mit Lehm umhüllten und dann ins Feuer legten. So konnte es nicht austrocknen und blieb saftig. 1966 wurde diese Art des Garens wiederentdeckt: daraus entstand der Römertopf.

## Flexibler Allrounder

Garen, Braten und Schmoren funktioniert im Römertopf besonders einfach, weil Ton Wasser aufnehmen, speichern und wieder abgeben kann. So gelingen sowohl Fleisch als auch Geflügel, Wild, Gemüseaufläufe oder Nachspeisen.

## Die Vorteile des Römertopf:

- man benötigt kaum zusätzliches Fett bzw. Flüssigkeit
- Nährstoffe und Vitamine bleiben erhalten
- der Geschmack der Zutaten wird intensiviert

**RÖMERTOPF®**



# Scharfe Klinge



Der Messerschärfer von Vulkanus steht für Schärfe und Abziehen in einem Arbeitsgang. Der in Edelstahl bzw. Kunststoff erhältliche Allrounder macht glatte Klingen genauso scharf wie Messer mit Wellenschliff. Die Bedienung ist einfach und intuitiv: Der Vulkanus passt sich dem Schneidwinkel automatisch an und schärft ohne Wärmeeinwirkung. Reinigen lässt er sich bei Bedarf in der Spülmaschine.



**Vulkanus®**  
simply.sharp

Im Webshop  
ansehen



# FrISChe Vielfalt von Brot & Gebäck aus besten Rohstoffen

Die Marke Resch&Frisch ist zu einem Synonym für **ofenfrische Backwaren** geworden: **ofenfrisches Gebäck, jederzeit verfügbar – rund um die Uhr, zuhause und in der Gastronomie.** Als **österreichisches Familienunternehmen** legt Resch&Frisch **besonderen Wert auf nachvollziehbare, regionale Rohstoffe und Liebe zum Handwerk.**



Josef Resch  
Eigentümer und  
Geschäftsführer

Ob Frühstück, Mittag- und Abendessen oder für zwischendurch – Brot und Gebäck spielt bei den meisten unserer Mahlzeiten eine unverzichtbare Rolle. Neben der ernährungsphysiologischen Bedeutung sind vor allem die Rohstoffqualität und -verarbeitung, Geschmack und Frische, sowie eine vielseitige Auswahl von Bedeutung.

verstärkten Einsatz an Mineral- und Ballaststoffen tragen diese Mehrwert-Produkte zu einer gesunden Ernährung bei.

alle Glutenfrei-Produkte sind zusätzlich laktosefrei. Des Weiteren finden Sie auch in unserem Standard-Sortiment Produkte, die für eine laktosefreie Ernährung geeignet sind.

## Vegane Produkte

In den letzten Jahren gewinnen auch die veganen Produkte zunehmend an Bedeutung. Immer häufiger erreichen uns Anfragen von Gastronomen bezüglich veganer Produkte. Personen, die sich rein pflanzlich ernähren, können beispielsweise unsere Resch-Handsemmel, unser Kornstangerl und eine Vielzahl an weiteren ofenfrischen Produkten problemlos genießen.

Generell spielen Transparenz und Information bei ernährungsphysiologischen Aspekten eine bedeutende Rolle. Aus diesem Grund versorgen wir unsere Gastro-Kunden bestmöglich mit relevanten Produktlisten über Allergene, Inhaltsstoffe etc., welche auf unserer Homepage jederzeit abrufbar sind. Zudem steht unsere Ernährungswissenschaftlerin für diverse Produktfragen gerne jederzeit zur Verfügung.

[www.resch-frisch.com](http://www.resch-frisch.com)

Resch & Frisch  
AM LIEBSTEN IMMER.

12

Die Herstellung nach alten Rezepturen und die schonende Verarbeitung von qualitativ hochwertigen Ressourcen aus Österreich sind die wichtigsten Zutaten für besten Geschmack und höchste Produktqualität. Wir wollen ganz genau wissen, was in unseren Produkten steckt, da Ernährung und Gesundheit untrennbar miteinander verbunden sind. Deshalb achten wir bei Resch&Frisch bei den Rohstoffen nicht nur auf Regionalität, sondern setzen uns auch mit den wertvollen Inhaltsstoffen und ihrer Wirkung auf die Gesundheit auseinander.

## Ernährung & Gesundheit im Fokus

Das Thema Ernährungskompetenz & Lebensmittelallergien ist derzeit überall präsent und wird auch bei Resch&Frisch groß geschrieben: Personen mit speziellen Ernährungsbedürfnissen sind uns ein Anliegen.

Grundsätzlich ist die Nachfrage nach Produkten ohne Weizen und mit speziellem Mehrwert, wie einem besonders hohen Eiweißgehalt oder cholesterinsenkenden Eigenschaften, in den letzten Jahren kontinuierlich angestiegen. Durch den

Des Weiteren leiden rund 1 Prozent der Österreicher und Deutschen an Zöliakie – einer chronischen Erkrankung des Dünndarmes, die sich durch den Genuss glutenhaltiger Lebensmittel bemerkbar macht.

Gluten ist ein Klebereiweiß, das unter anderem in Weizen, Roggen, Gerste, Hafer sowie deren Abstammungen und Kreuzungen enthalten ist. Deshalb sind die meisten handelsüblichen Backwaren für Menschen mit Zöliakie nicht geeignet, da nur durch die strikte Meidung glutenhaltiger Nahrungsmittel Beschwerdefreiheit erreicht werden kann.

Aus diesem Grund ist absolute Produktsicherheit oberstes Gebot. Da Betroffene bereits auf kleinste Gluten-Mengen reagieren, werden die Produkte nicht nur in einer getrennten Produktionsstätte hergestellt, sondern auch sorgfältig einzeln in einer backfähigen Folie verpackt. Dadurch gestalten wir die Handhabung von glutenfreien Produkten für Gastronomen so einfach wie möglich.

## Spezialprodukte

Den jüngsten Untersuchungen zufolge leiden etwa 15 bis 25 Prozent der Österreicher und Deutschen an einer Laktoseintoleranz. Resch&Frisch bietet auch diesen Betroffenen eine abwechslungsreiche Produktpalette: