DAS FACHMAGAZIN RUND UM DEN TISCH

OKTOBER 2016

hochglanz

RBG rechberger

COUP FINE DINING

Flexibel, vielseitig einsetzbar und
mit organischer Formensprache

Lesen Sie mehr auf Seite 6

Seltmann Weiden

Liebe Leser,

die „Alles für den Gast“ rückt mit großen Schritten näher. Wir freuen uns heuer auf einen Messestand mit vielen Neuheiten. Und auf eine exklusive Produktpremiere, die Sie auf keinen Fall verpassen sollten.

Servietten

Ventidue ist der Spezialist, wenn es um hochwertige Einweg-Servietten und -Tischläufer geht. Das Spezialvlies überzeugt mit seiner Weichheit, ist extrem saugfähig und robust.

Dieser hochglanz-Ausgabe liegt ein Servietten-Muster der Kollektion Paris im Design „Sabbia“ bei: zum Angreifen und Vergleichen. Ebenfalls mit dabei: ein Folder mit allen Informationen zum Sortiment.

Produkt-Neuheiten

Bei den News spannen wir einen breiten Bogen: von der Isolierkanne über Glas und Buffetbedarf bis hin zum trendigen Porzellan-Konzept für Suppen und Eintopf.

Käse

Im Gastbeitrag gibt uns Karin Berger einen Einblick in die Feinheiten der Käseherstellung. „Die Käsemacher“ stehen für vielfältige regionale Produkte aus dem nordwestlichen Waldviertel.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Blättern und Lesen.

Ihr

ppa. Gottfried Mühlbachler

Die nächste Ausgabe von hochglanz erscheint im November 2016: mit allen Informationen zur „Alles für den Gast“ in Salzburg.

Alles für den Gast

Rechberger präsentiert auf der Alles für den Gast 2016 im Messezentrum Salzburg die Trends für Gastronomie und Hotellerie. Im Fokus stehen Tischkultur-Highlights, eine große Buffet-LandschaftundvieleNeuheiten aus allen Produktbereichen.

Zwei 8 Meter lange Tafeln bilden den Mittelpunkt des Standes. Vintage-Besteck findet sich dort neben klassischen Modellen, Porzellan in keramischer Optik neben Bone China. Farbige Trinkgläser und Accessoires setzen Akzente.

Exklusive Präsentation

„Heuer bieten wir eine Vielfalt wie noch nie zuvor. Mit unzähligen Neuheiten und Innovationen. Und mit einer exklusiven Weltpremiere, auf die wir besonders stolz sind“, verrät Gottfried Mühlbachler.

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

11.500 Euro
für Alina gespendet

Von 1. bis 3. September 2016 lockte Wein&Kunst tausende Besucher in die Linzer Altstadt. Rechberger verkaufte mit ilios die Weingläser zum Genuss. Auch heuer konnte man sein Glas spenden und damit die 4-jährige Alina unterstützen, die am unheilbaren ROHHAD-Syndrom leidet. Am 19. September konnten 11.500 Euro an die kleine Niederösterreicherin übergeben werden. Damit wird eine Pflegekraft finanziert, die die Familie bei der Betreuung unterstützt. Karl Raml von Raml Gastro Service, Josef Schachermayer und Gottfried Mühlbachler überreichten Alina und ihrer Familie den symbolischen Scheck. (v.l.n.r.)

Hochwertige Servietten und Tischläufer

Ventidue hat sich auf die Produktion von Einweg-Servietten und -Tischdecken spezialisiert. Das italienische Unternehmen setzt auf moderne Anlagen und innovative Prozesse. So kann eine breite Produktpalette mit trendigen Designs und ansprechenden Farben angeboten werden. Die stoffähnliche Qualität macht die Servietten extrem widerstandsfähig und gleichzeitig weich und saugfähig.

Einfach personalisieren mit Ihrem Logo

Das verwendete Material ist ein innovatives Spezialvlies. Die stoffähnliche Qualität erleichtert das Zusammenlegen und garantiert optimale Falteigenschaften. Das Vlies ist außerdem besonders weich und überzeugt mit hoher Saugfähigkeit.

Personalisieren mit Ihrem Logo

Ein weiterer Vorteil ist die Möglichkeit, die Servietten mit einem Firmenlogo oder einem Schriftzug zu individualisieren und zu unverwechselbaren Unikaten zu machen. Durch die spezielle Drucktechnik sind die Logos immer gut sichtbar – auch im gefalteten Zustand.

Info:

Dieser Ausgabe von hochglanz liegt ein Folder mit ausgewählten Produkten von Ventidue bei. Anbei finden Sie außerdem eine Muster-Serviette der Serie *Paris, Design Sabbia*: überzeugen Sie sich persönlich von der einzigartigen Qualität.

Warum Ventidue-Servietten?

Die stoffähnliche Textilqualität sorgt für optimale Falteigenschaften

Sanft und mundfreundlich

Servietten, Tischläufer und -decken sind besonders hygienisch

Wäschehandling entfällt (Zeit- und Kostenersparnis)

Große Auswahl an Farben und Designs

Saisonales Eindecken und Dekorieren im Handumdrehen

Klaus Schmöller
Einkaufsleiter

Mit den Servietten und Tischläufern von Ventidue wird das tägliche Eindecken noch bequemer. Die textilähnliche Qualität überzeugt, und man kann Zeit und Kosten für das Wäschehandling sparen.

Suppen außergewöhnlich präsentieren

Bei Soup Passion von Villeroy&Boch stehen ungewöhnliche Formen für das Servieren von Suppen im Mittelpunkt. Mit diesem Konzept werden Trends jenseits des klassisch gedeckten Tischs aufgegriffen. Ob Bouillon, Eintopf, Pho (traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche) oder Chowder (dickflüssige Fisch- bzw. Muschelsuppe): Soup Passion bietet immer die passende Bühne. Mit den Schalen, Schüsseln und Tellern wird der kulinarische Genuss zum Erlebnis für alle Sinne.

Bei den Schalen für asiatische Suppenkreationen sorgen Einkerbungen am Rand dafür, dass man die Essstäbchen bequem und griffgünstig ablegen kann.

Toppings individuell präsentieren

Die Kollektion umfasst darüber hinaus auch Tassen mit integrierter Beilagenschale bzw. Spezialschalen für kreative Topping-Varianten. Der Klassiker Suppe wird durch diese außergewöhnliche Präsentation zu einem unverwechselbaren Hingucker.

Wandlungsfähige Karaffen

Die neuen Karaffen von Arcoroc sind durch ihre außergewöhnliche Form die Eyecatcher auf jedem Tisch. Sie eignen sich nicht nur für Wasser, Wein oder Säfte, sondern auch für Cocktails, Saucen oder Dips. Erhältlich sind die Allrounder in den Größen 0,125, 0,25, 0,5 und 1 Liter. Für die 0,5 und 1 Liter-Variante stehen außerdem Kunststoff-Deckel zur Verfügung, die für sicheres Verschließen sorgen. So lässt sich die Haltbarkeit des Inhalts verlängern, das hygienische Aufbewahren wird erleichtert.

Elegantes Design trifft bei Fluid auf vielfältige Einsatzmöglichkeiten: von Wasser über Säfte bis hin zu Dips.

Michael Werner
Gastronomie-Verkaufsleiter

Das funktionale Design ist eines der herausragenden Merkmale der Kollektion. Der Wulst am Hals sorgt für sicheres Greifen und erleichtert das Servieren in der Gastronomie. Durch den tiefen Schwerpunkt stehen die Karaffen jederzeit sicher: ein unbeabsichtigtes Kippen wird so nahezu unmöglich. Fluid eignet sich für Temperaturen bis zu 80 Grad Celsius

Wandlungsfähige Alleskönner

Die vier Größen sorgen für ein breites Einsatzspektrum. Egal ob Wasser, Wein oder Säfte. In den kleinen Varianten lassen sich fruchtige Cocktails präsentieren, bzw. kann man sie für Salsa, Dips oder Saucen verwenden.

Passender Deckel für die 0,5 und die 1 Liter Variante

Karaffen jetzt im Shop ansehen

Fine Dining

Tischkultur auf höchstem Niveau: flexibel, vielseitig einsetzbar und mit einer überschaubaren Artikelanzahl. Durch diese universale Auslegung ist mit Coup Fine Dining von Seltmann vieles möglich. Die Bandbreite reicht vom Bankett über Buffets bis hin zur außergewöhnlich gedeckten Tafel. Die organische Formensprache sorgt zusammen mit den beiden erhältlichen Farbvarianten weiß und creme für nahezu unbegrenzte Möglichkeiten. Die Kollektion bildet so eine perfekte Bühne für kreative Speisen-Präsentation.

Coup Fine Dining beweist, dass weniger manchmal doch mehr ist. Ein überschaubares Sortiment reicht aus, um alle Anforderungen in der Gastronomie zu erfüllen. So wird Komplexität reduziert, und man kann sich auf das Wesentliche konzentrieren. Erhältlich ist die Kollektion in klassischem Weiß und einem leichten Cremeton: dessen Porzellanmasse überzeugt mit ganz besonderen Vorzügen.

Innovative Porzellanmasse

Das cremefarbene Hartporzellan besteht aus der innovativen Masse „Diamant“. Diese wird bei 1.400 Grad Celsius gebrannt, ist besonders kantenschlag- und kratzfest und verfügt außerdem über eine exzellente Transparenz.

Perfekt für Wildgerichte

Die Teller der Kollektion „Hirsch“ von Lilien Porzellan sind im Herbst unverzichtbare Begleiter. Wildgerichte, saisonale Spezialitäten und regionale Schmankerl lassen sich auf ihnen optimal präsentieren. Das robuste Porzellan ist für die Verwendung in der Gastronomie ausgelegt und spülmaschinenfest. Besondere Hingucker sind der grüne Rand und das zarte Hirsch-Motiv im Zentrum des Spiegels. Erhältlich sind die Teller in den Größen 21, 24 bzw. 28 cm.

Kollektion jetzt im Shop ansehen

LILIEN AUSTRIA

Platten aus robustem Opalglas

Die neuen Platten der Kollektion „Parma“ werden aus Opalglas gefertigt. Das gehärtete Glas ist besonders robust, und außerdem nahezu unempfindlich gegen thermische bzw. physikalische Einwirkungen. Die in drei Größen erhältlichen Platten eignen sich so perfekt zum Servieren. Durch ihr Design fügen sie sich problemlos in bestehende Arrangements ein und bieten ein hohes Maß an Flexibilität.

Parma überzeugt mit fließenden Formen und einem geradlinigen Design. Das gehärtete Glas prädestiniert die Kollektion für den Einsatz in der Gastronomie.

Ein weiterer Vorteil: die extrem glatte Oberfläche nimmt keinerlei Gerüche an und ist auch unempfindlich gegen Lebensmittel. Darüber hinaus kann Parma im Geschirrspüler gereinigt werden.

Erhältlich sind die Platten in den Größen 21 x 18, 28 x 20 und 34 x 24 cm.

Im Online-Shop ansehen

Buffet im Vintage-Look

»Milchset Trio«

»Getränkeset«

Die Frilich-Presenter sind die Hingucker an jedem Buffet. Sie greifen den aktuellen Vintage-Trend auf und übersetzen ihn gastronomiegerecht. Milch und Säfte lassen sich so charmant präsentieren. Dank Kühlakku bzw. Eiseinsatz kann man den Inhalt immer auf der richtigen Temperatur halten und seine Gäste mit einer außergewöhnlichen Optik verwöhnen.

Das Milchset „Trio-Natur“ besteht aus einem Holztragerl, wie man es vom Milchmann aus vergangenen Zeiten kennt: erhältlich in einer Natur-Ausführung und einer weiß lackierten Variante. Der Lieferumfang umfasst außerdem 3 Glasflaschen mit Milch-Motiv, 3 Kunststoffeinsätze sowie 3 Kühlakkus. Die Flaschen haben eine Füllmenge von 1 Liter und können mit einem Silikon-Stopfen hygienisch verschlossen werden. Optional gibt es auch Steckschilder zur Beschreibung.

Getränkeset mit Bügelflaschen

Das Holzfass ist in einer Natur-Variante aus Robinienholz sowie in einer weiß lackierten Ausführung erhältlich. Die 7 im Lieferumfang enthaltenen Bügelverschlussflaschen haben ein Volumen von 1 Liter und eignen sich perfekt für Säfte. Der verchromte Rahmeneinsatz und ein transparenter Kunststoffeinsatz ermöglichen das Kühlen mit Eis.

Die perfekte Ergänzung fürs Frühstücksbuffet: coole Optik verbindet sich mit voller Gastronomietauglichkeit.

Peter Hautzinger
Gastronomie-Verkaufsleiter

Zu den Frilich Artikeln im Shop

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 der Gastronomie konzipiert und besonders widerstandsfähig.

Mokka TopTherm

Der Allrounder aus dem alfi-Sortiment ist in drei Größen erhältlich: 0,6, 1 und 1,5 Liter. 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.

Allrounder für Fingerfood

Kleine Häppchen bei Veranstaltungen, Kongressen oder Firmenevents liegen im Trend. Fingerfood lässt sich gut vorbereiten, ist abwechslungsreich und kann auch ohne Probleme im Stehen genossen werden. Mit den Platten, Schalen und Tellern „Party“ von Tognana lassen sich die kleinen Köstlichkeiten optimal in Szene setzen – egal ob am Buffet oder bei Tisch.

Der Vielfalt an Formen und Größen sind kaum Grenzen gesetzt: egal ob klassisch rund, oval oder eckig. Selbst Tropfenformen und geschwungene Teller und Platten stehen zur Verfügung.

Individuell kombinieren

Die Kollektion „Party“ bietet außergewöhnliche Formen und eröffnet vielfältige Möglichkeiten des Kombinierens. So lassen sich unterschiedliche gastronomische Konzepte umsetzen – und das jedes Mal neu, erfrischend und anders.

Perfekt servieren

Die Gläser der Serie „Eskale“ sind in drei Größen erhältlich. Vorspeisen bzw. Amuse Bouche lassen sich in ihnen perfekt präsentieren. Die Arcoroc-Neuheit ist dabei besonders anpassungsfähig. Appetithäppchen lassen sich in den Gläsern genauso servieren wie Desserts oder Cocktails. Diese Flexibilität prädestiniert Eskale für Buffets, Veranstaltungen und Caterings.

Die Gläser sind angenehm zu greifen, liegen gut in der Hand und lassen sich dank Füllmengen von 18, 31 und 42 cl vielfältig einsetzen. Außerdem setzen sie am Buffet auch ein optisches Highlight. Ein Vorteil der Kollektion ist ihre Vielseitigkeit: neben Amuse Gueule eignen sie sich auch für Desserts, Cocktails und Drinks.

Hart im Nehmen

Dank gehärtetem Glas ist Eskale bis zu 5 mal widerstandsfähiger als herkömmliches Glas und wird auch mit Temperaturunterschieden problemlos fertig. Damit ist die Neuheit aus dem Rechberger-Sortiment ideal auf den gastronomischen Alltag vorbereitet.

Eskale ist extrem vielseitig: das macht den besonderen Reiz aus. Egal ob Frühstücks-buffet, Business-Lunch oder als außergewöhnliche Variante für Cocktails.

Dkfm. (FH) Jürgen Stehrer
Gastronomie-Verkaufsleiter

Gastro-Toaster

Die beiden Toaster von Bartscher sind die idealen Helfer für Küche und Buffet. Erhältlich sind sie in Varianten für zwei bzw. vier Scheiben. Dank der Verwendung von Edelstahl machen sie auch im Frontbereich eine gute Figur und lassen sich außerdem leicht reinigen. Die einzelnen Schlitze verfügen über separate Bedienhebel und können individuell gesteuert werden – ideal fürs Frühstücks-Buffet, weil es hier ganz besonders auf Flexibilität ankommt.

Cleveres Extra ist der abnehmbare Brötchenaufsatz, mit dem sich Semmeln und Co. vorbereiten lassen. Sieben Bräunungsstufen sorgen für perfekt geröstetes Brot, eine herausnehmbare Krümelschublade für leichtes Reinigen. Außerdem eignen sich die Toaster auch für Sandwich-Toast.

Bartscher

Dank Aufsatz auch zum Aufbacken geeignet.

Krümelschublade sorgt für einfaches Reinigen.

Backvergnügen

Weihnachten rückt mit großen Schritten näher, und bei vielen erwacht die Vorfreude auf Kekse und Co. Neben Vanillekipferl und Nussbusserl sind vor allem Linzer Ausstecher beliebt: in unzähligen Varianten und Ausführungen. Egal ob klassisch mit drei Löchern, in Herzform oder als trendige Smiley-Variante.

Clevere Ergänzung zum klassischen Backblech ist die beschichtete Dauerbackfolie. Kekse, Croissants oder Gebäck lassen sich mit dem 40 x 33 cm großen Allrounder leicht und rückstandslos lösen. Perfekt für einfaches Backen.

Zu unserem Backsortiment

metaltex

Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack

Die Käsemacher verbinden handwerkliche Tradition, Liebe zur Natur und Leidenschaft fürs Käsemachen. Im Waldviertel werden Käse- und Antipasti-Spezialitäten produziert und in über 50 Länder exportiert. Die Milch für die Produkte stammt von Bauern aus der Region, Gemüse und Obst für die Antipasti von ausgesuchten Betrieben. In der Käsemacherwelt in Heidenreichstein kann man außerdem alles über Käse lernen und im dazugehörenden Restaurant Käsegerichte aus dem Waldviertel kosten.

Gastbeitrag von Karin Berger

Mit viel Liebe und nach bewährter Tradition produzieren „Die Käsemacher“ im naturbelassenen Hochplateau des Waldviertels vielfältige Käsesorten und Antipasti-Spezialitäten. Voraussetzung dafür ist eine sorgfältige Milchproduktion im Einklang mit der Natur. Diesen wertvollen Rohstoff veredeln die Käsemeister und Käsemeisterinnen in Handarbeit zu feinen Käsespezialitäten.

Fokus: Qualität

Bei den Rohstoffen achtet der Traditionsbetrieb konsequent auf beste Qualität und während des gesamten Produktionsprozesses ist ein achtsamer Umgang mit den Ressourcen besonders wichtig. Ob Schnitt- und Weichkäsespezialitäten, Frischkäsezubereitungen oder Antipasti-Spezialitäten: mit den nachhaltigen Produktkreationen lässt sich das Waldviertel Tag für Tag von seiner besten Seite genießen.

Neben dem Traditionshandwerk der Käserei und der Weiterentwicklung alter Waldviertler Rezepturen, sind die Produkte vor allem saisonal inspiriert und modern interpretiert. So entstehen abwechslungsreiche Kreationen, Antipasti-Variationen und Käsespezialitäten, die den Nerv der Zeit treffen und deshalb sowohl regionale als auch internationale Käseliebhaber überraschen.

Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack“ ist für „Die Käsemacher“ nicht nur ein Slogan, sondern gelebte Unternehmensphilosophie.

Karin Berger
Key Account Managerin Österreich
„Die Käsemacher“
Tel.: 0664 / 54 86 227

Den fruchtig-süßen Peppersweet (Bild) gibt es in vielen Variationen. Ob klassisch mit einem Herz aus feinstem Natur-Frischkäse, pikant, mit Kräutern, Thunfisch oder mit den Herbstfüllungen Honig-Senf und Kren passend zur Brettljause.

Impressum:

hochglanz. Das Fachmagazin rund um den Tisch Oktober 2016 / Medieninhaber, Herausgeber: Rechberger Gesellschaft m.b.H., Lastenstraße 42, Postfach 2000, A-4020 Linz. Redaktion (Leitung): Mag. Alexander Tahedl, E-Mail: alexander.tahedl@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, Heli Mayr, die Käsemacher, iStock und Fotolia. Eventuelle Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.