



DAS FACHMAGAZIN RUND UM DEN TISCH



hochglanz

FEBRUAR 2017

VULCANIA: Porzellan in Schieferoptik

Dank handwerklicher Anmutung
perfekt geeignet für natürliche
Küche und Ethno Food.



SERVICE-PLUS

In einer neuen Serie stellen wir unsere Top-Dienstleistungen vor: den Auftakt machen individuelle Kundenkataloge und Listungen.

IHR INDIVIDUELLER KATALOG

Rechberger bietet Sortiments-Listen, Bestellvorlagen und Kundenkataloge nach Maß. Gerade bei Listungskunden, Systemgastronomen und Unternehmen mit mehreren Standorten bzw. Einsatzbereichen ein entscheidender Vorteil. Das definierte Sortiment lässt sich so für alle Anwender übersichtlich zusammenfassen – inklusive aller Informationen zum Produkt selbst bzw. zu spezifischen Besonderheiten. Egal ob als Excel-Aufstellung, PDF-Vorlage oder als gedruckter Katalog.

Verkaufsleiter Michael Werner fasst die Vorteile zusammen: „Wir haben schon für zahlreiche Kunden Listungen erstellt. Für Handels- und C+C-Betriebe genauso wie für Gastronomen, Franchise-Ketten oder Großabnehmer. Wenn man sich regelmäßig um die Nachbestellung kümmert, helfen Kataloge dabei, den Aufwand möglichst gering zu halten.“

Zeitsparend und flexibel

Kunden sehen das ausgesuchte Sortiment mit allen relevanten Daten auf einen Blick und können zielgenau auswählen. Zusatzinformationen, eine Sortierung nach Kommissionen oder das Integrieren von kundenspezifischen Produkten bieten zusätzliche Flexibilität und halten den Bestellaufwand.



Excel-Aufstellung



PDF-Vorlage



gedruckter Katalog



Mit individuell zusammengestellten Listungen und Katalogen hat man sein Sortiment in übersichtlicher Form zusammengefasst. Das erleichtert den täglichen Umgang beim Nachbestellen und spart Zeit. Fragen Sie jetzt einfach an.

Michael Werner // Verkaufsleiter Gastronomie

Liebe Leser,

dieser Ausgabe liegt unser brandneuer Elektrokatalog bei. Er bietet eine breite Auswahl an Geräten und Maschinen für den Gastro-Profi: vom Fleischwolf über Eiswürfelbereiter bis zur Fritteuse. Mit diesem Sortiment erweitern wir unser Angebot für Küche und Vorbereitung um mehr als 700 Artikel.

Alles Leder

Auf der „Alles für den Gast“ haben wir eine handgemachte Kollektion von Tischsets und Accessoires aus hochwertigem Recycling-Leder vorgestellt. In dieser hochglanz-Ausgabe finden Sie eine Broschüre mit einem ausgewählten Sortiment: Platzsets, Untersetzer und Accessoires inklusive.

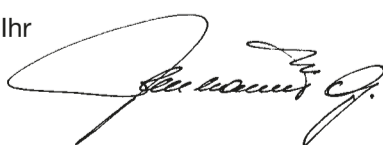
Design im Fokus

Ebenfalls neu: unsere Kategorie „Inspiration“ auf Seite 7. Dort präsentieren wir Artikel, die sich durch ihr Design von der Masse abheben und einen gestalterischen Wow-Effekt garantieren. Im ersten Teil stehen außergewöhnliche Salz- und Pfeffermühlen sowie eine trendige Porzellan-Kollektion im Mittelpunkt.

Sekt

Im Gastbeitrag weicht uns Top-Winzer Sepp Dockner in die Feinheiten der Sektherstellung ein, und verrät, warum es sich mit dem JOSEF-Glas besonders gut genießen lässt.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Blättern und Lesen.

Ihr


ppa. Gottfried Mühlbacher

Die nächste Ausgabe von hochglanz erscheint im März 2017.

Impressum:

hochglanz. Das Fachmagazin rund um den Tisch Februar 2017 / 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, Petr Koudelka, Herstellung: Gutenberg-Werbering Gesellschaft m.b.H. / Vertrieb: Eigenvertrieb / Verlagspostamt A-4021 Linz. wGrundlegende 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, Josef Dockner, Heli Mayr, Fotolia. Eventuelle Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

NEU: 700 Elektrogeräte für die Gastronomie

Dieser Ausgabe von hochglanz liegt unser brandneuer Elektrogeräte-Katalog bei. Auf rund 100 Seiten finden Sie eine große Auswahl an Geräten für den professionellen Anwender. Von der Planetenrührmaschine über Vakuum-Verpackungsmaschinen bis hin zum Mikrowellenherd. Mehr als 700 Geräte und Kleinmaschinen erweitern das Sortiment – und können natürlich auch bequem im Rechberger Online-Shop bestellt werden.



Einkaufsleiter Klaus Schmöller fasst die Gründe für den neuen Katalog zusammen: „Der Bedarf an Kleinaltroggeräten und an Maschinen für Küche und Vorbereitung steigt kontinuierlich. Sie bieten Flexibilität und erleichtern zeitintensive Prozesse. Deshalb haben wir uns entschieden, unsere Kompetenz auf diesem Gebiet in einem eigenen Katalog zu bündeln.“

Für Küche, Präsentation und Kundenservice

Mehr als 700 Geräte finden sich im neuen Katalog zusammengefasst. Von der Fritteuse über Heißluftöfen und Salamander bis zur Kaffeemaschine. Neben der Küche umfasst das Angebot auch Heißthecken, Kuchenvitrinen und Co. für die Präsentation zum Kunden und Gastro- und Hotelbedarf wie eine Schuhputzmaschine, elektrische Heizstrahler für den Außenbereich oder Insektenvernichter.



Der neue Katalog bietet geballte Elektrokompetenz auf 100 Seiten. Unser Ziel war es, einen repräsentativen Querschnitt zu erreichen, um möglichst viele gastronomische Anforderungen abdecken zu können. Und das mit namhaften Lieferpartnern, für die ebenso wie für uns Qualität und Service an erster Stelle stehen.

Klaus Schmöller // Einkaufsleiter

Trendige Deckel

Ab sofort gibt es neue Deckelvarianten mit außergewöhnlichen Motiven – und das exklusiv bei Rechberger. Die Gläser sind in drei Größen erhältlich: 120, 167 und 230 ml. Das Besondere an ihnen ist die Gestaltung des Deckels. Neben einem Rosen-Muster gibt es eine Variante mit Schmetterlingen und die Version „Homemade“. Die Entwürfe nehmen klassische Motive auf und interpretieren sie kreativ neu – trendige Farben inklusive. Kombinieren lassen sie sich mit dem auch weiterhin erhältlichen Allrounder „Mit Liebe gemacht“.



Neben klassischem Einkochen von Marmelade eignen sich die Gläser ebenso zum Präsentieren von Saucen, Dips, Chutneys, Backmischungen oder Desserts. Kulinarischen Köstlichkeiten – egal ob süß oder pikant – bieten sie die optimale Bühne. Die außergewöhnlichen Deckel machen es möglich.

Ideal zum Mitnehmen und Verschenken

Ein weiteres Einsatzgebiet haben die Gläser bei bäuerlichen Selbstvermarktern und regionalen Lebensmittel-Produzenten. Außerdem sind sie die perfekte Basis für kleine Geschenke oder Mitnahmeartikel, wie sie viele Gastronomie-Betriebe anbieten. So kann jeder Gast ein Stück regionale Kulinarik mit nach Hause nehmen.



Die neuen Deckel sind absolute Hingucker, einzigartig und unverwechselbar. Sie bieten eine flexible Bühne: für klassisches Einkochen genauso wie zum Präsentieren von Chutneys, Backmischungen oder Kräutersalzen.

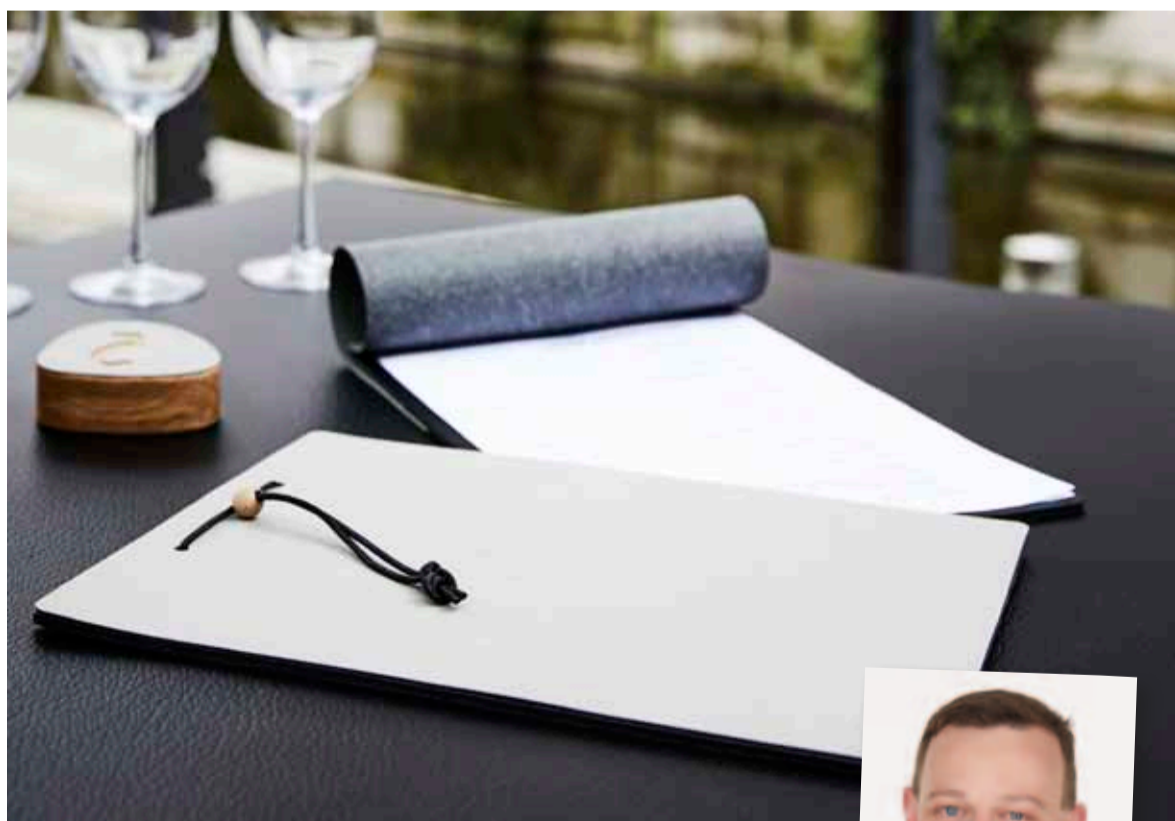
Johann Dumfart // Verkaufsleiter Handel



Neue Deckelvarianten im Online-Shop ansehen

Tischsets & Accessoires aus Leder

Hinter Lind DNA stehen die beiden Schwestern Mie und Bine Lind, die sich mit ihrem Unternehmen ganz dem Werkstoff Leder verschrieben haben. Die eleganten Tischsets, Glas-Untersetzer und Accessoires verbinden skandinavisches Design mit gastronomietauglicher Profi-Qualität. Die gesamte Kollektion wird mit einem innovativen Verfahren in Dänemark in Handarbeit gefertigt.



Beim Material setzt man auf eine Mischung aus 80 Prozent recyceltem Leder und 20 Prozent Naturkautschuk. So verbinden sich die Vorteile des Naturprodukts mit großer Strapazierfähigkeit.

Durch den Materialmix und das innovative Herstellungsverfahren schafft Lind die Verbindung von nachhaltigem Wirtschaften und einem optisch überzeugenden Produkt. Alle Teile sind wasser- bzw. schmutzabweisend und einfach zu säubern. Leichte Verunreinigungen lassen sich mit einem feuchten Tuch und etwas Fensterreiniger entfernen.

Machen Sie Ihr Lokal einzigartig

Die Platzsets und Untersetzer können außerdem mit einem Logo bzw. einem Schriftzug individualisiert werden. Neben einem Aufdruck ist auch eine Prägevariante möglich.

Darüber hinaus können ausgewählte Produkte kundenspezifisch gefertigt werden. Sowohl die Größe als auch die Form der Platzsets und Untersetzer lässt sich variieren, selbst eine individuelle Farbgebung ist möglich.

INFO:

Bitte beachten Sie: dieser Ausgabe von hochglanz liegt ein Folder mit ausgewählten Produkten von Lind DNA bei.



Dipl.-Kfm. (FH) Jürgen Stehrer
Gesamt-Verkaufsleiter

Die Leder-Tischsets, Serviettenringe und Accessoires sind die Eyecatcher auf jedem Tisch. Die Vielfalt an Formen, Farben und Oberflächenvarianten macht das Kombinieren und Zusammenstellen zum Vergnügen.

Riesen und Zwerge aus Emaille



Der österreichische Emaille-Spezialist Riess hat sich mit seiner Kollektion ganz auf den kleinen und großen Bedarf spezialisiert. Mit den „Riesen“ bekommt man alle satt: egal ob Gulasch, Pasta, Chili oder Suppe. Auch für Marmeladen oder Chutneys eignen sich die großen Töpfe perfekt. Erhältlich sind sie mit einer Füllmenge von 4 bis 20 Liter. Dank des optionalen Tragegurts aus stabilem Leder wird selbst der Transport zum Kinderspiel.

Das Pendant zu den „Riesen“ sind die „Zwerge“. Das sind die kleinsten Emailletöpfe, die bei Riess hergestellt werden. Sie eignen sich nicht nur zum Kochen und Schmoren, sondern vor allem zum Servieren in der Gastronomie. Erhältlich sind die „Zwerge“ mit 0,5 bis 2 Liter Inhalt.

Vom Lagerfeuer bis zum Induktionskochen

Die Töpfe sind für alle Herdtypen geeignet: vom offenen Feuer bis zur Induktionsplatte. Bei richtiger Handhabung und Pflege sind sie nicht nur besonders hygienisch sondern außerdem auch extrem langlebig.



Die Zwerge eignen sich nicht nur zum Kochen, sondern sind auch ideal zum Servieren. Mit den Riesen deckt man den großen Bedarf ab. Eine perfekte Kombination für die Gastronomie.

Peter Hautzinger
Verkaufsleiter Gastronomie





CHIC
SERVING YOUR EMOTIONS

DESIGN MEETS FUNCTION

Die Kollektion „Chic“ bietet kulinarischer Kreativität eine ideale Bühne. Funktionales aber dennoch einzigartiges Design verbindet sich mit einer großen Auswahl an Formen, Strukturen und Materialien. Chic lädt zum Kombinieren ein, und ermöglicht ein Höchstmaß an gastronomischer Flexibilität.

goldige Highlights



INSPIRATION

In unserer neuen Rubrik präsentieren wir Ihnen außergewöhnliche Stücke, die durch ihr Design Highlights setzen. Lassen Sie sich inspirieren: ab sofort in jeder hochglanz-Ausgabe.

aussergewöhnliche Formen

MAHLE LIEBER UNGEWÖHNLICH

Mit „Icons“ präsentiert Bisetti eine Serie von Salz-, Pfeffer- und Gewürzmühlen, bei denen der Fokus ganz auf ihrem Design liegt. Das italienische Unternehmen schafft in Zusammenarbeit mit bekannten Designern eine ebenso ungewöhnliche wie beeindruckende Kollektion. Die Mühlen werden aus gedrechseltem Holz hergestellt, und verbinden traditionelle Handwerkskunst mit moderner Technik.

Ob Schachfiguren, die bekannten Matroschka-Puppen oder Bowling-Pins: die Mühlen geben gastronomischer Kreativität viel Raum. Technisch überzeugt die Kollektion mit einem hochwertigen Keramikmahlwerk.

bisetti



Sekt aus Leidenschaft

In der Familie Dockner hat Weinbau schon immer eine tragende Rolle gespielt. Die Faszination für hochwertige Rohstoffe, moderne Produktion und die richtige Vermarktung hat Sepp Dockner auch an seine Kinder weitergegeben, die den Weinbau ins Herz geschlossen haben. Im Weinverkostungs-Zentrum des Familienbetriebs bekommt man im Rahmen von Führungen die Welt des Weins nähergebracht, kann den Erlebniskeller entdecken oder sich kulinarisch verwöhnen lassen. Mit der Sektmanufaktur am Frauengrund hat sich Dockner innerhalb weniger Jahre zu einem wichtigen Anbieter entwickelt.



Am Weingut Dockner werden auf einer Gesamtfläche von 140 ha pro Jahr 1 Million Flaschen Wein produziert. Ein kleiner Teil davon ist hochwertiger Winzersekt.



Gastkommentar
von Josef Dockner

Der erste Schritt zur eigenen Sektproduktion war der Kauf eines Kellerensembles am Kremser Frauengrund, eine prächtige Lage bei Thallern. Die Keller haben wir aufwändig renoviert und Schritt für Schritt zu einer Sektmanufaktur umgebaut. Weil Thallern im Kremser Stadtgebiet liegt, haben wir damit auch die erste Kellerei in der traditionsreichen Stadt etabliert. Besonders wichtig ist uns, dass alle Arbeitsschritte in der Produktion bei uns im Haus stattfinden: vom Rütteln über das Degorgieren bis zur Lagerung.

Champagner – das große Vorbild für unseren Qualitäts-Sekt mit Herkunft

Die Sektherstellung verlangt besondere Verfahren und hohes Wissen, um ein perfektes Ergebnis zu bekommen. Als Vorbereitung reisten Sepp und Josef

Dockner mehrere Male zu prämierten Produzenten in das Mutterland des Schaumweins: die Champagne. Unser Ziel war es, hochwertigen Herkunftssekt mit langer Hefelagerung und komplexer Aromatik zu erzeugen.

Rosé-Reserve-Sekt

Im Oktober 2015 haben wir den Rosé-Reserve-Sekt aus 2013 erstmals einem großen Publikum präsentiert. Die Cuvée aus Pinot Noir und Zweigelt wurde in traditioneller Flaschengärung hergestellt, und mindestens 20 Monate auf der Feinhefe gelagert. Im Jahr darauf folgte unser erster Premium-Schaumwein: der „Blanc de Blancs Große Reserve 2013“



JOSEF das Glas

Mit dem neuen JOSEF Glas haben wir jetzt auch das perfekte Glas für unseren Sekt. Die Aromatik kommt durch die Kelchform ideal zur Geltung, komplexe Aromen können sich bestmöglich entfalten. Die Gläser entstehen in reiner Handarbeit und geben unserem Sekt den passenden Rahmen.



JOSEF
DAS GLAS

