



KOLL
GASTRO • KONZEPT
gastro goes future
www.koll.co.at

EDNA
QUALITÄT ist unsere MISSION

FOOD & BEVERAGE F&B MANAGER CLUB AUSTRIA
f-b-manager.com

Getränke-Trends 2025



Foto: Hamburg Messe

Vom 14. bis 18. März 2025 zeigt die INTERNORGA in Hamburg die neuesten Trends der Getränke-Szene. Von alkoholfreien Alternativen über Limonaden bis hin zu funktionellen Getränken wie Kombucha oder Ingwershots – der Fokus liegt auf Innovation und Gesundheit. Die wachsende Nachfrage nach alkoholfreien und zuckerreduzierten Optionen zeigt den Einfluss eines bewussteren Lebensstils. Alkoholfreie Getränke wie Wein, Bier oder Cocktails bieten mittlerweile eine große Vielfalt, bei der Genuss im Mittelpunkt steht. Auch funktionelle Getränke, die erfrischen und gesundheitliche Vorteile vereinen, etablieren sich immer mehr. Besucher können diese Trends vor Ort probieren und erleben. Neben Produktinnovationen bietet die Messe Raum für Austausch, Wissenstransfer und Networking. Wettbewerbe wie der INTERNORGA Zukunftspreis und der NEXT CHEF AWARD runden das Angebot ab und zeichnen innovative Konzepte aus.

www.internorga.com



Foto: Christine Miess

LOW & ZERO im Fokus

Am 17. Februar 2025 widmet sich die VieVinum Future Academy alkoholfreien und alkoholarmen Getränken – einem aufstrebenden Markt mit wachsender Bedeutung. Im Rahmen einer Tischpräsentation von 14:30 bis 19:30 Uhr stellen zahlreiche Aussteller innovative Produkte vor, darunter entalkoholisierte Weine, Sparkling Teas und pflanzenbasierte Getränke. Begleitend informieren Talks und Vorträge ab 11:00 Uhr über Markttrends, rechtliche Aspekte, Herstellungsverfahren und Technologien. Ein Highlight ist die Kür der Siegerprodukte des Austrian ZERO Awards 2025. Experten verkosten und bewerten in Kooperation mit Del Fabro Kolarik alkoholfreie Getränke in 13 Kategorien. Gewinnerprodukte haben die Chance auf eine Listung im Del Fabro Kolarik-Sortiment. Die Veranstaltung wird von Weinakademikern wie Dr. Klaus Postmann und Alexander Lupersböck strategisch begleitet und bietet die bisher umfassendste Bühne für die LOW & ZERO-Kategorie.

www.vievinum.at/futureacademy



Dieser Ausgabe von GASTRO liegt eine Beilage der Firma Edna bei.

Grapos® SOFT DRINKS

OFFENE GETRÄNKE

NO BOTTLES

BIO

VEGAN

CLASSIC

FREE

Pure

PERFEKTION IM **OFFENAUSSCHANK**

DIE ZEITGEMÄSSE ART GETRÄNKE AUSZUSCHENKEN

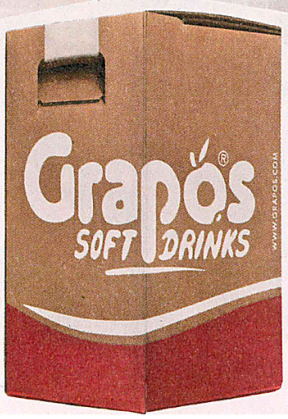


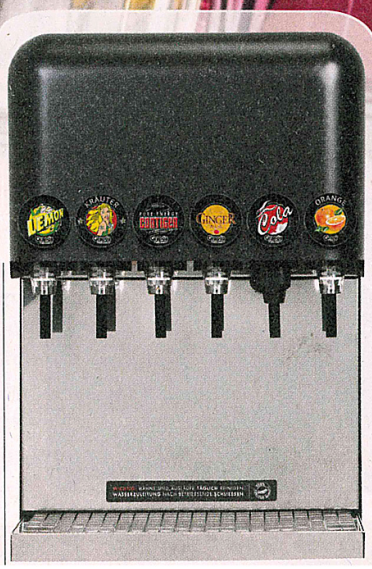
HIER WIRD UMWELTFREUNDLICH AUSGESCHENKT

90% weniger CO2 | 90% LESS CO2 emission | 40% weniger Energieverbrauch | 40% ENERGY saving | EVALUATED FOOTPRINT | ECO-FRIENDLY SERVICE

Der ökologische Fußabdruck aller Grapos Getränke ist um 90% kleiner als der konventioneller Portionsflaschen.

(evaluiert durch die Technische Universität Graz)





Grapos® SOFT DRINKS

EIN MIT DEM ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

www.grapos.com



Foto: Grapos

Natürlich genießen: Nachhaltige BIO-Säfte als Speisenbegleitung

Immer mehr Gäste greifen beim Restaurantbesuch auch außerhalb des Dry January zu alkoholfreien Getränken. Besonders gefragt sind hochwertige Alternativen – vorzugsweise in BIO-Qualität.

Bisher standen Gastronomen oft vor der Wahl: BIO-Qualität in Flaschen oder nachhaltiger Offenausschank ohne BIO-Zertifikat. Jetzt eröffnet sich eine neue Möglichkeit, die beide Ansprüche vereint: Ein umfangreiches Sortiment nachhaltiger BIO-Getränke im Postmix-Bereich.

„Gäste erwarten heute nicht nur erstklassigen Geschmack und hochwertige Inhaltsstoffe, sondern legen auch großen Wert auf eine ansprechende Präsentation", erklärt Wolfgang Zmugg, Geschäftsführer von Grapos. „Wenn die Getränke dazu vegan sind und eine fruchtige Note haben, ist das ein zusätzlicher Pluspunkt. Bio-Qualität und ein glaubhafter Nachhaltigkeitsnachweis spielen eine immer größere Rolle." Grapos setzt mit seinen Produktfamilien konsequent auf diese Kombination.

Nachhaltige BIO-Qualität für jede Gelegenheit

Die Brooklyn BIO Säfte bieten in vier köstlichen Varianten – Bio-Apfel, Bio-Orange, Bio-Karotte und Bio-Sauerkirsche – eine rein natürliche Geschmackserfahrung, ganz ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe. Alle Säfte sind vegan, allergenfrei und können flexibel gemischt werden. Die Zugabe von Bio-Apfelsaft intensiviert den fruchtigen Geschmack und sorgt für natürliche Frische. Auch optisch überzeugt der Ausschank: Serviert in einer eleganten Karaffe, durchaus auch mit einem Weinglas wird das Getränk auch ein Genuss fürs Auge.

Klimaschutz trifft Genuss

Grapos liefert seine BIO-Säfte und Fruchtsaftgetränke als Konzentrate in zu 100% recyclebaren Bag-in-Box-Verpackungen. Diese werden direkt im Ausschankgerät gekühlt und mit Wasser gemischt, wodurch die CO2-Belastung und der ökologische Fußabdruck im Vergleich zu klassischen Flaschengetränken um 90% reduziert werden. Eine Studie der TU Graz bestätigt diese beeindruckenden Einsparungen.

Mit diesem innovativen Ansatz setzt Grapos neue Maßstäbe für nachhaltigen Genuss in der Gastronomie.

Infos unter www.grapos.com