









f-b-manager.com

Salzburger Aromen

Vom 1. April bis 1. Mai 2025 lädt der Genussfrühling „Salz in der Suppe“ zu einer kulinarischen Entdeckungsreise durch das Salzkammergut ein. Hierbei dreht sich alles um Salz, Wasser und Fisch – die typischen Zutaten der Region. In Wirtshäusern, Restaurants und Manufakturen können Gäste sowohl traditionelle als auch kreative Spezialitäten genießen, eingebettet in die Kulisse von Bergen und Seen. Der Auftakt findet mit einer Küchenparty in den Tourismusschulen Bad Ischl statt, bei der Schüler gemeinsam mit Köchen und Produzenten regionale Speisen zubereiten. Neben der Kulinarik, warten auch besondere Events – ob eine abendliche Schifffahrt mit Flying Dinner am Traunsee, ein Grillkurs in Bad Goisern oder ein Nachmittag mit frischem Fisch oder erlesenen Weinen in der Schlossfischerei am Fuschlsee.



Foto: Neumayr Leopold

www.salzkammergut.at



Foto: Alina D

Mehr aus dem Meer

Meeresfrüchte sind auf dem Vormarsch – insbesondere auf dem Grill. Eine Umfrage des Marktforschungsinstituts TQS im Auftrag von Yuu'n Mee zeigt, dass 87 Prozent der Österreicher Meeresfrüchte lieben - 39 Prozent bevorzugen sie gegrillt.

Im Grill-Ranking landen heuer vor allem Fleisch (60 Prozent), Fisch (9 Prozent) und Garnelen (8 Prozent) auf dem Rost. Doch die Beliebtheit der Garnele wächst, denn mehr als 50 Prozent der Befragten essen sie mindestens einmal im Monat, und 21 Prozent konsumieren sie heute häufiger als noch vor einigen Jahren. Neben dem Geschmack ist auch der gesundheitliche Aspekt ein Kaufgrund: 36 Prozent der Befragten entscheiden sich wegen der gesundheitlichen Vorteile, während 25 Prozent den hohen Proteingehalt schätzen. Die Krustentiere gelten als besonders gesund, da sie kaum Fett enthalten und eine wertvolle Quelle für Vitamin B12, Vitamin E und Magnesium sind.

Nachhaltigkeit und Naturbelassenheit sind für 79 Prozent der Konsumenten wichtige Kaufkriterien. Eine große Mehrheit achtet darauf, dass Meeresfrüchte ohne Zusatzstoffe und aus nachhaltiger Produktion stammen. „Nachhaltigkeit ist nicht nur ein Beitrag zum Schutz der Ökosysteme, sondern auch ein Faktor für die Qualität des Endprodukts“, erklärt Experte Robert Herman.

www.yuu-n-mee.at



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

GRAPOS.COM

Grapos® SOFT DRINKS

OFFENE GETRÄNKE

NO BOTTLES

BIO

VEGAN

CLASSIC

FREE

Pure

PERFEKTION IM **OFFENAUSSCHANK**

DIE ZEITGEMÄSSE ART GETRÄNKE AUSZUSCHENKEN



HIER WIRD UMWELTFREUNDLICH AUSGESCHENKT

Grapos

EVALUATED FOOTPRINT

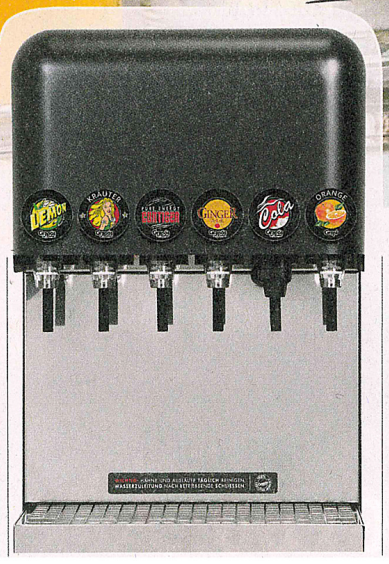
90% weniger CO2 | 90% LESS CO2 emission | 40% weniger Energieverbrauch | 40% ENERGY saving | SPI®

/ 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

STAATLICH AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

EIN MIT DEM ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

www.grapos.com

Mehr Bio, weniger Flaschen – nachhaltige Getränke mit System

Alles BIO im nachhaltigen Getränkekonzept bei Grapos.



Foto: Grapos

Bisher standen Gastronomen oft vor einer schwierigen Entscheidung: Entweder hochwertige Bio-Getränke aus der Flasche anbieten – oder auf nachhaltigen Offenausschank setzen, jedoch ohne Bio-Zertifizierung. Diese Zeiten gehören der Vergangenheit an. Grapos verbindet jetzt beide Welten und bietet eine breite Auswahl an Bio-Getränken im nachhaltigen Postmix-System.

Nachhaltige Bio-Getränke: Mehrwert für Gastronomie & Gäste

„Gäste erwarten heute nicht nur exzellenten Geschmack und beste Inhaltsstoffe, sondern auch eine attraktive Präsentation am Point of Sale", erklärt Wolfgang Zmugg, Geschäftsführer von Grapos. „Wenn die Getränke zudem vegan sind und mit fruchtigen Noten punkten, sorgt das für zusätzliche Begeisterung. Bio-Qualität und ein klar nachweisbares Nachhaltigkeitskonzept werden immer wichtiger für den Erfolg von Gastronomiebetrieben."

Brooklyn Bio Säfte: Pur, vegan und voller Geschmack

Mit den vier Bio-Sorten der Brooklyn Bio Säfte bietet Grapos eine hochwertige Auswahl für den Offenausschank – ganz ohne Konservierungsstoffe oder künstliche Zusätze. Von Bio-Apfel über Bio-Orange und Bio-Karotte bis zur fruchtig-säuerlichen Bio-Sauerkirsche – die Säfte sind nicht nur vegan und allergenfrei, sondern lassen sich auch individuell mischen. Ein Schuss Bio-Apfelsaft intensiviert die natürliche Frische und sorgt für ein harmonisches Geschmackserlebnis.

Auch optisch setzt Grapos Akzente: Die Ausschankgeräte passen sich flexibel an jede Theke und jedes Buffet an – vom modernen Frühstücksbereich bis zur stylischen Bar. So präsentieren sich die Bio-Säfte stets in einem attraktiven Rahmen, der Lust auf Genuss macht.

Bio-Eistees und Limonaden im Offenausschank

Gastronomiebetriebe, die ihr Angebot an erfrischenden Getränken erweitern möchten, profitieren zusätzlich von den Brooklyn Bio-Getränken im Offenausschank. Ob klassischer Eistee, hausgemachte Limo im Brooklyn Homemade Style oder trendige Bio-Limonaden – jedes Getränk kann sowohl still als auch prickelnd gezapft werden. Mit frischen Früchten oder Kräutern verwandeln sich die Bio-Drinks im Handumdrehen in attraktive alkoholfreie Cocktails.

Auch bei Klassikern wie Cola, Orange, Lemon und Kräuter geht Grapos neue Wege: All diese Limonaden gibt es ebenfalls in Bio-Qualität – frisch gezapft, gut gekühlt und aus nachhaltiger Produktion. Besonders aufmerksamkeitsstark präsentiert sich die Bio-Range in speziell gebrandeten Ausschankgeräten, die zum echten Hingucker am Buffet oder an der Bar werden.

Nachhaltigkeit, die sich auszahlt

Grapos setzt seit Jahren konsequent auf nachhaltige Lösungen – vom Produkt bis zur Verpackung. Alle Bio-Säfte, Fruchtsaftgetränke und Limonaden werden als Konzentrat in recyclebaren Bag-in-Boxen geliefert. Direkt im Schankgerät werden sie mit Wasser gemischt und gekühlt – ohne unnötige Transportwege, Lageraufwand oder Verpackungsmüll.

Dank dieser nachhaltigen Bag-in-Box-Lösung reduziert sich die CO2-Belastung im Vergleich zu herkömmlichen Portionsflaschen um beeindruckende 90 Prozent – ein Wert, der in einer Studie der TU Graz bestätigt wurde.

Damit bietet Grapos der Gastronomie eine innovative Lösung, die Umweltbewusstsein mit höchster Produktqualität vereint – und Gästen genau das gibt, was sie sich wünschen: nachhaltigen Genuss mit gutem Gewissen.

www.grapos.com

ADVERTORIAL