









f-b-manager.com



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



Südtirol als Labor nachhaltiger Gastlichkeit

Südtirol steht seit Jahrzehnten für Gastlichkeit auf höchstem Niveau. Zwischen Alpen und mediterranem Flair verbindet die Region Landschaft, Kulinarik, Architektur und authentische Gastfreundschaft. Doch die Branche steht vor neuen Herausforderungen – und hier setzt die Fachmesse Hotel in Bozen an. Vom 13. bis 16. Oktober 2025 findet sie zum 49. Mal statt und versteht sich längst nicht mehr nur als Ausstellung, sondern als Impulsgeberin für die Zukunft.



Kaum eine andere Messe im Alpenraum widmet sich so konsequent der nachhaltigen Entwicklung von Hotellerie und Gastronomie. Der Hotel Sustainability Award zeichnet Betriebe aus, die ökologische, ökonomische und soziale Verantwortung verbinden. Besucher erhalten praxisnahe Einblicke – von regionalen Lebensmittelkonzepten bis zu innovativer Architektur.

Südtirols Kulinarik lebt vom Zusammenspiel alpiner Produkte und mediterraner Raffinesse. Initiativen wie kmBIOmeile oder Vinea Tirolensis zeigen, wie Genuss und Verantwortung zusammengehören. Auch die Architektur prägt nachhaltige Gastlichkeit: klare Linien, natürliche Materialien und ein sensibler Umgang mit der Landschaft. Bei den Hotel Tours erleben Besucher, wie Räume Teil der Markenidentität werden.

Neben Kulinarik und Architektur betont Hotel auch die soziale Dimension: Mitarbeiterwohl, Ausbildung und Work-Life-Balance sind ebenso wichtig wie energiesparende Technologien.

Mit über 400 Ausstellern und 19.000 Fachbesuchern ist die Hotel in Bozen zentraler Branchentreffpunkt. Die 49. Auflage 2025 zeigt erneut, wie Südtirol als eines der innovativsten Labore für Gastlichkeit in Europa Impulse für die Zukunft setzt.

www.teramesse.com/hotel

Zurück in den Sommer



Foto: Jasper Ehrlich

Auch wenn der Herbst schon anklopft, holt fritz-limo mit ingwer-limette den Sommer zurück: Sonnengereifte Limetten, spritzige Zitronen und ein Hauch Ingwersaft sorgen für alkoholfreie Erfrischung mit einem überraschenden Schärfekick. Statt trüber Herbsttage kommt die norddeutsche Brause wie ein sonniger Throwback direkt in die heimischen Kühlregale. Mit sechs Prozent Fruchtgehalt, Limetten- und Zitronensaft aus Konzentrat, Zucker aus Zuckerrüben und ein Prozent echtem Ingwersaft bleibt sie spritzig und nicht zu süß. Ob im Cafe oder gemütlich an der Bar: fritz-limo ingwer-limette bringt noch einmal Sommerfeeling ins Hier und Jetzt. In wiederbefüllbaren Glasflaschen, mit natürlichen Aromen und streng kontrollierten Rohstoffen zeigt Hamburg klare Kante für bewussten, saisonübergreifenden Genuss.

www.fritz-kola-shop.com

Revival des Sirups



Fotos: stock.adobe.com

Sirupe haben es aktuell nicht leicht, denn klassische „Zuckerbomben" verlieren zunehmend an Attraktivität. Konsumenten achten bewusster auf Inhaltsstoffe, Kalorien und Herkunft. Doch genau diese Entwicklung sorgt für frische Impulse, die das Gewohnte herausfordern. Ingwer spielt dabei eine Hauptrolle, sei es in Form von Konzentraten oder den hochwertigen Sirupen von Dr. Ößer oder Wiener Dirndl, die von Bartendern gekonnt in neue Drink-Kreationen eingesetzt werden. Auch im Kaffee-Bereich sind Sirupe gern gesehen: Geschmackskreationen von weißer Schokolade über Haselnuss bis hin zu Cookie-Noten bringen Vielfalt in die Tasse. Parallel dazu setzt sich der Trend zu BIO-Produkten sowie Regionalität fort, weshalb Marken wie Höllinger oder Wiener Dirndl von dieser wachsenden Nachfrage profitieren.

www.delfabrokolarik.at

ADVERTORIAL

Konzentriert auf das Wesentliche



Fotos: Grapos

In der Gastronomie zählen Tempo, Qualität und Kosten, auch bei der Getränkebewirtschaftung. Mit hochwertigen Konzentraten, Sirupen und Fruchtsaftgetränken, die direkt aus der Leitung gemischt werden, bietet Grapos eine pfandfreie und nachhaltigere Lösung. So wird die Logistik optimiert und der ökologische Fußabdruck erheblich reduziert. Dabei kommt es zu keiner unnötigen Wasserlogistik, weniger Leergut und geringeren Lager- sowie Kühlflächenanforderungen.

Die 10-Liter-Bag-in-Box etwa ersetzt bis zu 12 Kisten. Laut TU Graz sinkt der CO_2-Ausstoß damit um bis zu 90 Prozent. Gleichzeitig spart die optimierte Kühlung zusätzlich bis zu 40 Prozent Energie. Grapos bietet hierfür eine breite Produktpalette, die von Cola über Bio-Limonaden bis hin zu Fruchtsäften reicht. Auch zuckerfreie, vegane oder allergenfreie Optionen sind erhältlich.

Die Schankomat-Technologie sorgt dafür, dass die Getränke direkt am Zapfhahn frisch und hygienisch gemischt werden. Dank der einfach zu bedienenden Schank-



anlagen, die sich individuell anpassen lassen, entfällt das lästige Nachbestücken. So bleibt mehr Zeit für den Service und das Wohl der Gäste. Die pfandfreie Lösung von Grapos entlastet das Team, spart Kosten und trägt so zu einer besseren Kostenkontrolle bei.

www.grapos.com