



© Alle Fotos: cms-wien & partner

# Kassen & Kosten

Volles Programm im Arcotel Kaiserwasser in Wien: Referiert wurde über Kassensysteme und die Entsorgung von Speiseabfällen, zum Verkosten gab es Donauland-Lamm, US-Bison sowie die preisgekrönten Brände von Wilhelm Pohler.

Text: Gerald Zemann

**W**enige Tage vor der Veranstaltung kam Hektik auf. Das Organisationsteam bekam eine plötzliche Absage vom Rubens Gasthaus, wo das a3GAST-Expertenforum hätte stattfinden sollen. Andrea Postl vom a3-Team musste also auf „Herbergssuche“ gehen und wurde sofort und spontan von der Mannschaft des Hotels Arcotel Kaiserwasser Willkommen geheißen. Hoteldirektor Christian Graf, F&B Manager Brad Knowles und Küchenchef Johann Schwarz setzten sich voll für die Veranstaltung ein, kreierte gemeinsam mit den Partner Wiesbauer Gourmet, der Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf und dem Obstkulinarium der Familie Pohler aus Raasdorf ein hervorragendes Verkostungs-Buffer.

Den Auftakt bei den Fachreferaten übernahm Fritz Linecker, Chef der gleichnamigen Firma ([www.linecker.at](http://www.linecker.at)) mit Firmensitz in

St. Johann am Walde in Oberösterreich. Das Unternehmen hat sich auf die Abrechnungs- und Kassensysteme (Markenname Aida) für die Hotellerie und Gastronomie spezialisiert. Linecker

betreut bereits mehrere hundert Kunden in Österreich, Deutschland und Italien, die Bandbreite reicht dabei von Sportplatz-Kantinen über Pizzerien bis hin zu klassischen Landgasthöfen, luxuriösen Ferienhotels mit Wellness- Bereich oder Nobelherbergen.



EDV-Profi F. Linecker

Egal für welches Kassensystem man sich entscheidet, sind drei entscheidende Fragen zu beantworten: Was sollte das System können, welche Anforderungen müssen erfüllt werden? Ist es mit vorhandenen Systemen kompatibel? Und: Läuft das künftige System auf der vorhandenen Hardware

oder müssen neue Geräte angeschafft werden. Linecker: „Es macht keinen Sinn, wenn ein neues System auf alten Geräten nur teilweise oder sehr langsam funktioniert.“ Und: „Es müssen mehrere Programme gleichzeitig offen sein können, bearbeitbar sein.“

## Auf ausgereifte Systeme setzen

Ein absolutes Muss ist die Fernwartung über eine Internetanbindung. Weiters empfiehlt Linecker, speziell für die Stadthotelserie, einen Visitenkartenleser. Und er gab den ehrlichen Tipp:

„Wenn eine neue Software auf den Markt kommt, muss man nicht unbedingt zu den ersten Kunden gehören.“ Denn die zahlen meist unschuldig Lehrgeld, müssen mit den jeweiligen Kinderkrankheiten des neuen Systems leben. Linecker daher: „Ich rate meinen Kunden immer zu ausgereiften Systemen, die sich in der Praxis bereits bewährt haben, zu greifen. Damit erspart man sich meist viel Ärger.“

Insgesamt zählte Linecker rund 60 Punkte auf, die ein modernes System eigentlich erfüllen muss. Die detaillierte Auflistung findet man unter [www.a3gast-expertenforum.at](http://www.a3gast-expertenforum.at). Speziell für Restaurantbetriebe hatte Linecker noch einen wichtigen Hinweis: „Wir bemerken bei unseren Kunden, die ihre Mitarbeiter mit Funkbonier-Systemen wie Orderman ausstatten, einen signifikanten Anstieg des Umsatzes. Wenn Sie so etwas noch nicht haben, sollten Sie über dieses Investment nachdenken.“



Gerhard Mayer

### Aus Abfall wird Energie

Von der EDV zu einem gänzlich anderen Thema. Wo gekocht wird, gibt es Abfälle. Die zu entsorgen, gehört zu den ungeliebtesten Übungen einer Küchenmannschaft. Der „Sautrank“, wie es ihn einst gab, ist verboten. Für das Sammeln und Entsorgen von Speiseabfällen existiert mittlerweile eine Vielzahl an Vorschriften. So muss zum Beispiel der Raum, in dem die Abfälle gesammelt werden, künftig auch eine Kühlung haben. Das auf die fachgerechte Entsorgung von Müll und Abfällen spezialisierte Unternehmen Optimist ([www.](http://www.)

### Die Location

#### Arcotel Kaiserwasser

Nach der Vision des so früh verstorbenen Gründer der Arcotel-Gruppe, Raimund D. Wimmer (1956–2006), entstand am Standort Wagramer Straße 8 Wiens erstes Business Designhotel. Das Hotel befindet sich nicht nur in unmittelbarer Nähe zur UNO-City und dem Austria Center Vienna, sondern auch am Kaiserwasser und damit nahe dem beliebten Erholungsgebiet rund um die Alte Donau. Vom Wiener Stadtzentrum aus ist es mit dem Pkw ebenso schnell in wenigen Minuten erreichbar wie mit der U-Bahn. Das Haus verfügt über insgesamt 282 Zimmer, Suiten beziehungsweise Appartements. Edles Design, individuell gestaltete Möbelstücke und architektonische Innovationen wie hängende oder runde Betten überraschen den Gast. Suiten mit großzügigen Terrassen, einem offenen Kamin oder frei stehenden Badewannen verleihen ein besonderes Wohngefühl. Exklusives Service erwartet den Gast am „Executive Floor“ mit eigener Rezeption und Lounge im 5. Stock. Hier befindet sich auch der Wellness- & Fitnessbereich mit Sauna, Dampfbad, Ruheraum und Fitnessgeräten – dies alles mit einem wunderbaren Ausblick über die Stadt Wien. Für Veranstaltungen aller Art ist das Hotel bestens gerüstet. Es verfügt über diverse Seminarräume samt modernster technischer Ausstattung ebenso wie über eine hauseigene Garage. Was die Kulinarik betrifft, darf das Haus gleich mit zwei erfahrenen Profis aufwarten. Küchenchef Johann Schwarz und F&B Manager Brad Knowles. Letzterer zählt auch in Sachen Weinkultur in Österreich zu den Top-Experten, der Diplom-Sommelier absolviert derzeit während seiner Freizeit auch eine harte internationale Ausbildung als Weinfachmann („Master-Sommelier“) in Großbritannien und den USA.



**Eine geniale Erfindung für die Gastronomie und Hotellerie !!!**

## BioTrans-System®

**Die hygienische und kostengünstige Entsorgung für Speise- u. Küchenabfälle!**

**Das BioTrans-System® ist wie ein Speiseabfallkübel ohne Boden.**



Die Bioabfälle werden nicht mehr in der Küche zwischengelagert, sondern sofort nach Entstehen in den **BioMaster®** eingegeben. Der **BioMaster®** verwandelt die Bioabfälle (Speise- und Rüstabfälle inkl. Frittieröle, Kaffeesatz, Zitrusfrüchte, Salate u.s.w.) in eine homogene Biomasse und befördert diese innerhalb eines geschlossenen und geruchsdichten Systems automatisch in den Tank.

Das **BioTrans-System®** ist die ökologisch, ökonomisch und hygienisch perfekte Antwort auf das bisherige Entsorgungssystem im Kübel. Es erfüllt schon heute die Hygienerichtlinien von morgen (HACCP). Das System ist einfach zu bedienen, sehr kostengünstig und **löst das Problem dort, wo es entsteht – direkt in der Küche.** Die Entsorgung erfolgt durch Absaugung mittels Tankwagen je nach Tankgröße und Abfallmengen, ca. alle 4-6 Wochen – dadurch große Kosteneinsparung möglich.



**OPTIMIST GmbH** - Generalvertrieb BioTrans  
2331 Vösendorf, Schönbrunner Alle 42  
Tel: 01 6993000-0, Fax: 01 6993000-9  
[info@optimist.co.at](mailto:info@optimist.co.at) - [www.optimist.co.at](http://www.optimist.co.at)

**OPTIMIST**



Donauland-Lamm: schmackhaftes regionales Produkt



Medaillensammler: Ehepaar Pohler

optimist.co.at) hat mit Biotrans beziehungsweise Biomaster ein System nach Österreich gebracht, das derzeit wohl in diesem Segment die modernste Lösung ist. Der Abfall wird dort entsorgt, wo er entsteht, direkt im Bereich Küche beziehungsweise Abwäsche.

So funktioniert das System: Der Abfall (inklusive Frittieröle, Fette oder Kaffeesatz) wird in den Biomaster geleert. Dieses Gerät wandelt den Abfall in eine homogene Masse um, die in einen Tank, der zum Beispiel in einem Nebenraum oder im Keller stehen kann, gepumpt wird. Ist der Tank voll, wird der Inhalt

von einer Entsorgerfirma leerpumpt und zu einer Biogasanlage gebracht. Dort dient der Abfall wieder als Rohstoff für die Energieerzeugung.

Geschäftsführer Gerhard Mayer und Johannes Stangl von Optimist listeten die Vorteile dieses Systems auf: „Man erspart sich Arbeitszeit, die Kosten für die Kühlung des Raumes, wo der Abfall gelagert wird, es entstehen keine unangenehmen Gerüche, kein Schmutzspuren, keine Abwässer. Je nach Tankgröße erfolgt die Entsorgung im Vier- bis Sechswochenrhythmus, die Bezahlung richtet sich nach dem Volumen. Das System entlastet die Umwelt und reduziert den Abholverkehr.“

Der Biomaster kann auch kleinere Knochen zermahlen, größere müssen aber noch gesondert entsorgt werden. Dafür erkennt der Biomaster jedoch auch etwa Messer oder Gabel, was den Schwund an Besteckteilen deutlich reduziert.

Die Kosten für so eine Anlage richten sich nach Größe und Anforderungen und müssen pro gastronomischen Betrieb individuell errechnet werden. Leitbetriebe wie etwa Ikea-Restaurants arbeiten bereits erfolgreich mit dem Biotrans-System.

### Donauland-Lamm

Apropos ökologisch sinnvolles System. Der Großteil des Lammfleisches, das in Österreich auf den Tellern landet, stammt nicht von heimischen Bauern, sondern wird importiert, vorwiegend aus dem fernen Neuseeland. Werner Habermann von der Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf präsentierte eine österreichische Alternative zur tiefgekühlten Importware: das frische Fleisch vom Donauland-Lamm. Allein was die Öko-Bilanz betrifft, ist dieses Qualitätsprodukt dem neuseeländischen Lamm überlegen, beim Geschmack ebenso, wie die anschließende Verkostung zeigte.



Werner Habermann

Die Lämmer der niederösterreichischen Schafbauern dürfen maximal ein Schlachtalter von sechs Monaten und ein Schlachtgewicht von mindestens 18 und maximal 24 Kilogramm erreichen. Da das Fleisch garantiert nur von jungen Tieren stammt, ist es besonders feinfräsig, zart und bekömmlich. Es zeichnet sich auch durch seine charakteristische appetitliche hellrote Farbe aus, von dem sich im Idealfall eine reinweiße feine Fettmaserung (Marmorierung) abzeichnet.

Geschmacklich ist das Donauland Lamm eine erlesene Spezialität und Geheimtipp, es entspricht allen Anforderungen, die heutzutage an gesunde Nahrungsmittel gestellt werden. Es enthält

### Expertenmeinung

#### Franz Lahmer – Max Catering



Ich bin deshalb bereits Stammgast, weil ich bei jedem a3GAST-Expertenforum immer Neuigkeiten und Innovationen vorgestellt bekomme. Der EDV-Vortrag war für mich weniger interessant, wir haben kein Hotel, dafür interessiert mich dieses Biotrans-System für die Entsorgung. Es war wieder ein gelungener Abend mit interessanten Verkostungen, mit netten Kollegen, mein Sohn und ich freuen uns schon auf das nächste a3GAST-Expertenforum.

#### Alfred Weber – Hotel Weber, Bad Schönau



Die weite Anreise hat sich gelohnt, es war eine gelungene Veranstaltung. Ich habe viele Informationen bekommen, nette Kollegen getroffen, zu denen ich schon lange keinen Kontakt hatte. Gratulation dem Team des Hotels, dem a3GAST-Expertenforum. Ich komme gerne wieder, wenn ich nochmals eingeladen werde.



Peter Zillner, Franz u. Markus Lahmer, Manfred Kröswang



Christian Raab, Aimee Klein, Johann Schwarz und Ernst Stocker

wenig Fett und zeichnet sich durch hochwertiges Eiweiß, essentielle Fettsäuren, wichtige Mineralstoffe und Spurenelemente sowie viele wertvolle Vitamine aus. Zu beziehen ist diese typisch österreichische Spezialität unter anderem bei Wiesbauer Gourmet.

Und der Geschäftsführer von Wiesbauer Gourmet, Ernst Stocker, war es auch, der eine weitere Spezialität für das a3GAST-Expertenforum zur Verfügung stellte: eine Kostprobe vom US-Bison.

### Karotten- und Ananasschnaps

Ebenfalls rare Spezialitäten kamen von der Familie Margarete und Wilhelm Pohler. Sie betreiben in Raasdorf in Niederösterreich einen Obstbau und -verarbeitungsbetrieb samt Schau-Brennerei unter dem Markennamen „Obstkulinarium“ ([www.obstkulinarium.at](http://www.obstkulinarium.at)). Früher waren sie klassische Gemüsebauern, vor wenigen Jahren erst stellten sie ihren Betrieb um. Mit Erfolg. Für ihre Brände, Essige, Säfte oder Marmeladen bekamen sie bereits etliche Medaillen bei diversen Wettbewerben, zuletzt bei der Messe „Ab Hof“ in Wieselburg. Dort erhielt das Obstkulinarium die Auszeichnung „Produzent des Jahres“.

Das Ehepaar Pohler brachte für das a3GAST-Expertenforum nicht nur die klassischen und preisgekrönten Produkte



ÖBA  
ÖKONDA  
**diegenuss**

24. - 27. April 2010

Messe Wels  
[www.diegenuss.at](http://www.diegenuss.at)



Internationale Fachmesse für  
Bäcker-, Konditorhandwerk  
und Gastronomiebedarf

### Die Gäste

#### Referenten und Teilnehmer

Fritz Linecker, Linecker Kassensysteme & Hotelsoftware  
Gerhard Mayer, Johann Stangl, Firma Optimist  
Werner Habermann, Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf  
Wilhelm Pohler, Obstkulinarium Raasdorf

#### Als a3GAST-Experten geladen waren:

Karolina Guiollot (WienWork), Regina Jahl (Wiesbauer Gourmet), Stefanie Karrer (Linecker), Aimee Klein (ORF, „Frisch gekocht“), Elisabeth Kolarik (Kolariks Freizeitbetriebe), Margarete Pohler (Obstkulinarium Raasdorf), Barbara Bittner, Christian Graf, Brad Knowles, Johann Schwarz (Arcotel Kaiserwasser), Klaus Hammer (Diesels Bar), Ferdinand Höpfe (F&B Manager Club), Christian Raab (Hotel de France), Alfred Weber (Hotel Weber, Bad Schönau), Christian Wimmer (HSG Zander), Manfred Kröswang (Frische-Lieferant Kröswang), Franz und Markus Lahmer (Max Catering), Birgit Geieregger (ÖHV), Peter Zillner (Sana Catering), Sigi Kröpfl (Tiergarten Schönbrunn Gastronomie), Walter Ebner (Warsteiner), Ernst Stocker (Wiesbauer Gourmet), Thomas Mattes (Gut Streitdorf).



Großes Interesse an den Produkten von Pohler/Obstkulinarium



Arcotel-Team: Brad Knowles, Christian Graf, Johann Schwarz

mit, wie etwa den sensationellen Edelbrand Muskat Traube, sondern auch ungewöhnliche Spezialitäten, wie den Karottenschnaps oder den Ananasschnaps. Für die Gäste des Abends absolute Novitäten, keiner von ihnen hatte je zuvor Brände dieser Art verkostet. Wie diese Brände schmecken? Beide sehr intensiv eben nach Karotte oder der Südfrucht Ananas. Wer seinen Gästen also etwas servieren will, was sie zuvor wohl noch nie zu Gesicht beziehungsweise zum Kosten bekamen, sollte einen Ausflug nach Raasdorf unternehmen.

Die Brände aus Karotte und Ananas sind jedoch nur so etwas wie eine Spielwiese für die Familie Pohler. Es sind die ausgezeichneten regionaltypischen Brände, die Fruchtsäfte, Marmeladen und Essige, die das wahre Potenzial der Familie sind. Dies wurde auch von den Gästen des Abends geschätzt, sie nützten die Möglichkeit zum Verkosten der diversen Spezialitäten. Der „Merlot-Essig mit Chili“, der Edelbrand Muskat Traube und die „Pohler's Brombeer-Birnenmarmelade“ wurde auch von Küchenchef Johann Schwarz in das Verkostungs-Menü des Abends gelungen integriert.



# Süße Knödel

jetzt NEU - auch VORGEBRÖSELT

NEU!



- flaumiger Topfenteig
- fruchtige Fülle
- für noch einfachere Zubereitung - bereits vorgebrösel

Informationen & Rezeptideen unter [www.unileverfoodsolutions.at](http://www.unileverfoodsolutions.at)

