



Alle Fotos: © cms-vienna &amp; partner

# Eine Fülle an Innovationen

Beim jüngsten a3GAST-Expertenforum wurden fast ausschließlich Innovationen präsentiert. Der Reigen reichte dabei von Beschattungssystemen über Convenience-Schnitzel bis hin zum neuen Weinglas Gabriel. Bei der Rioja-Verkostung gab es für fast alle Teilnehmer ebenfalls ein neues Geschmackserlebnis, denn es wurde auch weißer Rioja präsentiert.

Text: Gerald Zemann

**D**er Anspruch, den Teilnehmern bei allen Veranstaltungen des a3GAST-Expertenforums Innovationen, Raritäten und Spezialitäten zu präsentieren, zieht sich wie ein roter Faden durch die Inszenierung der jeweiligen Events. Diesmal gab es gleich eine Fülle von neuen Produkten beziehungsweise kulinarischen Besonderheiten.

Selbst die Location, das Café-Restaurant und Social Club Michl's ([www.michls.com](http://www.michls.com)).

at) im Wiener Stadtzentrum, fällt in den Bereich Innovation. Betreiber ist Wien Work integrative Betriebe und AusbildungsgmbH, so der volle Name. Dahinter steht ein gemeinnütziges Unternehmen der Sozialwirtschaft mit einem klaren Auftrag: Menschen mit einer chronischen Erkrankung, mit einer Körper-, Sinnes- oder Lernbehinderung eine Chance geben, einen Beruf zu erlernen, eine Lehre zu absolvieren. Weiters werden auch Lang-

zeitarbeitslose in den Betrieben von Wien Work beschäftigt, um ihnen ein Sprungbrett in ein geregeltes Arbeitsleben zu bieten. Rund 450 Mitarbeiter beschäftigt Wien Work derzeit, weit über 100 von ihnen absolvieren eine Lehre.

Besonders stark engagiert ist Wien Work im Bereich der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Neben dem Café-Restaurant Michl's betreibt Wien Work auch die Großküchen mehrerer Wiener Seniorenheime und eines Rehabilitationszentrums, sorgt dort rund um die Uhr und täglich für die Verpflegung der betagten Bewohner und des Personals. Weiters bietet Wien Work auch das Catering für diverse Veranstaltungen an. Und all dies geht in bester Qualität und höchst professionell über die Bühne, wie sich die Teilnehmer des a3GAST-Expertenforums während des Abends im Café-Restaurant Michl's – benannt nach dem Wiener Bürgermeister Michael Häupl, der die Patronanz über die-



Karolina Guiollot und Wolfgang Sperl

ses Lokal übernommen hat – überzeugen konnten. Wer also in der Wiener Innenstadt, gleich neben dem Rathaus, einen guten Kaffee genießen oder einen Geschäftsfreund treffen will, sollte beim Michl's einkehren.

### Pizza in Stanitzelform

Noch vor der Begrüßung durch Wien-Work-Geschäftsführer Wolfgang Sperl und Karolina Guiollot (für den Bereich Gastronomie des Unternehmens verantwortlich) wurde den Teilnehmern eine neue Snack-



Neu am Markt: „Pizza cono“



Beschattungsexperte Günther Urthaler

Variante serviert: „Pizza cono“ ist die offizielle Bezeichnung, Pizza in Stanitzelform beschreibt das neue Produkt wohl treffender. Sie werden mit diversen Füllungen (Schinken, Salami, Thunfisch etc.) und in zwei Größen angeboten. Sie eignen sich perfekt für den Einsatz bei Großevents, bei Catering oder im Kiosk-Geschäft. Die Stanitzel sind tiefgekühlt und werden im Backofen oder in der Mikrowelle zubereitet. Informationen über das Produkt und Bezugsquellen: [www.coneinn.com](http://www.coneinn.com).

### Mehr Schatten, mehr Geschäft

Themenwechsel: Günther Urthaler vom Unternehmen Wo&Wo Sonnenlichtdesign referierte über moderne Beschattungssysteme. Früher wurde diesem Thema eher wenig Aufmerksamkeit geschenkt, die Gastronomen meinten, ein paar Sonnenschirme, gesponsert von Brauereien oder Getränkefirmen, müssten reichen. Heute ist das Gastgartengeschäft für viele Betriebe enorm wichtig geworden. „Moderne



Gastronom und Rioja-Fachmann P. Jiresch

Beschattungssysteme erhöhen das Wohlbefinden des Gastes, senken Energiekosten und steigern die Umsätze“, bringt Urthaler die Anforderungen auf den Punkt. Wo&Wo Sonnenlichtdesign ([www.woundwo.at](http://www.woundwo.at)) ist Teil der Haas-Firmengruppe und Spezialist für alle Bereiche des Sonnenschutzes beziehungsweise der Beschattung. Wie Urthaler an Hand von etlichen Beispielen aus der Praxis zeigte, ist für fast jedes Problem, jede Anforderung bereits eine technische Lösung möglich. Und: Moderne Beschattungssysteme und damit verbunden das Sonnenlichtdesign werten Immobilien auf, verschönern Gebädefasaden und sorgen für das richtige Ambiente, damit der Gast möglichst lange verweilt. Und: Sie bieten Rauchern den richtigen Platz, um zum Zug zu kommen.

Nach dem Fachvortrag von Günther Urthaler (zum Nachlesen auf der Homepage [www.a3gast-expertenforum.at](http://www.a3gast-expertenforum.at)) war wieder das Verkosten angesagt. Rioja-Experte Peter Jiresch ist einerseits Patron des Lokales

# Wiesbauer<sup>®</sup>

## GOURMET

DAS GASTRO UNTERNEHMEN VON WIESBAUER

GUTE KÜCHE BRAUCHT  
BESTE QUALITÄT

Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH • [office@wiesbauer-gourmet.at](mailto:office@wiesbauer-gourmet.at) • [www.wiesbauer-gourmet.at](http://www.wiesbauer-gourmet.at)



Anton Pyringer, Gerald Zemann, Riccardo Giacometti und Georg Grün (v. li.)

## Expertenmeinung

### Günter Gartler – Cordial Theaterhotel, Wien



Die Veranstaltung war sehr interessant. Nicht zuletzt wegen der kompetenten Teilnehmer. Die Vorträge waren sehr gut, wenngleich ich mir zum Thema Beschattung mehr Informationen über die Zimmer-Beschattung gewünscht hätte. Als Weinkenner und -liebhaber hat mir die Verkostung der Rioja natürlich gut gefallen. Zu den neuen Gläsern: Unglaublich, was aus Glas alles rauszuholen ist. Generell werde ich künftig im beruflichen Alltag mehr auf kleine, die vermeintlich unwesentlichen Details achten, die Glas-Demonstration ist der Anstoß dafür.

### Anton Pyringer – Tonis Taverne, Wien



Der Event hat mir, wie immer, sehr gut gefallen. Der a3-Verlag ist immer am Trend der Zeit, wie sich beim Vortrag über die Markisen gezeigt hat. Hier ist für die aktuelle Raucherproblematik eine gute Lösung angesprochen worden. Weine von Jiresch sind bekannterweise gut. Convenience-Fan bin ich zwar keiner, daher hat mich das Thema Fleisch in diesem Zusammenhang auch nicht so sehr interessiert. Der Geschmack der Schnitzel war allerdings sehr gut, die Optik ebenso.

### Siegfried Kröpfl – Tiergarten Schönbrunn Gastronomie



Super interessante Vorträge. Hier bekommt man das serviert, wonach man sonst lange suchen müsste. Die teilnehmenden Branchen sind breiter geworden, was sehr gut ist. Dadurch steigt die Qualität der Veranstaltung noch ständig weiter. Die Organisation des Expertenforums war bisher immer hervorragend. Hoffentlich bleibt das auch in der Zukunft so. Ich wusste nicht, dass es so riesige Markisen gibt. In meinen Lokalen sind an die 70 Prozent der Plätze im Freien mit Sonnenschutz, zum Teil mit gebrandeten Schirmen und Markisen. Das ist für eine Location wie den denkmalgeschützten Tiergarten Schönbrunn ein optisches Problem. Ich werde mir sicher weitere Informationen holen, weil Stil und Ambiente ein großes Thema ist.

„Tapas, Rioja y mas“ in Wien, andererseits seit Jahren anerkannter Weinfachmann und größter privater Rioja-Importeur des Landes. Beim a3GAST-Expertenforum präsentierte und kommentierte er fünf Weine, darunter zwei weiße Rioja, was für die meisten Gäste des Abends eine Premiere bedeutete. Jiresch bietet Gastronomen, die etwa einen spanischen Abend oder spanische Wochen ihren Gästen bieten wollen, auch sehr kostengünstige All-In-Pakete an. Inkludiert sind dabei nicht nur Weine, son-



Gläser-Experte Siegfried Seidl

dern auch Serrano-Schinken, Oliven, Käse und die landestypische Chorizo-Wurst, siehe auch Kasten „Verkostungsnotizen“. Die Teilnehmer waren von den Weinen – und deren ausgezeichnetem Preis/Leistungsverhältnis – sichtlich beeindruckt.

### Ein Glas für alle Weine

Die Verkostung der Weine erfolgte in verschiedenen Gläsern, darunter auch das brandneue Gabriel-Glas. Und dies war auch der große Auftritt des Glasexperten Siegfried Seidl ([www.gabriel-glas.com](http://www.gabriel-glas.com)). Durch die Verwendung von unterschiedlichen Weingläsern konnten die Teilnehmer sofort vergleichen, welchen Trinkgenuss das jeweilige Glas bietet. Und dabei schnitt das Gabriel-Glas hervorragend ab, von den Teilnehmern des a3GAST-Expertenforums hörte man nur und ausschließlich die besten Kritiken. Wesentliches Merkmal des neuen Glases ist seine Verwendungsmöglichkeit: Es eignet sich für Weiß- ebenso wie für Rotweine! Also ein Glas für alle Weine, bei Verkostungen, Events, im Cateringbereich eine deutliche Erleichterung beim Handling. Und: Im Gabriel-Glas steckt die neueste Technologie, im Gegensatz zu anderen Produkten geht es viel schwerer zu Bruch, kann auch in der Maschine gewaschen werden und besticht durch ein hervorragendes Preis/Leistungsverhältnis.

Dass bei Siegfried Seidl bereits unmittelbar nach der Veranstaltung und in den



Die Veranstaltung war so gut wie ausgebucht



Wiesbauer-Gourmet-Geschäftsführer E. Stocker



Markus Lahmer und Wolfgang Diewok

### Verkostungsnotizen

#### Rioja weiß

Genoli 2009  
Viña Ijalba  
100% Viura-Traube  
88 Punkte, 5,20 Euro

#### Maturana Blanca 2004

Viña Ijalba  
100% Maturana Blanca-Traube  
89 Punkte, 9,30 Euro

#### Rioja rot

Zuazo Gaston Vendimia Seleccionada 2007  
Bodegas y Viñedos Zuazo Gastón  
100% Tempranillo  
88 Punkte, 4,90 Euro

#### Maturana Tinta 2004

Viña Ijalba  
100% Maturana Tinta-Traube  
89 Punkte, 11,80 Euro

#### Ramon Bilbao Reserva 2004 Magnum

Bodegas Ramón Bilbao  
100% Tempranillo-Traube  
89 Punkte, 19 Euro

#### Das Gastronomie-Angebot für „Spanische Tage“ beinhaltet:

- 1 Stück ca. 2 kg Jamón Serrano Reserva-Qualität (14 Monate gereift)
- 1 Dose Oliven 5 kg
- 1 Laib Queso Manchego 3 kg (Hartkäse aus Schafsmilch aus der La Mancha)
- 1 Chorizo, Spanische Paprikawurst, 1 kg
- 12 Flaschen Rioja, z. B. Zuazo Gastón Vendimia Seleccionada

Gesamtpreis: 156,50 Euro netto

[www.rioja.at](http://www.rioja.at)

darauffolgenden Tagen die ersten Bestellungen eingingen, spricht wohl für sich.

Für eine Weinverkostung bedarf es der richtigen „Unterlage“. Und einmal mehr präsentierte Ernst Stocker, Geschäftsführer von Wiesbauer Gourmet, eine weitere



Convenience und trotzdem perfekt souffliert

Innovation seines Unternehmens: panierte Schnitzel als Halbconvenience-Produkt. Als Fleisch wird die Karreerose vom Schwein verwendet, die Schnitzel werden paniert und danach nach einem speziellen Verfahren gefroren. Die Zubereitung erfolgt bei mittlerer Hitze in der Pfanne oder bei 170 Grad in der Fritteuse. Danach präsentieren sich die Schnitzel exakt so, wie man sie „von Muttern“ kennt. Knusprig, mit perfekt soufflierter, also aufgegänger Panierung.

Beim a3GAST-Expertenforum wurden die knusprigen Convenience-Schnitzel mit zwei unterschiedlichen Varianten der Panierung, einmal klassisch, einmal cross, verkostet, das Urteil der Experten war einhellig, „die Schnitzel schmecken“.

#### Bester Guglhupf der Stadt

Als süße Spezialität servierte das Team von Wien Work eine besonders schmackhaftes Dessert, den besten Guglhupf der Stadt, den Michl's Guglhupf. Die Vorgeschichte: Vor zwei Jahren schrieb das

Michl's einen Guglhupf-Wettbewerb aus. Lehrlinge von Wien Work erarbeiteten im Team mit Lehrlingen von den besten Hotels der Stadt (wie Imperial, Hotel de France, InterContinental usw.) neue Guglhupf-Kreationen. Im November 2008 kam es dann zu einer Blindverkostung durch eine hochkarätige Jury wie Helmut Österreicher, Siegfried Kröpfl, Joachim Gradwohl, Reinhard Gerer oder Werner Matt. Es siegte das Team Dominic Fehringer (damals Lehrling im noblen Hotel Le Meridien) und Manuel Drovoderic (Lehrling bei Wien Work).



Der beste Guglhupf der Stadt

Michl's Guglhupf wird nun ständig von Wien-Work-Mitarbeitern gebacken und den Gästen angeboten. Er ist auch ein ideales Geschenk oder Präsent beziehungsweise Mitbringsel aus Wien, immerhin ist er der beste Guglhupf der „Guglhupf-Hauptstadt“. Nichts gegen die Sacher-Torte, aber die kennt man ja bereits auf der ganzen Welt.

Als lockeren Abschluss des Abends bekamen die Gäste einen alkoholfreien Überraschungsdrink serviert, natürlich wieder in Gläsern von Siegfried Seidl. Nach anfänglichem Rätselraten (ein Experte meinte etwa, der Drink käme aus Skandinavien) kam es dann doch zu einem fast einstimmigen Ergebnis. Es war ein klassischer Kombucha von Carpe Diem.

**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 - www.optimist.co.at

**OPTIMIST**



*Manfred Lading von Carpe Diem*



*Innovativ: Weißer Rioja im Gabriel-Glas*



*Man beachte die Gläserammlung*



*Große Interesse bei den Referaten*

Was den Carpe-Diem-Marketing-Manager Manfred Lading einerseits sehr freute. Andererseits war er beeindruckt davon, welchen positiven Einfluss ein gutes Glas auf den Geschmack

und die Präsentation von Kombucha hat. Er verriet am Ende des Abends: „Da bleiben wir dran, ich werde mit Siegfried Seidl wohl noch einige Gespräche führen.“

### Die Experten

#### Referenten und Teilnehmer

Karolina Guiollot und Wolfgang Sperl, Wien Work  
Günther Urthaler, Wo&Wo Sonnenlichtdesign  
Peter Jiresch, Rioja-Club, Lokal „Tapas, Rioja y mas“, Wien  
Siegfried Seidl, Gabriel-Glas und Quatron  
Ernst Stocker, Wiesbauer Gourmet

#### Als Gäste geladen waren:

Barbara Frühwirth (Arcotel Kaiserwasser), Elisabeth Jiresch (Wienothek 18, Wien) Christa Krapfenbauer (Wiesbauer Gourmet), Bjanka Lang, Gabriele Fuschlberger (Gabriel-Glas & Quatron), Brigitte Wallner (Wo&Wo), Nicoll Zöllner (Coneinn), Riccardo Giacometti (Hotels Imperial und Bristol), Manfred Lading (Carpe Diem), Johann Höfer (Arcotel Kaiserwasser), Manfred Lading (Carpe Diem), Werner Schmid (Red Bull), Andreas Kornberger (Coneinn), Günter Gartler (Cordial Theaterhotel Wien), Georg Grün (Ennemoser & Grün Wirtschaftsbearbeitung), Andreas Pichler (Evva), Bernhard Krebs, Roger Engin-Deniz (Hotel Eden, Baden), Marcus Mascha (Hoteldesignwerkstatt, Salzburg), Franz und Markus Lahmer, Robert Wanko (Max Catering), Herbert Kregl (Meiko), Siegfried Kröpfl (Tiergarten Schönbrunn Gastronomie), Anton Pyringer (Tonis Taverne & Catering), Paul Kirchmair, Alexander Foki (Wo&Wo), Benjamin Lang (Gabriel-Glas & Quatron), Wolfgang Diewok (F& B Manager Club).