

Sekt, Reis & 3D-Technologie

Alle Fotos: © www.hallick.at

Beim jüngsten *a3GAST-Expertenforum* in der Schlumberger-Sektkellerei gab es gleich zwei Premieren. Den Teilnehmern wurde die neueste 3D-Technologie vorgeführt, danach gab es die Präsentation und Degustation rarer Spezialreissorten, wie etwa Royal Pearl Black oder Spirit of Bamboo, von Lotao. Und selbstverständlich wurden auch diverse Sektsorten verkostet.

Text: Gerald Zemann

Es war im besten Sinne des Wortes ein „bewegter“ Event, der am 22. November in den Räumlichkeiten von Schlumberger über die Bühne ging. Die Teilnehmer wurden nach dem Empfang in kleinen Gruppen in den 1. Stock gebeten, zur 3D-Vorführung. Danach erfolgte ein Rundgang durch die historischen Schlumberger-Kellereianlagen, gefolgt von einer Vergleichsverkostung an der Bar des Hauses, von wo es wieder eine Etage tiefer ging, ins Stüberl, zur Präsentation und Verkostung von Lotao-Reis.

„Unglaublich!“ „Phantastisch, das muss man gesehen haben.“ „Es war so toll, ich gehe später noch einmal zu der Vorführung“ – so die spontanen Reaktionen der Teilnehmer, die von der spektakulären 3D-Präsentation von Markus König, Geschäftsführer von Monitors and More, wieder zur Gruppe stießen. Er hatte einen

3D-Full-HD-Projektor der Firma Epson (TW9000W) mitgebracht, der erst seit wenigen Wochen in Österreich am Markt ist. Er landete mit seiner Vorführung der neuesten 3D-Technologie einen Volltreffer, die Gäste des Abends waren hellauf begeistert, wie auch die Statements der Experten (*siehe Kasten S. 12*) zeigen.

Das Gerät und die damit verbundene Technologie eignet sich bestens für den Einsatz in der Hotellerie (Unterhaltung für Kinder, Erlebnis-TV, Wellness-Zonen etc.), der Gastronomie, in Thermenanlagen oder im Seminarbereich. Um den vollen Genuss dieser 3D-Technologie ausschöpfen zu können, müssen die jeweiligen Räume völlig abgedunkelt werden, der Sitzabstand zwischen Betrachter und Projektionswand darf nicht zu groß sein, auch die Zahl der Gäste ist beschränkt, es sollten nicht mehr als zehn sein.

Besonders erfreulich: Diese neue und überaus beeindruckende Technologie ist nicht mit hohen Kosten verbunden, je nach Ausstattung ist man ab rund 3200 Euro (inklusive Ust.) dabei. Ein Teilnehmer meinte dazu: „Da braucht man nicht lange überlegen, das zahlt man aus der Porto-



Gastgeber Benedikt Zacherl ...



... bei der Führung durch die Keller-Anlagen



Ein bewegtes Programm mit hervorragenden Referenten

kassa, damit unterscheidet man sich auf Anhieb von anderen Hotelbetrieben, die noch nicht mitbekommen haben, dass es so etwas für die Unterhaltung der Gäste gibt.“

Von der Spitzentechnologie zur traditionellen Produktion, von der 3D-Technologie zur sorgsam Herstellungs von Sekt in den alten Kellereianlagen von Schlumberger. Benedikt Zacherl, verantwortlich für den Bereich Kommunikation des Unternehmens, führte die Gäste durch den Betrieb, erklärte, wie mit der „Champagnermethode“ aus Wein ein hervorragender Sekt entsteht. Die Bezeichnung „Champagner“ dürfen bekanntlich nur jene Produkte tragen, die aus der Weinbauregion Champagne stammen.

Sekt ist ein fröhliches und frisches Getränk, es sollte also auch „frisch“ konsumiert werden. Eine lange Lagerung verbessert nicht die Qualität. Zwar weiß man, dass das zu frühe Einschenken von Sekt ein klassischer Standardfehler ist, wie sich das jedoch auf das Produkt auswirkt, wurde in Form einer Vergleichsverkostung gezeigt. Die Teilnehmer verkosteten den gleichen Sekt, der jedoch zu unterschiedlichen Zeitpunkten ausgeschenkt wurde: 30 Minuten zuvor, 15 Minuten zuvor und unmittelbar vor der Konsumation. Die Unterschiede waren gravierend. Die Qualität ist eben nur dann perfekt, wenn zwischen dem Ausschenken und dem Genießen der Zeitraum möglichst kurz ist.



Markus König (li.) bei der 3D-Präsentation

Nur für
Fachbesucher



www.prowein.de

ProWein 2012 – Terroir der Extraklasse

Zur ProWein 2012 erwarten Sie:

- 3.635 Aussteller aus 46 Ländern*
- die einzigartige Verkostungszone
- das umfangreiche Veranstaltungsprogramm
- die Sonderschau Wine's best friends

*Daten ProWein 2011

04.-06.3.2012

Düsseldorf, Germany

Internationale Fachmesse Weine und Spirituosen

Online-Tickets unter www.prowein.de/ticket_1

Hotel-/Reiseangebote:
Düsseldorf Marketing &
Tourismus GmbH
Tel. +49(0)211/172 02-839
messe@duesseldorf-tourismus.de
<http://business.duesseldorf-tourismus.de/prowein>

Gesell GmbH & Co. KG
Sieveringer Str. 153
1190 Wien
Telefon: (01) 320 50 37
Telefax: (01) 320 63 44
E-mail: office@gesell.com
Internet: www.gesell.com


Messe
Düsseldorf

Referenten & Teilnehmer

Benedikt Zacherl, Schlumberger AG • Markus König, Monitors and More • Stefan Fak, Lotao • Robert Wanko, MAX-Catering

Als Gäste geladen waren:

Sasa Asanovic (food artists), Bernhard Auer (sonicsense), Alfred Binder (Berndorf), Philomena Böhm (Umar Fisch), Roger Deniz (Engin-Deniz Immobilien), Wolfgang Diewok (F&B Manager Club Vienna), Gerald Edinger (SV Group), Herbert Emberger (Top Spirit), Reinhold Enzinger (Monitors and More), Martin Gerstbauer (MAX-Catering), Eleonore Gudmundsson (Corpetry), Stefan Hierzer (Gastronomie im Theater an der Wien), Franz Hofmayer (Austria Trend Hotel Savoyen), Cornel Huber (Cleantec), Bernhard Krebs (Hotel Eden, Baden), Kurt Kubiz (Cserni Bar), Erich Langthaler (Vienna International Hotels & Resorts), Andreas Lenz (Orange Austria Telecommunications), Anton Lödl (Top Spirit), Brigitte K. Macaria (Ecovast Austria), Wolfgang Moser (Airest), Bernhard Neumayer (Monitors and More), Christina Pfeffer (Vienna International Hotels & Resorts), Anton Pyringer (Villane Cafe Restaurant), Sophie und Christian Raab (Raab Catering), Svetlana Radl (Engin-Deniz Immobilien), Thomas Schlögl (Top Spirit), Julius Sevilla (InterContinental Wien), Irina Sonnleitner (Julius Meinl Austria), Johannes Stangl (BioTrans Österreich), Ernst Stocker (Wiesbauer Gourmet), Michael Trumpes (Importhaus Erich Schenkel), Walter Trybek (Senna Nahrungsmittel GmbH), Joshua Unteregger (InterContinental Wien), Anselm Wedl (Hink Pasteten), Hans-Dieter Urschall (Hotel Therme Laa), Peter Zillner (Sana Catering)

Expertenmeinung

Wolfgang Moser, Airest



Die Vorträge und Präsentationen waren wie immer sehr gut gewählt und abwechslungsreich. Vor allem das Reis-Thema fand ich hoch interessant. Endlich tut sich wieder mal etwas am Markt. Speziell für die Top-Gastronomie ist Lotao sicher ein Thema. Die Reis-Präsentation war auch der Grund meines

Kommens und ich bereue es nicht. Über das 3D-Heimkino kann ich nur sagen: Verblüffend! Zusammenfassend: Es war ein gelungenes a3GAST-Expertenforum und ich nehme sicher viele neue Informationen mit nach Hause.

Christina Pfeffer, Vienna International Hotels & Resorts



Der Hauptgrund für mein Kommen war diesmal das 3D-Heimkino – und da wurde ich mehr als überzeugt. Unsere Hotelgruppe eröffnet ja nächstes Jahr ein Fünf-Stern-Hotel in Moskau und da ist das 3D-Heimbeziehungsweise Hotel-Kino sicher ein großes Thema. Ich denke dabei an den Spa-

Bereich oder die Kinderbetreuung. In den Zimmern sehe ich 3D maximal in der „Präsidenten-Suite“. Aber auch die anderen Präsentationen waren sehr interessant für mich. Die Vorträge über den Reis während des Verkostens waren hervorragend. Und der Reis selbst ebenso.

Sasa Asanovic, food artists Sasa Asanovic KG



Die ganze Veranstaltung war in jeder Hinsicht gut. Da wir in unserem Unternehmen auch Sushi-Workshops veranstalten, spielt Reis bei uns eine zentrale Rolle. Meine Erwartungen wurden mehr als erfüllt. Es ist sehr gut, dass man die Produkte verkosten kann, wenn der kompetente Ansprechpartner vor Ort ist. Die

Reissorten waren allesamt hervorragend, die Kommentare zwischen den Gängen wichtig und informativ. Beim Schlumberger-Vortrag hat mir der Österreich-Ansatz sehr gut gefallen. Mir war das in der Form nicht bekannt, finde es aber einen sehr guten USP, der es mehr als wert ist, kommuniziert zu werden. Das 3D-Kino war einfach sensationell.

Ernst Hrastnik, Village Café



Die heutige Veranstaltung war ganz toll, vor allem der Schlumberger-Keller bot ein sehr gutes, lockeres Ambiente. Die Stimmung war hervorragend, wie selten zuvor, es hat mir sehr gut gefallen. Die Vorträge waren alle ausgezeichnet, speziell jene über den Reis.

Wir haben gelernt, dass es auch noch etwas anderes gibt als Rund- oder Langkornreis. Das 3D-Kino war phantastisch. Feeling pur! Für die Erlebnisgastronomie zum Beispiel ganz toll, vor allem für Kinder zur Unterhaltung, aber auch für Seminare. Die Schlumberger-Präsentation war ebenfalls hervorragend.



...schmeckt gut!

Kärntner Nudel

natürlich
einfach
beliebt

Kärntner Nudel
ProduktionsgmbH
BRUNNER Kärntner Nudeln

9753 Lind/Dram, Lessnig 2
Tel: 04768/8101
nudel@teigtaschen.at
www.teigtaschen.at





Snacks auf Reis-Basis ...



... waren der gelungene Menü-Start

Danach wechselten die Teilnehmer ins Stüberl, zu Risolier Stefan Fak, Eigentümer und Geschäftsführer von Lotao, und zu Robert Wanko, Spitzen-Koch mit Asien-Erfahrung, heute Küchenchef und Betriebsleiter von MAX-Catering. In einer gelungenen Doppelconference präsentierten sie nicht nur die jeweiligen Reissorten, sondern erklärten auch die unterschiedlichen Kochverfahren, die Eigenschaften der jeweiligen Reissorten und deren Herkunftsgebiete.

Über die Person Stefan Fak: Er bezeichnet sich heute selbst als engagierter „Risolier“, also Spezialist in Sachen Reis. Der WU-Absolvent, geboren 1972, startete seine berufliche Laufbahn auf einem gänzlich anderen Gebiet, in der Abteilung für Informationstechnologie bei einem führenden heimischen Mobilfunkbetreiber. Von dort wechselte er wieder zurück an die Wirtschaftsuniversität, als Mitarbeiter im Bereich Organisationsentwicklung. Seine nächste berufliche Station war die Österreich Werbung in Deutschland, für die er als Marketingexperte arbeitete: „Es war eine verantwortungsvolle Aufgabe, aber mit den Jahren wurde es ein alltägliches



Sieht man auch den Unterschied?



Andrea Postl (re.) betreute die Referenten

Orange schenkt Unternehmern die neue Freiheit. Mit dem Mobilien Festnetz.

Zahlreiche Jobs bringen es mit sich, dass man viel unterwegs ist. Und in der Zwischenzeit laufen im Büro die Festnetztelefone heiß.

Der Mobilfunkanbieter Orange bietet seinen Business-Kunden eine Lösung für dieses Problem: **Mobiles Festnetz von Orange.**

Festnetzkosten sparen. Festnetznummer behalten.

Sie zahlen für Ihre jetzige Anlage Festnetzgrundgebühr, Miet- und Wartungskosten? Das muss nicht sein. Denn mit der Mobilien Nebenstellenanlage schonen Unternehmen ihre Geldbörse.

Die Mobile Nebenstellenanlage von Orange ist der ideale Festnetzersatz für Firmen ab 20 Mitarbeiter.



Sie sind immer und überall am Handy unter ihrer Festnetznummer samt Durchwahl erreichbar. Und das Beste: Sie sparen die Festnetzgrundgebühr und teure Rufumleitungen.

Auch die Anschaffungskosten bzw. Miet- und Wartungskosten für Telefonanlagen entfallen.

Die inkludierten Freiminuten des Orange Businessstarifs reduzieren zusätzlich die Gesprächskosten.

Innerhalb der Firma telefonieren Benutzer einer Mobilien Nebenstellenanlage außerdem grundsätzlich gratis – egal, wo sich der Kollege gerade befindet.

Und die Kolleginnen und Kollegen sind über ihr Handy flexibler und besser erreichbar.

Mehr bei einem Orange Business Berater unter 0800 699 999 oder auf orange.at/mobilesfestnetz

Verkostet wurde

Snacks zum Aperitif

Rising Sun Orange-Reis, belegt mit Sushi Thunfisch & Wasabi
Knusprige Ente & Kecap Manis Dip
Burrata & Tomatenkompott

Sektbegleitung

Schlumberger Chardonnay 2009, Schlumberger Rosé Brut 2009

Suppe

Wizard of Laos-Reis als klare Thai-Curry-Suppe Tom Yam mit marinierten Rinderfiletscheiben
Schlumberger Sparkling Brut 2009

Fisch-Gang

Schwarzer Royal Pearl Black-Reis, Seesaibling mit mariniertem Kürbisgemüse & Rote-Rüben-Essenz
Schlumberger Rosé Brut 2009

Fleisch-Gang

Sparkling Volcano Terra Reis knusprig gerollt mit Wildkräutern, rosa gebratener Hirschrücken & Rahmwirsing
Schlumberger DOM TFXT 2006

Dessert

Spirit of Bamboo-Reis als Strudelsackerl mit Basilikum-Limetten-Mousse & Mango-Zwetschkenkompott
Schlumberger White Secco



Reisverkostung im Keller-Stüberl

Geschäft, ich war dann auf der Suche nach einem neuen Betätigungsfeld“, erinnert sich Fak. Er fand es in Vietnam, im Mekong-Delta. „Ich war sofort fasziniert von dem Reichtum, der in so einem winzigen Korn wohnt. 120.000 Arten dieser Pflanze gibt es, die den Großteil der Menschheit ernährt.“

Fak und seine Firma Lotao hat sich auf handverlesene, seltene Reis-Sorten spezialisiert. Jeder Reis kann zusätzlich mit einem

Nur für registrierte Fachbesucher



INTERGASTRA

Führende Fachmesse für innovatives Gastrobusiness



Messe Stuttgart
Mitten im Markt



11.02.– 15.02.2012 : Stuttgart

GASTRO POWER

Freuen Sie sich auf über **90.000 m²** **Emotion, Faszination** und **Innovation**, z.B. auf Europas größte Halle für Küchentechnik. Noch nie konnten Sie aus einer solchen Vielfalt an Themen und Spezialbereichen neue Ideen für Ihr Gastro-Business schöpfen. Klar strukturiert erwartet Sie ein umfassendes Angebot wie **Fokus Hotel, Food Aktuell, Nightlife, Getränkefachhalle für Getränkeinnovationen, Rösterdorf in den Kaffeewelten** usw. Dazu hochkarätige Wettbewerbe, der **INTERGASTRA-Innovationspreis**, ein informatives Rahmenprogramm sowie die Spezialmesse **GELATISSIMO** für die handwerkliche Herstellung von Speiseeis. Alles schnell und bequem mit Flugzeug, Bahn oder Auto erreichbar.

„Ich freue mich auf die größte INTERGASTRA, die es je gab!“



Robert Wanko und Stefan Fak

Perfectioner oder Elixir veredelt werden. Die einzelnen Lotao-Sorten: Royal Pearl Black, der schwarze Reis der Mächtigen – ein schwarzer Vollkornreis, der den chinesischen Herrscherdynastien vorbehalten war. Spirit of Bamboo Green: feinster Basmati-Reis, mit wertvollem Bambustee-Extrakt angereichert; Wizard of Laos, der magische Reis der Zauberer, eine Reismischung, die beim Kochen die Farbe Violett annimmt; Oriental Sensation Smoked Reis, lockerer



Irina Sonnleitner und Christina Pfeffer

Basmati-Reis, nach einer alten persischen Tradition geräuchert; Rising Sun Orange, der leuchtende Reis der Reichen, fruchtig-aromatischer Rundkornreis, mit natürlichen Extrakten aus gelben Rüben veredelt. Und Sparkling Volcano Terra, der perlende Reis der Krieger, eine seltene Mischung aus braunem, rotem und rosa Reis, gepflanzt auf vulkanischen Nährboden.

Ein hervorragendes Produkt zur Verfügung zu haben, garantiert allein jedoch

noch nicht für den perfekten Genuss. Robert Wanko übernahm beim a3GAST-Expertenforum bildlich den Dirigentenstab, kreierte die Speisen in Kooperation mit Stefan Fak und war (gemeinsam mit seinem Team und seinem Souschef Martin Gerstbauer) für die Zubereitung verantwortlich. Die Übung gelang perfekt, die Gäste waren begeistert. An dieser Stelle nochmals Lob, Dank und Anerkennung für diese hervorragende Arbeit.

Fachinformationen aus dem Internet

- www.a3gast-expertenforum.at
- www.schlumberger.at
- www.mamit.at
- www.lotao.com
- www.max-catering.at
- www.epson.at



Versprochen: Unsere besten Bouillons aller Zeiten



KNORR gibt Ihnen 4 Versprechen Wir versprechen Ihnen:

1 besseren Geschmack



Unsere Bouillons sind jetzt noch kräftiger und natürlicher im Geschmack und haben mehr Würzkraft.

2 bessere Zutaten



Zum Beispiel: Ein höherer Anteil an Hühnerfleisch bei unserer klaren Hühnersuppe.

3 mehr Effizienz



Zum Beispiel: 5% höhere Ergiebigkeit bei unserer klaren Hühnersuppe.

4 wir tun unser Bestes für den Schutz unserer Erde



Alle Bouillons werden mit erneuerbaren Energien, hauptsächlich mit Energie aus Wasserkraft, hergestellt.

Unilever Food Solutions
Inspiration. Tag für Tag.



Unilever Food Solutions · Foodservice-Bereich der Unilever Austria GmbH · Stella-Klein-Löw-Weg 13 · 1203 Wien
Info Tel.: 01/6 05 35-230 · contact.foodsolutions@unilever.com · www.unileverfoodsolutions.at