

Klasse statt Masse



Die Referenten: Franz Grünwald (SCAE)

die Veranstaltungsfläche wird laufend erweitert.

Im Rahmen der „World Of Coffee“ findet auch die offizielle Barista-Weltmeisterschaft statt, bei der Teilnehmer (die jeweiligen Staatsmeister) aus über 50 Ländern in den Disziplinen „World Barista“, „Cup Tasting“, „Brewers Cup“ und „Cezve/Ibrik“ (Zubereitung von türkischem Kaffee) an den Start gehen werden. Franz Grünwald, selbst Master Barista und Brew Master, über die touristische Bedeutung des Events: „Wir rechnen mit insgesamt 36.000 bis 38.000 Nächtigungen, die diese Veranstaltung bringen wird.“

Keine Entwarnung konnte Grünwald in Sachen Kaffeepreise geben: „Der Preis für Rohkaffee ist derzeit doppelt so hoch wie vor einem Jahr. Eine Entspannung ist nicht in Sicht.“

Von der Kaffee- zur Tafelkultur. Die klassische europäische Tafelkultur, das Speisen mit Messer und Gabel, entstand erst im Laufe des 19. Jahrhunderts. Davor beschränkt man sich auf den Gebrauch von Löffel, Messer – und der Finger. Mit diesen drei „Werkzeugen“ speiste man in Europa über Jahrtausende.

Die Gabel in der heutigen Form wurde urkundlich erstmals 1023 in Byzanz, heute Istanbul, erwähnt. Davor verwendeten etwa die Römer fünfzinkige Gabeln, jedoch nur zum Vorlegen von Fleisch. Die Verbreitung der Gabel als Teil des Bestecks dauerte über Jahrhunderte, sie wurde lange Zeit von der Kirche verteufelt, als Satans-Werkzeug abgetan. Außerdem galt das Essen mit einer Gabel als „weibisch“. Ihre Verwendung war in Klöstern strikt verboten, auch in den Herrscherhäusern sollte sie nicht zum Einsatz kommen, so die Vorgabe der Bischöfe und Kardinäle.

Jedoch nicht allein die katholische Kirche verbannte lange Zeit die Gabeln von den Tafeln, auch Reformier Martin Luther bekannte 1518: „Gott behüte mich vor Gabelchen.“ Anfang des 17. Jahrhunderts

Das jüngste a3GAST-Expertenforum ging im Arcotel Wimberger in Wien über die Bühne. Am Programm standen Referate über die Barista-Weltmeisterschaft 2012 in Wien, Besteckkunde und die Qualitätskontrolle beim Lebensmittel-Einkauf. Manfred Kröswang lud anschließend zur Verkostung diverser Spezialitäten.

Text: Gerald Zemann

Zu Beginn des Abends wurden gleich zwei Überraschungen präsentiert. Die eine steuerte Alfred Binder von Berndorf Besteck bei. Jeder Teilnehmer des Events bekam einen Kaffelöffel überreicht, auf dem sein Name eingraviert war.

Die zweite Überraschung war der Kaffee-Experte Franz Grünwald, Österreich-Koordinator der Vereinigung Specia-

lity Coffee Association of Europe SCAE, der kurzfristig als Referent außer Programm seinen Auftritt hatte. Er stellte den Event „World Of Coffee“ vor, der vom 13. bis 15. Juni 2012 in der Messe Wien über die Bühne gehen wird. 10.000 bis 12.000 Fachbesucher aus der ganzen Welt und rund 200 Aussteller (Röster, Kaffeemaschinen-Produzenten etc.) werden erwartet, die Nachfrage ist derzeit hoch,



Alfred Binder (Berndorf)



Firmenchef Manfred Kröswang



Ausgebucht fast bis auf den letzten Platz

lautete eine italienische Tischregel noch so: „Unsere Mitglieder mögen von ihrem Tisch Gabeln und Löffeln verbannen. Hat uns die Natur nicht fünf Finger an jeder Hand geschenkt? Warum wollen wir sie mit jenen dummen Instrumenten beleidigen, die eher dazu geschaffen sind, Heu aufzuladen als das Essen.“

In den Jahren zwischen 1800 und 1850 drehte sich das Szenario in unserem Kulturkreis. Es kam zu einer wahren Flut an unterschiedlichen Besteckteilen, für jedes Gericht wurde das entsprechende Besteck

aufgedeckt. Es entstanden unterschiedliche Kaffee- und Teelöffel, der Zuckerlöffel, die Zuckerzange oder das Fischbesteck. Und genau in diesem Zeitraum gründeten Alfred Krupp und Alexander Schoeller die Berndorfer Metallwarenfabrik im gleichnamigen Ort in Niederösterreich.

Die maschinelle Erzeugung von Bestecken aus Echtsilber war eine Weltneuheit, im Walzverfahren wurden jedoch auch kostengünstigere Varianten aus einer Nickel-Kupfer-Zink-Legierung erzeugt. 1850 beschäftigte das Unternehmen bereits

200 Arbeiter, sie hatten eine firmeneigene Krankenkasse und einen Betriebsarzt, was damals sehr fortschrittlich war. 1890 übernahm Arthur Krupp die Firmenanteile von der Familie Schoeller und machte den Bär zum Markenzeichen. 1899 werkten über 3000 Arbeiter für das Unternehmen, Kaiser Franz Josef I. und Alexander Girardi eröffneten in Berndorf das erste Arbeitertheater Österreichs.

Den 1. Weltkrieg überlebte das Unternehmen nur knapp, nach dem 2. Weltkrieg wurde Berndorf an das Aluminiumwerk



Australian International Beer Awards 2011

Gold: Hefeweißbier

Bronze: Hefeweißbier Dunkel

International Beer Challenge 2010

Gold: Hefeweißbier

World Beer Awards 2010

World's best low/no alcohol wheat beer: Hefeweißbier Alkoholfrei



URSPRUNG DES BIERES



R. Schierl und Gastgeber Hubert Schiefer



Am Beginn gab es Sekt & Snacks



F&B Manager samt Küchenchefs: B. Knowles, A. Andert, S. Balogh, E. Ronge und J. Schwarz



G. Lesmika, M. Kröswang, F. Lahmer

Ranshofen und die Buntmetallwerke Amstetten angegliedert, der wirtschaftliche Erfolg hielt sich in engen Grenzen, 1988 erfolgte ein Management-Buy-out unter der Leitung von Norbert Zimmermann.

Die Bestecksparte wurde kurzfristig an ein französisches Partnerunternehmen vergeben, mittlerweile befindet sie sich wieder in Privatbesitz, die Eigentümer kommen aus dem Kreis der Berndorf-Aktionäre.

Derzeit hat Berndorf 70 unterschiedliche Besteckformen im Programm, für den Einsatz in Spitälern ebenso wie für die höchste Tafelkultur in den Gourmet-Restaurants. Die Kundenliste liest sich wie das Who's Who der österreichischen Gastronomie und Hotellerie, die Bandbreite reicht vom Hotel Sacher in Wien bis zum Alpenhof in Hintertux oder dem Landhaus Bacher in Mautern.

Wie Alfred Binder in seinem Referat anführte, wird die Qualität eines Bestecks durch mehrere Faktoren bestimmt. Wichtigster Punkt dabei ist das Grundmaterial und das Gewicht. Echtsilber-Bestecke (fast nicht mehr am Markt) bestehen aus einer Legierung von 800 Teilen Silber und 200 Teilen Kupfer oder aus Sterling Silber (925 Teile Silber, 75 Teile Kupfer). Alpaca, auch Neusilber genannt, dient als ideales Grundmaterial für versilberte Bestecke und ist eine Legierung aus Kupfer, Nickel, Mangan und Zink. Chromnickelstahl hat

im polierten Zustand einen besonders schönen silbrigen Glanz, der beim reinen Chromstahl-Besteck fehlt. Und: Chromstahl-Bestecke sind auf Dauer nicht spülmaschinenfest, können Rostflecken bekommen.

Ein weiterer Kostenfaktor ist die Ausführung der Messer (Hohlheft- oder Ganzstahl) und das Polier- beziehungsweise Bürstenverfahren, je aufwändiger, desto teurer wird ein Besteck. Binder: „Die Unterschiede dabei erkennt man etwa deutlich, ob und wie die Innenseiten der Gabelzinken poliert sind.“ Ebenfalls wichtig ist die Frage nach der Modellsicherheit, nach einer langjährigen Nachkaufgarantie.

Über einen sehr breiten Bereich sprach anschließend äußerst gekonnt Manfred Kröswang, Gesellschafter und Geschäftsführer des gleichnamigen „Frische-Lieferanten“. Das Thema seines Referates: „Genuss oder Verdruss – billig gekauft, oft teuer bezahlt. Von der Kostenwahrheit bis zu den derzeitigen Preisentwicklungen, von Innovationen bis zu den Qualitätsunterschieden bei Fisch, Fleisch, Gemüse & Co.“ Er führte gleich mehrere Praxisbeispiele an. Die Bandbreite reichte dabei von den unterschiedlichen Kriterien wie etwa bei der Schweinskarreose (mit oder ohne Kette, Anteil des Zuschnitts) bis zur Länge der Stängel bei Brokkoli, bei milderer



Harry und Martina Mayer



Daniel Michalisch und Rene Wasselei



Nach der Theorie die Praxis: Kostproben aus dem reichhaltigen Kröswang-Sortiment



Expertenmeinung

Franz Bauer, Eurest



Ich war zum ersten Mal bei einem *a3GAST-Expertenforum* und wollte mich überraschen lassen. Das ist auch gelungen. Man wird gut aufgenommen und es kommen sofort interessante Gespräche zustande. Die Location war sehr gut gewählt und ist für solche Veranstaltungen ideal. Wenngleich mich das Thema Besteck nicht besonders betrifft, war es interessant. Sehr gut waren die Thesen von Manfred Kröswang über die Trends. Ich kann ihm nur hundertprozentig zustimmen. Speziell die Aussage, dass Regionalität und weniger Bio das Thema der Zukunft sein wird, deckt sich mit meinen Erfahrungen. Die Veranstaltung bietet aber auch die Gelegenheit, Wissen wieder aufzufrischen, ich habe mich sehr wohl gefühlt, nicht zuletzt wegen vieler netter Fachgespräche.

Matthias Krebs, Gourmet Group



Das Expertenforum war spannend und bereichernd, das Publikum hochkarätig, die Vorträge sehr interessant. Sie boten einen guten Mix aus teilweise bereits bekannten Informationen und einer Menge neuer Impulse. Das Arcotel Wimberger ist eine sehr gute Location, ein schöner Rahmen für eine derartige Veranstaltung. Vor allem die Trennung von Vortrags- und Buffetbereich war angenehm. Generell war der fachliche Austausch mit Kollegen äußerst positiv, dies kommt sonst immer zu kurz. Das *a3GAST-Expertenforum* ist auch ein willkommener Anlass für Smalltalk unter Kollegen. Auch die Sichtweise der Lieferanten wie Kröswang ist wichtig, um zu sehen, ob sie sich mit jenen der Gastronomen decken.

Stefan Wagenbichler, Brandauer's Gastronomie



Ich bin vom Arcotel Wimberger als Veranstaltungsort sehr, sehr begeistert. Bei den Themen fand ich den Überraschungsgast Franz Grünwald sehr gut und interessant. Die Präsentation von Manfred Kröswang war sehr aufschlussreich und für mich sehr interessant. Beim Besteck-Thema habe ich mir ein wenig mehr Information zu Trends und weniger zur Geschichte von Berndorf erhofft. Das Expertenforum ist eine ganz tolle Veranstaltung, die Kulinarik war „herrlich“.

Johann Schwarz, Arcotel Kaiserwasser



Die Veranstaltung war wie gewohnt sehr gut, über den Ort kann ich nur Positives sagen, als Arcotel-Mitarbeiter ich bin jedoch befangen. Die Vorträge waren generell super, wenngleich Besteck nicht wirklich mein Thema ist. Die Thesen von Manfred Kröswang fand ich sehr gut und hochinteressant. Das, was als „Schummeln“ bezeichnet wurde, grenzt jedoch beinahe an Betrug. Ein guter Lieferant sollte jedoch solche Produzenten im Vorfeld bereits auslesen. Es sollte nicht notwendig sein, die Vorlieferanten selbst überprüfen zu müssen. Kaffee ist immer ein interessantes Thema. Man kann sich damit gut und kompetent präsentieren, ähnlich wie beim Barkeeping. Generell schaue ich sehr genau jeweils auf die Themen, die beim *a3GAST-Expertenforum* angeboten werden und entscheide dann, ob ich komme. Heute bin ich zum Beispiel wegen Manfred Kröswang hier. Der Qualitätsaspekt ist enorm wichtig. Es ist bereits auch für Profis schwierig, gute von minderer Qualität zu unterscheiden, hier sind die Lieferanten gefragt.

Ware sind sie meist fünf bis sieben Zentimeter lang, im Gegensatz zu jener mit nur zwei bis drei Zentimeter.

Am meisten wird von den Produzenten, so Kröswang, „beim Wasseranteil getrickst. Bei der Wasserglasur von Fisch etwa sind die Unterschiede oft gravierend. Ich habe persönlich Fabriken besucht, dort wurden etwa vier Kilogramm gefrorener Fisch so lange ins Wasser getaucht, bis die Ware fünf Kilogramm wog.“ Wird die Ware also aufgetaut, rinnt ein Liter Wasser ab. Schwer vergleichbar sind auch die diversen Gemüsemischungen, manche enthalten eben einen größeren Anteil von „billigen“ Sorten.

Um die Unterschiede zu verdeutlichen, hatte Kröswang auch Warenproben mitgebracht, zum Beispiel Puten-Cordon-bleu. Die billigere Ware bestand aus Formfleisch und einer flachen Panier, die höherwertige aus normalen Fleisch und einer soufflierten Panier. Beides wird jedoch unter der gleichen Bezeichnung gelistet und verkauft. Deutliche Differenzen zeigten sich auch beim Vergleich von Schwarzwälder-Kirschtorten. Die billigere hatte einen kleineren Umfang (24 Zentimeter) und ergab nur 14 Portionen. Die scheinbar teurere war größer (28 Zentimeter) und kam auf 16 Portionen.

Zum Abschluss seines Referates stellte Manfred Kröswang fünf Trends beziehungsweise Thesen zur Diskussion:

1. Regionalität kontra Bio: „Für die allgemeine Gastronomie ist Regionalität wichtiger als Bio.“
2. Nationale Lebensmittel kontra internationale Produkte: „Die Gastronomie will zwar lieber nationale Produkte – aber nur, wenn sie nicht teurer sind. Wir merken dies bei der Putenbrust. Wir haben sie aus Österreich und Polen beziehungsweise Ungarn. 97 Prozent des Absatzes entfallen auf die um einen Euro günstigere Putenbrust aus dem Ausland, drei Prozent auf heimische Ware.“
3. Selbstgemacht kontra Convenience: „Der Trend geht weiterhin Richtung Convenience, wo sich aber auch die Qualität deutlich verbessert hat. Küchenfertige Salate zum Beispiel legen nach wie vor zu, jeder, der damit einmal begonnen hat, bleibt auch dabei. In der Hotellerie etwa kann man durch Convenience-Backwaren jeden Tag, rund um die Uhr, frisches Gebäck servieren.“
4. Abholung kontra Zustellung: „Da tu ich mir leicht – der Trend geht eindeutig Richtung Zustellung. Es spart Zeit und die Kühlkette ist garantiert.“



ALLES VOM UND ZUM LACHS

Nordischer Räucherlachs

Aus eisklaren, nordischen Gewässern, fangfrisch geräuchert und mild gesalzen.



Gravad Lachs

Skandinavische Spezialität, mit Dille, Pfeffer, Zucker und Meersalz klassisch trocken gebeizt.

Zaren-Lachs Rückenfilet

Das edelste Stück vom Lachs, mild gesalzen und zart geräuchert, damit der frische Lachsgeschmack voll zur Entfaltung kommt. Auch in einem attraktiven Geschenkkarton erhältlich, sowie in der konsumentengerechten 200g Packung – ideal als elitäre Vorspeise für 2 Personen.



**HALLE 1,
STAND 606**

Keta Caviar

Leuchtend roter, großkörniger Caviar vom Lachs – nur wenig gesalzen, könnte er als „Malossol“ bezeichnet werden. Keta Caviar gehört zu den besten und beliebtesten Caviarsorten.



Nordische Senfsauce

Traditionelle Beilage zu Gravad- und Räucherlachs. Diese pikante würzige Sauce wird nach einem alten Originalrezept hergestellt.



Leb Schenk

AUS LIEBE ZUM GUTEN ESSEN
Importhaus Schenkel · 1191 Wien · www.schenkel.at

5. Markenprodukte kontra No-Name-Ware: „Anders als im Einzelhandel werden sich in der Gastronomie die No-Name-Produkte durchsetzen, weil es der Gast nicht sieht und merkt. Ein Problem dabei sehe ich aber bei den Innovationen, die immer von den Marken-Produzenten ausgegangen sind. Hier könnte es bei einer Verschiebung zu einem Stillstand kommen.“

Von der Theorie zur Praxis: Nach seinem Referat präsentierte Manfred Kröswang den Gästen des Abends eine reiche Auswahl an Spezialitäten, die allesamt in seinem Lieferprogramm enthalten sind. Das kulinarische Angebot reichte dabei vom Räucherlachs über das Fleisch vom österreichischen Landmeister-Rind bis hin zu zum Spezial-Käsesortiment aus Frankreich.

Großes Lob und viel Beifall bekamen Gastgeber Hotel-direktor Hubert Schiefer, F&B Manager Florian Kapper und Küchenchef Peter Lerner samt Team für die Organisation und Gestaltung des Abends, nachzulesen auch im Kasten „Expertenmeinung“.

Referenten & Teilnehmer

Franz Grünwald, SCAE Austria
Alfred Binder, Berndorf Bestecke
Manfred Kröswang, Frische-Lieferant Kröswang

Als Gäste geladen waren:

Anna Andert (St. Martins Therme & Lodge), Sandor Balogh (Radisson Blu Palais Hotel), Franz Bauer (Eurest), Franz Boindl (Austria Hotels International), Wolfgang Diewok (F&B Manager Club Vienna), Gerald Edinger (SV Österreich), Rüdiger Eggers (SCAE, Kaffee Zentrale), Stefanie Galler (Fleischerei Hofmann, Hollabrunn), Martin Gerstbauer (Max-Catering), Ernst Hrstnik (Village Cafe), Regina Jahrl (Wiesbauer Gourmet), Susanne Knopf (Kröswang), Bradley Knowles (St. Martins Therme & Lodge), Matthias Krebs (Gourmet Group), Franz Lahmer (Max-Catering), Erich Langthaler (Vienna International Hotelmanagement), Gerald Lesmika (Falckensteiner Michaeler Tourism Group), René Lungenschmid (Kröswang), Alexandra Matousek (Tchibo), Harry und Martina Mayer (Backhausen Interior), Ernst Mellacher (Kröswang), Daniel Michalitsch (Fontana Restaurant, Oberwaltersdorf), Friedrich Parzer (Kröswang), Christina Pfeffer (Vienna International Hotelmanagement), Sabine Pöhacker (comm:unications), Toni Pyringer (Village Cafe), Christian Raab (Raab Catering), Emanuel Ronge (Arcotel Kaiserwasser), Fritz Salek (Nextbike), Julius Sevilla (Vienna InterContinental), Raimund Schierl (Hoeb Einkaufsservice), Hubert Schiefer (Arcotel Wimberger), Johann Schwarz (Arcotel Kaiserwasser), Ernst Stocker (Wiesbauer Gourmet), Jusha Unteregger (Vienna InterContinental), Hans-Dieter Urschal (Therme Laa Hotel & Spa), Stefan Wagenbichler (Brandauer's Gastronomie), Rene Wasselui (Fontana Restaurant, Oberwaltersdorf), Anselm Wedl (Hink Pasteten), Bernhard Witzeling (Management Impulse), Peter Zillner (Sana Catering).