

Würstel to go

BÖSMÜLLER PRINT: Futuristische Verpackung für Käsekrainer und Co.

Schon mal versucht, einen Teufelsgriller im Gehen zu essen? Gar nicht so einfach! Im Grunde ist das Standardwurstbesteck inklusive Pappdeckel ausschließlich für den Verzehr am Würstelstand vorgesehen. Das genügt dem Bösmüller-Verpackungsexperten und „bekennenden Würstelliebhaber und Würstelstandbesucher“ Zoran Surlina nicht. Er entwickelte frei nach dem Motto „Iss Wurst – wann und wo du willst“ eine völlig neuartige Verpackung für das „Würstel to go“. Mit einer multifunktionalen Pappverpackung, die ein wenig aussieht wie eine Rakete oder ein Tauchgerät aus einem James-Bond-Film, hat er das Problem gelöst, sich im Gehen beim Wurstessen nicht schmutzig zu machen.

www.boesmueller.at



Bösmüller

Einwegfass

KEYKEG: Neues Einwegfass macht Bier und Wein länger haltbar.

Lightweight Containers hat ein neues 30-Liter-Einwegfass entwickelt, das auf den KeyKeg-Double-Wall- und Bag-in-Ball-Technologien beruht. Damit können Barbesitzer nicht nur eine größere Auswahl an Weinen und Bieren frisch vom Fass anbieten, sondern auch Kosten senken. Denn das Bier oder der Wein bleibt auch Wochen nach dem Anstich des KeyKeg-Fasses frisch. Barbesitzer brauchen also keine schal gewordene Biere oder Weine mehr wegschütten. Auch Aufschäumprobleme gehören laut Hersteller der Vergangenheit an: Das Treibgas kommt dank Bag-in-Ball-Technologie nicht mehr mit dem Getränk in Kontakt.

www.keykeg.com



KeyKeg

Weißbier mit Birne

EDELWEISS: Der neue Hoamat-Weißbier-Radler aus Linz mit Birne und Melisse.

Man kann Bier mit vielem mischen: Zitronenlimonade, Almdudler, Cola oder Mineralwasser. Das geht auch mit Weißbier. Braumeister Günther Seeleitner von Edelweiß hat noch eine weitere Variante gefunden: Weizenbier mit Birnensaft und Zitronenmelisse. Und das schmeckt tatsächlich ausgesprochen gut: Die Birne bringt eine frische, langanhaltende Fruchtigkeit, die dann auf der Zunge von der Melisse erfrischend abgerundet wird. Und im Hintergrund spürt man das Bananige des Weißbiers. Vielleicht muss man sich an die deutliche Fruchtigkeit und Süße dieses Radlers noch gewöhnen. Dafür ist der Alkoholgehalt auch nur bei 2,3 % vol. Und man bekommt einen deutlich erhöhten Vitamingehalt. Alle Zutaten stammen aus der Region. Deshalb nennt sich dieses Bier zu Recht: Hoamat Radler.

www.braunion.at



Brau Union

Mehr Pep

MAUTNER MARKHOF: Ein paar Spritzer Chili für Suppe, Eintopf oder Pizza.

Die angenehm scharf-saure Tabasco-Sauce wird seit 1868 nach einem streng geheimen Rezept auf Avery Island im US-Bundesstaat Louisiana hergestellt. Hier wachsen die kleinen roten namensgebenden Chilischoten, die mit Essig und Salz gewürzt werden. Dieser Sud lagert bis zu drei Jahre in Eichenfässern und entwickelt dabei sein unvergleichliches Aroma. Mautner Markhof vertreibt die Sauce auch in neuen Geschmacksrichtungen: Green Pepper, Garlic, Chipotle mit feinem Raucharoma und die extrascharfe mit Habanero-Chili-Schoten: für jede Suppe, jeden Eintopf und jede Pizza die richtige.

www.mautner.at



Mautner Markhof

Retro-Stil

OTTAKRINGER: Das Gold Fassl Spezial mit Nostalgie-Bügelverschluss.



Ottakringer

2012 hat Ottakringer die Rezeptur für das Gold Fassl Spezial adaptiert. Es schmeckt jetzt noch karamelliger mit traditioneller Wiener Malztype, verfeinert mit einer ausgewogenen Hopfenbitterkeit. Nun gibt es für den Gastrobereich eine neugestaltete Flasche: mit dem beliebten Bügelverschluss. Erfunden wurde dieser Verschluss mit dem gewissen „Plopp“ bereits 1875 – und wird seitdem praktisch unverändert von vielen Brauereien weltweit verwendet. Ottakringer wird diesen nostalgischen Verschluss nur bei 0,5-l-Gold-Fassl-Flaschen für Gastronomen anbieten. Damit kann der Wirt seinen Gästen also etwas Besonderes bieten. Herkömmliche Verschlüsse bleiben aber auch im Angebot von Ottakringer.

www.ottakringer.at

Prominente Neue

KATTUS: Jetzt auch mit Finlandia Vodka, Southern Comfort und Chambord.

Kattus übernimmt den Österreich-Vertrieb für die Premiummarken Finlandia Vodka, Southern Comfort und Chambord Liqueur Royale von der Bacardi-Martini GmbH. Das Triple aus Wodka, Whiskey und Likör erweitert das bestehende Spirituosenangebot des Kattus-Vertriebs bereits ab Anfang Oktober. Laut Kattus-Geschäftsführer Philipp Gattermeyer gingen dem Deal harte Verhandlungen voraus. Er empfiehlt Laurent Perrier Champagner (auch von Kattus vertrieben) mit dem fruchtigen Chambord aus Himbeeren, Brombeeren, Honig und Vanille: „Das ist ein ganz ausgezeichnetes Kir Royal.“

www.johann-kattus.at



Kattus

Glutenfrei

DR. SCHÄR: Glutenfreies Mini-Baguette in backfester Alufolie.



Dr. Schär

Dank der knusprigen Kruste und dem weichen Inneren steht das neue glutenfreie Mini-Baguette zum Aufbacken aus dem Dr. Schär Foodservice einem original französischen Baguette in nichts nach. Es kann tiefgefroren einfach bei maximal 200 °C im Ofen aufgebacken werden und ist schon in wenigen Minuten servierfertig. Damit können nicht nur Restaurants mit großer Küche, sondern auch Cafés, kleine Bars oder Take-aways ihren Gästen eine schnelle, glutenfreie Alternative anbieten. Das Besondere: Es kann einzeln in der Verpackung, die als Aufbackfolie dient, in den Ofen geschoben werden. Die Folie garantiert hundert Prozent Sicherheit vor jeglicher Kontamination durch Lebensmittel mit Gluten.

www.dr.schaer-foodservice.com

Nachtschwärmer

STIEGL: Dunkle Bio-Weiße mit dem Röstaroma von Kaffee.

Die Stieglbrauerei zu Salzburg kooperiert mit der Kaffeerösterei Alt Wien und braut mit Biokaffee, Hopfen und Malz ein dunkles Weißbier namens „Nachtschwärmer“. Das Bier duftet nicht nur weißbiertypisch nach reifen Bananen, sondern auch nach geröstetem Kaffee, Schokolade und Karamell. Im Antrunk gesellen sich Röst- und Kaffeearomen auf Zunge und Gaumen dazu. Durch seinen ausgeprägten Malzcharakter, der angenehmen Röstaromatik und Fruchtigkeit passt der „Nachtschwärmer“ zu kaltem Braten, geräuchertem Fisch, Wildgeflügel und Schmorbraten. Kräftige Käsesorten sind ebenso denkbar oder wegen des Kaffee-Schoko-Aromas auch Schoko- und Nussdesserts.

www.stiegl.at



Stiegl

Pilsener Tankbier

PILSENER URQUELL: Noch frischer aus der Tschechischen Republik.



Pilsener Urquell

Bis heute sichert ein aufwändiger Brauprozess und der berühmte Saazer Hopfen die hohe Qualität und den Erfolg der Pilsener Traditionsmarke. Die Mutter aller Lagerbiere kommt direkt aus den Lagertanks der Brauerei zum Kunden und ist damit nach Aussage der tschechischen Brauer das frischeste Bier am Markt. Die Österreicher waren schon immer große Fans des Pilsner Urquells: Kronprinz Rudolf verewigte sich 1871 als erster Habsburger im Goldenen Buch des damals von Deutschen betriebenen „Bürgerlichen Brauhauses“ in Pilsen. Drei Jahre später folgte ihm sein Vater. 1900 fuhr jeden Morgen um 4.55 Uhr ein voll beladener Bierzug von Pilsen nach Wien.

www.pilsner-urquell.de