GENUSS
360

VOLLES SORTIMENT. VOLLER GESCHMACK.

AUSGABE 02 2016

DAS EUROGAST-FACHMAGAZIN
FÜR DIE GANZE WELT
DER KULINARIK

eurogast Österreich

Frühstück IN HÖCHSTER Vollendung

ÖSTERREICHWEITE STUDIE

Für mehr als 90% ist das Frühstück das Highlight im Urlaub!

TRENDWATCH CUSTOMIZED MÜSLI

Auf den Spuren der mymuesli Erfolgsgeschichte

EINZIGARTIGER TEEGENUSS

Mühlviertler Bio-Kräuter

mymuesli

DEIN LIEBLINGSMÜSLI, GEMIXT AUS BESTEN BIO-ZUTATEN UND VIEL LIEBE.

Ob Früchte-Fan, Schocoholic oder Knusperkönig: Bei mehr als 40 leckeren Fertig-Mixes ist garantiert für jeden etwas dabei. Kontrolliert biologisch und ohne Zusätze.

mit viel Liebe in Passau produziert

alle Zutaten aus biologischem Anbau

so regional wie möglich

ohne Gentechnik und künstliche Zusatzstoffe

www.mymuesli.com

GENUSS 360

Unsere Begeisterung für neue Produkte ist grenzenlos. Daher sind wir auch laufend bestrebt, Ihnen sämtliche Innovationen vorzustellen und Trends in unserem Sortiment für Sie abzubilden. Die Eurogast Genusskompetenz, gebündelt unter dem Schlagwort Genuss 360, trifft genau dieses Bestreben.

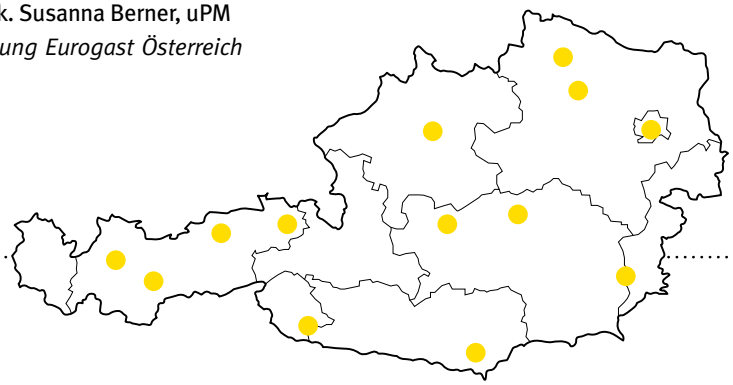
In unserer zweiten Ausgabe des Magalogs, einer Mischung aus Magazin und Katalog, haben wir uns dem vielfältigen Thema Frühstück gewidmet und spannen den Bogen weit: Von minimalistisch puristischen Ansätzen bis hin zum ausufernden und bunten Frühstück, das den ganzen lieben langen Tag dauert, finden Sie viel an Information und hoffentlich auch Inspiration.

In Passau, der Stadt der drei Flüsse, begannen wir das Genuss 360 Sortiment zusammenzustellen; bei einem der erfolgreichsten Unternehmen der letzten Jahre: mymuesli. Die gesamte Kategorie Müsli und Cerealien hat sich massiv verändert und spiegelt das veränderte Konsumverhalten der Bevölkerung wider: Gesunde Bio-Produkte sind gefragt – Genuss und Wohlbefinden stehen im Vordergrund.

Einen anderen Blick auf die Welt bekamen wir bei unserem zweiten Besuch, der uns ins tiefste Mühlviertel, nach Hirschbach, führte. Auf den Spuren der Bio-Bergkräuter fanden wir ein einzigartiges, regionales Bio-Teesortiment.

Hier scheint die Zeit im positiven Sinne noch ein wenig stehengeblieben zu sein! Entdecken Sie mit uns das Thema Frühstück völlig neu, denn das Frühstück ist vor allem eins: eine Melodie, die den Tag gut starten lässt!

Prok. Susanna Berner, uPM
Leitung Eurogast Österreich



eurogast Almauer | eurogast Grissemann | eurogast Interex | eurogast Kiennast | eurogast Kärntner Legro | eurogast Landmarkt
eurogast Pilz & Kiennast | eurogast Riedhart | eurogast Sinnesberger | eurogast Speckbacher | eurogast Zuegg

IMPRESSUM

MEDIENINHABER, HERAUSGEBER UND VERLEGER:
Eurogast Österreich | Innsbrucker Straße 66 | 6382 Kirchdorf | +43(0)5352-63955
zentrale@eurogast.at | www.eurogast.at | www.wirliebenfleisch.at

REDAKTION & ORGANISATION:
Chefredaktion: Susanna Berner, uPM
Redaktion | Organisation: Reichl und Partner PR GmbH | Daniela Strasser
daniela.strasser@reichlundpartner.com | www.reichlundpartner.com

GESTALTUNG & DRUCK:
Gestaltung: Reichl und Partner Werbeagentur | Yvonne Rosé, AD
Druck: Druckwerkstatt Cross-Media-Production

ANSPRECHPARTNER ANZEIGEN:
Einkauf Eurogast Österreich | Einkauf +43(0)5442-6999
zentraleinkauf@eurogast.at

Bildnachweis: © shutterstock.com | © istockphoto.com

Aktion gültig bei allen teilnehmenden Eurogast Betrieben, Kurantpreise gültig zum Stand 01.07.2016. Änderungen vorbehalten. Alle Preise sind freibleibend excl. aller Steuern und Pfand. Preise inkl. Sektsteuern. Preise gelten bei Abnahme in Originalgebinden. Abgabe nur an Wiederverkäufer und gewerbliche Großverbraucher. Manche Artikel sind nicht in allen Eurogast Mitgliedsbetrieben erhältlich. Alle Bilder sind Symbolfotos. Irrtümer vorbehalten. Informationen zu den allergenen Stoffen erhalten Sie kostenlos über unseren Web-Shop, bei unseren Außendienstmitarbeitern oder beim Telefonverkauf.
Eurogast Österreich GmbH | Innsbrucker Straße 66 | 6382 Kirchdorf in Tirol
Tel. +43(0)5352-63955 | zentrale@eurogast.at, www.eurogast.at

Glutenfreie Produkt-lösungen

Schär

Differenzieren Sie Ihr Angebot mit schmackhaften neuen Produkten und gewinnen Sie eine neue, stark wachsende Zielgruppe für sich! Mit Spitzenqualität, die auf langjähriger Erfahrung in der Entwicklung ausgezeichneter glutenfreier Produkte beruht.

2,99

Schär
Fruit Müsli
375 g
per Packung

8 008698 007501

Für ein kraftvolles, glutenfreies Frühstück mit vielen verschiedenen Trockenfrüchten.

2,99

Schär
Landbrot
240 g
per Packung

8 008698 002599

Authentisches glutenfreies Sauerteigbrot mit kräftigem Geschmack.

2,89

Schär Brot
Pan Carré
400 g (2 x 200 g)
per Packung

8 008698 001011

Das praktische glutenfreie Schnittbrot, ideal zum Toasten.

2,89

Schär
Ertha Körnerbrot
400 g
per Packung

8 008698 012000

Herzhaftes glutenfreies Sauerteigbrot für den täglichen Genuss.

EST. 1922
EUROPE'S N° 1 GLUTEN FREE

www.schaer.com

GENUSS

360 Inhalt

6 DAS PERFEKTE FRÜHSTÜCK

Der Eurogast Magalog macht sich auf die Spuren der Bedeutung des Frühstücks und zeigt die fünf aktuellsten Produkttrends aus diesem Bereich.

10 INTERNATIONALE FRÜHSTÜCKSTRENDS

Wir blicken auf die Teller in Kopenhagen, London, Amsterdam und in der arabischen Welt – eine Inspiration der anderen Art.

18 ÖSTERREICHWEITE STUDIE

Für mehr als 90% ist das Frühstück das Highlight im Urlaub – regionale Produkte spielen dabei eine wichtige Rolle für den Gast.

21 EINZIGARTIGER TEEGENUSS

Teegenuss aus dem Mühlviertel von den Bio-Bergkräutern. Eine einzigartige Erfolgsgeschichte mit viel Emotion und tollen Produkten.

26 TRENDWATCH CUSTOMIZED MÜSLI

Wir begeben uns auf die Spuren der mymuesli Erfolgsgeschichte in Passau und zeigen die besten Müsli-Kreationen.

DA GEHT DIE SONNE AUF

DAS PERFEKTE Frühstück

Solang ich nüchtern,
bin ich träg und dumm,
doch nach dem
Frühstück schon kommt
Witz und Klugheit!

FRANZ GRILLPARZER

Breakfast at Tiffany's? Oder Schokolade zum Frühstück? Oder der Klassiker mit Kaffee, Semmerl, Butter und Marmelade. Wie startet man am besten in den Tag?

Wer kennt das nicht? Man snackt sich vor lauter Stress durch den Tag. Dann gibt sich der Magen mit den kleinen Happen nicht mehr zufrieden. Die Heißhunger-Attacke kommt. Man schlingt eine Leberkäsesemmel hinunter. Der Leistungseinbruch folgt fast unmittelbar: Der Kopf will nicht mehr, weil die Energie in den Bauch gesackt ist. Damit das nicht passiert und man sich rundherum leistungsfähig und wohl fühlt, sollte gesund, vollwertig und vor allem ohne Eile und Hast gefrühstückt werden. Denn die erste Mahlzeit liefert Kraft für den ganzen Tag und kann auch helfen, Übergewicht zu reduzieren.

Kürzlich hat eine von Forschern der University of Missouri (USA) durchgeführte Pilotstudie mit übergewichtigen jungen Frauen Hinweise darauf ergeben, dass ein sehr proteinreiches Frühstück Heißhunger-Attacken verhindern und somit Übergewicht vorbeugen kann.

Ernährungs- und Fitnessexperten raten zu folgenden morgendlichen Energie-Spritzen: zuckerarmes Müsli aus Getreide mit Saaten wie Sonnenblumenkernen und Leinsamen mit Naturjoghurt oder auch etwas Milch sowie frisches Obst. Haferflocken und andere Getreideflocken liefern neben Vitaminen und Mineralstoffen auch Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe. Oft stark zuckerhaltige, verarbeitete Produkte wie Cornflakes sollte man meiden. Alternativ hierzu: dünn mit Butter bestrichene Vollkornbrötchen, zwei Scheiben Vollkornbrot mit magerem Käse- oder Wurstbelag, auch etwas Marmelade, Honig, wahlweise Bananen- und andere Obstscheiben dürfen sein.

WER ES PIKANT LIEBT

Frische Kräuter wie Petersilie, Schnittlauch und Kresse sowie Sonnenblumenkerne, Sesamsamen, gehackte Nüsse oder Gemüsescheiben aufs Brot geben. Zum Durstlöschen eignen sich Wasser, Kräuter- und auch Früchtetee gut. Ein bis zwei Tassen Kaffee als Wachmacher, ein Glas Orangensaft sowie Buttermilch bringen den nötigen Schwung für den Tag, egal ob man ins Büro muss, einen gemütlichen Sonntag genießen kann oder gar einen wunderschönen Urlaubstag vor sich hat.

DIE FÜNF

Frühstückstrends 2016

Das pochierte Ei

1.

Pochierte Eier gehören zum neuesten Trend der Frühstückskulinarik und sind einfach köstlich. Ob pur, auf geröstetem Toast, mit etwas Speck und ein wenig geräuchertem Fisch, mit etwas Senfsauce oder gar auf Salat: Pochierte Eier sind eine wahre Gaumenfreude. Besonders wichtig: Das Ei muss ganz frisch sein, optimalerweise natürlich in Bio-Qualität vom Hof des Vertrauens. Denn je frischer das Ei ist, umso fester (also weniger wässrig) ist das Eiweiß und umso besser legt es sich beim Pochieren um das Eigelb.

Die Königin Avocado

2.

Für viele geht ohne die „Königin Avocado“ auf dem Frühstückstisch überhaupt nichts mehr. Abgesehen davon, dass uns die liebste aller grünen Früchte mit ihrer Kurzlebigkeit manchmal an den Rand des Wahnsinns bringt, schmeckt sie großartig und ist gesund, da sie jede Menge einfach ungesättigter Fettsäuren enthält. Besonders zu empfehlen auf einem knusprigen Vollkornbrot mit Frischkäse, kurz blanchiertem Blattspinat und angerösteten Tomaten. Oder einfach Avocadospalten mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Chiliöl aufs Brot. Liebhaber bunter Farbkontraste kombinieren Avocado auch gerne mit Roten Rüben oder mit Winterradieschen und Tomaten. Besser kann man fast nicht in den Tag starten!

1,99

Alpro
Soja-Drink
Original fresh
1 l, per Packung

5 411188 091912

2,29

Alpro
Mandel-Drink
1 l, per Packung

5 411188 110835

Smoothies zum Löffeln

3.

Ein neuer Frühstückstrend kombiniert cremige Smoothies mit knusprigen Toppings und nennt das Super-Frühstück „Smoothie Bowl“. Zum Trinken kennen wir die Mischungen aus Obst, Gemüse und Milchprodukten schon lange. Mit Smoothie Bowls wird der Mix nun dickflüssiger zubereitet, in Schälchen gefüllt und mit verschiedenen Toppings garniert. Der Phantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt: Ob Mango Lassi, grüner Smoothie oder Superfood-Shake, ob Früchte, Nüsse, Samen oder Getreideflocken – so ein schön dekoriertes Frühstück macht richtig Appetit!

Porridge: Eat smart, feel good

4.

Wenn Blogger nicht mehr über die neuesten Teile im Kleiderschrank, sondern über Haferbrei schreiben, auf der „Bio Fach Messe“ zahlreiche neue Produkte der warmen Frühstücksmahlzeit vorgestellt werden und die Daily Mail sogar von „Oat Cuisine“ („Hafer-Küche“) spricht, dann muss etwas dran sein am Hype um Porridge. Als er noch „Haferschleim“ hieß, mochte ihn kaum wer. Als „Porridge“ startet der Haferbrei jetzt aber neu durch und es gibt immer mehr Varianten. Durch das Getreide nimmt man Kohlenhydrate und Ballaststoffe zu sich – mit frischem Obst hat man die ideale Kombi für einen guten Start in den Tag.

Soja, Mandel und Haselnuss bis hin zur Kokosnuss

5.

„Esst mehr pflanzliche Lebensmittel, dann esst ihr gut und lebt leichter.” Wissenschaftler sind derselben Meinung – ein Teller, der zu zwei Dritteln mit pflanzlichen Lebensmitteln und zu einem Drittel mit Fleisch, Fisch, Eiern oder Milchprodukten gefüllt ist, ist ein ausgezeichnetes Rezept für eine ausgewogene Ernährung. Vor allem beim Frühstück ist es ganz einfach, tierische Produkte durch pflanzliche Alternativen zu ersetzen. Die große Palette an pflanzlichen Drinks und Joghurts sind bei den Österreichern beliebt. Wie eine Studie von marketagent.com zeigt, geben 65% der Österreicher an, großes Interesse an pflanzlichen Drinks zu haben; bestätigt wird dies durch steigende Umsatzzahlen im Bereich dieser Produktkategorie (+25%).

2,29

Alpro
Mandel-Drink
ungesüßt
1 l, per Packung

5 411188 112709

1,99

Alpro
Soya-Drink
Choco oder Vanille
3 x 250 ml, per Packung

9 003606 720144

INTERNATIONALE

Frühstückstrends

FRÜHSTÜCK AUF DÄNISCH

Morgenmad

Die Vereinten Nationen bringen regelmäßig den sogenannten „World Happiness Report“ heraus. Und wer liegt vorne? Die Skandinavier! Und wer ganz vorne? Dänemark. Und das schon im zweiten Jahr in Folge. Unsere Frage daher: Kann es vielleicht am Essen liegen? Betrachtet man die Frühstücksgewohnheiten der Dänen genauer, stellt man fest, dass sie sich gar nicht so sehr von unseren unterscheiden: Brot, Kaffee, Aufschnitt, Müsli. Doch natürlich gibt es auch in Skandinavien traditionelle Gerichte, die sich im restlichen Europa nie durchsetzen konnten. Früher war es in Klöstern durchaus üblich, dass Mönche ihr Brot in Bier tunkten, um den Geschmack so etwas reizvoller zu machen. Daraus entstanden ist ein Gericht, das sich auf den ersten Blick etwas gewöhnungsbedürftig für unseren Gaumen liest, sich allerdings nicht umsonst bei dänischen Kindern größter Beliebtheit erfreut: das Øllebrød oder zu Deutsch schlicht: Biersuppe.

Dazu muss man Roggenbrot in Würfel schneiden, mit Wasser bedecken und so über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Morgen rührend zum Kochen bringen und langsam Malzbier hinzugeben bis ein Brei entsteht. Wenn nötig, etwas mit dem Stabmixer pürieren. Nun mit Zitronenschale und Zucker würzen und das Gemisch einige Minuten ziehen lassen. Den Brei in einer Schale mit Milch übergießen und servieren.

FRÜHSTÜCK AUF ARABISCH

روطف

Mit Arabische Küche bezeichnet man die Küchen der zur Arabischen Halbinsel gehörenden Länder, aber auch die Küchen der gesamten Region, die als Naher Osten und teilweise auch als Orient bezeichnet wird. Obwohl sich die Länderküchen des Nahen Ostens durchaus unterscheiden, gibt es zahlreiche Gemeinsamkeiten, die die Arabische Küche kennzeichnen. Zu den Grundnahrungsmitteln gehören Hülsenfrüchte wie Linsen und Bohnen, die häufig zu Pasten verarbeitet und vielfältig in der Küche verwendet werden.

Das Frühstück wird meist vernachlässigt und besteht oft nur aus etwas Brot und Obst. Nicht fehlen darf jedoch Hummus, das Kichererbsenpüree und Falafel, frittierte Knödel aus pürierten Bohnen oder Kichererbsen. Milch wird selten pur getrunken – ein großer Teil der Bevölkerung der arabischen Region ist laktoseintolerant – sondern meist zu Kajmak verarbeitet, teilweise auch zu Ghee und zu laktosefreiem Käse.

Kaffee ist das beliebteste Getränk in der Region. Man trinkt ihn schwarz und stark, oft mit Kardamom gewürzt. An zweiter Stelle steht gesüßter Tee, entweder klassisch schwarz oder auch Grüntee mit Pfefferminze.

1,59

Maza
Hummus natur
200 g, per Stück

8 714779 002081

1,69

Maza Hummus
mit getrockneten Tomaten
oder Koriander Limette
200 g, per Stück

9 003606 720151

FRÜHSTÜCK AUF ENGLISCH

Full Breakfast

Bereits der Name „full breakfast“ lässt erahnen, dass es sich bei dem britischen Frühstück um eine vollwertige – und sehr deftige – Mahlzeit handelt. Ganz traditionell wird das wirklich komplette britische Frühstück in drei Gängen serviert: Den Auftakt bilden Müsli oder Cerealien mit Milch zusammen mit einem Orangen- oder Grapefruitsaft. Dazu gibt es Porridge, den klassischen Haferbrei. Als zweiter Frühstücksgang kommen gebratener Speck und Würstchen, Spiegel- oder Rühreier, gegrillte Tomaten und gebratene Champignons auf den Tisch. Nicht mehr so häufig gereicht werden geröstete Lamm- und Schweinenieren, die jedoch traditionell zum „full breakfast“ gehören. Um das Frühstück individuell abschmecken zu können, kommen Brown Sauce, Senf oder Ketchup zum Einsatz. „Baked Beans“ (warme weiße Bohnen in Tomatensauce) und „Hash Browns“ (ähnlich wie Röstis) runden das englische Frühstück ab.

Für die Hartgesottenen am Morgen gibt es noch „Black Pudding“, in Scheiben geschnittene Blutwurst. Als Variation ersetzen gesalzene Räucherheringe („kippers“) oder Kabeljau („cod“) den Frühstücksspeck. Begleitet wird das herzhafte Frühstück von Toast – als Variante in Ei gewendet und gebacken als „French Toast“ oder als „fried bread“, bei dem der Toast in der Pfanne geröstet wird. Den Abschluss des „full breakfast“ bildet ein Toast mit Butter und einer bitteren Orangenmarmelade.

Als Getränk kommt traditionell schwarzer Tee auf den Frühstückstisch, wenn auch mittlerweile Kaffee zu einem üblichen Morgengetränk avanciert ist. Beim Tee scheiden sich in Großbritannien noch immer die Geister. Die große Frage lautet: Wird erst der Tee und dann die Milch in die Tasse gefüllt, oder umgekehrt?

0,48

Schärdinger

Meine Linie Fruchtjoghurt Chia mit Cerealien oder Mango 1,5%

180 g, per Becher

Von Natur aus mehr Power! Schon die alten Mayas wussten: In den Chia Samen steckt die ganze Power der Natur. Wen wundert's, die kleinen schwarzen Körnchen weisen einen hohen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren, Calcium, Eisen und löslichen Ballaststoffen auf. Zusammen mit unserem naturreinen, laktosefreien Joghurt ergibt das ein extrastarkes Kraftpaket. Erhältlich in den erfrischenden Sorten Cerealien und Mango.

9 003606 720168

FRÜHSTÜCK AUF NIEDERLÄNDISCH

Ontbijt

Unsere niederländischen Freunde mögen es gut und reichhaltig. Zum Frühstück dürfen Schokostreusel, Rosinenbrötchen, Käse und ein Stück traditioneller Honigkuchen nicht fehlen. Aber auch Pfannkuchen und Erdnussbutter stehen regelmäßig auf dem Tisch. Bei einer solch vielfältigen Auswahl ist es nicht verwunderlich, dass in den Niederlanden gleich mehrmals gefrühstückt wird. Je nach Lust und Hungergefühl frühstücken sie zwei- bis dreimal am Tag. Das erste Frühstück nehmen die Niederländer direkt nach dem Aufstehen zu sich. Eine kleine Auswahl an Brot, Käse und Marmelade dient zur Regeneration der entleerten Energiespeicher.

Das eigentliche Frühstück, die sogenannte Koffietafel, folgt gegen 13 Uhr. Ob zuhause oder im Restaurant, das reichhaltige Angebot an Brot, Käse, warmen Eierspeisen, Aufstrichen und Kuchen lässt keine Wünsche offen und ersetzt häufig das Mittagessen.

Der Klassiker bei den Holländern ist der Honigkuchen. Der „Honigkoek“ wird aus Mehl, Zucker, Honig, Milch, Nelken und Zimt in einer Kastenform gebacken und anschließend mit kühler Butter bestrichen. Besonders gut schmeckt er mit einem Glas Milch.

6,98

Rauch
Orangensaft 100%
direkt gepresst
2 l PET, per Packung

9002 0230

1,99

Rauch Karaffe
kühlfrisch, direkt gepresst
0,8 l PET, diverse Sorten
per Flasche

9 003606 720328

FRÜHSTÜCKSTREND

Regionalität

Frühstücksarten gibt es viele: Baked Beans beim English Breakfast, Aufschnitt beim Continental Breakfast und Pancakes beim American Breakfast. In Buffetform oder serviert, wir kennen sie alle. Und was servieren Sie Ihren Gästen zum Frühstück?

Bedingt durch Lebensmittelskandale und aktuelle Themen wie TTIP werden Konsumenten immer kritischer beim Kauf und Verzehr von Lebensmitteln. Sie wollen wissen, woher die Produkte stammen, die an den heimischen Frühstücksbuffets zu finden sind. Dieses geschärfte Ernährungsbewusstsein, gepaart mit dem gegenwärtigen Nachhaltigkeits-Hype, ruft einen neuen Trend hervor: das regionale Frühstück. Vor allem im Urlaub sollen Milch und Eier vom Bio-Hof, Fleisch vom Fleischhauer aus dem Ort und Gemüse vom Bauern ums Eck stammen. Viele Gäste kommen oft genau wegen der regionalen, zumeist haus- und handgemachten Produkte und erwarten sich, dass die Lebensmittel quasi direkt vom Feld auf den Teller wandern.

EMOTION AUF DEN TELLERN

Mit gelebter Regionalität als Alleinstellungsmerkmal können Betriebe ihre Gäste emotional an sich binden, gleichzeitig bleiben die Wertschöpfung und in weiterer Folge auch die Arbeitsplätze in der Region.

„Qualität statt Quantität heißt das Lebensmotto. Das kann gleichzeitig als einzige Chance zum Überleben kleinbäuerlicher Strukturen in den alpinen Regionen gesehen werden“, erklärt Kurt Tropper, Gründer von KochArt, einer Vereinigung von Wirten, die Produkte von heimischen Bauern und Produzenten verarbeiten und speziell kennzeichnen. Einen wesentlichen Beitrag zur Regionalität liefern außerdem die Almen der heimischen Bergwelt. Sie bieten eine wichtige und gesunde Nahrungsquelle für das Almvieh, das sich dort frei bewegen und an saftigen Almkräutern satt fressen kann.

„Dies spiegelt sich selbstverständlich in der hohen Qualität der regionalen Produkte wider – nicht umsonst wird Österreich gerne als Feinkostladen Europas bezeichnet“, berichtet Tropper.

MEHRWERT MIT ERLEBNISCHARAKTER

Gerade beim Frühstück kann dieser Trend zum Anlass genommen werden, um auf regionale Produkte umzusteigen und diese auch gezielt für den Gast zu kennzeichnen – vor allem im Buffetbereich. Kräutertees, handgemachte Cerealien und Säfte, Joghurt und frisches Krustenbrot – alles beschriftet mit Herkunft und Hersteller. Denn gerade Essen und Trinken sind wesentliche Faktoren, die zur Zufriedenheit des Gastes im Urlaub beitragen und die in Erinnerung bleiben. Beim Bauern Ihres Vertrauens darf man einen Blick in den Stall werfen und die Kinder können Kälber streicheln? Die Nachbarin, die Gewürze und Kräuter anbaut, weiht Besucher gern in ihre Kräutergeheimnisse ein? Perfekt!

11,49

Bio vom Berg BIO Brie 50%
Laib ca. 1,3 kg
per Kilo

Geschmacklich hervorragendes Pilzaroma. Durch und durch cremig. Hergestellt aus bester Tiroler Bio-Heumilch.

9 008281 005814

12,49

Bio vom Berg BIO Tiroler Gold 50%
Laib ca. 1,3 kg
per Kilo

Das ausgewogene Verhältnis von Rotkultur und weißem Camembert-Edelpilz ist das Geheimnis dieser Tiroler Weichkäsespezialität.

9 008281 005197

11,99

Bio vom Berg BIO Tiroler Heublumenkäse 50% oder Bergkäse 45 %
1/2 Stange ca. 2,6 kg,
Zwickl ca. 1,7 kg
per Kilo

9 003606 720274

9,99

Bio vom Berg BIO Zillertaler Käse 45%
1/2 Stange ca. 1,5 kg
per Kilo

Schnittkäse mit milder und dennoch aromatischer Ausprägung. Aus der Zillertaler Heumilchsennerei.

9 008281 005395

Perfekt fürs Frühstück

mit ganz viel natürlichem Eiweiß.

KÄSE KAISER 2016

Mit Schärdinger schmeckt das Leben.

Schärdinger

RAUCH
seit 1919

Frisch aus dem RauchTal!

EUROGAST

Frühstücksstudie

FÜR MEHR ALS 90% DER ÖSTERREICHER IST DAS FRÜHSTÜCK DAS HIGHLIGHT IM URLAUB!

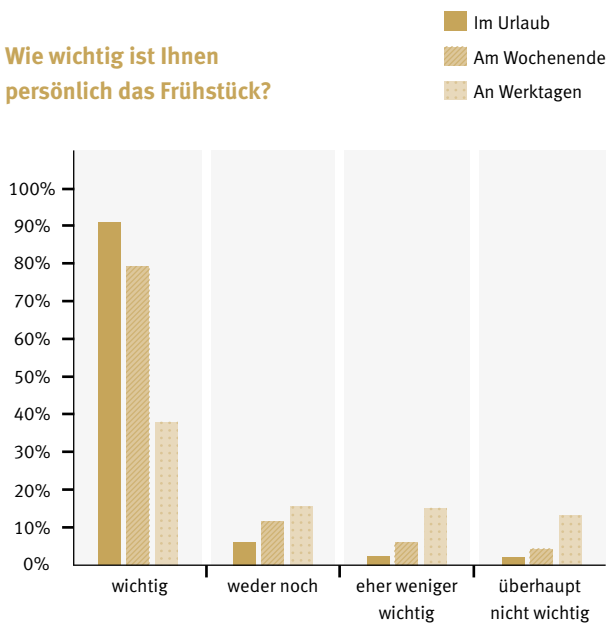
Der „Schnell-einen-Kaffee-beim-Hinausgehen-Trinker", der „Ich-lasse-mir-Zeit-Frühstücker" oder gar der „Frühstücks-Verweigerer" – wie frühstücken die Österreicher? Und vor allem: Gibt es dabei einen Unterschied zwischen Freizeit, Urlaub und einem normalen Wochentag? Genau das wollten wir im Detail wissen. Dafür wurden von marketagent.com über 500 Personen zwischen 14 und 69 Jahren befragt. Und das Ergebnis ist eindeutig.

Herr und Frau Österreicher legen großen Wert auf das Frühstück – vor allem im Urlaub. Für 90% der Befragten ist das Frühstück im Urlaub sehr wichtig, nur 1,8% der Befragten gaben an, das Frühstück im Urlaub sei ihnen „überhaupt nicht wichtig". Naheliegend daher auch das Faktum, dass dem Frühstück an Werktagen generell die wenigste Bedeutung zuteil wird. Nur 37% ist das Frühstück an Werktagen „sehr wichtig". Auch der Vergleich der verschiedenen Altersklassen ergibt dasselbe Bild: Das Frühstück im Urlaub – egal ob auf Balkonien oder mit Blick auf die Berge oder einen See – hat durch die Bank die größte Bedeutung.

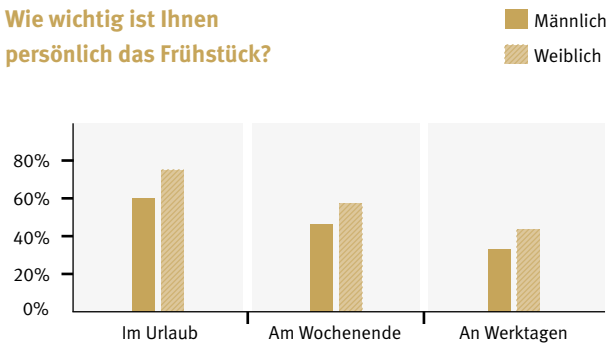
DEUTLICHE UNTERSCHIEDE ZWISCHEN MANN UND FRAU

Beachtenswert auch der Vergleich zwischen Mann und Frau: Generell ist das Frühstück, egal ob im Urlaub, am Wochenende oder an Werktagen, für Frauen von höherer Bedeutung. Für die Hotellerie und Gastronomie insofern interessant, als die Frau auch meist die Entscheidungsträgerin beim Reisen und bei der Hotelauswahl ist, vgl. dazu die Studie des Reise-App-Anbieters Ulmon (2014). Laut dieser Studie treffen 54% aller Frauen die Reiseentscheidung. Ein eindrucksvolles, gut bestücktes Frühstücksbuffet und toller Service bleiben also vor allem den weiblichen Gästen in Erinnerung.

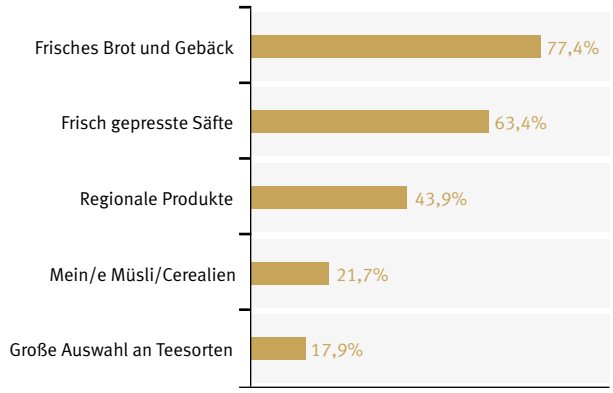
Wie wichtig ist Ihnen persönlich das Frühstück?



Wie wichtig ist Ihnen persönlich das Frühstück?



Worauf möchten Sie beim Frühstück im Urlaub auf keinen Fall verzichten?



Eine wesentliche Rolle beim Frühstücken spielt außerdem der Faktor Zeit. Während unter der Woche schnell der Morgen-Kaffee hinuntergestürzt wird, nimmt man sich am Wochenende eher die Zeit, gemütlich Zeitung zu lesen und den frischen Milchschaum aus der Kaffeetasse zu löffeln. Genau das spiegeln auch die Ergebnisse der Frühstücksstudie wider: Am Wochenende nehmen sich 30% der Befragten bis zu 30 Minuten Zeit für ihr Frühstück. Noch klarer zeichnet sich der Faktor Zeit im Urlaub ab: **34% der Befragten nehmen sich dann mehr als 45 Minuten Zeit zum Frühstücken.**

Für den einen muss es ein Kipferl mit Marmelade sein, für den anderen ein weiches Ei oder eine große Tasse Cappuccino. Doch was erwartet sich der österreichische Gast beim Frühstück im Urlaub? Deutlich auf Platz eins liegt frisches Brot und Gebäck. Knusprige Handsemmerl, Kornspitz oder frisches Krustenbrot ist für 77,4% der Urlauber ein Muss am Frühstücksbuffet. Dicht dahinter liegen frisch gepresste Säfte, die für 63,4% der Gäste unverzichtbar sind. Darauf folgen regionale Produkte (43,9%), Müsli/Cerealien (21,7%) und eine große Auswahl an Teesorten (17,9%).

FAZIT

Die meisten Österreicher legen großen Wert auf das Frühstück, wenn sie im Urlaub sind. Sie lassen sich dazu gern viel Zeit und genießen es mit ihren Liebsten.

7,49

Alpe Pragas Fruchtaufstrich

600 g, diverse Sorten, per Glas

Aufsteller

Die perfekte Präsentation am Frühstücksbuffet

Die Vielfalt des Fruchtgenusses hat einen Namen: Alpe Pragas.

Inmitten der Dolomiten produziert das Traditionsunternehmen mit Sorgfalt und Liebe Fruchtaufstriche, Chutneys, Sirupe und Smoothies. Ins Glas kommen nur die besten Früchte aus eigenem Anbau oder von vertrauten Partnern. Alle Produkte zeichnen sich durch einen sehr hohen Fruchtanteil von mind. 70% aus, beinhalten keine Farb-, Aroma- und Konservierungsstoffe. Auch eine eigene Bio-Linie ist seit kurzem auf dem Markt.

Unsere Premium-Tee Highlights

Loser Tee, perfekt portioniert in der Pyramide.

TEEKANNE selection 1882 im Luxury Cup – das sind 6 Meisterwerke in sichtbarer Premiumqualität. Der Luxury Cup bietet extra viel Raum, damit sich der Tee für maximalen Genuss perfekt entfalten kann. Alle Grün- und Schwarztees dieser Linie sind Fairtrade zertifiziert. Jede **Tassenportion** ist einzeln aromaversiegelt und somit bis zum Moment der Zubereitung optimal geschützt.

100% Bio – Exklusive Qualität liegt in unserer Natur.

Die TEEKANNE serviert Ihnen die neue Premium-BIO-Linie in 8 erlesenen Sorten.

Die TEEKANNE macht den Tee. Seit 1882.

EINZIGARTIGER TEEGENUSS

Mühlviertler Bio-Kräuter

1986 wurde in der kleinen Mühlviertler Gemeinde Hirschbach im Bezirk Freistadt die Österreichische Bergkräutergenossenschaft gegründet. Ziel war es, der kleinstrukturierten Landwirtschaft der Region das Einkommen zu sichern.

„Es wird erzählt, dass ein junger Bauer am Stammtisch nach der Kirche die Idee hatte, Kräuter anzubauen“, berichtet Geschäftsführer Karl Dirnberger beim Gespräch mit Eurogast. Nach ersten Tests mit Kleinmengen habe der Handel sehr bald positiv auf die aromatischen Produkte reagiert.

Mittlerweile umfasst die Genossenschaft 54 Bio-Betriebe, die großteils im Mühlviertel beheimatet sind. Die Landwirte liefern die getrockneten Kräuter und Blüten an den Unternehmensstandort nach Hirschbach, wo sie gemahlen, gemischt und verpackt werden. 125 Hektar Kräuterfläche werden von den Bio-Bauern bewirtschaftet, 240 Tonnen Kräuter und Blüten werden jedes Jahr vor allem zu Tees und Gewürzen verarbeitet.

„Hochwertige Bio-Ware ist aktuell sehr gesucht, die Nachfrage ist höher als das Angebot. Wir freuen uns daher über neue Bauern, die in den Kräuteranbau einsteigen wollen“, sagt Karl Dirnberger.

vlnr.: Carolin Schedler (Category Managerin Eurogast Österreich) | Karl Dirnberger (Geschäftsführer Bergkräutergenossenschaft) | Peter Krug (Leiter Einkauf Eurogast Österreich)

DAS MÜHLVIERTEL UND SEINE BESONDERHEITEN – EINE INSEL DER SELIGEN

Alleine schon die Anreise ins idyllische Mühlviertel versetzt einen in entspannte Stimmung: Wunderschöne Landschaften, sanfte Hügel und malerische Orte erwarten jeden, der den Weg von Linz aus in die Landschaft nördlich der Donau antritt.

Aber nicht nur das äußere Erscheinungsbild vermag zu entzücken, vor allem auch die fruchtbaren Granitböden und die besonderen klimatischen Bedingungen auf einer Höhenlage von rund 900 Metern sind der perfekte Nährboden für Pflanzen und Kräuter mit außergewöhnlicher Qualität.

„Die Fachhochschule Wels und die Universität für Bodenkultur in Wien testen gerade, warum wir hier im Mühlviertel Kräuter in so hoher Qualität produzieren können“, zeigt sich Dirnberger stolz.

Aufgrund der klimatischen Bedingungen wachsen die Kräuter sehr langsam und haben daher viel Zeit, sich mit wertvollen Inhaltsstoffen anzureichern. Auch die Weiterverarbeitung wird sehr schonend vorgenommen, damit diese wertvollen Inhaltsstoffe erhalten bleiben.

Alle Tees und Gewürze sind reine Naturprodukte, sie enthalten weder künstliche noch naturidente Inhaltsstoffe.

8,49

Bergkräuter
BIO Drachenkopfmelissentee
90 g, per Dose

Die Pflanze hat einen melissen- und zitronenartigen Duft, der von dem ätherischen Öl Citral stammt. Der zitronige, vollmundige Geschmack kommt zur Geltung, wenn man ein wenig süßt.

9 002902 302085

8,49

Bergkräuter
BIO Pfefferminztee
80 g, per Dose

Pfefferminze riecht erfrischend aromatisch und ist deshalb auch ein herrliches Sommergetränk.

9 002902 100889

vlnr.: Karl Dirnberger | Johannes Bergsmann (Biobauer Bergkräuter) | Peter Krug

LOKALAUGENSCHEIN
AM BERGSMANN HOF IN HIRSCHBACH

Direkt ums Eck des Unternehmensstandortes befindet sich auch einer der größten Betriebe der Genossenschaft, der Bergsmann Hof. Auf einer Fläche von rund 13 Hektar werden hier rund 30 Tonnen Kräuter pro Jahr geerntet.

„Ich baue hier vor allem Apfelminze, Krauseminze, Brennnessel und Pfefferminze an“, berichtet Juniorbauer Johannes, der vor wenigen Jahren den Hof seiner Eltern übernommen und völlig auf Bio-Kräuter umgestellt hat.

„Die Arbeit ist abwechslungsreich, es macht einfach Spaß, wenn man von der Landwirtschaft leben kann. Kräuter sind ein tolles Produkt, sie duften herrlich, sie spiegeln die Kraft der Natur wider“, erzählt er weiter.

Das Kräuterjahr beginnt tendenziell im Februar mit der Feldvorbereitung, anschließend erfolgt die Pflanzung meist im Mai, nach den letzten Nachtfrösten. Anfang Juni beginnt dann die Ernte und die arbeitsintensive Zeit für die Bauern. Die meisten Felder können zweimal im Jahr beerntet werden. Unmittelbar nach der Ernte müssen die Kräuter in die Trocknungsanlage kommen, damit alle wertvollen ätherischen Öle erhalten bleiben. Auf Basis von 2 Erntemustern werden die Qualitätssicherung und die Kontrolle durchgeführt. Nach einer zweimaligen Tieffrierung bei -23 Grad haben die Kräuter alle Stationen durchlaufen und werden weiterverarbeitet.

23,99
Bergkräuter
BIO Sonnenscheintee
100 g, per Dose

Leicht mit Honig gesüßt oder als Eistee ist dieser Tee der ideale Durstlöscher. Angenehm mild, weich und blumig, mit feinem, zitronigem Anklang. Schon die Zubereitung ist ein Genuss für die Sinne.

9 002902 208684

8,49
Bergkräuter
BIO Mühlviertler Bergkräutertee
80 g, per Dose

Die Kräuter wachsen ausschließlich im Mühlviertler Hochland. Die kargen Böden und die kühlen Nächte bieten die idealen Voraussetzungen für unsere aromatischen Tees.

9 002902 209889

8,49
Bergkräuter
BIO Mach mich munter Tee
100 g, per Dose

Eine außergewöhnliche Mischung aus anregenden Kräutern, vitalisierenden Gewürzen mit intensivem, herb-würzigem Geschmack, kräftigender und stimmungsaufhellender Wirkung.

9 002902 207588

8,49
Bergkräuter
BIO Weißer Melissentee
70 g, per Dose

Echte einheimische Melisse ist eine scheinbar vergessene Bauerngartenpflanze.
Das Aroma ist intensiv, zitronig mit etwas Rose.

9 002902 303983

23,99
Bergkräuter
BIO Seelenstreichler Tee
250 g, per Dose

Eine aromatische Früchteteemischung mit Himbeeren und Vanille. Der herrliche Duft streichelt Ihre Seele und lässt Sie an Sommer und Sonne denken.

9 002902 203184

8,49
Bergkräuter
BIO Zitronenmelissentee
60 g, per Dose

Melisse verströmt immer einen angenehm feinen, zitronenähnlichen Duft.
In jeder Teemischung ist sie deshalb eine schmackhafte Bereicherung und Begleitung.

9 002902 101084

Die Bio-Bergkräuter aus dem Mühlviertel werden übrigens sogar bis in die USA und nach Asien exportiert. Daher ist es nur logisch, dass sie auch bei Eurogast gelistet sind.

DAS EXKLUSIVE BERGKRÄUTER GASTRO-PAKET

Es ist Zeit für Tee! Doch wir trinken das gesunde Heißgetränk nicht mehr nur gegen drohende Erkältungen. Tee scheint den „Coffee-to-gos“, Latte Macchiatos und Cappuccini den Rang abzulaufen. Tee soll gesund, wohltuend, wärmend, beruhigend, anregend und vieles mehr sein. Im vergangenen Sommer schossen Bubbletea-Shops – mit der übersüßten Variante des eigentlich kalorienlosen Klassikers – wie Pilze aus dem Boden.

In vielen Großstädten haben Tea Lounges den Teetrend – von Chai Latte bis Oolong Tee – aufgegriffen. Es passt in unsere schnelllebige Zeit, dass sogar das Genießergetränk Tee nicht vor dem „to-go-Fieber“ verschont bleibt und im Wegwerf-Becher daherkommt. Umso mehr setzt man in der Gastronomie und Hotellerie auf die hochwertige Variante des Teegenusses: Beste Bio-Qualität mit regionalem Bezug!

GASTRO-PAKET

Fact Box

4 Gläser, ein Holzbrett aus heimischem Holz, völlig naturbelassen und unbehandelt, sowie Etiketten zur Beschriftung.

EINER SEHR HOCHWERTIGEN PRÄSENTATION AM FRÜHSTÜCKSBUFFET STEHT SOMIT NICHTS MEHR IM WEGE.

2,29

just t BIO English Breakfast Nr.0

just t BIO Earl Grey Nr. 5

just t BIO Grüner Tee Classic Nr. 6

just t BIO Schwarzer Tee Classic Nr. 8

just t BIO Kräutertee Cool Spearmint Nr. 10

just t BIO Früchtetee Sweet Apple Nr. 11

just t BIO Schwarzer Tee Darjeeling Nr. 12

just t BIO Schwarzer Tee Wildberry Nr. 15

just t BIO Kräutertee Sweet Orange Nr. 17

just t BIO Kräutertee Peppermint Nr. 18

just t BIO Rooibos Tee Smoth Vanilla Nr. 19

just t BIO Kräutertee Ginger-Lemon Nr. 23

just t BIO Schwarzer Tee Assam Nr. 24

Packung 25 Beutel, diverse Sorten
per Packung

ES MÜSSTE DOCH EIN MÜSLI GEBEN, DAS MAN SICH SELBER ZUSAMMENMISCHEN KANN!

TRENDWATCH

CUSTOMIZED MÜSLI

Kein Morgen ohne Müsli

Die Geschichte beginnt 2005 mit einer Fahrt zum Badesee: Die drei mymuesli-Gründer Hubertus Bessau, Max Wittrock und Philipp Kraiss ließen sich von einem Radiospot einer Müslifirma inspirieren und schon am Abend stand die Idee zur Unternehmensgründung.

Am 30. April 2007 ist es dann so weit, die Website zum individuellen Müslimixen geht online und die Erfolgsgeschichte von mymuesli nimmt ihren Lauf. Im Mai 2009 eröffnet der erste Store in Passau, seit 2012 kann man mymuesli auch in vielen Supermarktketten kaufen. Das einstige Start Up ist zum veritablen Unternehmen mit mehr als 800 Mitarbeitern geworden und hat mittlerweile in ganz Europa begeisterte Kunden und Stores. Kernstück des Unternehmens ist das individuelle Mixen seines Lieblingsmüslis. Auf der Website können die Kunden ihr Müsli aus mehr als 80 verschiedenen Zutaten selbst zusammenstellen. Das ergibt über 566 Billiarden Variationsmöglichkeiten.

mymuesli *Fact Box*

BIO-MÜSLI FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE

- Der Biokreis ist ein ökologischer Anbauverband aus Passau.
- Ziel ist es, Bio-Landwirte und Bio-Lebensmittel-Verarbeiter zu fördern und zu vernetzen und die ursprünglich bäuerliche Landwirtschaft auf Basis des ökologischen Landbaus zu erhalten.
- mymuesli erfüllt mit der Regionalität vieler Zutaten einige der wichtigsten Standards des Biokreises.

100% BIO UND SO REGIONAL WIE MÖGLICH – MIT VIEL LIEBE IN PASSAU GEMIXT!

HÖCHSTE BIO-QUALITÄT
Für alle Müslis werden ausschließlich Bio-Zutaten aus kontrollierter Herkunft verwendet.

„Wir verzichten völlig auf den Einsatz von Gentechnik, künstlichen Aromen sowie Farb- und Konservierungsstoffen. Damit wir die hohe Qualität unserer Müslis immer sicherstellen können, beziehen wir die Zutaten soweit möglich aus regionalem Anbau. Das garantiert auch unsere geprüfte Mitgliedschaft im Biokreis, einem Anbauverband für biologischen Landbau und gesunde Ernährung, nach dessen strengen Richtlinien wir unser Bio-Müsli gern prüfen lassen“, berichtet Philipp Kraiss, einer der Gründer, beim Gespräch mit Eurogast – das übrigens an einem Tischtennistisch in der Passauer Manufaktur stattfand, ganz im Stil eines Start Ups.

„Wir versuchen zu all unseren Lieferanten einen persönlichen Kontakt aufzubauen. Nur so können wir die Qualität und die Ursprungskontrolle gewährleisten“, erklärt Philipp Kraiss die Philosophie weiter. Mit dem Biokreis verbindet mymuesli nicht nur die regionale Nähe, sondern auch die gleiche Denkweise.

DIE EINZIGARTIGE MYMUESLI PRÄSENTATION DARF AUF KEINEM FRÜHSTÜCKSTISCH FEHLEN!

EXKLUSIV BEI EUROGAST IN ÖSTERREICH

Der richtige Start in den Tag erlaubt kaum Kompromisse, passionierte Frühstücker bleiben ihrem Geschmack treu, fremde Frühstücksbräuche und Angebote sorgen im Urlaub auch schon einmal für Dramen, daher ist es den drei Passauern auch so wichtig, den Schritt in die Hotellerie zu schaffen:

„Unser Anspruch ist es, das beste Müsli zu machen und das soll man überall essen können, natürlich vor allem im Urlaub! Für uns ist es daher ein logischer Schritt, dass wir bei den Frühstücksbuffets präsent sein wollen!“

Eurogast hat hierzu in enger Abstimmung mit mymuesli die beliebtesten Mischungen ausgewählt, die es ab Juli exklusiv bei Eurogast Österreich geben wird. Über 40 Bio-Mischungen finden sich im Sortiment, vom beliebten Schoko- oder Nuss-Müsli bis zu verschiedensten Granolas, dabei natürlich auch die Klassiker wie das Bircher-Müsli. Aber auch ganz spezielle Mischungen wie das Kickstart-Müsli-Men und -Women, das Figurfit-, das Low-Fat- oder das High-Performance-Müsli wird es geben. Dazu gibt es auch noch die besonderen N´Oats-Mischungen von mymuesli, ganz klassisch und puristisch oder verfeinert mit Mohn-Vanille oder Himbeere-Kokos.

„Damit schaffen wir es, eine breite Vielfalt in höchster Qualität auf die österreichischen Frühstücksbuffets zu zaubern“, zeigt sich Peter Krug, Einkaufsleiter Eurogast Österreich, überzeugt.

DAS ABENTEUER-MÜSLI FÜR KIDS

Egal ob Fußballspiel im Garten, Drachenfliegen bis zum Mond oder auf geheimer Mission mit der Bande: Das Abenteuer-Müsli macht kleine Superheldinnen und -helden für jedes Unterfangen stark. Und dank der tollen Zutaten schmeckt es auch noch unwiderstehlich gut – also der Renner für alle Kids, um für einen tollen Urlaubstag gerüstet zu sein. Neben der knusprigen Basis aus Schoko-Crunchy finden sich darin leckere Vollmilch-Schokodrops, Honeyboons und Himbeeren. Und der enthaltene Phosphor trägt zur Stärkung von Knochen und Zähnen bei. Außerdem fördert das Magnesium den Energiestoffwechsel und die Erhaltung der Knochenstruktur.

Das Beste im Abenteuer-Müsli ist aber das spezielle Superfood-Kakaopulver aus Rohkakao, Carob, Blaubeere und Vanillepulver.

5,79

mymuesli
BIO Müsli Schoko
575 g, per Dose

So und nicht anders muss ein Schoko-Müsli sein: feinster Kakao, zartschmelzende Schokoplättchen und leckere Schoko-Crunchies.

4 260188 785564

6,79

mymuesli
BIO Müsli Bircher
575 g, per Dose

Die fein gemahlenen Flocken ermöglichen ein typisch weiches Bircher-Müsli. Besonders fruchtig wird es durch Haselnusskerne, Mandeln und Plantago-Samen.

4 260188 785571

6,79

mymuesli
BIO Müsli Beeren
575 g, per Dose

Mehr rote Beeren gehen nicht! Pralle Himbeeren, viele Erdbeeren und süße Cranberries machen dieses Müsli zu einem unserer Favoriten.

4 260188 785557

8,69

mymuesli
BIO Müsli Abenteuer
575 g, per Dose

Unser neues Abenteuer-Müsli macht kleine Superheldinnen und -helden für jedes Unterfangen stark. Und dank der tollen Zutaten schmeckt es auch noch unwiderstehlich gut. Also, auf die Plätze, fertig, los!

4 260188 784291

8,69

mymuesli
BIO Granola Cranberry-Pistazie
575 g, per Dose

Unser Cranberry-Pistazie-Granola sorgt für wahre Geschmacksexplosionen im Mund. Für die Granola-Basis werden unsere Haferflocken in Bienenhonig gebacken.

4 260188 784116

9,79

mymuesli
BIO Granola Brombeere
575 g, per Dose

Die kleinen Beeren werden schonend gefriergetrocknet und behalten so nicht nur ihre Form, sondern auch ihren leckeren Geschmack.

4 260188 787063

7,79

mymuesli
BIO Müsli Blaubeer,
Honig-Nuss,
Berry-White-Choc,
Kickstart-Men oder
Kickstart-Women
575 g, per Dose

9 003606 720229

8,69

mymuesli
BIO Granola Blaubeer-Vanille
575 g, per Dose

Bourbon-Vanille-Pulver aus gemahlenen Vanille-Schoten und mild-süßliche Pekannüsse passen perfekt zur Granola-Basis. Die blauen Beeren kommen geschmacklich besonders zur Geltung.

4 260188 784031

GENIESSEN,
INSPIRIEREN, ÜBERRASCHEN:

Food Bloqger

die frühstückerinnen
wir halten dem ei den spiegel vor

BLOGS SIND
DIE MEDIEN
DER ZUKUNFT

Zwischen Bodensee und Neusiedler See schwingen derzeit rund 150 Foodblogger die Kochlöffel, wetzen die Messer, positionieren ihre Kamerastative, kochen, schreiben und fachsimpeln, was das Küchenlatein hergibt. Kreativität, Experimentierfreudigkeit und Know-how haben sie alle!

Wir zeigen die besten unter den österreichischen Foodbloggern und ihre Ideen zum Thema Frühstück, speziell für die Gastronomie. Denn Blogger sind eine Inspirationsquelle für ein koch- und kulinarikinteressiertes Publikum und setzen dabei neue Maßstäbe in der Rezeptkreation. Foodblogger werden zunehmend als Meinungsmacher wahrgenommen und erreichen durch die multimediale Vernetzung und die sozialen Netzwerke eine immer größer werdende Leserschaft.

Fact Box

www.diefruehstueckerinnen.at

100.000
USER PRO MONAT

32.300 FACEBOOK
LIKES

Die Frühstückerinnen sind die oberste Instanz in Österreich, wenn es ums Frühstück geht.

DER TIPP:

Wir sind keine Fans von Frühstücksbuffets, aber wenn, dann lieber eine kleine, feine Auswahl von regionalen Produkten in bester Qualität. Zum perfekten Frühstück gehört für uns auf jeden Fall auch guter Kaffee – und der kann daher auf keinen Fall aus dem Automaten kommen. Und wenn man dann auch noch auf Frische, etwas Kreativität und Alternativen für Vegetarier/Veganer und Menschen mit Unverträglichkeiten achtet, steht einem positiven Frühstückserlebnis eigentlich nichts mehr im Weg.

BECAUSE YOU ARE HUNGRY

Fact Box

www.youarehungry.com

4.700 FACEBOOK FOLLOWER

1.900 INSTAGRAM FOLLOWER

AUSZEICHNUNGEN:

- Gewinner des AMA Food Blog Awards Newcomer 2013
- 2. Platz beim German Food Blog Contest 2015

DER TIPP:

Wochenende. Urlaub. Man sitzt mit guten Freunden oder Familie zusammen – kann sich Zeit nehmen. Bestenfalls mit Produkten frisch vom Markt, aus der Region, die Stimmung ist gut. Das ist die Idealvorstellung von einem perfekten Frühstück und darüber schreiben sie in „Morgenstund“. Ein Buch, das inspirieren und Lust machen soll, und das die Lebensmittelqualität und vor allem auch deren Produzenten klar in den Fokus stellt.

Shakshuka

3 Eier | 1 Zwiebel | 2 Dosen Tomaten | 1 rote Paprika
1 Knoblauchzehe | 1/8 Rotwein | 2 EL Tomatenmark
1 TL Cayennepfeffer | 1 TL Kreuzkümmel gemahlen
1 TL Koriander gemahlen | 1/2 TL Zimt gemahlen
1 TL Kardamom gemahlen | 1 EL brauner Zucker
2 EL Pflanzenöl | 1 Hand frischer Petersilie | Salz, Pfeffer

Die Zwiebel fein würfeln und in einem ausreichend großen Topf erhitzen, kurz danach den braunen Zucker dazugeben und eine Minute lang etwas karamellisieren lassen. Den fein gewürfelten Paprika und den fein gehackten Knoblauch dazugeben und kurz umrühren. Anschließend die Gewürze unterheben und mit dem Rotwein ablöschen.

2 Minuten aufkochen lassen, dann Tomatenmark und Dosentomaten dazugeben, die Hitze reduzieren und 30 Minuten einkochen lassen. Nach den 30 Minuten einmal gut umrühren, 3 Mulden hineindrücken und in diese die Eier schlagen. Deckel draufgeben und bei niedriger Hitze die Eier garen. Kurz vor dem Servieren mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

COOKING CATRIN

Fact Box

www.cookingcatrin.at

7.300 FACEBOOK FOLLOWER

21.000 INSTAGRAM FOLLOWER

AUSZEICHNUNGEN:

- 2. Platz beim German Food Blog Contest 2016
- Wahl zum beliebtesten deutschsprachigen Food Blog 2014

DER TIPP:

Ich finde es toll, wenn das Frühstück authentisch ist. Es muss gar nicht riesig sein, sondern echte Produkte aus der Region beinhalten, sinnvoll kombiniert mit einer Mischung aus gesunden Gerichten und Schmankerln. Toll finde ich auch, wenn es Tagesspecials gibt wie Milchreis oder Porridge und wenn diese Gerichte wechseln. Ein echtes No Go sind für mich Produkte, die nicht mehr ganz frisch sind. Lieber weniger servieren als riesige Platten, wo sich der Käse schon biegt und die Salami vertrocknet ist.

Frühstücks-Reis Acai Bowl mit Beeren

650 ml Milch (fettarm) | 125 g Risotto Reis
2 EL Agavendicksirup | 1 TL Acai Pulver | 200 g Beeren
Mark einer halben Vanilleschote (Rezept für 2 Personen)

Die Vanilleschote auskratzen. Den Reis mit der Milch und dem Vanillemark aufkochen. Unter Rühren einkochen lassen bis ein Milchreis entsteht. Mit Agavendicksirup süßen. Acai Pulver einrühren. Zwei Drittel der Beeren pürieren, unter den Reis heben. Mit den restlichen Beeren garnieren und die Reis Acai Bowl noch warm genießen.

foodtastic

Fact Box

www.foodtastic.at

6.500 FACEBOOK FOLLOWER

5.164 INSTAGRAM FOLLOWER

AUSZEICHNUNGEN:

- Gewinner des AMA Food Blog Awards Newcomer 2014
- 2. Platz für Bestes Design beim Food Blog Award Deutschland 2015

DER TIPP:

Besonders wichtig sind mir unkomplizierte und rasche Rezepte, die aber nie banal sind, sondern immer das gewisse Etwas haben und auch auf dem Teller hübsch aussehen.

Es ist mir dabei wichtig, dass in jedem Gericht eine Portion Kreativität steckt und eine ungewohnte Zutat. Damit können Sie Ihre Gäste positiv überraschen.

Dattelbrot (vegan und glutenfrei)

350 g Datteln, entkernt | 200 ml heißes Wasser
1 Tasse frisch gekochter Kaffee | 120 g (glutenfreies) Mehl
1-2 TL Backpulver | 1 EL Lebkuchengewürz (alternativ auch 1 TL Zimt oder andere weihnachtliche Gewürze) | 1 Banane
Evtl. 2 EL Milch (vegan: Mandel- oder Reismilch)
Gehackte Mandeln zum Bestreuen

Die Datteln ggf. entkernen und über Nacht (oder mind. 5 Stunden) in heißem Wasser mit einer halben Tasse frisch gekochtem Kaffee einweichen. Am nächsten Tag die Dattelmischung mit Mehl, Backpulver sowie dem Lebkuchengewürz vermengen. Backofen auf 180° Umluft vorheizen. Bananen zerdrücken und untermengen. Bei Bedarf noch 1-2 EL Milch hinzugeben. Die Banane und die Milch müssen nicht unbedingt verwendet werden, sie machen das Brot aber noch saftiger.

Eine quadratische oder rechteckige backofenfeste Form mit Backpapier auskleiden und den Teig gleichmäßig hineinfüllen. Gehackte Mandeln darüber streuen, Loaf in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 35-40 Minuten backen.

Wohlgefühl aus dem Dunglbuch:

Mit der Kraft der Natur steigern Sie auch Ihren Umsatz.

willi dungl
ZUR NATUR DAS WISSEN

www.willidungl.com

5,99

Willi Dungl Birkenzucker
400 g, per Packung

9 001475 014036

1,49

Willi Dungl Säfte
1 l, per Packung

9 003606 720311

2,79

Willi Dungl Tee
Packung 20 Beutel, diverse Sorten, per Packung

9 003606 720267

9,99

Schlumberger Sparkling Sekt Brut
11,5%, 0,75 l
per Flasche

Schlumbergers eleganter, vollmundiger Klassiker aus Welschriesling, Chardonnay und Pinot Blanc mit frischen Fruchtaromen ist der perfekte Begleiter für ein reichhaltiges Frühstücksbuffet mit Lachs, Früchten und süßen Kleinigkeiten.

9005 7595

9,99

Schlumberger White Secco
11,5%, 0,75 l
per Flasche

Fruchtig-frisch und sinnlich-jung, so präsentiert sich White Secco aus dem Hause Schlumberger. Ideal als Aperitif zu Canapés, Desserts und frischem Obst. Die perfekte Kombination für ein gemütliches Frühstück.

9005 7878

Das Beste für den guten Morgen.
Genuss 360 präsentiert Ihnen ein reichhaltiges Sortiment für Ihr Frühstücksbuffet. Wir haben für Sie hochwertigste Bio-Köstlichkeiten, feinste regionale Spezialitäten aus Österreich und weitere spezielle Leckerbissen ausgewählt. Denn wir alle wissen, dass der Gast heute gerade beim Frühstück höchste Ansprüche stellt. Darum haben wir für Sie nur das Beste ausgewählt. Überzeugen Sie sich selbst: **www.eurogast.at**

Volles Sortiment. Voller Geschmack.

eurogast Österreich