

Wer wird „GenussWirt des Jahres 2014“? – Finalisten stehen fest

GENUSS REGION ÖSTERREICH. Vorhang auf für die letzte Runde!



Die 26 Landesfinalisten bei der Überreichung der Finalisten-Urkunden auf der Salzburger Messe „Alles für den Gast“

Bereits zum sechsten Mal kämpfen die besten Wirtshäuser und Restaurants der GENUSS REGION ÖSTERREICH um den begehrten Titel „GenussWirt des Jahres“. Auch heuer werden die herausragendsten GenussWirt in den Bundesländern und letztendlich die beiden besten GenussWirt Österreichs aus über 1000 Gastronomiebetrieben ermittelt.

Im Rahmen der Gastro-Messe „Alles für den Gast“ in Salzburg wurden nun die 26 Landesfinalisten der Kategorie „Wirtshaus“ und die Top Hotel-Restaurants Österreichs von der GENUSS REGION ÖSTERREICH-Obfrau Margareta Reichsthaler präsentiert. 2014 wird der Wettbewerb zum ersten Mal in zwei Kategorien – Wirtshaus und Hotel-Restaurant – ausgetragen: In

der Kategorie „Wirtshaus“ werden wie bisher drei Landesfinalisten gekürt (in Vorarlberg sind es zwei). Alle haben die Chance, Landessieger ihres Bundeslandes zu werden. Diese neun Landessieger kämpfen dann im großen Bundesfinale um den Titel „GenussWirt des Jahres 2014“.

Landesfinalisten „Wirtshaus“

Im Burgenland: Gasthaus Leban in Kittsee, Gasthaus Zur Traube in Neckenmarkt und Restaurant Pannonia Roth in Bernstein; in Kärnten: Landgasthof Gritschacher in Lendorf, Seewirt Spiess in Feldkirchen und Wirtshaus Gelter in St. Veit; in NÖ: Der jungWirt in Göttlesbrunn, s'Pfandl in Tulln und Landgasthof zur Linde in Laaben; in OÖ: Gasthaus

Maria vom guten Rat in Gstaig, Gasthof Zum Schwarzen Adler in Ottensheim und Wirtshaus Zum Onke Heli in Kirchberg bei Mattighofen; in Salzburg: Gasthof Abfalter in Golling, Gasthof Bürgl-Höh in Bischofshofen und Gasthof Hohlwegwirt in Hallein-Taxach; in der Steiermark: Dorfgasthof Zum Grafenwirt in Aich, Gasthof Fröhlich in Fürstenfeld und Edler's Landhaus Oswald in Groß-St. Florian; in Tirol: Hotel Schrofenstein in Landeck, Gasthaus Oberweissen-Hittl in St. Jakob im Deferegental und Berggasthof Zugspitzenblick in Zöblen; in Vorarlberg: Gasthof Schäfle in Rankweil und Alpahtal Walser Stuba in Riezlern; in Wien: Gasthaus Möslinger, Strebersdorferhof und Zu den Schobers im Giersterbräu.

Fürs Finale im Jänner bereits qualifiziert

Top Hotel-Restaurants

- A-la-carte-Restaurant Loy-Stub'n in der Thermenwelt Hotel Pulverer (Ktn.)
- Romantik Hotel Goldener Stern (NÖ)
- Hotel Bergheimat (Sbg.)
- Verwöhnhotel Sonnhof (Sbg.)

- Weststeirischer Hof (Stmk.)
- Gasthof Glöckner (Tirol)
- Hotel Silzer Hof (Tirol)
- Haller's Genuss & Spa Hotel (Vbg.)
- Genussgasthof Sonnenburg (Vbg.)
- Hotel Birkenhöhe (Vbg.)

NACHHALTIGKEIT

Garantiert fairen Frischfisch einkaufen

Interspar. 85 Prozent der Meere sind überfischt, viele Arten bedroht. Daher ist die Herkunft von Fischen besonders wichtig. Das Siegel des Marine Stewardship Council (MSC) auf Fischprodukten und bei Interspar auch im Frischbereich garantiert die nachhaltige Herkunft der Ware. Denn die Frischfischtheken aller 60 österreichischen Interspar-Standorte sind ab sofort MSC-zertifiziert. Der Vorteil für Kunden liegt in der leichten Erkennbarkeit

der nachhaltig gefangenen Fische und Meeresfrüchte: Neben dem MSC-Siegel für Fisch und Meeresfrüchte aus nachhaltiger Fischerei sind auch heimische Fische klar gekennzeichnet. Jeder Fisch mit dem MSC-Siegel kann bis zur Fischerei zurückverfolgt werden, die Mitarbeiter erhielten eine spezielle Schulung. Eine unabhängige Zertifizierungsstelle überprüft jährlich die Einhaltung der strengen MSC-Rückverfolgbarkeits-Standards.



Kunden können nachhaltig gefangene Fische ab sofort leicht am blauen MSC-Siegel erkennen

KARRIERE

Starke Arbeitgebermarke lockt gute Bewerber an

Top-Performance. Bereits zum vierten Mal wurde mittels einer Studie die Recruiting-Performance von insgesamt 520 österreichischen Top-Arbeitgebern umfassend getestet. Die Hofer KG erhielt in der Kategorie Lebensmittel- und Drogeriefachhandel die Auszeichnung „Career's Best Recruiter“. Unter die Lupe genommen wurden die „Online-Recruiting-Präsenz“, die „Recruiting-Aktivitäten“, der „BewerberInnen-Umgang“, sowie das „BewerberInnen-Feedback“. Die Hofer KG ist

die klare Nummer eins in der Kategorie „Recruiting“ und die Nummer drei im Gesamtranking. Überzeugen konnte das Unternehmen vor allem durch seine starke Online-Recruiting-Präsenz. Neben ihrer eigenen Homepage ist die Hofer KG auch auf allen wichtigen Online-Stellenmärkten vertreten. Hofer nutzt alle acht erhobenen Online-Stellenmärkte für Stellenausschreibungen und konnte in dieser Kategorie ebenfalls die volle Punktzahl erreichen.



Der „Best Recruiter“-Gewinner in seiner Branche sucht die besten Mitarbeiter des Landes

NEUER KAFFEE-KULT

Moccamaster – fresh brewed Coffee aus Holland

Unikat. Nichts geht über ein duftendes Schälchen „fresh brewed Coffee“ – wie von Hand gebrüht. Ganze zehn Tassen schafft die Moccamaster in sechs Minuten – mit einem einzigen Knopfdruck. Ihre gesamte Konstruktion ist darauf ausgelegt, den Vorgang des Handbrühens maschinell nachzustellen. Denn durch die lange Brühdauer können sich alle 1000 Kaffee-Aromen entfalten und sorgen für einen besseren Geschmack. Schließlich meinte schon ihr Erfinder, der Holländer Gerard C. Smit, „das Leben ist zu kurz, um schlechten Kaffee zu trinken...“

In den Benelux-Ländern längst Kult, werden die Maschinen seit 1964 von einem holländischen Familienbetrieb hergestellt. Jede Moccamaster ist ein Unikat, denn die Filtermaschinen werden nach wie vor von Hand gefertigt. Im Gegensatz zu Espressomaschinen sorgt hier ein Sprühkopf mit neun Düsen für ein Geschmacksergebnis ähnlich wie beim Aufguss von Hand. Das Wasser läuft exakt bei 92° bis 94° aus der Maschine (ideale Brühtemperatur!) und kommt mit

82° in die Glaskanne (ideale Auslauftemperatur!). Weltweit sprechen daher auch viele Kunden vom besten fresh brewed Coffee der Welt. Der Kaffee schmeckt selbst nach einiger Zeit nicht schal und ist somit der perfekte „Energiespender“.

Die Moccamaster brüht unglaublich schnell, und schafft zehn Tassen fresh brewed Coffee in extrem kurzer Zeit, und das mit nur einem Knopfdruck. Moccamaster ist säurearm, schont – im Gegensatz zu den altbekannteren Filtermaschinen – den Magen und ist ein Eye-catcher in jede Küche.

Die Spezialitätenkaffeeverbände SCAA und SCAE empfehlen vorrangig die technisch perfekten Filtermaschinen von Moccamaster. Zudem ist der gebrühte Kaffee aus einer Moccamaster kostengünstig und verursacht keinen Verpackungsmüll. Die Verarbeitung der Maschine ist so ausgereift, dass Moccamaster den Kunden fünf Jahre Garantie gewähren kann. Um ca. 185 Euro im Fachhandel erhältlich.

INTERNET
www.moccamaster.at



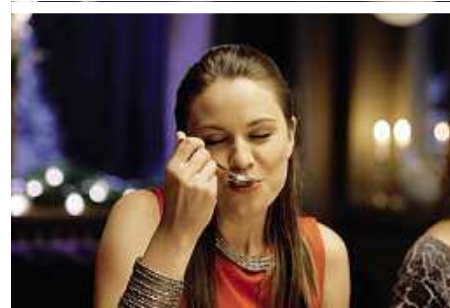
Blickfang in jeder Küche: Die von Hand gefertigte Moccamaster Maschine aus Holland

HOCHGENUSS

Kulinarischer Luxus zum schönsten Fest des Jahres

Lidl. Luxus muss nicht immer teuer, sondern kann für jedermann leistbar sein. Mit der „Deluxe“-Range bietet Lidl vom 21. November bis zu Weihnachten über 330 verschiedene erlesene Köstlichkeiten in exzellenter Qualität zu günstigen Preisen. Zwei Mal jährlich verwöhnt Lidl Österreich seine KundInnen mit den exquisiten Produkten der „Deluxe“-Linie. Die Spezialitäten reichen von schottischem Lachsrückenfleisch und irischen Rib-Eye-Rinder-

steaks bis hin zu feinen Desserts wie eine original französische Crème Brûlée oder belgischen Trüffel-Pralinen. „In keinem Sortimentsbereich ist das unschlagbare Preis-Leistungs-Verhältnis von Lidl Österreich so spürbar wie bei „Deluxe“, ist auch Alexander Deopito, Vorsitzender der Geschäftsleitung von Lidl Österreich, von der Deluxe-Aktion überzeugt. Lidl bietet dabei qualitativ hochwertige Lebensmittel aus Österreich und beinahe ganz Europa.



Ein Fest für die Sinne und puren Genuss verspricht auch heuer die „Deluxe“-Linie des Hauses Lidl