

Mit dem nachstehenden Link gelangen Sie auf die betreffende horesga-Seite, klicken Sie dazu [hier](#)
 In der PDF-Datei befinden sich - je nach Ansicht - weitere Weblinks, über die Sie auf weitere horesga-Seiten geleitet werden.



Wo und wann stand was in den Fachmedien?

Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

Branchen-Beamer



Energiesparwunder
 mit Energiestromkosten: mind. 3 J. frei
 > Inverbleib > Inverbleib > Inverbleib
 > Last saving control > Abfrage Betriebsart



NEU

ECO-GREENSTAR®-SAFE 200-L-AP10P
 H x B x T 220 x 450 x 450 mm
 ECO-GREENSTAR®-SAFE 100
 H x B x T 220 x 350 x 270 mm



TÜV
 Alle Minibars
 und TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter
 Stromverbr. auch bis 0,39 kW / Tag möglich*
**Bestimmt die Stromsparendste
 Minibar der Welt**

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
 Stromverbr. auch bis 0,19 kW / Tag möglich*
*Die maximalen Stromsparende Parameter sind: 25°C,
 entleert/abgeräumt und Abfall 1. Kategorie mit 3 Tagen Wechsellagerung



Suche
Branchen
Medien



Weintrends: Ungeschliffene Diamanten / Bastian Ehret, Wein-Hunter von Transgourmet



Bastian Ehret ist der Wein-Hunter von Transgourmet. Für dessen Kunden spürt er nicht nur neue Weingüter auf, sondern auch die neuesten Weintrends. Uns hat er auch ein paar davon verraten. > Herr Ehret, welche Weine sollten Gastronomen auf der Karte haben? Ich kann mit sieben, acht Weinen viele regionale Weinbaugebiete und viele verschiedene Geschmackstypen abdecken. Darum geht der Trend - abhängig vom Gastronomietyp - zu verkleinerten Weinkarten. Mit rund acht bis zehn Weißen, acht bis zehn Roten und drei Rosé kann ich eine super schöne Weinkarte mit einer schönen Vielfalt aufbauen. ... Wenn man über kleine Weinkarte spricht, sind wechselnde Saisonkarten oder Tagesangebote ein sehr spannendes Thema. Für unsere Kunden ist dies besonders interessant, da wir als Transgourmet kartonweise liefert: Die Mindestbestellmenge ist ein Karton. So muss man keine großen Lagerbestände aufbauen. Der Kunde kann die Sommerweinkarte Ende September wechseln und auf die kälteren Tage anpassen. ... Sollten es dann eher bekannte Weingüter sein oder Neuentdeckungen? Wir haben natürlich auch die großen Namen der Weinbranche, von denen wir flaschenweise Jahrgangstiefe bieten können. Wir fokussieren uns aber auf unser Winzerkonzept, also auf Neuentdeckungen abseits der bekannten Routen: Weingüter, die bei uns heimisch sind und sich entwickeln können, die schon eine tolle Qualität in der Flasche, aber noch nicht die große Bühne haben. ... Nach welchen Kriterien suchen Sie Weine für das Transgourmet-Portfolio aus? Zum Beispiel nach Preisniveau, Geschmacksprofilen oder Anbauländern. Dann ist für uns der ganz hohe qualitative Anspruch die oberste Priorität - das ist beim Wein das Wichtigste. Wenn wir mit einem Winzer zusammenarbeiten, wollen wir dies langfristig tun. Das wissen unserer Winzer auch. ... Welche Rolle spielen vegane und Bio-Weine? Wenn man es technisch betrachtet, sind viele Weine vegan - es ist eine Sache der Zertifizierung. Der klassische Veganer, der auch den entsprechenden Lebensstil pflegt, trinkt ja eigentlich selten Alkohol. Deswegen ist veganer Wein noch eine Nische, aber die Nachfrage steigt. Bio ist mehr ein Thema. Der Nachhaltigkeitsgedanke ist immer da und auch konventioneller Weinbau kann nachhaltig und umweltschonend arbeiten. ... ff

24

**24 Stunden
Gastlichkeit**

**24 Stunden
Gastlichkeit**

**24 Stunden
Gastlichkeit**

**24 Stunden
Gastlichkeit**

Branchen-Links

[Vitalküche / Vegetarische Küche / Vegane Küche / Leichte Küche](#)

[Food, Vitalküche / Vegetarische Küche / Vegane Küche / Leichte Küche; allgemein](#)



SIBRA 50
 Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu



Spezial-Rechtsschutz
ERGO



VITO
 oil filter system



RESCH & FRISCH
 AM LIEBSTEN IMMER



Bartscher
 seit 1876
 Großküchen-Geräte und
 Kleingeräte für Gastronomie,
 Hotellerie und Catering

Wir sind Ihr Qualitätsgarant



GIESSER
 MADE IN GERMANY
 CHEFS LIEBLING - Kochmesser
 von Giesser

DUNICEL ♥ DUNILIN



PALUX
 Das gute Produkt