



(Bilder: Spitz)



„DER SPITZ-EIERWEINBRAND WIRD MIT ECHTEM FRANZÖSISCHEN WEINBRAND HERGESTELLT“, ERKLÄRT SPITZ-MARKETINGLEITERIN MAG. JUTTA MITTERMÄIR

Wenn's mal wieder kälter wird

Winterzeit ist nicht nur Backzeit, sondern auch Rum-Zeit. Passend dazu meldet sich der heimische Lebensmittelhersteller Spitz mit kulinarischen Neuheiten. So ergänzt der Spirituosens-Experte das Traditionsgetränk Spitz-Inländerrum bis Jänner 2017 um die drei neuen Limited-Edition-Sorten „Honiglikör“, „Orangenlikör“ sowie „Kirschenlikör“. Zudem wird das Rum-Trio sowie die Spitz-Inländerrum-0,7-Liter-Flasche von einem exklusiven Rezept-Onpack und einer Packung Haas-Vanillinzucker begleitet, die zum Backen und Nachmachen einladen.

Als fixer Bestandteil von schmackhaften Backwaren, Wild-Braten oder Mix-Getränken ist der Inländerrum nicht aus der kalten Jahreszeit wegzudenken. Gerade, wenn es draußen wieder kühler wird, beginnt die Hochsaison des Traditionsgetränks. Jetzt auch mit drei geschmackvolle Neuheiten inklusive anregender Rezepte.

Der Klassiker neu interpretiert

Er wird seit mittlerweile mehr als 90 Jahren hergestellt und ist nicht nur eines der erfolgreichsten Getränke in der Spitz-Familie, sondern gilt seit Jahrzehnten als führende Spirituose in der Gastronomie: der Inländerrum. Er überzeugt mit seinem typischen, ausdrucksstarken Geschmack sowie mit seinem aromatischen Geruch und konnte sich so bereits zahlreiche Prämierungen sichern. Nun wird der Klassiker neu interpretiert und

mit die winterlichen Geschmacksrichtungen „Honiglikör“, „Orangenlikör“ sowie „Kirschenlikör“ verfeinert. „Mit den drei neuen Limited-Edition-Sorten wollen wir während der kalten Jahreszeit das Rum-Regal und die Backstube beleben“, erklärt Mag. Jutta Mittermair, Marketingleiterin von Spitz, „die trendigen Sorten eignen sich deshalb sowohl zum reinen Genuss für Rum-Liebhaber als auch zum Neukreieren für Experimentierfreudige“. Erhältlich sind die neuen Geschmacksrichtungen bis Jänner 2017 in der 0,35-Liter-Flasche.

Weihnachtliche Rezepte

Aufgrund der hohen Nachfrage in den vergangenen Jahren beschenkt Spitz auch heuer seine Kunden und Inländerrum-Liebhaber wieder mit einem Onpack und darin enthaltenen Rezepten, die zum Nachmachen und Kreieren einladen. Dabei vertraut der heimische Lebensmittelhersteller auf Haas – auch ein Traditionsbetrieb und Nahrungsmittel-Experte. „Haas ist seit 100 Jahren untrennbar mit österreichischer Backtradition verbunden und steht

für Backkunst der feinen Art“, meint Mittermair und ergänzt: „Sowohl der Spitz-Inländerrum als auch Haas-Vanillezucker sind ein Fixum in der Backtradition. Deshalb arbeiten wir beim diesjährigen Rezept-Booklet mit dem Austro-Unternehmen zusammen und lassen nun gemeinsam winterliche Rezepte hochleben.“ Durch vier köstliche Backideen kann man deshalb nicht nur in die Welt der weihnachtlichen Leckereien eintauchen, sondern auch Einblicke in die traditionelle Backkunst gewinnen. Die Backanleitungen liegen ganz nach dem Motto „Genießen auf die feine Art“ in Form eines Rezept-Booklets und einer Packung Haas-Vanillinzucker exklusiv bei jeder 0,7-Liter-Spitz-Inländerrum-Flasche und den drei neuen Limited-Edition-Sorten bei. Daneben bietet Spitz ein umfangreiches Likörsortiment an. „Dessen Flaggschiff ist der Spitz-Eierweinbrand, der als einziger Eierlikör mit echtem französischem Weinbrand hergestellt ist und in der Gastronomie seit Jahren der unangefochtene Marktführer im Likörsegment ist“, freut sich Jutta Mittermair. www.spitz.at



GAUTIER-MÜCKSTEIN-GESCHÄFTSFÜHRER MAG. FLORIAN MÜCKSTEIN PRODUZIERT NICHT NUR HERVORRAGENDE LIKÖRE, SONDERN ACHTET AUCH AUF DIE UMWELT: SO IST SEIN UNTERNEHMEN DER ERSTE KLIMANEUTRALE SPIRITUOSENHERSTELLER ÖSTERREICHS

Gautier Mückstein

SPIRITUOSEN MIT VERANTWORTUNG

Vor über 130 Jahren eröffnete Wilhelm Hauck seine eigene kleine Produktionsstätte für Spirituosen, Liköre und Fruchtsäfte mit Sitz in Wien.

Seit dem Kauf der Pechtoldsdorfer Firma Gautier & Co. 1955 und der Übernahme durch Wilhelm Mückstein 1948 firmiert das Traditionsunternehmen unter dem Namen Gautier Mückstein Getränke GmbH. Im Jahr 2003 übernahm schließlich Ing. Florian Mückstein die Führung des Getränkeproduzenten.

2007 wurde die Firma Ellinger & Co. erfolgreich in die Gruppe integriert. Dadurch wurde das Angebotsspektrum um Aromen, Essenzen und Grundstoffe für die Lebensmittelindustrie erweitert.

VERFÜHRERISCHES SORTIMENT: Die breite Produktpalette von Gautier Mückstein deckt alle Arten von Likören ab. Angefangen bei Fruchtlikören, die auf die feinsten und erlesensten Zutaten vertrauen, über Gewürzliköre, Kaffee- und Nussliköre bis hin zu Cremelikören,

welche auf Basis von Eiern und Obers produziert werden. In die Kategorie der Fruchtliköre dürfen sich der herzhaft rote Weichsellikör, der feinfruchtige Marillenlikör, der exotische Cocolikör und der Orangenlikör zählen. Der aus einem uralten Rezept entsprungene Kräuterbitter aus dem Hause Gautier Mückstein gilt als das Herzstück der Gewürzlikörkategorie. Die Produktgruppe der Kaffee- und Nussliköre, rund um den bekannten Cafélikör, wird seit kurzem von dem auf Basis von Mandeln hergestellten Amaretto verstärkt. Besonderen Anklang finden die Cremeliköre wie der Eiercremelikör oder der Haselnusscremelikör.

In der bevorstehenden Winterzeit ist Gautier Mückstein einer der beliebtesten Zulieferer von Punsch für die zahlreichen Betreiber von Weihnachtsmärkten. Der qualitativ einwandfreie Punsch von Gautier Mückstein ist in allen erdenklichen Geschmacksrichtungen erhältlich. Angefangen beim fruchtig, würzigen Ingwer Punsch über den klassischen Orangenpunsch bis hin zu dem herrlichen Himbeer-Vanille Punsch ist für jeden Punschliebhaber etwas dabei.

KLIMANEUTRAL: Nachdem sich Gautier Mückstein seit jeher für den Klimaschutz engagiert, ließ der österreichische Traditionsspirituosenerzeuger nun seine CO₂-Emissionen genauestens analysieren (siehe auch GASTRO 8-9/2016) und befasste sich dahingehend mit Unternehmensstrategien, Abläufen und der Herstellung bzw. der Produktion. Die Erkenntnisse flossen direkt in konkrete Maßnahmen zur Reduktion des eigenen Ausstoßes, die nun allesamt realisiert und umgesetzt sind.

Das Ergebnis: Gautier Mückstein ist der erste klimaneutrale Spirituosenhersteller Österreichs. „Wir stehen für die Wahrung und smarte Nutzung unserer wertvollen Ressourcen. Die Vorreiterrolle in dieser Branche einzunehmen, macht uns daher besonders stolz“, zeigt sich Ing. Florian Mückstein, Geschäftsführer von Gautier Mückstein, zufrieden: „Wir hoffen für die Umwelt und unsere Zukunft, dass noch viele folgen werden.“

Gautier Mückstein steht aber auch für einen friedvollen Einklang zwischen Mensch und Natur, um den Kreislauf der Natur nicht zu gefährden. „Die Umwelt schätzen und respektieren wir sehr. Als erster klimaneutraler Spirituosenerzeuger Österreichs glauben wir an sinnvolle Maßnahmen, die den Einklang beider fördern“, so der Gautier-Mückstein-Geschäftsführer. www.gautier-mueckstein.at



GURKTALER-CHEFIN MAG. KARIN TRIMMEL STELLTE DEN „GURKTALER DER KLARE ALPENKRÄUTER“ PERSÖNLICH BEI DER DIE SJÄHRIGEN KRÄUTERWEIHE VOR

Markenjubiläum & Produktinnovation

Im Dom zu Gurk fand die alljährliche Kräuterweihe für den Gurktaler Alpenkräuter statt. Heuer standen die Feierlichkeiten ganz im Zeichen des 60-jährigen Jubiläums der Marke und der neuesten Innovation, dem „Gurktaler der Klare Alpenkräuter“.

„Wir freuen uns, dass wir im Jubiläumsjahr mit Gurktaler der Klare Alpenkräuter eine absolute Innovation präsentieren dürfen. Seine Entwicklung und Herstellung beruhen auf der kompromisslosen Qualität, der Verwendung frischer Kräuter aus der Region und der Zusammenarbeit mit den Menschen hier vor Ort in Kärnten. Wir sind überzeugt, mit dem modernen Charakter des Produktes nicht nur die bisherigen Liebhaber der Marke anzusprechen, sondern auch jene Konsumenten, die klare Spirituosen bevorzugen“, so Mag. Karin Trimmel, Vorstandsvorsitzende der Gurktaler AG. Die klare Kräuterspezialität basiert geschmacklich auf dem Gurktaler Kräuterlikör. „Hochwertige Destillate und Kräuterauszüge aus Pfefferminze und Zitronenmelisse verleihen Gurktaler der Klare Alpenkräuter eine besondere Frische. Mit einem Alkoholgehalt von 25 Vol.-% ist er besonders mild“, so Trimmel. www.gurktaler.at

(Bilder: Schlumberger/Gert Eggenberger, Gautier Mückstein)



MAN SCHLÄGT SICH TAPFER

Wenn man das erste Halbjahr 2016 mit jenem von 2015 vergleicht, dann fällt auf, dass die Warengruppe „Liköre“ im Gastronomie-Großhandel einen geringeren Rückgang hinnehmen musste als der Spirituosenmarkt insgesamt. Die Liköre verloren in den ersten sechs Monaten 2016 gegenüber dem Vergleichszeitraum 2015 bei der Menge um minus 0,1 Prozent, beim Wert um minus 0,3 Prozent. Im Vergleich dazu verlor der Spirituosenmarkt bei der Menge um minus 3,2 Prozent sowie beim Wert um minus 0,7 Prozent.

„Liköre verzeichnen geringere

Rückgänge als der Spirituosenmarkt im Gastronomie-Großhandel insgesamt“

MAG. HELMUT OBERGANTSCHNIG
WWW.GASTRO-DATA.AT

Am gesamten Spirituosenmarkt besitzen die Liköre einen mengenmäßigen Anteil von knapp neun Prozent, wertmäßig sind es etwas mehr als acht Prozent. Derzeit positiv festzustellen: Aufgrund der geringeren Rückgänge sind die Marktanteile der Liköre im Steigen begriffen.

Fragen richten Sie bitte an: office@gastro-data.at

Destillerie Franz Bauer

„PERFEKT FÜR DEN HERBST“

Der Destillerie Franz Bauer ist mit „Green Panther – Spirit of Styria“ (15 Vol.-%) ein echter Coup gelungen. „Dieser Likör mit echtem steirischem Kürbiskernöl und bestem Crémelkör verzaubert die Sinne. Auch zu Ehren des Wäppentiers der Steiermark, dem steirischen Panther, wurde die Kunstfigur Green Panther geschaffen, die die grüne Tonflasche ziert. Der feine Geruch, die cremige Konsistenz, das nussige Aroma – all diese Komponenten führen zu einer unglaublich leckeren Gaumenfreude“, freut sich Destillerie-Franz-Bauer-Geschäftsführer Hans-Werner Schlichte. Die Sorte „Hirschkrah“ ist eine Kooperation zwischen der Destillerie Franz Bauer und dem Salzburger Künstler Michael Ferner. Für Hirschkrah werden ausschließlich naturbelassene Ingredienzien wie Heidelbeere, Himbeere, Johannisbeere, Erdbeere und Brombeere verwendet. „Diese werden dann nach großmütterlichem Rezept beigegeben und zubereitet. Das Ergebnis ist ein toller Waldfruchtlikör mit 25 Vol.-% Alkoholgehalt“, verrät Hans-Werner Schlichte und ergänzt: „Zwei hervorragende Liköre, die gerade jetzt perfekt in die Herbstzeit passen – einerseits durch die Beeren und andererseits durch die Kürbiskerne.“ Beide Sorten sind in der 200-ml- sowie in der 500-ml-Flasche erhältlich.

www.bauerspirits.at

Top Spirit

FRANZÖSISCHER LIKÖR-KLASSIKER



COINTREAU, DER SAFT EINER HALBEN FRISCH GEPRESSTEN LIMETTE UND GUT GEKÜHLTES PRICKELNDES SODAWASSER SIND DIE BASIS FÜR EINE VIELFALT AN KREATIVEN „COINTREAU FIZZ“-VARIATIONEN. LIMETTEN, ERDBEEREN ODER CHILIS PASSE ÜBERDIES GUT ALS AROMA-BEIGABEN IN DEN DRINK

Die französische Premium-Spirituose „Cointreau“ ist eine der berühmtesten Likör-Spezialitäten der Welt. „Ein kristallklarer Orangenlikör mit großer Tradition, unverwechselbarer Eigenständigkeit und einer beispiellosen Erfolgsgeschichte von mehr als 150 Jahren. Seit 1849 ist das streng geheim gehaltene Rezept unverändert geblieben“, erklärt Top-Spirit-Marketingdirektor Mag. Florian Czink.

Die viereckige Flasche mit den abgerundeten Ecken findet man in nahezu jeder Bar, denn die Likör-Spezialität ist ein nicht wegzudenkender Bestandteil der gehobenen internationalen Barkeeperkultur und Grundlage einer Vielzahl zu Klassikern avancierter Mixed Drinks. „Ob pur, auf Eis, in Cocktails oder Longdrinks: Cointreau ist der zeitgemäße Drink für die vielen ganz unterschiedlichen Momente im Leben moderner, anspruchsvoller und genussorientierter Menschen“, weiß Czink.

Der „Cointreau Fizz“ etwa, ist mehr als ein verführerisch prickelnder Drink. „Er ist ein Lebensgefühl“, sagt Czink: „Unkompliziert, leicht, herrlich erfrischend, vollmundig im Geschmack, schnell und einfach gemixt aus nur drei Zutaten und buntem Beiwerk frisch vom Markt oder aus dem Garten. Die Zauberformel ist so einfach wie die Zubereitung.“ Und diese lautet: Cointreau, der Saft einer halben frisch gepressten Limette und gut gekühltes prickelndes Sodawasser sind die Basis für eine Vielfalt an kreativen Cointreau-Fizz-Variationen. Durch Hinzugabe von Orangenscheiben, Himbeeren, Gurken und Basilikum oder Maracujas und Chili kann jeder seinen Cointreau Fizz mit persönlichem Touch kreieren. „Der Cointreau Fizz ist traditionsreich und modern zugleich. Ein Evergreen in der Cocktailwelt, der zum Kultgetränk avancierte“, so der Top-Spirit-Marketingdirektor.

www.topspirit.at

„HIRSCHKRAH“ UND „GREEN PANTHER“ AUS DER DESTILLERIE FRANZ BAUER VERTRAUEN AUF BEEREN BZW. KÜRBISKERNE – „ZWEI LIKÖRE, DIE IDEAL IN DIE HERBSTZEIT PASSEN“, SAGT DESTILLERIE-FRANZ-BAUER-GESCHÄFTSFÜHRER HANS-WERNER SCHLICHTE



Nannerl

HEIMISCHE LIKÖR-SPEZIALITÄTEN

Die Jahrhunderte alte Tradition der Liköre fand und findet bei Nannerl immer einen nahrhaften Boden. Als Spirituosenspezialist hat das Salzburger Unternehmen hier natürlich ein besonderes Augenmerk auf heimische Spirituosenspezialitäten gelegt. Da liegen Kräuter-, Marillen- und Pflaumenliköre natürlich nahe.

Nannerls „Salzburger Magenbitter“, der beliebte Kräuterlikör, nach geheimen Rezepten aus vielen heimischen Kräutern und Wurzeln zubereitet, ist so etwas wie das Flaggschiff in der „Liqueurflotte“ von Nannerl. Ob

in der 1-Liter-Fla-



sche, als Souvenir oder Mitbringsel im 40-ml-Henkel-Fläschchen, diese Spezialität ist ein zeitloser Genuss.

Der mehrfach prämierte, fruchtig-süße „Pflaumen-Liqueur“ mit hohem Pflaumensaftanteil und leichten Aromen von Vanille, Nelke und Zimt gibt es nicht nur in der 0,7-Liter-Flasche, sondern auch im 10-Liter-Kanister, da er sowohl in der Küche als auch im Schankbetrieb zahlreiche Einsatzmöglichkeiten bietet.

Der „Marillen-Liqueur“ sorgt mit fruchtigen Marillen, kombiniert mit Aromen von Vanille und Mandeln, für unbeschwertes Likörgenuss. Und das in verschiedensten Gebinden, wie etwa den berühmten Nannerl-Geigen, den lustigen Miniaturen oder den klassischen Taschenflaschen.

www.nannerl.at

MIT DEN SPEZIALITÄTEN „SALZBURGER MAGENBITTER“, „PFLAUMEN-LIQUEUR“ UND „MARILLEN-LIQUEUR“, UNTER ANDEREM IN DER FORMSCHÖNEN GEIGENFLASCHE, BIETET NANNERL FÜR JEDEN LIKÖRLIEBHABER DIE PASSENDE SORTE



Beam Suntory Österreich

KEINE PARTY OHNE „SOURZ“

„Sourz“, der süß-saure Partyshot, ist auch in Form von handlichen Miniaturen mit 2 cl in Österreich erhältlich. „Der Nr.1 Shot aus Großbritannien begeistert mit seinen knalligen Farben und dem einzigartig süß-sauren Geschmack als eiskühler Partystarter für eine unvergessliche Nacht mit Freunden“, weiß Karl Wurm, Commercial Director Beam Suntory Österreich. Sourz-Miniaturen sind in den Sorten Apple, in leuchtendem Grün, und Blackcurrant, in packendem Violett, verfügbar. „Die neonfarbenen Shots bieten mit einem Alkoholgehalt von 15 Vol.-% Partyspaß und mischen als praktische Miniatur die heimische Partyszene auf“, so Wurm.

Die Sourz-Miniaturen in den Geschmacksrichtungen Apple und Blackcurrant sind in Boxen zu je 25 Stück im C&C-Handel erhältlich. www.beamsuntory.at

Campari

„LIMITED EDITION ART LABELS“

Die drei neuen Campari-Etiketten – „Limited Edition Art Labels“ – wollen den seit 1860 zeitlosen Geschmack des italienischen Bitterlikörs widerspiegeln. Mit den neuen Designs soll überdies das Kultgetränk Negroni gefeiert werden. Ganz unter dem Motto „There is no Negroni without Campari“ zählt Campari bei den Bartendern weltweit zu der essenziellsten Komponente des Mixgetränks. Deswegen wird erstmals auf dem neuen Label-Design ein QR-Code platziert, der zu einem Video führt, in dem demonstriert wird, wie man den perfekten Negroni mixt.



DIE DREI NEUEN CAMPARI-ETIKETTEN – „LIMITED EDITION ART LABELS“

www.campari-austria.at

Top Spirit

KONTROLLIERTE QUALITÄT

Das Geheimnis von „Verpoorten Original“-Eierlikör liegt neben der Verwendung von Eiern aus Bodenhaltungsqualität auch in der Kristallraffination, in extra fein filtriertem Alkohol sowie in weiteren hochwertigen Zutaten, deren Zusammensetzung seit der Erfindung des gelben Klassikers von Generation zu Generation streng vertraulich weitergegeben werden.



FÜR DEN „VERPOORTEN COFFEE SHOOTER“ 4 CL VERPOORTEN-EIERLIKÖR INS GLAS FÜLLEN, ESPRESSO DAZU, MIT MILCHSCHAUM UND KAKAOPULVER DEKORIEREN

Der gesamte Herstellungsprozess und die weiteren Produktionsschritte werden von den Mitarbeitern der „Fachabteilung Qualitätssicherung“ begleitet und ständig geprüft. Um eine einwandfreie Qualität von Eigelb und Eiweiß zu garantieren, werden die Eier im eigenen Unternehmen aufgeschlagen.

www.topspirit.at