



PRESSEINFORMATION

GAST KLAGENFURT: Branchentreff der Wirte und Hoteliers

(Klagenfurt, den 04. März 2019). – Die Wintersaison endet, die Sommersaison steht bereits in ein paar Monaten vor der Tür. Somit ist jetzt ein optimaler Zeitpunkt, sich mit den neuesten Trends in Punkto Lebensmittel, Getränke und Ausstattung zu beschäftigen. Die 51. GAST KLAGENFURT vom 24. bis 26. März 2019 serviert ihren Messegästen über 350 Aussteller, gepickt mit den Ausstellungsschwerpunkten „E-Tourismus“ und „Eisspezialitäten 2019“ sowie der WEDL-Hausmesse. Parallel dazu gibt es Südösterreichs größte Weinmesse INTERVINO, an der rund 80 Winzer über 1.500 verschiedene Weinsorten präsentieren werden.

Vor dem Hintergrund einer gutverlaufenden Wintersaison in Kärnten, stehen auch die Vorzeichen für die kommende GAST KLAGENFURT vom 24. bis 26. März 2019 absolut gut. Bereits zum 51. Mal geht Österreichs größte Gastronomie- und Hotelleriefachmesse im Frühjahr in Klagenfurt über die Bühne. Die Fachmesse spricht mit ihrem Angebot nicht nur die „alten Hasen“ in der Branchen an, sondern ist vor allem für Neueinsteiger und Betriebsnachfolger eine wichtige Plattform, sich eingehendst über die Neuheiten im Gastrosektor zu informieren. Die rund 350 Aussteller auf der GAST KLAGENFURT zeigen alles rund um „Einrichtung & Ausstattung“, „Lebensmittel & Getränke“ sowie „Wellness & Outdoor“.

SCHWERPUNKTTHEMA E-Tourismus. – Online zu mehr Gästen. Von Social Media bis zu Bewertungsportalen – der Gast von morgen informiert sich im Internet. Die Zahlen sind eindeutig: Acht von zehn Österreichern sind täglich online und die Hälfte der Gäste bucht mittlerweile ihren Urlaub ausschließlich im Internet. Um alle Wirte und Hoteliers e-fit zu machen, bietet das Schwerpunktthema „E-Tourismus“ interessante Anbieter von digitalen Lösungen. Eine Vortrags-Lounge der Wirtschaftskammer Kärnten und das „Forum E-Tourismus“ der FH Kärnten (mit Keynote-Speaker Peter Gries von der Burger Factory) runden das Angebot ab.

Genussland IdeenKüche. - In diesem Jahr steht die Genussland IdeenKÜCHE ganz im Zeichen der „Frische“. Durch kurze Transportwege kommen unsere Genussland Kärnten Produkte immer frisch auf den Tisch. Frisch zubereitet von den heimischen Genuss Wirten werden sie zu einem Feuerwerk der Sinne. Ein echtes Geschmackserlebnis mit gutem Gewissen. Egal ob Frühstück, Brunch, Jause, Mittag- oder Abendessen, aus regionalen Spezialitäten lassen sich allerlei kreative Speisen zaubern. Man kann sich aber selbst von den Gaumenfreuden aus qualitäts- und herkunftsgesicherten Genussland Kärnten Produkten überzeugen. Denn: Vertrauen isst besser!

Kaffee-Lounge. - Gemeinsam mit der zweifachen Barista-Staatsmeisterin Tamara Nadolph werden die MessebesucherInnen in die Welt des Kaffees entführt! Aromatisch, traditionell und handwerklich bringen wir den Kaffeegenuss auf die GAST KLAGENFURT. Gezeigt wird die Vielfalt des Kaffees in seiner Zubereitung, des Geschmacks und seiner Präsentation. Gemeinsam mit der Kärntner Tourismus Schule stellen die Schüler ihr Talent und Können im Umgang mit Kaffee unter Beweis. Ein besonderer Programm-Höhepunkt ist die „Latte Art Show“, wo die Barista Staatsmeisterin Tamara Nadolph aus Villach täglich um 11.00 und 14.00 Uhr ihr Können unter Beweis stellt.

Staatsmeisterschaft der Jungköche. – Kochkunst auf Spitzenniveau zeigen junge Köchinnen und Köche anlässlich des „Duell der Jungköche“. An den ersten beiden Tagen (24. und 25. März) findet die Vorausscheidung statt, wo der „Landesmeister“ gekürt wird, und am 26. März steht das Finale am Programm, wo es um den Staatsmeister der Jungköche geht. Organisiert und durchgeführt wird das Duell der Jungköche vom „Klub der Köche Kärnten“ (KKK).

Kandlhofer-Halle. – Produktinnovationen werden hier unkonventionell und vor allem in einem außergewöhnlichen Ambiente in Szene gesetzt. Heuer ist es der Firma Kandlhofer u.a. gelungen, das bekannteste bayrische Bier „Hofbräu“ auf die GAST KLAGENFURT zu bekommen. Das Programm ist legendär und reicht von Modenschau und Maßkrug-heben über Livemusik und Weißwurst-Party.

Cocktailkreationen. – Es ist Zeit für die Cocktail-Trends! Denn der Sommer steht vor der Tür, immer mehr Gäste verbringen lange Abende auf Ihren Terrassen und das Urlaubsfeeling soll jetzt auch endlich ins Glas kommen. Gemeinsam mit der „Bar Solution“ gibt es in der Messehalle 4 nicht nur die besten „Bartender Tipps und Tricks“, wie man den richtigen Cocktail zubereitet sondern auch eigene Cocktail-Workshops am 25. und 26. März. Abgerundet wird das Angebot mit einer Flair-Show

mit Luca Valentin, einer Beluga Vodka Verkostung und einer Grandin Champagner Verkostung.

INTERVINO: EDLE TROPFEN AUS ÖSTERREICH, ITALIEN, SLOWENIEN & CO

Wie sagte einst Wolfgang Goethe: Das Leben ist bekanntlich viel zu kurz, um schlechte Weine zu trinken. Deshalb erfreut sich die INTERVINO, die größte Weinfachmesse in Südösterreich und im Alpen-Adria-Raum jedes Jahr größerer Beliebtheit. Mehr als 80 Winzer präsentieren in der Messehalle 3 rund 1.500 verschiedene erlesene Weine zum Verkosten und Kaufen. Heuer kommen die Aussteller nicht nur aus Österreich, Slowenien und Italien sondern auch erstmals aus Moldawien. Als besonderes Service lädt der „Kärntner Sommelierverein“ täglich zu einem 45-minütigen Wein-Crashkurs ein. Hier erfährt man alles rund um „Das ABC der Weinetikette“, „Echte Trinkreife – Haltbarkeit und richtige Lagerung“ bis zu „Welches Glas zu welchem Wein“.

HANDELSHAUS WEDL: WIEDER MIT EIGENER HAUSMESSE VERTRETEN

Nach dem großen Erfolg im Vorjahr, ist die WEDL Hausmesse wieder auf der GAST Klagenfurt vertreten. Als verlässlicher Partner in den Regionen Kärnten und Osttirol präsentiert das Unternehmen anlässlich der GAST KLAGENFURT die aktuellen Trends und Neuigkeiten aus dem Sortiment und bietet ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm für alle Besucher.

WEDL-GENUSSWELTEN ENTDECKEN. - Die Halle 5 der Klagenfurter Messe vereint die Welt von WEDL unter einem Dach. Mit rund 50 Ausstellern wird sie zum Hotspot für Kunden und Fachbesucher zugleich. Dabei präsentiert WEDL auf beeindruckende Weise seine Genusswelten und verstärkt den Austausch mit seinen Kunden. Neben Verkostungen und Produktpräsentationen wartet auf die Besucher ein interessantes Rahmenprogramm. So wird die WEDL Messe zur optimalen Plattform für bestehende und neue Kunden, um Ideen aufzugreifen, Innovationen zu entdecken und natürlich um Eindeckungsaufträge zu Top-Konditionen für Sommer 2019 zu schreiben. Beim Sommereindecker- Gewinnspiel gibt es außerdem die Möglichkeit, tolle Preise zu gewinnen.

RAHMENPROGRAMM ZUM VERWEILEN. - Nicht nur das einzigartige Sortiment sorgt auf der WEDL Messe für Begeisterung – an allen drei Tagen wird den Besuchern ein spannendes Rahmenprogramm rund um die Welt der Gastronomie geboten. So sorgen die Starköche Alexander Forbes, Thomas Dorfer sowie Alex & Angkana Neumayer an allen drei Tagen für eine köstliche Verpflegung der Kunden und Besucher. Der klassische Frühschoppen am Sonntag punktet in diesem Jahr mit

Bierführergulasch und einer Hanfbierverkostung. Neben den Masterclasses und Workshops der Vinothek Wedl mit Reinhard Pohorec und Suvad Zlatic ist die Masterclass der Genussregionen Österreich zum Thema Most am 25. März ein weiteres neues Highlight. Der Montagabend steht dann ganz im Zeichen der Region Alpe-Adria: Haubenkoch Markus Moser vom Hotel Pulverer, trendige Sommer-Cocktails 2019 und viel Unterhalt Unterhaltung bringen das außergewöhnliche Lebensgefühl dieser Region näher.

FAKTEN & BESUCHERSERVICE: ALLES RUND UM DIE GAST KLAGENFURT

Die GAST KLAGENFURT und INTERVINO finden von Sonntag, 24. März bis Dienstag, 26. März 2019 am Messegelände Klagenfurt statt und hält von jeweils 09.00 bis 18.00 Uhr, am Dienstag von 09.00 bis 17.00 Uhr geöffnet. Alle weiteren Details gibt es auf www.kaerntnermessen.at oder auf facebook.com/kaerntnermessen

Aussteller: 350 aus 8 Nationen

Ausstellungsfläche: 30.000 Quadratmeter (brutto)

Besucher 2018: 12.000

Themen:

EINRICHTUNG & AUSSTATTUNG (Anlagen, Maschinen und Geräte für die Hotellerie und Gastronomie » (Groß)küchentechnik » Tischkultur (Glas, Besteck, Porzellan, Dekoration) » Hotel- und Gastronomietextilien » Möbeldesign » Klimatechnik/Heizungssysteme, Be- und Entlüftung » Zu- und Umbau sowie Ausbau und Renovierung » Innovative Abrechnungs- und Buchungssysteme » EDV, Software, Datenverwaltung » Outdoor-Gastronomie » Einrichtungen für Kinderspielplätze » Catering und Partyservice » Franchising » Berufsbekleidung » Personalschulungen » Event- und Kongresstechnik » Internet » Hausprospekte/Ansichtskarten » Hygiene » Waschraumausstattung und Waschraumhygiene

LEBENSMITTEL & GETRÄNKE: » Lebensmittel » Feinkost/Bioproducte » Alkoholische & alkoholfreie Getränke » Wein, Most, Destillate » Spezialitäten aus Kärnten und dem Alpen-Adria-Raum » Intelligent food (Convenience, Tiefkühlprodukte, Fertiggerichte) » Weinprämierung » Alpen-Adria-Weinstraße » Jahrgangsvorkostungen » Edelbrände & Spirituosen » Essige & Öle » Bar Trends » Liquid Cooking » Kaffee » Kaffeemaschinen » Latte Art Shows,

WELLNESS & OUTDOOR » Das Bad im Hotel » Solarien, Saunen, Whirlpools » Schwimmbäder, Sanitär » Fitness, Massagen, Beauty-Einrichtungen » Kosmetik & Gesundheit

Die KÄRNTNER MESSEN sind der bedeutendste Veranstalter von Messen, Ausstellungen, Kongressen und Fachtagungen in Kärnten, der Zentralregion des Alpen-Adria-Raumes. Ihre Fachmessen sind internationale Branchenereignisse und machen weit über Österreichs Grenzen hinaus von sich reden. Am Messegelände Klagenfurt finden jährlich bis zu 10 Eigenmessen und weitere 200 Gastveranstaltungen statt. Die Eigentümer der „Kärntner Messen“ sind die Landeshauptstadt Klagenfurt mit 48 %, die Kärntner Landesholding und die Wirtschaftskammer Kärnten mit je 26 %.



RÜCKFRAGEN:

KÄRNTNER MESSEN, Public Relations, Messeplatz 1, 9021 Klagenfurt, Österreich

Christian Wallner, Telefon:0043(0)463-56800-24, E-Mail: wallner@kaerntnermessen.at

Produktinformationen der Aussteller

Brauerei HIRT präsentiert breitgefächertes Getränke-Portfolio

Das regionale Traditionsunternehmen „Privatbrauerei HIRT“ ist auch heuer wieder ein starker Partner der GAST KLAGENFURT und präsentiert gemeinsam mit der Weinagentur Jordan (verschiedene Winzer sind anwesend) und dem Getränkefachgroßhändler Piuk Gastro Service GmbH/Völkermarkt ein breitgefächertes Getränke-Portfolio.

novacom software gmbh: Integration needs an expert

novacom bietet Gastronomie-Software – Made in Austria. Da novacom die Software selbst entwickelt, sind wir in der Lage auf spezielle Wünsche unserer Kunden einzugehen und diese umzusetzen. In einer Welt, in der Vernetzung immer mehr gefordert ist, treten wir bewusst als Integrator auf.

Die Palette reicht vom NovaTouch[®] POS Gastronomie-Kassensystem mit perfekter Integration der mobilen Orderman Handhelds über die NovaTouch[®] Control Warenwirtschaft bis hin zur NovaTouch[®] Voucher Gutscheilverwaltung.

Als Full-Service-Dienstleister übernehmen wir für Sie die Planung, Ausarbeitung und Realisierung Ihres Projektes. Dabei greifen wir zurück auf jahrzehntelange Erfahrung und dutzende Erfolgsgeschichten. Wie auch immer Ihre Anforderung aussieht – wir haben die passende Lösung für Sie und Ihre Gäste.

Mit unserem bewährten Support-Konzept bieten wir Ihnen darüber hinaus intensive Betreuung, sollte es einmal zu Störungen kommen. Unser Lifecycle-Management bedeutet für unsere Kunden die sorgenfreie Nutzung unserer kontinuierlich optimierten Produkte und Dienstleistungen.

GASTROdat bietet Hotelsoftware für alle Betriebsgrößen an

Mehr Erfolg mit weniger Aufwand – unter diesem Motto entwickelt die Firma GASTROdat seit 1992 Hotelsoftware und bietet somit für alle Betriebsgrößen die richtige Hotelsoftwarelösung an. Am Puls der Zeit - vom perfekt erstelltem Angebot bis zum automatisiertem Marketing im Web. So hat GASTROdat seine bestehenden Kernkompetenzen im herkömmlichen Marketing ausgebaut und neben den bewährten Onlineprodukten weitere Meilensteine zum Thema Digitalisierung gesetzt.

Die neue *digitale* Dimension für Ihre Hotelangebote! Bequemer geht's nicht!
Profitieren Sie vom ...

- Digi-Email stylisch an das CI des Betriebes angepasst
- Digital-Angebot und Online-Angebot

Hochwertige Software- und Cloudlösungen von Casablanca

Casablanca Hotelsoftware steht für hochwertige Software- & Cloudlösungen, die speziell für die Hotellerie und Gastronomie entwickelt werden. Herzstück des Unternehmens ist das eigens entwickelte Hotelverwaltungsprogramm zur einfachen, zentralen Steuerung des Hotelbetriebes in jedem Bereich (Verwaltung, Vertrieb, Datenpflege, usw.).

Weiters wurde und wird die Hotelsoftware ständig mit Zusatzmodulen und Schnittstellen erweitert, um innovativ und mit dem Wandel der Zeit zu gehen. Zu unseren Onlinemodulen zählen beispielsweise das hauseigene Channel Management zur Wartung der Online-Kanäle, die Casablanca Homepagebuchung und der Casablanca Anfragemanager. Der modulare Aufbau ermöglicht einfache bis höchst komplexe Anwendungen – die Casablanca Hotelsoftware kann dadurch auf jeden Betrieb perfekt adaptiert werden.

CS4Web Creative Solutions: Websites & virtuelle 3D-Rundgänge

Website. - Sie ist die Basis aller Maßnahmen im Online-Marketing. Auf ihr laufen alle Fäden zusammen, nach ihr wird gesucht und sie wird gefunden - DIE WEBSITE. CS4Web realisiert Websites am neuesten Stand der Technik, mit attraktiven Grafik-Konzepten, Style-Guides und schlagkräftigen Texten. Responsive implementiert und unabhängig vom Endgerät, werden CS4-Websites sowohl über PC, Tablet und Handy gesucht, gefunden, besucht und konsumiert.

Selbst warten - Geld sparen. - Die Zeit ist knapp, das Budget meist auch. Wer Geld sparen will, sollte Änderungen auf seiner Website selbst durchführen. *Keine Zeit?* Alle CS4-Websites basieren auf leicht verständlichen und bestens zu bedienenden CMS-Systemen. *WordPress, oder Joomla sind Fremdworte für Sie?* Für uns nicht. Wir arbeiten täglich mit diesen Systemen, bauen Strukturen auf, optimieren und schulen Sie entsprechend ein, damit Sie Zeit sparen und alle Möglichkeiten haben, mit Ihrer Website zu arbeiten und erfolgreich zu sein.

Virtueller 3D-Rundgang – ViVis3D. - ViVis3D ist ein komplettes, maßstabgetreues und realistisches 3D-Modell eines realen Ortes und liefert automatisch generierte Grundrisse aller Stockwerke. Ein ViVis3D-Projekt besteht aus einer Vielzahl einzelner Aufnahmen und bietet dem Betrachter ein multimediales Erlebnis in 3D! Individuell

einsetzbar - Hotels, Pensionen, ... profitieren bereits davon, ebenso Sport- und Freizeiteinrichtungen, Eventhallen, Fitnessstudios, uvm. Mit der Möglichkeit die virtuellen 3D-Rundgänge überall einbinden zu können, sind die Einsatzmöglichkeiten schier grenzenlos.

Krasskrün: Spezialist für Online Marketing und Webdesign

„Ganz schön krass“, haben wir uns gedacht, als wir die Werbelandschaft in Österreich gesehen haben. „Das können wir krasser“, haben wir uns 2013 gedacht und die Werbeagentur Krassgrün gegründet. Wir sind ein junges Team, verrückt nach neuen Ideen, lieben die Möglichkeiten, die das Internet uns und unseren Kunden bietet. Wir gehen jedes Projekt mit flammender Leidenschaft an und löschen den Durst nach neuen, innovativen Lösungen. Bei uns sind Gläser nie halb leer, nicht mal halb voll, sondern wir glauben an das Potenzial unserer Kunden und bringen ihren Werbeauftritt zum Übersprudeln. Gönn dir davon auch mal ein Glas mehr!

Online Marketing. - Postings die vom Herzen kommen. Wir holen mit gezielten Kampagnen potentiellen Kunden auf deine Webseite. Von Suchmaschinenmarketing bis hin zu Social Media - allen voran Platzhirsch Facebook. Unser Ziel: Dich und deine Produkte mit Herz ins Rampenlicht zu setzen.

Webdesign. - Webseiten die Eis zum Schmelzen bringen. Deine Webseite ist der Publikumsmagnet welcher deine Marke im Internet präsentiert. Unser Ziel: Anfragen und Onlineverkäufe zu generieren. Deine Besucher werden vor Begeisterung dahinschmelzen.

Grafikdesign. - Grafik die fesselt. Wir verleihen dir und deiner Marke neuen Glanz. Mit leidenschaftlicher Kreativität entwerfen wir Webseiten, Kampagnen und Designs für deine Printwerbung. Unser Ziel: Maximaler Erfolg und fesselnde Blicke

Hofbräu München - Braukunst mit Tradition für Genießer von heute

Hofbräu München ist weltweit ein Begriff. Menschen verbinden den Namen mit qualitativ hochwertigem Bier in Maßkrügen, geselliger Stimmung, bayerischer Musik, Bedienungen in Dirndl, typisch bayerischem Essen, dem Hofbräuhaus und dem Oktoberfest. Begonnen hat die Geschichte von Hofbräu München mit einer kulinarischen Herausforderung vor mehr als 400 Jahren: Da seinem Hofstaat das in München gebraute Bier nicht schmeckte, gründete Wilhelm V., Herzog von Bayern, 1589 das Hofbräuhaus – die Geburtsstätte von Brauerei und Gastronomie. Heute ist die Brauerei Staatliches Hofbräuhaus in München eine von zwei noch in Münchner

Hand verbliebenen Traditionsbrauereien. Als Franchise-Geber bietet Hofbräu München zwei mögliche Gastronomie-Konzepte an: das Hofbräuhaus- Konzept sowie für kleinere Gastronomien das Hofbräu- Konzept. Zwei lizenzierte Gastronomie-Partner in Österreich gibt es bereits: das „Hofbräu zum Lindwurm“ in Klagenfurt und das „Hofbräu am Steinertor“ in Krems.

2019 ist Hofbräu München erstmalig auf der GAST in Klagenfurt vertreten. In der Getränke Kandlhofer-Halle (Halle 2) präsentiert Hofbräu München sein helles Vollbier „Hofbräuhaus Hell“ im nostalgischem Design mit der HB-Schutzmarke - eine der ältesten deutschen Biermarken. Das ganzjährig verfügbare „Hofbräuhaus Hell“, ein klassisches malzbetontes Helles im Retrokasten in der 0,5l-Euroflasche, erfreut sich stetig wachsender Absätze in Deutschland vorrangig außerhalb Bayerns und der deutschsprachigen Alpenregion. Neben dem Hellen kommen das „Hofbräu Original“, die „Münchner Weisse“, der „Hofbräu Maibock“ und das „Hofbräu Sommerwickl“ zum Ausschank. Für das leibliche Wohl der Standgäste sorgt Hofbräu- Gastronomie-Partner „Hofbräu zum Lindwurm“ aus Klagenfurt mit typisch- bayerischen Schmankerln.

Besuchen Sie uns am Messestand mit bayerischem Biergarten in Halle 2, Stand 1 und 2. Wir freuen uns auf Ihren Besuch und interessante Gespräche.

Hotelwebbee hat die Online-Experten

hotelwebbee. Ihr Partner in allen web-basierten Fragen rund um Ihr Hotel und Gewinner des German Brand Awards 2018. Webseiten, Social Media, Bewertungsmanagement, Suchmaschinenoptimierung (SEO), digitale Werbung und Kreatives – alles aus einer Hand. Nutzen Sie die Möglichkeit des kostenlosen Web-Checks mit einem Online-Experten von hotelwebbee. und lassen Sie die komplette Onlinepräsenz Ihres Hotels in 20 Minuten hier vor Ort optimieren. Das alles und noch mehr Informationen finden Sie auch online unter www.hotelwebbee.com

Neue Zapfqualität von Unteregger Schanksysteme

Mit unserem neuen Zapfhahn, aufgrund seiner futuristischen Form auch „Eistüte“ genannt, lässt sich bei allen CO²-hältigen Produkten eine bisher unbekannte Ausschank - Qualität erzielen. Die „Eistüte“ schafft mit einer überaus schonenden Einbringung ein Cola mit über **8 Gramm CO²/Liter im Glas** zu zapfen. Mit dem neuen Zapfhahn ist es ebenfalls möglich, sensible Produkte wie beispielsweise Prosecco

in perfekter Qualität auszuschenken. Die Zubereitung von Mischgetränken wie Hugo oder Aperol Spritz wird durch maximale Qualität und Geschwindigkeit ab jetzt zum reinsten Vergnügen.

Profi – Kaffeeshows live im Unteregger Kaffeestudio

Lassen Sie sich im Unteregger Kaffeestudio Halle 1 | Stand E24 von unseren, in der internationalen Kaffee-Community bestens bekannten und erfolgreichen Kaffeekünstlern Julie Oblamski und Tristan Rus begeistern.

Unser Programm:

- täglich um 11:00 Uhr – Der perfekte Espresso
- täglich um 13:00 Uhr – Die Latte Art Show
- täglich um 15:00 Uhr – Latte perfetto

Von Kaffee-Spezialitäten in verschiedensten Variationen zum Verkosten über die unterschiedlichen Verfahren der Kaffeeröstung bis hin zum passenden Equipment wie Espressomaschinen, Kaffeeautomaten, Filterkaffeemaschinen sowie Mühlen und Zubehör präsentieren wir alles rund um das spannende Thema Kaffee. Profi-Baristi bereiten Espresso, Filterkaffee oder Cold Brew mit verschiedensten Methoden zu und beeindrucken mit kreativen Milchschaum-Dekorationen.

Dry Ager - Fleischreifeschrank

Das perfekte Steak – eine Frage des perfekten Timings! Rindfleisch braucht Reife. Und Reifung braucht Zeit. Dry Aging – übersetzt „Trockenreifung“ – ist die traditionelle Methode, um Fleisch außergewöhnlich zart und geschmacklich intensiv reifen zu lassen. Ein Jahrzehnte altes Verfahren, durch das Rindfleisch seine denkbar höchste Veredelungsstufe erlebt. Denn um das perfekte Steak zu bekommen, braucht es keine andere Zubereitungsmethode, sondern einen neuen, alten Reifeprozess. Lassen Sie sich die hohe Kunst der Fleischveredelung in Halle 1 | Stand E24 von unseren Spezialisten vorführen!