

**Nachhaltiges Traisental**

Eine Arbeitsgruppe widmet sich dem nachhaltigen Weinbau | 10

**Eine Frage der Lage**

Die Traditionsweingüter arbeiten an ihrer Lagenklassifizierung | 10

# ÖGZ Gastronomie

## Die etwas andere Mostschenke

Gastro-Einrichter **Wögerer** hat die Mostschenke der Familie Brunner in Ilz gestaltet – mit moderne Stilelementen in einem alten Bauernhaus

Seit 1999 betreibt die Familie Brunner im alten Bauernhaus aus dem Jahr 1732 in Ilz in der Südoststeiermark eine etwas andere Mostschenke.

Nun wurden die Räumlichkeiten im Kellergeschoß im modernen, zeitlosen Ambiente adaptiert und schlagen so eine Brücke zwischen Tradition und Moderne. Das Konzept dazu lieferte Wögerer GmbH, der Profi auf dem Gebiet der Planung und Einrichtung von Gastronomie und Hotellerie aus Steyr.

Die gemütliche Kellerbar wurde mit Glas- und Steinwänden versehen. Harmonisch dazu wurde dunkles Leder und Eichenholz ausgesucht. Die in die Wand integrierten Produktpräsentationen zeigen die vielfältige Auswahl.

Im anschließenden Verkostungsraum mit Ziegelriemchenwänden und Gewölbe lädt ein großer Degustationstisch mit eingebauter Nirowanne zum Verkosten der haus-eigenen Produkte und Verweilen in stimmungsvoller Umgebung ein.

**Kontakt: Mostschenke Günter Brunner, Ilz; [www.mostschenke.at](http://www.mostschenke.at); Wögerer GmbH, T.: 0752/889-0, [www.woegerer.at](http://www.woegerer.at)**



**Oben: Die gemütliche Kellerbar aus Eichenholz mit modernen Ledersesseln  
Unten: Ein Tisch aus einem Eichenbaumstamm steht im Verkostungsraum**



**GASTRO-STYLE**

Gastronomie- und Hotellerieeinrichtung

---

GASTRO-STYLE Georg Keiblinger GmbH. Tel/Fax +43.7673.75402  
[www.gastro-style.at](http://www.gastro-style.at) office@gastro-style.at

## Gesunde Küche – bewusste Ernährung

Das sind die Themen der nächsten Kröswang-Akademie in Böheimkirchen und Villach

Durch die beiden Nachmittage wird Referent Siegfried Wintgen führen, der als Küchenmeister, Gesundheitswissenschaftler und Ernährungsexperte das Anliegen hat, besonders Gastronomen bei Ernährungsfragen zu unterstützen.

**Ernährung: Theorie & Praxis**  
Siegfried Wintgen wird einerseits die grundlegenden Aspekte einer sinnvollen und bedarfsorientierten Ernährungsweise vorstellen und unser tatsächliches Essverhalten im Alltag diskutieren. Andererseits beschäftigt sich der Experte mit dem Thema Lebensmittelproduktion und Lebensmittelqualitäten. Aus diesen beiden

Grundthemen werden praxisorientierte Lösungsmodelle kreiert, die auch im Alltag in der Gastronomie umgesetzt werden können. Im Anschluss gibt es wie immer ein kleines Abschlussbuffet, wo die Möglichkeit zur Diskussion mit dem Referenten geboten wird.

Die Seminarkosten betragen € 25,- pro Person.  
Termin 1: Montag, 28. Februar, 15.00 bis 18.00 Uhr bei Kröswang, Würthstr. 5, Böheimkirchen;  
Termin 2: Dienstag, 1. März, 15.00 bis 18.00 Uhr, Josefinenhof Thermenparkhotel, Kadischenallee 8, Warmbad Villach.

**Infos und Anmeldung unter: [www.kroeswang.at/akademie](http://www.kroeswang.at/akademie)**

## Professionelle Websites

Gastronomen können jetzt auch ohne spezielles Fachwissen günstig die eigene Website gestalten

Die Wirtschaftskammer Tirol, Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft, und das Tiroler Unternehmen Proartist-Webdesign kooperieren bei der Webseite-Bereitstellung für Gastronomen.

Bernd Wegscheider von Proartist will mit dieser Gesamtlösung für den Internetauftritt von Restaurants für mehr Professionalität und Benutzerfreundlichkeit sorgen. Ohne hohe Investitionskosten und mit geringen Zeitaufwand können Gastronomen mit wenigen Klicks ihre Homepage selbstständig erstellen und im Internet veröffentlichen. Eine Internetpräsenz ist heute eine der wichtigsten Schnittstellen zwischen Gast und Gastronom und trägt mit hohem Anteil dazu bei, Neukunden zu gewinnen.

Mit dem Angebot von [restaurant-homepage.eu](http://restaurant-homepage.eu) kann man ohne Programmierkenntnisse in kürzester Zeit eine attraktive Webseite erstellen. Gastronomen können diese Webanwendung einen Monat lang unverbindlich und kostenlos testen. Der maßgeschneiderte Funktions-

umfang deckt alle Anforderungen einer modernen Restaurant-Homepage ab. Das Konzept dazu ist denkbar einfach. Der Gastronom wählt sich eine Internetadresse und ein Design aus über 800 Vorschlägen aus. Das Design wird mit dem Firmenlogo versehen und der Unternehmensfarbe angepasst. Die Inhalte der Seiten, wie Texte, Bilder, Videos, Speisekarten, Anfahrtspäne und Kontaktformulare, lassen sich über einen Texteditor per Mausclick einfach einfügen. Inhalte aus bereits bestehenden Webseiten können kostenlos übernommen werden. Der strukturierte Webseitenaufbau erfüllt alle Voraussetzungen zum Auffinden durch Suchmaschinen im Internet. Über die erfolgten Zugriffe informiert eine tagesaktuelle Statistik.

[www.restaurant-homepage.eu](http://www.restaurant-homepage.eu)



Le Serre Nuove  
Bell'Ornellaia 2008

93 Punkte  
**ROBERT PARKER**

92 Punkte  
**FALSTAFF**

**28,60**  
EURO  
pro 0,75 l Flasche  
Preis für Gastronomie  
zuzüglich MwSt  
Abgabe in 6er Kartons  
ArtNr. 12213 08

erhältlich bei

**MORANDELL**  
FÜHRENDE WEINSPESIALIST SEIT 1926  
EXKLUSIVIMPORTEUR  
WÖRGL – IMST – EUGENDORF – GRAZ  
TEUFENBACH – LENDORF – SCHWECHAT