MIXED NEWS

ERFRISCHENDE FARBVARIATIONEN IM GLAS

BÖSMÜLLER BEEINDRUCKT MIT FARBENFROHEN SOMMERCOCKTAILS

Bösmüller beeindruckt nicht nur mit hochwertigen Druckerzeugnissen und innovativem Verpackungsdesign - Ing. Doris Wallner-Bösmüller, Geschäftsführerin mit Freude, Herz und Leidenschaft, verwöhnt ihre Kundinnen und Kunden heuer mit speziellen Farbmischungen und sorgt mit den exklusiven Sommercocktails für Genussmomente der Extraklasse. Die alkoholfreien Cocktails in vier Geschmacksrichtungen gibt es bei jedem Beratungsgespräch oder Farbabstimmen.

Bluesprint, Pink Printer, Yellowpress & B-Black nennen sich jene vier Kreationen, welche zusammen mit Heidi's Exquisit Catering für den Familienbetrieb entwickelt wurden. Die CMYK-Cocktails (CMYK ist ein subtraktives Farbmodell, das die technische Grundlage für den modernen Vierfarbdruck bildet. Die Abkürzung CMYK steht für die Farbbestandteile Cyan, Magenta, Yellow und den Schwarzanteil Key) sind einfach zuzubereiten und werden vom Bösmüller-Team frisch gemixt.

BIO RHABARBER-NEKTAR

Passend zu den sommerlichen Temperaturen bietet das Genussregal in der Südsteiermark einen fein säuerlichen Rhabarbersaft an, der sich ideal für fruchtige Sommerdrinks eignet: Der Rhabarber stammt aus vollbiologischem Anbau von Feldern in der Südsteiermark. Aufgrund des vorteilhaften Klimas ist bereits das Ausgangsprodukt von höchster Qualität. Eine hochwertige Verarbeitung macht den BIO-Rhabarber-Nektar zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis! Erhältlich ist der Rhabarber-Nektar im Genussregal Vinofaktur Südsteiermark bzw. im Onlineshop. Auf 1700 m² Fläche finden die Besucher der Vinofaktur eine regionale Produktvielfalt sondergleichen – von der größten Vinothek der Steiermark über Chutney, Käse, Marmeladen, Nudeln, Senf, Schinken und Würstel, Eingelegtes bis hin zu Edelbränden und Whisky.

www.genussregal.at
www.vinofaktur.at

ARBEITEN IN DEUTSCHLANDS HÖCHSTEM HOTEL

FRANKFURTS MARRIOTT HOTEL STELLT KÖCHE UND SERVICEPERSONAL EIN

Das Marriott in Frankfurt am Main – mit 159 Metern Deutschlands höchstes Hotel – bietet nicht nur einen tollen Ausblick auf die Bankenmetropole, „sondern auch exzellente Jobperspektiven", sagt Hoteldirektor Hansjörg Hefel. Der Österreicher leitet das führende Tagungshotel in der Rhein-Main-Region, in dem jährlich mehr als 1.500 Veranstaltungen stattfinden. Sein Team von derzeit rund 250 Mitarbeitern aus 44 Nationen will er um neun Servicekräfte und drei Köche aufstocken. Bewerbungen aus dem Alpenraum nimmt er gerne an, „denn die Hotelfachschulen sind gut und es gibt keine Sprachprobleme", so Hefel im Gespräch mit OSCAR'S. Das Arbeitsumfeld im Marriott in Frankfurt sei sehr attraktiv: „Wir zahlen nach Tarif und gelten Überstunden ab. Arbeitskleidung wird gestellt und wir haben für Mitarbeiter auch günstige Zimmer in der Nähe des Hotels angemietet." Die Mitarbeiter können im Hotel oder einem der weltweit 520 Marriott-Hotels auch schnell Karriere machen – wie Hefel, der als Rezeptionist in einem Wiener Hotel begann. Gute Arbeitsbedingungen hält der Hoteldirektor für wichtig, um Mitarbeiter zu gewinnen und zu halten. Das funktioniert offensichtlich gut, denn während rund die Hälfte aller Koch-Azubis die Ausbildung abbricht, haben im Frankfurt Marriott Hotel in den vergangenen drei Jahren alle ihre Lehre beendet.

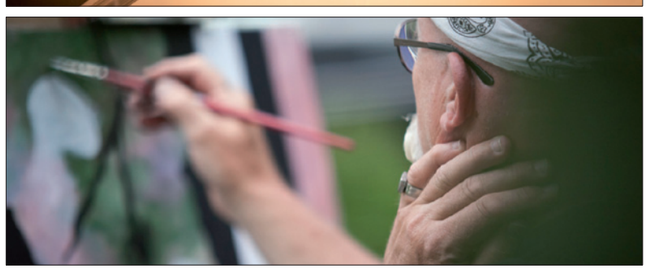
CUISINE VAPEUR

KREATIVE INSPIRATIONEN MIT DAMPF

Wir haben uns im Kreis unserer Kundschaft nach deren bevorzugten Rezepten erkundigt. Unser Chefkoch hat diejenigen Rezepte beigesteuert, welche er am liebsten an den Salvis Druck-Steamer Seminaren vorstellt. Herausgekommen ist eine einzigartige Sammlung von originellen, modernen und verblüffenden Rezepten europäischer Spitzenköche, welche sich ihre tägliche Arbeit ohne den Salvis Druck-Steamer nicht mehr vorstellen können.

Möge dieses Buch eine freundliche Aufnahme bei allen Liebhabern moderner Kochtechniken finden! Der Leser kann sich Seite um Seite inspirieren lassen und von der langjährigen Erfahrung sowie der Kreativität der Autoren profitieren. Haben Sie den Mut, Neues auszuprobieren und das Potenzial des Salvis Druck-Steamers auszuloten! Wir sind überzeugt, dass Ihnen jedes Rezept gelingen wird, was Ihre Gäste höchst erfreut anerkennen werden!

GRENZARTIG

KÜNSTLERTAGE & CO.

Die 5. Künstlertage „grenzARTig" im alpin art & spa hotel naudererhof in Nauders waren wieder einmal eine gelungene Veranstaltung. Mit dem „art & genuss-sommer" grenzARTig setzt Kurt Kleinhans Kunstimpulse in der Region Terra Raetica. Die zwölf, von einer Jury ausgewählten Künstler aus vier Nationen konnten ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Die Künstler, die teilweise schon eigene Ausstellungen in ganz Europa und Übersee vorweisen können, setzten durch ihren schöpferischen Akt und durch die individuellen Gestaltungsprozesse mit ihren Bildern und Skulpturen nachhaltige Eindrücke. Das Kulinarium „grenzARTig" und die „Boogie-Woogie Night" mit Tirols bestem Boogie-Woogie Pianisten Robert Roth & Band rundeten die Künstlertage im naudererhof ab. Die Werke der Künstler sind ein Jahr lang in der Hotelgalerie im alpin art & spa hotel naudererhof zu sehen.