



23. WIENER RESTAURANTWOCHE

Am Ende sind alle satt und zufrieden

GUSTOSTÜCKERL. Die 23. Wiener Restaurantwoche ist vorbei, Veranstalter Culinarius zieht Bilanz – und die kann sich sehen lassen: Die 71 teilnehmenden Top-Restaurants aus Wien und Umgebung (in Summe 55 Hauben) lockten 17.500 Feinschmecker an, die sich einen zweigängigen Lunch oder ein dreigängiges Dinner zum exklusiven Jubelpreis von 14,50 bzw. 29,50 € gönnten.

Erneut war die Nachfrage für den renommierten Event so groß, dass einige Restaurants bereits nach kurzer Zeit ihr Kontingent aufstockten. Gastronom **Martin Pichlmaier** (Pichlmaiers zum Herkner) sprach von einem „absoluten Erfolg“, der sich auch in den Buchungsdaten spiegle: Die Restaurantwoche sorgte immer wieder für neue Kunden, von denen viele zu Stammkunden werden. Die nächste Restaurantwoche ist bereits in Planung: Sie soll von 14. bis 20. März 2022 stattfinden. (red)



1. Michael Fritz, Dominik Holter, Petra Führich, Peter Dobcak, Marcel Ruhm;
2. Bernhard Sieber mit Begleitung (l.), Friedrich Schiller und Frenkie Schinkels mit seiner Frau Romana;
3. Peter Dobcak mit Gattin Silvia und Veronika Klimaschewski;
4. Veronika Hentschel und Christa Kern;
5. Christoph Fäbl und Friedrich Schiller;
6. Helmut Richter.

TERMINE

ECR Tag Heuer steht der jährliche große Branchentreff im Zeichen des Slogans „Retaility“ – ein Kofferwort aus Retail und Reality, und eine Anspielung darauf, dass Covid „aus beiden Variablen beinahe Unbekannte“ gemacht hat.
11. November 2021, Eventhotel Pyramide, Vösendorf.

Anuga Die Weltleitmesse für Ernährung wird heuer erstmals durch die digitale Messe „Anuga@home“ ergänzt. Gemeinsames Motto des Fachmessenbündels: „Taste the Future“
9.–13. Oktober 2021, Messeplatz, Köln.

PRODUKT DER WOCHE

Weißes Gold aus Kärnten

NATURCOLA. Es scheint ein ungeschriebenes Gesetz zu sein, dass ein Getränk, das als Cola firmiert, auch die damit assoziierte charakteristische dunkle Farbe haben muss. Verantwortlich dafür ist allein der Zusatzstoff Zuckercouleur. Weil sich Versuche, farbloses Cola zu etablieren, aber nie durchgesetzt haben, hat man in den letzten Jahrzehnten Abstand von derlei Experimenten genommen.

Geradezu revolutionär mutet nun das „FloraCola“ aus Kärnten an: Es ist durchsichtig, kommt ohne künstliche Aromen, Emulgatoren und Koffein aus – und schmeckt doch nach Cola. Geschmacksgebend ist (neben österreichischem Zucker) allein die auch als „Colakraut“ bekannte Eberraute. Als Sirup zum Selber-Spritzen schon länger im ausgesuchten LEH (u.a. bei einigen Spar-Kaufleuten und v.a. in Kärnten) sowie online erhältlich, findet sich FloraCola österreichweit ab sofort als fertiges Getränk in der 0,33 l-Glasflasche in den Getränkeregalen sämtlicher zwölf Metro-Märkte wieder. (red)



© FloraCola