

inhalt



S26

Gute Convenience ist für viele Betriebe die alles entscheidende Frage. HGV PRAXIS hat Top-Produkte aufgestöbert. Zu lesen ab Seite 26.

cover

magazin

- 5 Editorial
- 6 Hotshots
- 8 Jobnews
- 10 Magazin
- 58 Impressum



18

aktuell

- 14 11. GV-Symposium von HGV PRAXIS:
Im Wildwasser des Wandels



20

gastronomie

- 18 Hannah Neunteufel eröffnet „Guten Fang“:
Das Netz ist ausgeworfen
- 20 Burgstallhütte in Flachauwinkl:
Von der Alternative zum Top-Seller
- 24 Qualität: XXXLutz setzt auf Hofkultur
- 26 Convenience: Kaufen oder selber machen
- 28 Interview mit Franz Ablinger:
Chef Selection: besser als hausgemacht
- 30 Messe-News
- 34 Grätzelreport: Die Wiener Stumpergasse
- 36 Sommeliers: Zlaticis erneuter Anlauf
- 37 Messen-News



42

gv-praxis

- 42 Wie aus Essenresten Smart Waste wird
- 46 Euresst im ORF: Wo der Hunger Sendepause hat
- 48 Markt-News
- 50 Automatenrestaurant mit 300 Produkten
- 52 Markt-News
- 54 AGÖ-Nachrichten: News und Herbstprogramme
- 56 GV-News

Foto © HGV PRAXIS, Modell: Priska Duschilbauer



Thematisch wurde naturgemäß die Donau in den Mittelpunkt gerückt.

DAS NETZ ist ausgeworfen

Die Wiener Gastronomin Hannah Neunteufel, die aus Ybbs abstammt, hat ihr neues Restaurant – Der Gute Fang – ebendort mit perfektem Donaublick in Betrieb genommen.

Entstanden ist ein gediegenes Dining-Restaurant direkt am Donauufer mit edlem Interieur und gemütlichem Ambiente. Das Raumerlebnis, das die Architekten von **BWM** geschaffen haben, nimmt Bezug auf die Donau. Ein wichtiges Designelement ist die starke Horizontalität, der Boden aus Terrazzo mutet wie ein Kieseluntergrund an. Das Masterpiece des Lichtdesigns von Patrick Rampelotto schwebt wie eine goldene Wolke über der mit ausgesuchten Stoffen bezogenen Möblierung. Die Wände schmückt die erste Hängung der pam-artgalerie – exklusive Kunstwerke aus der Privatsammlung von Paul Müller.



Kann sich nach Monaten turbulenten Baustellenlebens einen Sundowner an der „Fischbar“ genehmigen: Hannah Neunteufel.

Auch der Spezereien- und Geschenke-Shop und die Onlineportale sind geöffnet (dergutefang.at). Die frisch gebackene, pfundige Homepage

gibt einen detaillierten Überblick und bündelt alle Optionen für das neue Gastro-Spektakel aus Restaurant, Bistro, Shop und exklusivem Catering für die generalsanierte Stadthalle.

„Der Gute Fang“ mit Schauküche wartet täglich mit Gemütlichkeit für entspannten Gourmetgenuss auf. Zum schick Ausführen, für spontane Anlässe, Geschäftsessen, Familienfeiern. Das dazugehörige Bistro „Fischbar“ mit Donaugarten bietet sich den Gästen all-day-long vom Frühstück bis zum Sundowner

Foto © Mario Jöhannik



„Der Gute Fang“ ist eine Kreation aus den Händen von BWM-Architekten.

ner als Treffpunkt für jede Gelegenheit an.

„Die Restauration steht für entspannten Genuss mit wohlüberlegter Speisenvielfalt, mit ansprechender Getränke- und Weinkarte und gelebter Gastfreundlichkeit und bietet ein gastronomisches Niveau, das Genießer erfreut und trotzdem nicht überheblich ist. Jeder Moment soll gastronomische Klasse berühren“, schürt Unternehmerin Hannah Neunteufel



verloren geglaubte gastronomische Hoffnungen im Gespräch mit HGV PRAXIS.

Das motivierte, erfahrene Team vom Guten Fang möchte seinen Gästen kulinarische Freude und schöne Stunden bieten. Ein Platz für Genuss mit mediterranem Lebensgefühl direkt am Donaulido bildet die neue Basis dafür.

>red<

www.dergutefang.at