

MENU SYSTEM

the fine art of cooking



NEWS



ALLES FÜR DEN
GAST
ALLMOUNTAIN

18.–20.3.'07
Messezentrum Salzburg
ARENA · Stand 502

ALLES FÜR DEN
GAST
WIEN

15.–18.4.'07
Messezentrum Wien
Halle A3 · Stand 507

Induktion beim Meixner's in Wien

Berta Meixner ist begeistert – und verzaubert die Gaumen ihrer Gäste!

Bereits seit Jahren zählt das „Meixner's“ in Wien zu den ganz heißen Tipps unter den Feinschmeckern. Berta Meixner kocht mit ihren Mitarbeitern eine klassische „Wiener Küche“ mit saisonalen Schwerpunkten. Sie versteht es, die Gaumen der Gäste mit Leckereien aus der Küche stets aufs Neue zu verzaubern. Patron Karl Meixner bewirbt die Gäste und verwöhnt sie mit den dazu passenden edlen Tropfen. Er gilt als wahrer Fachmann in Sachen Wein, Bier und Schnaps, dementsprechend groß ist auch das Angebot aus seinem riesigen Sortiment. Die liebenswerte Atmosphäre in der gemütlichen Gaststube und dem ruhigen Gastgarten lädt zum Verweilen und Wiederkommen ein.

„Es gibt viele sehr gute Gründe, zum Meixner zu gehen . . .“, schrieb die „Österreich A LA CARTE“ 2004 und

lobte dabei die gute Küche und Bewirtung. Seit Oktober 2006 gibt es noch einen guten Grund mehr. Das technische Herz der Küche wurde erneuert, gekocht wird auf einer MENU SYSTEM Induktionsherdanlage.

Der Griff zum „Original“ bei der Anschaffung eines neuen Herdes stand für die Gastwirte außer Frage.

Sie schätzten die bereits im Vorfeld äußerst kompetente Beratung und professionelle Betreuung. Die Herdanlage ist selbstverständlich maßgeschneidert und bis ins letzte Detail genau auf die Wünsche des Kunden angepasst.

Durch die enge Zusammenarbeit mit dem Werk wird auch schon mal

etwas zuvor Unmögliches möglich gemacht. Ebenso wurde der Einbau der Herdanlage präzise und zeitgenau geplant, um für den Kunden keinen Geschäftsausfall wegen des Umbaus zu verursachen. Dieser erfolgte mit und unter der gestrengen Aufsicht des Serviceleiters. Die Wünsche des Kunden stehen auch dabei immer an erster Stelle. Nach der Einschulung durch unser Fachpersonal stand den „Meixner's“ einem Kochvergnügen der neuen Art nichts mehr im Wege.

Die Investition hat sich auf jeden Fall gelohnt und wird sich in kürzester Zeit amortisieren. Herr Meixner beschrieb seine Zufriedenheit mit dem neuen Herd ganz einfach: „Wir sind vollauf begeistert, der neue Herd ist nahezu kitschig“. Wir freuen uns mit Ihnen und wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

www.meixners-gastwirtschaft.at



Berta Meixner kocht mit ihren Mitarbeitern eine klassische „Wiener Küche“ mit saisonalen Schwerpunkten. (oben)

Patron Karl Meixner bewirbt die Gäste. Er gilt als wahrer Fachmann in Sachen Wein, Bier und Schnaps. (links)

Die liebenswerte Atmosphäre in der gemütlichen Gaststube und dem ruhigen Gastgarten lädt zum Verweilen und Wiederkommen ein. (rechts)



In dieser Ausgabe:



Induktion beim Meixner's
Berta Meixner verzaubert Ihre Gäste mit Induktion 1



Viele innovative Neuheiten
Die neue Herdgeneration von MENU SYSTEM ist da 2



Gourmetköchetreffen '06
Das war der 5. Akt: Auf der Herbst-GAST versammelte sich die Kochelite des Landes 3

Seehotel Grüner Baum
Auch in Hallstatt wird mit MENU SYSTEM gekocht 3

Editorial und Impressum 3

Weitblick
Ein Österreicher ist Schweizer Koch des Jahres! 4

Service & Infos 4



Die neue Herdgeneration – voller innovativer Neuheiten!

MENU SYSTEM baut Vorsprung in der Herdtechnik weiter aus

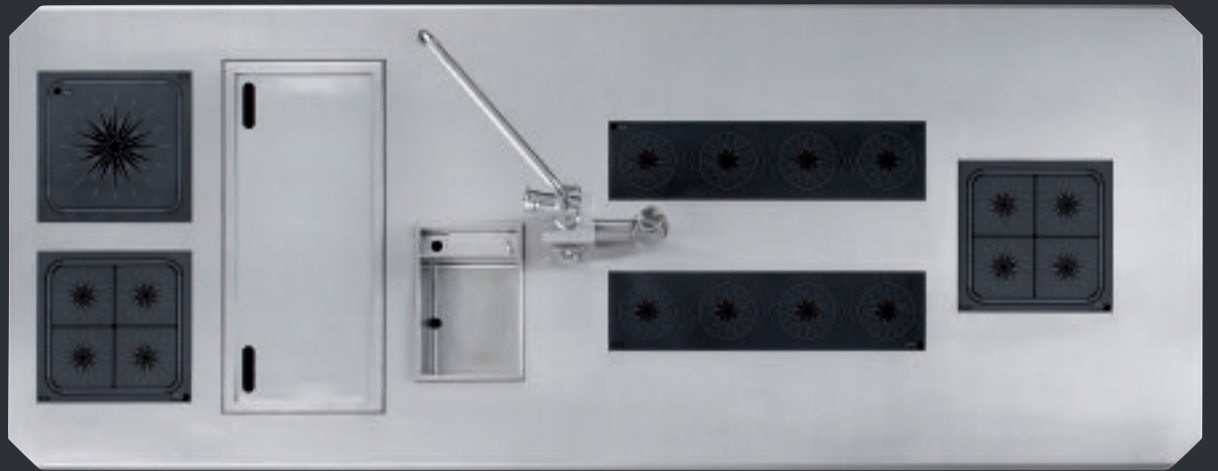
MENU SYSTEM bestätigt seine marktführende Rolle im Bereich der Induktionstechnik und bringt zahlreiche Neuerungen.

Die ständige Perfektionierung von Induktionsherdanlagen wird als Herausforderung gesehen. So gelingt es immer wieder bahnbrechende Entwicklungen, in gewohnt höchster Qualität, umzusetzen.

Sie beschränken sich nicht ausschließlich auf die Induktionstechnik,

sondern erstrecken sich immer auf das gesamte Produkt. Unter Beweis gestellt hat MENU SYSTEM dies zum Beispiel mit der neuen HACCP Kontur und dem neuen Format des „A la Carte“ Kochfeldes.

Detailgenaue Planungen ermöglichen es, präzise auf Anforderungen und Wünsche der Kunden einzugehen. Gepaart mit innovativer Technik und edelster Verarbeitung werden neue Maßstäbe gesetzt. ■



Elektronische Kochgerätesteuerung: Eine vollelektronische, Real-time-Steuerung mit Multicolor-Display für gradgenaue Temperaturüberwachung, mit paralleler Ist- und Soll-Temperaturanzeige im reinigungsfreundlichen, geschützten Inlay-Design – adaptiv und multifunktional.



Selbstreinigende, zum Patent angemeldete HACCP-Kontur: Herdober- und Herdunterbau bleiben makellos und rückstandsfrei sauber. Eine noch einfachere Reinigung, keine versteckten Schmutzkanten – die erste „Tropfnase“ die wirklich funktioniert und keine Nachteile mit sich bringt.



À la Carte System-Kochfeld (4x1, 8 kW oder 2x2, 12 kW): Längsdesign – es können erstmals 4 Sautusen nebeneinander platziert werden, dies ermöglicht ein bequemes Arbeiten und einen optimalen Überblick – 2 Köche können bei Bedarf ohne einander zu stören auf dem gleichen Kochfeld arbeiten. Es sind verschiedene Bedienvarianten und Leistungspakete wählbar, die Kochfelder verfügen über die einzigartige MENU SYSTEM-Topferkennungs- und Temperaturüberwachungstechnologie.



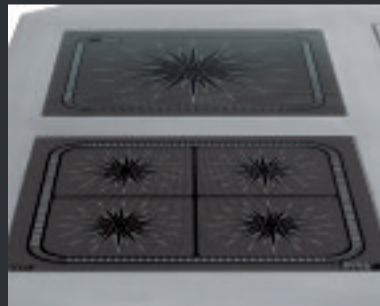
Vollelektronischer Hochleistungsgrill mit flächendeckender Temperaturüberwachung: Eine flächendeckende Temperaturüberwachung ermöglicht schnellste Reaktion auf das Grillgut. Mit Real-time-Steuerung mit Multicolor-Display für gradgenaue Temperaturüberwachung mit paralleler Ist- und Soll-Temperaturanzeige.



H3 Cook&Hold-Schublade MStronic: Vollhygienisch in H3 gefertigt: einfachste Reinigung, größtmögliche Hygiene. Mit Real-time-Steuerung mit Multicolor-Display für gradgenaue Temperaturüberwachung und mit paralleler Ist- und Soll-Temperaturanzeige. (Bilder oben und unten)



Multikocher: Der einzige Induktionsmultikocher auf dem Markt: bestens bewährt und jetzt nochmals verbessert. Perfekt geeignet zum Dämpfen, Kochen und Garen. Mit Real-time-Steuerung mit Multicolor-Display.



12 kW flächendeckendes à la Carte Induktionskochfeld: noch mehr Leistung für noch schnelleres Kochen. Mit der einzigartigen MENU SYSTEM Topferkennungs- und Temperaturüberwachungstechnologie.



Gourmetköchetreffen auf der Herbstgast

Bereits zum 5. Mal versammelte sich Österreichs Kochelite am Stand von MENU SYSTEM

Der große Besucherandrang auf der Herbstmesse „Alles für den Gast“ in Salzburg bestätigte wieder einmal, dass es sich hier um das „Gip-

feltreffen“ der Branche handelt. Zahlreiche Spitzenköche und Newcomer trafen sich beim schon traditionellen Gourmetköchetreffen am Stand von

MENU SYSTEM. Präsentiert wurden die neuesten Entwicklungen rund um das Induktionskochen. Praktische Vorführungen auf einer brandneuen

Herdanlage veranschaulichten einmal mehr, dass durch Innovation in der Küche Gäste verwöhnen richtig Freude bereiten kann. ■



Roland Trettl vom Hangar 7, Thomas M. Walkensteiner und Martin Klein



Klaus und Petra Fleischhaker vom Pfefferschiff Söllheim



Thomas Raffler, Thomas Dorfer, Manfred Stockner, Stargast Thomas M. Walkensteiner, Thomas Lehmann, Simon Taxacher und Dr. Paul Schneider

Fotos: Wild & Team



Thomas Lehmann mit Thomas Scheucher und Peter Heine



Die großartigen Crews von MENU SYSTEM und Uncle Ben's



Simon Taxacher, Thomas Dorfer und Thomas M. Walkensteiner



Die jungen Wilden – mit sichtlichem Spaß am Werk ...

Seehotel Grüner Baum in Hallstatt

Ein Haus mit viel Tradition – und Induktionstechnik aus dem Hause MENU SYSTEM

Eingebettet zwischen der imposanten Bergwelt und dem malerischen Hallstättersee liegt der Ort Hallstatt. Das geographische und gesellschaftliche Zentrum von Hallstatt bildet der historische Marktplatz.

Das Seehotel Grüner Baum, erstmalig im Jahr 1700 urkundlich erwähnt, ist auf der einen Seite das beeindruckendste Gebäude am Marktplatz, während sich die andere Seite

des Hauses mit einer einladenden Terrasse zum See hin öffnet. Im Grünen Baum logierten schon zu früheren Zeiten namhafte Persönlichkeiten wie Kaiserin Sissy, Adalbert Stifter, Agatha Christie und viele andere.

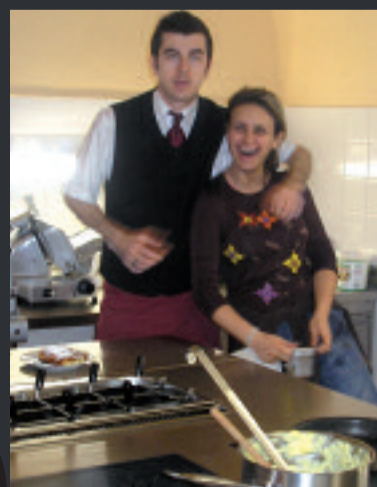
Im Jahr 2005 übernahm Monika Wenger das Hotel ihrer Mutter Karin Jungmair, die es 1992 kaufte. Die erste Etappe von dringend notwendig gewordenen Sanierungsarbeiten wurde

durchgeführt, um die historische Substanz wieder zu beleben und Ihr den Glanz früherer Tage zurück zu geben. 2006 wurde dann auch die gesamte Küche renoviert.

Monika Wenger – eigentlich eine Quereinsteigerin in der Gastronomie – hörte sich in vielen renommierten Häusern bei namhaften Köchen um. Unter anderem scheute sie nicht den Weg zu ihrem Bekannten Christian

Domschitz nach Wien. Er ist Küchenchef im Schwarzen Kameel und schwört auf MENU SYSTEM. Sie wollte für das Herz ihrer Küche – den Herd – ausschließlich „das Beste“ und entschied sich daher für das Original: eine maßgeschneiderte MENU SYSTEM Induktionsherdanlage. Beeindruckend für sie waren auch die gute Beratung und der prompte Service. ■

www.gruenerbaum.cc



Ein hervorragender Betrieb im weltberühmten Hallstatt: das Seehotel Grüner Baum. Gekocht wird mit Induktion aus dem Hause MENU SYSTEM.



Sehr geehrte Geschäftspartner! Liebe Leser!

Es ist soweit, Sie halten die erste Ausgabe der MENU SYSTEM NEWS des Jahres 2007 in den Händen.

Im letzten Jahr gab es einige interne Änderungen bei MENU SYSTEM AUSTRIA. Dies hat der Qualität unserer Produkte und der bewährten guten Kundenbetreuung keinen Abbruch getan. Mit frischem Wind präsentierten wir uns bereits auf der Herbstmesse „Alles für den Gast“ in Salzburg.

Es hat uns sehr gefreut, viele Stammkunden und bereits überzeugte MENU SYSTEM-Fans begrüßen zu können. Mit innovativen Ideen und neuen Technologien konnten wir aber auch viele neue Interessenten begeistern. Vielen Dank nochmals an alle unsere Besucher. Wir bauen unseren Vorsprung für Sie weiter aus.

„Technik ist die Anstrengung, Anstrengungen zu ersparen“ sagte einst Balthasar Graziány Morales (1601 – 1658), ein spanischer Schriftsteller. Viele Anstrengungen bleiben durch Herdanlagen von MENU SYSTEM auch den Küchencrews von heute erspart: schweißtreibendes Arbeiten durch enorme Hitzeentwicklungen in der Küche, hoher Stromverbrauch und dadurch entstehende hohe Stromrechnungen, zeitaufwändige Reinigungsarbeiten und noch vieles mehr.

Ganz egal ob es sich um eine Herdanlage oder ein Einzelgerät handelt, bei der Verarbeitung der Geräte werden bei uns keine Kompromisse gemacht. Es lohnt sich auf das Original zu setzen, damit sind Sie immer weit mehr als einen „Kochlöffel“ voraus.

Ihr Thomas Lehmann

Für den Inhalt verantwortlich:

MENU SYSTEM Austria, Steinebach 18, 6850 Dornbirn

Design: Ing. Alexander Peer

Produktion: PRODESIGN Gmbh, D-83395 Freilassing, office@prodesign.cc

Editorial

Impressum

Der Schweizer „Koch des Jahres 2007“ ist Österreicher

Der spannende „Blick über den Tellerrand“. Dr. Paul Schneider über internationale Top-Referenzen

Seit bald 100 Jahren serviert man auf der auf 1800 Meter über dem Meer in einer Waldlichtung gelegenen Sonnenterrasse des Waldhotels „Fletschhorn“ ausserhalb von Saas Fee in der Schweizer Ferienregion Wallis Kaffee und Apfelkuchen. Das ist noch heute so. Und dies, obwohl das Waldhotel „Fletschhorn“ in den letzten 30 Jahren vom Spitzengastronomen-Paar Irma und Hans-Jörg Dütsch zu einem Gourmet-Tempel entwickelt wurde. Irma Dütsch wurde von Gault Millau 1994 mit 18 Punkten als „Köchin des Jahres“ ausgezeichnet.

Seit 1983 gehört der aus dem österreichischen Bludenz stammende Markus Neff zur erfolgreichen Brigade im Waldhotel „Fletschhorn“. Im Jahr 2003 übergaben Irma und Hans-Jörg Dütsch ihren Betrieb an ihre langjährigen Kameradermitarbeitenden Marlen Müller, Charlie Neumüller und Markus Neff. Das Dreiergespann setzte nicht nur die hohe gastgeberische Tradition im „Fletschhorn“ fort, sondern hob auch

zu neuen, höchst kreativen kulinarischen Höhenflügen ab, welche die Schweizer Gault Millau-Tester derart überzeugten, dass sie dem Küchenteam von Markus Neff wie schon seiner Vorgängerin Irma Dütsch 18 GM-Punkte verliehen und ihn gleich noch zum Schweizer „Koch des Jahres 2007“ erkoren – eine außerordentliche Aus-

zeichnung für ein Restaurant in den hochalpinen Sphären von Saas Fee, in welchem sich unkomplizierte gediegene Geborgenheit mit einzigartigen kulinarischen Inszenierungen paart.

Das Waldhotel „Fletschhorn“ in Saas Fee ist damit das einzige Gourmet-Restaurant in der Schweiz, in welchem bereits zwei „Köche des Jah-

res“ tätig waren oder sind. Doch der Schweizer „Koch des Jahres 2007“ setzt nicht nur in kulinarischer und kochkünstlerischer, sondern auch in küchentechnischer Hinsicht neue Ak-

zente: Wir von der MENU SYSTEM AG sind besonders stolz, dass der „Koch des Jahres 2007“ seit Mitte 2006 auf einem maßgeschneiderten und multifunktionalen Induktionsherd aus dem Hause MENU SYSTEM kocht.

„Koch des Jahres“ Markus Neff: „Wir haben seinerzeit diverse Offerten eingeholt und sorgfältig evaluiert, bevor wir uns für einen Induktionsherd von MENU SYSTEM entschieden haben. Die Qualität des Herdes ist unvergleichlich: Power, Multifunktionalität, Zuverlässigkeit, Energie-Effizienz und Hygienestandard sind absolut top. Die Effizienz des Herdes fördert ohne Zweifel unsere Flexibilität und Kreativität, die Präzision der Zubereitung unserer kulinarischen Kreationen und trägt letztlich wesentlich zur Qualitätssteigerung unserer Küchenleistung bei. Heute wüsste ich nicht, wie wir ohne den Induktionsherd von MENU SYSTEM unsere Leistung auf dem hohen Niveau bewältigen könnten.“

www.fletschhorn.ch



Der aus Bludenz stammende Markus Neff ist Schweizer „Koch des Jahres 2007“. Seit 2006 kocht er auf einer MENU SYSTEM Induktionsherdanlage.



MENU SYSTEM ★★★★★
the fine art of cooking

... österreichweit für Sie da!



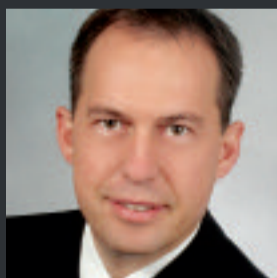
Das Team von MENU SYSTEM AUSTRIA

Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung – rufen Sie uns einfach an!



Dr. Paul Schneider
Geschäftsführer

Tel. +43 (0) 5572-39 48 00-10
Fax +43 (0) 5572-39 48 00-55
p.schneider@menusystem.at



Thomas Lehmann
Verkaufsleiter

Tel. +43 (0) 5572-39 48 00-12
Fax +43 (0) 5572-39 48 00-55
Mobil +43 (0) 664-25 17 602
t.lehmann@menusystem.at



Martina Streng
Office-Management

Tel. +43 (0) 5572-39 48 00-15
Fax +43 (0) 5572-39 48 00-55
Mobil +43 (0) 664-25 17 600
m.streng@menusystem.at



Karl Wondra
Verkauf

Büro Wien
Dr. Leopold Figl-Strasse 6
A-2544 Leobersdorf/Schönau
Tel. +43 (0) 2256-63 7 56
Fax +43 (0) 2256-63 7 56
Mobil +43 (0) 664-25 17 603
k.wondra@menusystem.at



Mario Mösl
Verkauf

Büro Tirol
Magdalenenweg 16
A-6161 Natters/Innsbruck
Tel. +43 (0) 512-54 60 96
Fax +43 (0) 512-54 60 96
Mobil +43 (0) 664-25 17 604
m.moesl@menusystem.at



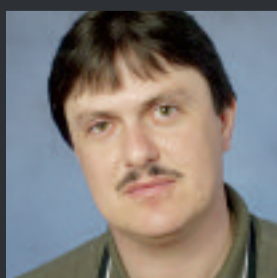
Günter Grabher
Verkauf

Tel. +43 (0) 5572-39 48 00-14
Fax +43 (0) 5572-39 48 00-55
Mobil +43 (0) 664-25 17 605
g.grabher@menusystem.at



Susanne Nachbaur
Administration

Tel. +43 (0) 5572-39 48 00-0
Fax +43 (0) 5572-39 48 00-55
s.nachbaur@menusystem.at



Michael Spiegel
Kundendienstleiter

Tel. +43 (0) 5572-39 48 00-11
Fax +43 (0) 5572-39 48 00-55
Mobil +43 (0) 664-25 17 601
m.spiegel@menusystem.at

MENU SYSTEM AUSTRIA GmbH
Steinebach 18 · A-6850 Dornbirn

Tel. +43 (0) 5572-39 48 00
Fax +43 (0) 5572-39 48 00-55
E-Mail info@menusystem.at
www.menusystem.at

www.menusystem.at

Anforderung

Bitte ausgefüllt faxen an
+43 (0) 5572-39 48 00-55

Absender:

Name: _____

Firma: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____

Tel.: _____

E-Mail: _____

Ich bitte um

- Rückruf
 Beraterbesuch
 Prospektmaterial