

**MENU  
SYSTEM**



*the fine art of cooking*

**NEWS**



ALLES FÜR DEN  
**GAST**  
HERBST

**5.-9.11.2005**

Messezentrum Salzburg

ARENA • STAND 502

## Finest Fingerfood mit Menu System-Induktion

Jörg Wörther setzt im Carpe Diem auf höchste Präzision – mit neuester Induktionstechnik

Seine Kochkunst lässt sich eigentlich in einem einzigen Wort beschreiben: genial. Jörg Wörther, seines Zeichens Koch des Jahrzehnts und vielfach ausgezeichnete Küchenchef von Weltruf (u.a. 4 Hauben/Guide Gault Millau), hat mit dem Carpe Diem in Salzburg einen neuen gastronomischen Meilenstein gesetzt und einen Fixstern für höchste kulinarische Sphären geschaffen.

Mit den „Cones“ erwarten die Gäste im Carpe Diem zudem ganz spezielle Köstlichkeiten, die neben der innovativen Hülle, auch durch exzellente Fülle begeistern. Dabei verlässt sich Wörther nur auf beste Zutaten, um die von ihm kreierten Rezepturen in perfekter Weise umzusetzen. Wer Jörg Wörther kennt, der weiß, dass für ihn stets nur beste Qualität in Frage kommt – und dieser Anspruch steht in sämtlichen Bereichen seiner gastronomischen Tätigkeit stets im Vordergrund.

„Um meine Vorstellungen optimal verwirklichen zu können, müssen alle Faktoren hundertprozentig zusammenspielen. Da darf es keinerlei Kompromisse geben, denn der Gaumen verzeiht nicht. Deshalb habe ich mich bei der Auswahl meiner Küchen-



Jörg Wörthers neueste Kreation: die köstlichen „Cones“ – die Spezialität im Salzburger Spitzenrestaurant „Carpe Diem“

technik auch für die Induktionstechnologie aus dem Hause Menu System entschieden. Ich arbeite erstmals in meiner Laufbahn mit dieser richtungsweisenden Technik und bin ehr-



lich fasziniert von ihrer Zuverlässigkeit und den hohen Leistungsreserven, die für eine rasche Zubereitung erforderlich sind. Ein Quantensprung in moderner Küchentechnologie und für mich eine Arbeitserleichterung, die ich nicht mehr missen möchte!“ Damit ist Jörg Wörthers Carpe Diem ein weiteres Spitzenrestaurant, das seine Arbeitsabläufe mit der innovativen Menu System-Induktionstechnik der neuesten Entwicklungsstufe perfektioniert.

Das patentierte, flächendeckende Induktionskochfeld mit 380 x 380 mm mit der flächendeckenden Topfüberwachung, speziell für die vielen 12 cm-Saucenpfännchen, begeistert auf der ganzen Linie und erleichtert den gastronomischen Alltag in der Küche erheblich.

### In dieser Ausgabe:



**Jörg Wörther.**  
Der Superstar setzt im neu eröffneten Carpe Diem in Salzburg auf Menu System ..... 1



**Induktion im Detail.**  
Nehmen Sie eine Menu System-Induktionsherdanlage genau unter die Lupe ..... 2



**HERBSTGAST in Salzburg.**  
Bald ist es wieder soweit – das November-Highlight wirft seine Schatten voraus ..... 3

**Editorial und Impressum** ..... 3

**Service und Infos** ..... 4



## Coming home – die „jungen Wilden“ sind da!

Voller Power und Erfahrung kommen junge Köche nach Ihrer Auslandszeit nach Hause

Wenn einer eine Reise tut ... dann kann er nicht nur was erzählen, sondern mit Sicherheit auch wertvolle Erfahrungen sammeln, die für die persönliche Karriere von enormer Wichtigkeit sind. So haben folgende Jungunternehmer durch positive Eindrücke während ihrer kochenden Wanderzeit den Entschluss gefasst, ihre eigene Küche mit einem Induktionsherd von Menu System auszustatten:

**Alfred Skilitz** vom **Gasthof Skilitz in Siegenfeld**: „Ich bin stolz, meine Küche auch anderen Berufskollegen zu präsentieren. Ich könnte mir nicht mehr vorstellen, wieder auf einer anderen Herdanlage zu kochen. Die Multifunktionalität meines



**Back to the roots – Alexander Egger vom s'Glöggele in Dornbirn am eigenen Herd.**

Menu System-Herdes mit Bräter, Induktionskocher, Cook & Hold-Warmhaltelade, Grill und Vollflächeninduktion begeistert mich immer wieder.“

**Uwe Machreich** vom **Golfhotel in Bad Schönau**: „Die Küche ist mein zweites Wohnzimmer. In ihr

werde ich in den nächsten 20 Jahren sehr viele Stunden verbringen, darum habe ich mich für alle Annehmlichkeiten die mit Menu System verbunden sind entschieden.“

**Reinhard Rois** vom **Gasthof Rois in Frohnleiten**: „Ich habe mir

einen Traum erfüllt und kann es kaum erwarten meinen Betrieb mit dieser super Küche zu eröffnen! Speziell die Verbindung der zwei Komponenten Schnelligkeit und Präzision überzeugt mich täglich aufs Neue.“

**Valentin Bargehr** vom **Rössle in Braz**: „Der Herd ist eine scharfe Maschine. Tolle Rundungen, elegante Kurven, keine Fugen und in kurzer Zeit, Dank Induktionstechnik, sozusagen von null auf hundert. Dabei fast keine Abstrahlwärme. Dank Menu System bewahre ich nun beim Kochen immer einen kühlen Kopf.“

Diese Beispiele von jungen Heimkehrern zeigen, wie sehr die neue Generation die Vorzüge von Menu System zu schätzen weiß. ■

### Weitere „junge Wilde“, die auf Menu System setzen:

- **Christian Giselbrecht** vom **Alpenblick in Sulzberg.**
- **Johannes Hell** vom **Metzgerwirt in Uderns.**
- **Simon Taxacher** vom **Rosengarten in Kirchberg.**
- **Siegi Pillich** vom **Purkarthofer in Fernitz**
- **Karl Görg** vom **s'Kupferdachl in Katzelsdorf**
- **Gerhard Heinzle** vom **Heinzle in Weißenkirchen**
- **Alexander Egger** vom **s'Glöggele in Dornbirn**
- **Thomas Scheucher** vom **Guth in Lauterach**
- **Michael Wegscheider** vom **4 Jahreszeiten in Maurach**
- **und noch viele mehr ...**

## Maßgeschneiderte Induktions-Herdanlagen von Menu System

Das Beispiel des Herdblocks im Hotel Vier Jahreszeiten in Maurach zeigt eindrucksvoll die Vielzahl möglicher Detaillösungen.

So kreativ und individuell wie die Kunst des Kochens, so unterschiedlich sind die Anforderungen, die ein Spitzenherd zu erfüllen hat. Zudem hat jeder Koch natürlich seine eigenen Vorstellungen von optimalen Prozessabläufen und persönlicher Raumaufteilung. Darüber hinaus müssen Elemente wie bauliche Vorgaben, Stärke der Kochcrew sowie die individuellen Speisenanforderungen (À-la-carte-Essen, Banquettbetrieb, u.s.w.) bedacht werden. All diese Kriterien kann nur ein maßgeschneiderter Herdblock zu 100 % erfüllen.

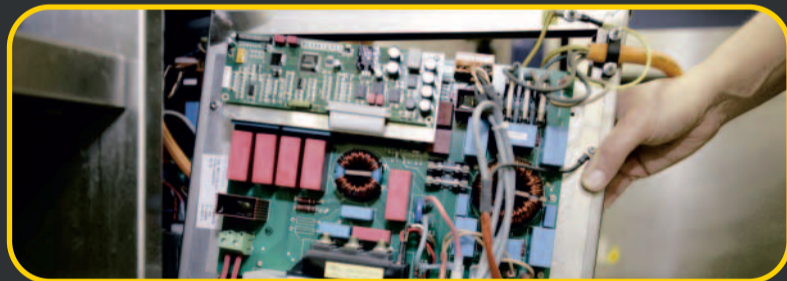
Menu System bietet hier eine einzigartige Synthese aus individueller Maßschneidung, innovativster Küchentechnik (mit 5 Jahren Werksgarantie!) sowie einem hervorragendem Preis-Leistungsverhältnis – und das nicht nur für große renommierte Häuser, sondern ebenso für kleine, feine und budgetsparende Lösungen mit Hochleistungskomponenten.

Gerade der neue Menu System Herdblock des Hotels Vier Jahreszeiten in Maurach am Achensee zeigt die umfangreichen Stärken einer perfekten Herd-Konfiguration auf: optimale Platznutzung, ideale Aufteilung von Arbeits- bzw. Abstellflächen sowie die unschlagbaren Vorteile modernster Induktionstechnik. Sie vermeidet unnötige Hitze in der Küche, ermöglicht zudem Energieeinsparungen von bis zu 85 % und ist leicht zu reinigen.

Denken Sie an die Zukunft – mit einem maßgeschneiderten Herd von Menu System, einer Investition für die nächsten 25–30 Jahre! ■



**Der innovative Pastakocher – selbstverständlich auch induktiv beheizt.**



**Geschützt vor Verschmutzung: die Technik steckt im Induktionsfuß.**



**Im Herd werden bei Bedarf auch Kühlschubladen integriert.**



**Der Vorteil der Induktion – nur der Topf wird erhitzt, nicht die Kochplatte!**



**Die Cook & Hold-Warmhaltelade – individuell steuerbar.**



**Tellerwärmelade – einfache Tellerentnahme ohne bücken.**



**Größtmögliche Hygiene durch...**

# Branchenhighlight Herbstgast in Salzburg ...

mit Menu System & dem Treffen der „Gourmetköche Österreichs“ – 4. Akt



Stargast Helmut Österreicher stellt sein neues Restaurantkonzept vor

Im Laufe der letzten Jahre hat sich die GAST in Salzburg zu einem der wichtigsten Treffs der heimischen Gastronomie entwickelt und ist mittlerweile

ein Muss in der Branche. Innovativer Anziehungspunkt wird auch heuer wieder der Stand von Menu System sein, wo neueste Entwicklungen im Bereich

maßgeschneiderter Induktionsherdanlagen präsentiert werden. Vor Ort ausgestellte Herde vermitteln dabei Qualität und Perfektion im Detail.

Weitere Highlights: Live-Kochen mit der neuen Hochleistungs-Grillplatte, dem Induktionswok und der flächen-deckender Induktionskochstelle mit Topfüberhitzungsschutz. Top-Beratung selbstverständlich inklusive.

Der Messe-Tipp: Am Montag, den 7.11. findet ab 10 Uhr am Stand von Menu System (Arena, Stand 502) das „Treffen der Gourmetköche Österreichs“ statt, bei dem Stargast Helmut Österreicher sein neues und innovatives Restaurantkonzept „Wiener Küche“ vorstellen wird.

Ihr Kommen zugesagt haben weiters Jörg Wörther vom Carpe Diem in Salzburg, Simon Taxacher vom Rosengarten in Kirchberg und viele andere mehr ...

## ... – die Zukunft ist da!

... und deren enorme Vorteile.



Begeisterte Küchencrew um Michael Wegscheider – Vier Jahreszeiten, Maurach



Hochleistungsgrillplatte für höchste Ansprüche.



Fugenlos integrierter Induktions-Wok mit tiefer Wok-Pfanne.



Der Mixer, praktisch am Zubehör-Ständer angebracht.



Beheizte Oberplatte für warme Teller beim Anrichten.



...ch fugenlose Verarbeitung.



Eingebauter Elektroverteiler – nur eine Zuleitung nötig.



Sehr geehrte  
Geschäftspartner!  
Liebe Leser!

Gastwirte und Hoteliers müssen auf Grund verschiedenster Faktoren wie Alter oder Ab-nützung alle 20–25 Jahre an einen Austausch ihrer Kücheneinrichtung denken. Dies erfolgt zum einen durch Vergabe an Spezialisten (z. B. Kühlzellen von Kühlfirmen, Spülmaschinen von Spülspezialisten und Lüftungsdecken von Lüftungs- oder Klimageräteunternehmen) oder aber immer häufiger auch im Zuge von Gesamtaufträgen an Komplettanbieter. Dieser Trend, alles aus einer Hand und dadurch vielleicht auch günstiger zu bekommen, spricht jedoch eindeutig gegen alle gerade in diesem sensiblen Bereich wesentlichen Qualitätsaspekte. Viele Investoren gehen diesen zwar kurzfristig leichteren, aber in Bezug auf die Nachhaltigkeit doch bedenklichen Weg und verzichten damit neben fachkundiger Beratung auch auf hochwertige Produkte. Spätestens bei der Inbetriebnahme der Küche jedoch zählen nur noch Qualität und Leistung – und das für die nächsten 25 Jahre!

Das Herzstück einer jeden Küche ist und bleibt der Herd! Und wie man hochwertige Rindersteaks nur im Fleischerfachgeschäft kauft und nicht im Grill-Mix-Angebot an der Tankstelle, so sollte man speziell beim wichtigsten Detail des Betriebes unbedingt die richtige Wahl treffen! Sonst folgt dem günstigen Küchen-Traum vielleicht schon in einigen Jahren ein böses Erwachen.

Mit besten Grüßen,  
Christian Niederscheider

P.S.: Als Anbieter maßgeschneiderter Induktionsherdanlagen für Großküchen stehen wir unseren Kunden vor und nach dem Kauf selbstverständlich jederzeit mit bestem technischen Know-how und individueller Beratung zur Seite.

Für den Inhalt  
verantwortlich:  
Menu System Austria  
Design & Produktion:  
PRODESIGN GmbH,  
D-83395 Freilassing.  
www.prodesign.cc

Editorial

Impressum

## Individuell maßgeschneiderte Herdanlagen – 25 Jahre Mehrnutzen für Ihr Geld!



Induktions-Multikocher „in GN“ mit feinsten Kochregulierung für effiziente Zubereitung



Flächendeckendes Wirkungsfeld von 360 x 360 mm für 4 Sauteusen ø 200 mm, Leistung 9 kW



Cook & Hold-Schublade „in GN I/I – 200 mm“ mit elektronischer Präzisions-Temperaturregelung

- Kompetente, maßgeschneiderte Schweizer Produkte
- 20 Jahre Erfahrung in der Induktionstechnik
- 5-Jahre Garantie und kompetenter Service
- Optimales Preis-Leistungsverhältnis direkt vom Hersteller
- Große Auswahl an ausgereiften, kompakten Tischgeräten



Auch von Menu System erhältlich: Variables Aufsichtgeräteprogramm mit Induktionskochstellen, Induktionswok sowie Hochleistungs-Grillplatten in diversen Größen und Ausführungen

## Österreichweit ... für Sie da!

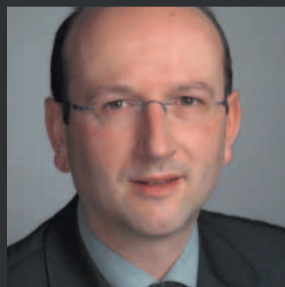


**MENU SYSTEM** ★★★★★  
the fine art of cooking

MENU SYSTEM AUSTRIA GmbH · Steinebach 18 · A-6850 Dornbirn  
Telefon +43-(0)5572-394800 · Telefax +43-(0)5572-394800-55  
E-Mail info@menusystem.at · Internet www.menusystem.at

## Das Team stellt sich vor

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



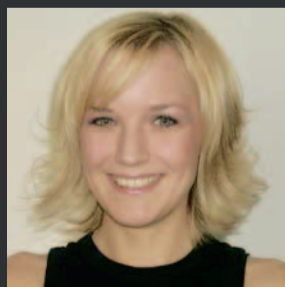
**Christian Niederscheider**  
Geschäftsführer

Tel. +43-(0)5572-39 48 00-10  
Mobil +43-(0)664-25 17 600  
c.niederscheider@menusystem.at



**Thomas Lehmann**  
Verkaufsleiter

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



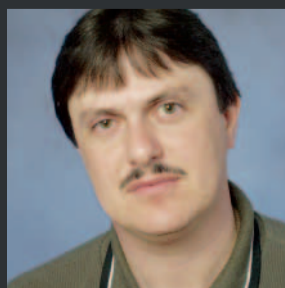
**Ingrid Hofer**  
Administration

Tel. +43-(0)5572-39 48 00-15  
i.hofer@menusystem.at



**Johann Wilhelmmer**  
Verkauf

**Büro Tirol**  
Morgenstatterfeld 2  
A-6200 Jenbach  
Tel. +43-(0)5244-61 1 29  
Fax +43-(0)5244-61 1 29  
Mobil +43-(0)664-25 17 604  
j.wilhelmmer@menusystem.at



**Michael Spiegel**  
Kundendienstleiter

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

## Infoanforderung

Bitte ausschneiden oder kopieren und ausgefüllt an die Nummer +43-(0)5572-394800-55 faxen.

Absender:

Name: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Tel.: \_\_\_\_\_

Fax: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Ich bitte um:

- Rückruf zur Terminvereinbarung  
 Zusendung Prospekt