

Presseberichte.

Aktuelle Berichterstattungen über Elisabeth Eder und ihre Arbeit.

Elisabeth Eder | Weinakademiker
 Mobil +43.650.382 40 81
 Gaisbergstraße 15a · 5020 Salzburg · Österreich
 Tel. +43.662.64 31 43 · Fax +43.662.64 35 34
 elisabeth.eder@weinfluesterer.at · www.weinfluesterer.at

Die professionelle Weinberatung.

the fine art of cooking. November 2006

Menu System in Wiens IN-Gastronomie
 Auch Haubenkoch „CD“ im Wiener Top-Spot „Schwarzes Kameel“ kocht mit Induktion

Wien ein Lokal seit 388 Jahren. Heute, dann strahlt es nicht nur eine gewisse Abgeschlossenheit aus, sondern ist eine Institution. Mit der Neuorganisation in der Küche durch Christian Domschitz (CD) ist das traditionelle Wiener Restaurant Zum Schwarzen Kameel vielleicht noch etwas unentbehrlicher geworden als es zuvor schon war. Domschitz, der sechs Jahre bei Mörwald im Ambassador wirkte, vertritt es, die Wiener Küche mit einem Touch französischer Haute Cuisine zu versehen und dennoch seiner authentischen Küchenlinie treu zu bleiben. Als ältestes Restaurant der Stadt Wien kann Besitzer Frisee stolz auf seine legendäre Genoss-Institution sein. Im Jahre 1618 erwarb Johann Rupprecht das damals schon traditionsreiche Haus, richtete darin eine Getreidehandlung ein und nannte diese sinngemäÙe „Zum Schwarzen Kameel“. Heute ist das Jugendstil-Staatsjubiläum ein sehr geschätztes Publikum, ein Ort, wo man sich ein Gläschen nach oder auch während der Arbeit gönnt, wo Geschäfte Business machen und die Show Wien die kulinarischen Sinnedreher genieÙt. Ob Filmmatör oder Bundespräsident, ein jeder geht hier ein und aus. Christian Domschitz, und Souschef Alois Trent, die seit mittlerweile beinahe 10 Jahren ein kongeniales Team bilden, sind begeistert von ihrem maßgeschneiderten Menu System-Induktionsherd. „Wir kochen viel mit Kleinsauten und erleben die Vorteile der flächendeckenden à la carte-Induktionskochfelder tagtäglich. Mit der überlegenen Technik von Menu System macht das Arbeiten Freude. Wir sind mehr als glücklich mit unserem Herd.“ Dieses Herdchamockel mit sieben Induktions-Kochstellen und im Frontal ein eingebautes Warmhalte-schublade Cook & Hold mit präziser Temperaturregelung kann nun auch sehen, wer durch die Nagelrose flaniert: Fans bisher das Werken von Küchenchef Christian Domschitz und seinem Team milchglauig verborgen statt, so sind sie nun hinter einem Schaufenster tätig. „Ja wird gesagt, ich hätte die leckersten Küche in meiner Küche. Den schönsten Herd haben wir gesehen. Da kann man sich ruhig mutig präsentieren“, sagt Domschitz stolz.

www.kamuel.at

Gourmetköchetreffen 2006 auf der GAST
 5. Akt des Top-Events am Messestand von Menu System – 13. November, 10.00 Uhr!

Bremis zum 5. Mal veranstaltet Menu System dieses renommierten Zusammenkommens in geselliger Runde, welches bereits jetzt auf großes Interesse in der Branche stößt. Unser Starpat heute: Thomas M. Walkensteiner, Hotel Schloss Fuschl. Alle interessierten Köchinnen und Köche sind eingeladen, sich mit den österreichischen Köcheln bei gegenseitiger österreichischer Gastlichkeit zum Erfahrungsaustausch zu treffen! Ihr Kommen zugesagt haben bereits zahlreiche Top-Köche wie Jörg Würther von Carpe Diem in Salzburg, Thomas Schescher vom Guth in Lutzerath, Simon Taxacher vom Rosengarten in Kirchberg, Thomas Dorrer vom Landhaus Fischer in Mautern, Christof Widakoch von Eckstein in Graz, Manfred Stockner vom Weissen Rauchfangkehrer und Christian Domschitz vom Schwarzen Kameel in Wien, die Bräder Markus und Christian Winkler von Schindlhaus in Sill, Sarah Wiener aus Berlin von der TV-show Kernet und noch viele mehr. Elisabeth Eder von der Firma Weinflüsterer wird ausgesuchte feine Weine vom Weingut Schloss Halbturn präsentieren, als wertige Gäste erwarten wir Erste Bank-Geschäftsführer Robert Letz und Siegfried Pacher von Grand Hotel Wien.

Montag 13.11.2006, 10.00 Uhr, Hotel Schloss Fuschl, GAST, Raum 502.
 Es heißen Sie willkommen – Thomas M. Walkensteiner und das Team von Menu System Austria!

Editorial

Sehr geehrte Geschäftspartner! Liebe Leser!

Als Marktführer für maßgeschneiderte Induktionsherdanlagen haben wir uns bereits daran gewöhnt, daß unsere Produkte auch Ideen – wenn auch meist mangelhaft – kopiert werden. Das ist auch dieses Mal um – spricht unsere Menu System – Herd – besteht von mehreren Mitbewerbern kopiert werden, ohne daß halb nicht einmal erwähnenswert, gibt es nicht Grund anzufragen zu sein. „Aufpassen!“ ist natürlich die richtige Botschaftung für eine Kopie. Unfreiwillige Selbstbestätigung in dieser Form ist natürlich bedauernd. Innovieren zu sein heißt neue Ideen zu entwickeln und präzisieren. In unserem Menu System hat dies lauternd, in engem Kontakt zu Ihnen – unseren Kunden, stetigen Kontakten und besten Entwicklungspartnern. Wir danken Ihnen für die wertvollen Anregungen, die uns bei der Entwicklung unserer Produkte zugehen. Ihr Vertrauen in unsere Innovationskraft spricht uns mehr als an, stets die Beste für Sie zu realisieren. Wer neue Ideen innovativ umsetzt und weiter fördert, wird sich auf der GAST in Salzburg einmal mehr zeigen. Wir freuen uns jedenfalls darauf, Ihnen an unserem Stand die Zukunft der à la carte-Küche zu präsentieren. Die Technik von morgen gibt's bei Menu System schon heute zu haben. Setzen Sie sich ins Bild und entscheiden Sie selbst, welcher Name für Innovation und welche Namen für „Kopiererei“ und „Aufgeschmissen“ stehen.

Dr. Thomas Lehmann, Verkaufsleiter Menu System Austria

Impressum

Für den Inhalt verantwortlich: Menu System Austria, Mittelbach 7B, 8850 Dornbirn
 Design: Ing. Alexander Peat
 Produktion: PRODUCTIONS GmbH, D-83375 Füssen, info@productions.cc



Christian Domschitz, vorher sechs Jahre bei Mörwald im Ambassador, sichtlich entspannt bei der Arbeit...



Christian Domschitz, vorher sechs Jahre bei Mörwald im Ambassador, sichtlich entspannt bei der Arbeit...



Sehr geehrte Geschäftspartner! Liebe Leser!



Helmut Österreichler vom MAK in Wien – Stargast 2005 – hier im angeregten Gespräch mit Christian Petz vom Coburg in Wien.



Stargast 2006: Thomas M. Walkensteiner, 3-Hauben-Koch und Küchenchef im Hotel Schloss Fuschl.



Sehr geehrte Geschäftspartner! Liebe Leser!

Seminar. Weinwissen für Neueinsteiger und Fortgeschrittene | **Schulung.** Schulungen für Gastronomie- & Verkaufspersonal | **Event.** Organisation von Weinevents und -präsentationen | **Motivation.** Planung und Durchführung von Incentives | **Service.** Vertretung von Weinpersonal bei Krankheit oder Urlaub | **Reise.** Planung und Begleitung von Weinreisen | **Marketing.** Konzepte für Winzer und Händler | **Einkauf.** Vermittlung zu den richtigen Bezugsquellen | **Vertrieb.** Betreuung von Privatkunden für Großhändler | **Raritäten.** Vermittlung bei An- und Verkauf von Weinraritäten | **Weinkeller.** Beratung bei Planung und Bestückung von Weinkellern, Sichtung und Katalogisierung von Kellerbeständen | **Weinkarte.** Ausarbeitung von Weinkarten für die Gastronomie