

## 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

2 *the fine art of cooking* THEUS

### Gourmetköchetreffen 2005 – ein voller Erfolg!

Die Köchelite Österreichs war am Messestand von Menu System zu Gast.



Am Stand von MENU SYSTEM wurde das Sprichwort endgültig widerlegt: Viele Köche ... und das Ergebnis war hervorragend. (im Bild v.l.n.z.: S. Kröpfl, C. Petz, T. Walkensteiner, C. Niederscheider, T. Raffler, H. Österreichler, J. Knoll, T. Scheucher, G. Griesser)

**D**ie GAST in Salzburg – zweimal monatlich – ist ein Projekt der Gastronomie. Hier dabei zu sein, ist für alle ein Muss, hier auf allen Linien zu überzeugen, gelingt nur wenigen. Die Registrierung jedoch, die MENU SYSTEM AUSTRIA anlässlich des Gourmetköchetreffens auf der Ikerhof-GAST 2005 erfasste, war mit Sicherheit ein Highlight dieser Messe.

Stargast Helmut Österreichler referierte über sein neues Projekt im MAK und erklärte detailliert die Umsetzung dieses kulturellen Meilensteins mit Wiener Köche. Viele Besucher aus der Top-Gastronomie folgten gespannt seinem Vortrag und nutzten die Gelegenheit am Stand von MENU SYSTEM zum Dialog mit Köcheln. Ob freundschaftliches Wiedersehen, kennenlernen oder fachlicher Erfahrungsaustausch mit anerkannten Leaders der Köchelite – die lockere Atmosphäre und der ansprechende Rahmen trugen ihren Teil zum perfekten GAST-Erlebnis aller Beteiligten bei.

Absgerundet wurde das Treffen durch „WirtInnen“ Elisabeth Ökter, die hervorragende Weine vom Burgi-Baumgarten der Winzerin des Jahres 2004, probierte.

Die vielen Fragen zu Technik und konkreten Anwenkungsmöglichkeiten der Injektionstechnologie sowie das Interesse an Maßschneidung von Herblöcken zeigten deutlich, dass sich der Trend in diesem Bereich anzubahnen beginnt, und die konkreten Erfolge mit über 250 MENU SYSTEM Individual-Herblöcken in Österreich sind erst der Anfang, denn in dieser Hinsicht gibt es nach wie vor großen Nachholbedarf. Ein Bedarf, den MENU SYSTEM mit perfekter Qualität und individuellen Konzepten optimal erfüllt – zur selben Zufriedenheit unserer Kunden.

**Mit dabei waren:**  
 Helmut Österreichler (MAK Wien)  
 Christian Petz (Gasthof Wien)  
 Siegfried Kröpfl (Gasthof Wien)  
 Simon Trautner (Gasthof Wien)  
 Dorian Eder (Gasthof Wien)  
 Thomas Wöllner (Gasthof Wien)  
 Hans Fleischhacker (Gasthof Wien)  
 Paul Leber (Gasthof Wien)  
 Daniel G. Mayer (Gasthof Wien)  
 Thomas Raffler (Gasthof Wien)  
 Thomas Schwaiger (Gasthof Wien)  
 Peter Hübner (Gasthof Wien)  
 Martin Sauerer (Gasthof Wien)  
 Gerald Griesser (Gasthof Wien)  
 Thomas Dorfer (Gasthof Wien)  
 Josef Knoll (Gasthof Wien)  
 Herbert Schindler (Gasthof Wien)  
 Heinz Probst (Gasthof Wien)  
 Thomas Kainz (Gasthof Wien)  
 Georg Probst (Gasthof Wien)  
 Jürgen Harnedinger  
 Harald Draxler (Gasthof Wien)  
 Herbert Hübner (Gasthof Wien)  
 Gebhard Winkler (Gasthof Wien)  
 und viele mehr.

Ein Highlight am MENU SYSTEM-Stand: Starkoch Helmut Österreichler präsentierte dem interessierten Messerpublikum sein neues Gasthauskonzept für das MAK in Wien.

**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