

## 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.

## Gastro Messebericht. Dezember 2007

**GASTRO MESSEBERICHT**

Hubert Harrer, SCAE-zertifizierter Verkaufsförderer, und Brigitte Maier, Marketing in der Meis-Lounge

Starkes Team: Die Micros Fidelio Sales-Crew: B. Leber, A. Knöbl, M. Grossinger, P. Schindlauer, N. Harasek, G. Wallner, W. Rijs, C. Unterweger, R. Schwarzmann, A. Gantner am neu designten Messestand (Bild: Micros Fidelio Austria)

Neuheit: Die Bio-Birne ergänzt den im vergangenen Jahr eingeführten Bio-Äpfel (Bild: Rauch Fruchtsäfte)

Kreative Fischgerichte in Easy-Doing-Manier standen bei Metro im Mittelpunkt: Christine Thurner, PR, und Klaus Leitner, Geschäftsführer Metro Salzburg

Fleisch- und Conveniencepezialist Karnerta präsentierte seine typisch österreichischen Menükomponenten

W.H.S.F-Verkaufsleiter Franz Widroither (r.) und sein Team setzen kontinuierlich auf namhafte Qualitäts-Partner wie Winterhalter, MKN, Wessamat und den norddeutschen Kühlteckhersteller Hagola

Thomas Walkensteiner, Hotel Schloss Fuschl; Thomas Lehmann, Menu System Austria; Siegfried Kröpfl, Imperial Wien; Christoph Zangerl, Interpalhotel Telfs; Heinz Reitbauer jun., Steirereck Wien und Martin Sieberer, Trofana Royal Ischgl, bei der Präsentation des Buches „Griab“ enki Tiroler Haubenküche“ anlässlich des Menu System-Gourmetkochtreffens (Bild: Menu System)

Beim 6. Gourmetkochtreffens herrschte Andrang wie noch nie: Christoph Zangerl und Christof Widakovic kochten und philosophierten live, Rolling Pin verlieh die Auszeichnung für die „Leaders of the Year“. „Weinflüsterin“ Elisabeth Eder führte durchs Programm, das Weingut Hofbauer-Schmitt aus Höhenwarth im Waldviertel steuerte die zu den Kreationen der Starköche passenden Weine bei (Bild: Menu System)

Vier-Hauben-Köchin Johanna Maier zu Besuch am GASTRO-Messestand: „Die Alles für den Gast-Herbst in Salzburg ist die einzige Messe, die ich besuche. Das ganze Jahr hindurch notiere ich mir, was ich in Küche, Service und Etage brauche. Ich nehme mir einen ganzen Tag lang Zeit für die Messe, kaufe ein bzw. bestelle gleich vor Ort all das, was ich benötige. Darüber hinaus ist diese Fachmesse immer ein Branchen-Ereignis, bei dem ich sehr viele nette Menschen treffe, um mich mit ihnen fachlich auszutauschen und einfach zu plaudern“

Alexander Krausz, 1000xTische+Stühle, präsentiert die erfolgreiche Kollektion „Skyline“ – Ebenholz/Wenge (auch andere Farbkombinationen möglich) – Sitzfläche in Kunstleder, Stoff oder Leder (diverse Farben)

**18** GASTRO 12/2007

**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