

**MENU
SYSTEM**

the fine art of cooking



NEWS



ALLES FÜR DEN
GAST
HERBST

11.–15.11.'06
Messezentrum Salzburg
ARENA • STAND 502

Induktion im Schloss Fuschl

3-Hauben-Koch Thomas M. Walkensteiner ist begeistert – und seine Gäste ebenso!

Isst du noch, oder schlemmst du schon? Inmitten atemberaubender Kulisse wird im Schloss Fuschl Gastronomie der Luxusklasse geboten.

Hotel Schloss Fuschl ist ohne Zweifel einer der schönsten Tourismusbetriebe Österreichs. Seit das Anwesen samt charakteristischem Turm am Fuschlsee als Kulisse für die legendären Sissi-Filme diente, ist es zudem Kult und von nationalem Pathos umwoben. 1450 als Jagdschloss erbaut, diente es einst als Sommerresidenz der Salzburger Erzbischöfe. Heute gilt das Hotel Schloss Fuschl als eine der ersten Adressen für Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Politik und Gesellschaft, besonders während der Salzburger Festspiele. Inmitten eines 15 Hektar großen Parks, auf einer Halbinsel direkt am idyllischen Fuschlsee gelegen, genießt man einen herrlichen Blick auf das Bergpanorama des Salzkammergutes.

Küchenchef Thomas M. Walkensteiner, verantwortlich für die Hotel Schloss Fuschl-Betriebe, zu denen neben dem Hotel Schloss Fuschl auch das ArabellaSheraton Hotel Jagdhof gehört, sorgt für höchste kulinarische Weihen. Der sympathische Top-Koch und gebürtige Vorarlberger dirigiert



Thomas M. Walkensteiner schätzt die feine Dosierbarkeit der Leistung und die optimale Temperaturverteilung im Kochgeschirr.

ein kulinarisches Orchester aus über 30 Köchen. Wenn Gault Millau von „subtiler Würzung und nahezu unvorstellbarer Leichtigkeit“ der Speisen schreibt und der Küche von Walkensteiner bei 17 Punkten und 3 Hauben „großes Potenzial“ zuspricht, dann –

ja dann – ist klar wie das Restaurant „Imperial“ im Hotel Schloss Fuschl und das dort tätige Spitzenteam eingestuft wird.

Für feinste Küche setzt Hotel Schloss Fuschl-Küchenchef Thomas M. Walkensteiner feinste Technik von Menu

System ein. „Die vier maßgeschneiderten Menu System-Induktionsherde sind die Herzstücke unserer Küchen.“ Wie bei einem Menu muss auch bei einem Herd alles kompromisslos zusammenpassen. Thomas M. Walkensteiner und sein Team sind begeistert. Schluss mit der enormen Hitzeentwicklung, dem großen unnötigen Energieverbrauch und dem umständlichen, aufwändigen Reinigen des Arbeitsplatzes Herd. Optimale Temperaturverteilung im Kochgeschirr mit feinsten Dosierung der Leistung braucht, wer erlesenste Speisen kreieren will. Den Mitarbeitern wird darüber hinaus ein moderner, zeitgerechter Arbeitsplatz geboten.

Die maßgeschneiderten Herdlösungen, die unter Berücksichtigung der Organisationsabläufe für das Team im Schloss Fuschl gebaut wurden, waren für Menu System eine große Herausforderung. Die Herde wurden aufgrund schwierigster Platzverhältnisse in Einzelteilen angeliefert und vor Ort fugenlos verschweißt. Das Beispiel zeigt, daß Menu System Qualität umfassend versteht und auch unter erschwerten Bedingungen Spitzenleistungen erbringt.

www.schlossfuschl.at



Induktionsherdanlage im Schloss Fuschl: kompromisslose Qualität.

In dieser Ausgabe:



Induktion im Traumschloss. Thomas M. Walkensteiner vertraut auf Menu System 1

Die anderen 5 Sterne. Menu System ausserhalb der klassischen Gastronomie 2



Schwarzes Kameel. Kocht mit Induktion: C. Domschitz im ältesten Restaurant Wiens ... 3



GAST '06. Auch heuer wieder mit dem Gourmetköchetreffen in Salzburg 3

Editorial und Impressum 3

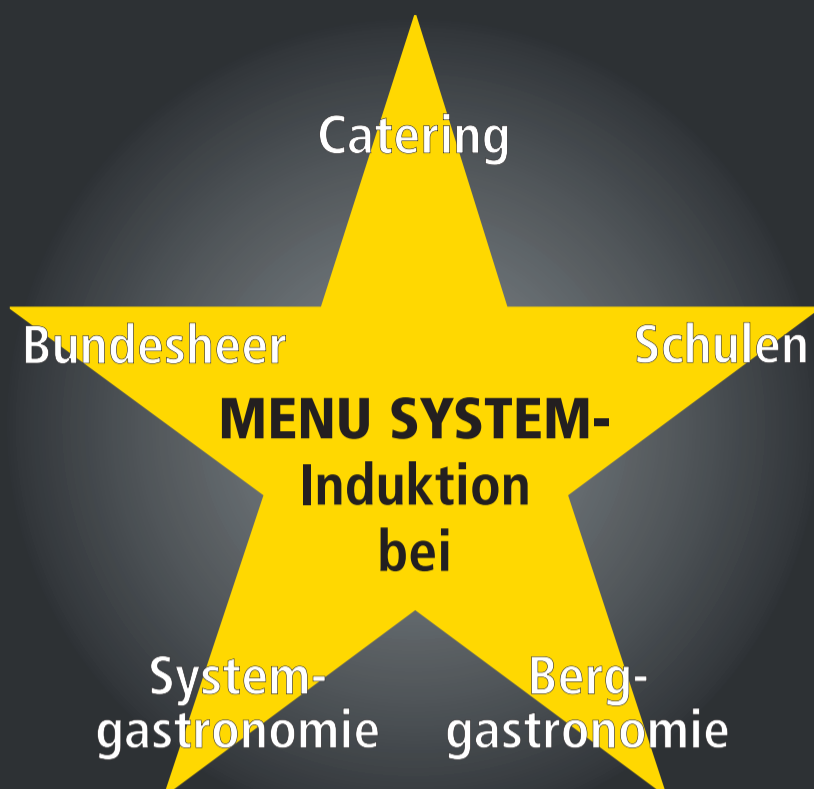
Weitblick. Menu System in London's Top-Betrieben 4

Service & Infos 4

**Swiss-Design
Know-how**

Modernste Induktionstechnik bei den „anderen“ 5 Sternen

Auch institutionelle Kunden, Caterer und Betriebe der Systemgastronomie vertrauen auf Menu System Austria



Aufgrund seiner hohen Leistung und Produktivität hat sich die Menu System-Induktionstechnik auch beim Österreichischen Bundesheer – hier in der Maria Theresien-Kaserne – bestens bewährt. Im Bild Vizeleutnant Robert Erhardt, Küchenchef Franz Schabauer und Charly Wondra, Menu System Verkaufsberater in Wien (von rechts nach links).



Bereits seit vielen Jahren findet man Menu System-Induktionstechnik (auch in der Wok-Ausführung) im FrontCooking-Bereich in zahlreichen Interspar-Restaurants.



Menu System-Induktionsherdanlagen im Schuleinsatz, im Bild die Lehrküche der Landesberufsschule Waldegg.

Modernste Induktionstechnik aus dem Hause Menu System setzt sich auch ausserhalb der herkömmlichen Gastronomie und Hotellerie durch. Überall dort, wo es um Verpflegung geht. Beispiele aus fünf Bereichen (die „anderen fünf Sterne“) zeigen, wie universell unsere maßgeschneiderten Induktionsherdanlagen eingesetzt werden können bzw. im Einsatz sind.

Der Nachwuchs der österreichischen Kochkunst wird in der Lehrküche der

Landesberufsschule Waldegg auf Induktionsherdanlagen von Menu System ausgebildet. Schuldirektor Johann Dinnhobel vertraut auf die außerordentlich gute Qualität der Verarbeitung genauso wie auf die leichte Bedienung, durch die das Augenmerk ganz auf das Kochen selbst konzentriert werden kann.

In der Maria Theresien-Kaserne in Wien ist Küchenchef Franz Schabauer begeistert von der großen Leistung und der daraus resultierenden großen

Produktivität beim Kochen. „Besonders die exakte Dosierbarkeit der Energie ermöglicht einen hohen Durchsatz auf professionellem Niveau.“

Menu System-Einzelkomponenten finden Verwendung im FrontCooking-Bereich der Interspar-Restaurants an zahlreichen Standorten in Österreich. Gastronomie-Verantwortlicher bei der Interspar-Gruppe Gerhard Dullnig schätzt besonders die enorme Effizienz und den geringen Energiebedarf der Geräte. Auch im Do&Co-Restau-

rant im Haas Haus am Stephansplatz in Wien wird mit Menu System im FrontCooking gearbeitet.

Im Catering lassen sich mit Menu System-Komponenten ebenfalls hervorragende Ergebnisse erzielen. Do&Co, österreichischer Vorzeige-Caterer, schwört seit Jahren auf die flexible Einsetzbarkeit der Menu System-Tischgeräte bei hochkarätigen Veranstaltungen und Events im Indoor- und Outdoor-Bereich.

Des Weiteren finden sich maßge-

schneiderte Menu System-Induktionsherdanlagen auch in der Berggastronomie. Wolfgang Walser, Gastronomie-Geschäftsführer der Silvretta Nova-Gruppe, ist beeindruckt von der hohen Zuverlässigkeit – seit fünf Jahren war kein Service erforderlich – und dem geringen Verbrauch. Auch das edle Design, die praktische Vollhygiene-Ausführung und die kompetente Beratung und Betreuung waren hier Gründe für den Zuschlag an Menu System.



Die Silvretta Nova-Gruppe vertraut seit Jahren auf Menu System-Induktionstechnik – hier die Herdanlage der Casa Nova an der Talstation der Valiserabahn.



Auch ein Musterbeispiel modernster Kochtechnik in höchsten Gefilden: Die maßgeschneiderte Induktionsherdanlage im Pardorama in Ischgl.

Referenzen im Bereich der „anderen 5 Sterne“

- Österreichisches Bundesheer
- Kloster Marienberg
- Interspar-Restaurants
- Tiergarten Schönbrunn
- Landesberufsschule Waldegg
- Landesberufsschule Geras
- Vorarlberger Schulsportzentrum
- Do & Co Catering
- Adventure Catering
- Berggastronomie Silvretta Nova
- Berggastronomie Pardorama Ischgl
- Stubai Gletscherbahnen
- Erste Bank
- BAWAG

Menu System in Wiens IN-Gastronomie

Auch Haubenkoch „CD“ im Wiener Top-Spot „Schwarzes Kameel“ kocht mit Induktion

Wenn ein Lokal seit 388 Jahren besteht, dann strahlt es nicht nur eine gewisse Abgeklärtheit aus, sondern ist eine Institution.

Mit der Neubesetzung 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, versteht 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 Friese stolz auf seine legendäre Genuss-Institution sein. Im Jahre 1618 erwarb Johan Baptist

Cameel das damals schon traditionsreiche Haus, richtete darin eine Gewürzhandlung ein und nannte diese sinnigerweise „Zum Schwarzen Kameel“. Heute ist das Jugendstil-Stadtjuwel ein Treffpunkt für ein sehr gemischtes Publikum, ein Ort, wo man sich ein Gläschen nach oder auch während der Arbeit gönnt, wo Geschäftsleute Business machen und die Szene Wiens die kulinarischen Sinnesfreuden genießt. Ob Filmstar oder Bundespräsident, ein jeder geht hier ein und aus.

Christian Domschitz und Souchef Alois Trient, die seit mittlerweile beinahe 10 Jahren ein kongeniales Team bilden, sind begeistert von ihrem maßgeschneiderten Menu System-Induktionsherd. „Wir kochen viel



Traditionelle österreichische Gastlichkeit gepaart mit modernster Induktionstechnik von Menu System: das Schwarze Kameel, ältestes Restaurant Wiens.

mit Kleinstsauteusen 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 Herdschmuckstück mit sieben Induktions-Kochstellen und im Unterbau eingebauter Warmhalte-schublade Cook & Hold mit präziser Temperaturregelung kann neu auch sehen, wer durch die Naglergasse flanirt: Fand bisher das Werken von Küchenchef Christian Domschitz und seinem Team milchglasig verborgen statt, so sind sie nun hinter einem Schaufenster tätig.

„Es wird gesagt, ich hätte die feschesten Köche in meiner Küche. Den schönsten Herd haben wir sowieso. Da kann man sich ruhig mutig präsentieren“, sagt Domschitz stolz.

www.kameel.at



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

Gourmetköchetreffen 2006 auf der GAST

5. Akt des Top-Events am Messestand von Menu System – 13. November, 10.00 Uhr!

Bereits zum 5. Mal veranstaltet Menu System dieses renommierte Zusammenkommen in geselliger Runde, welches bereits jetzt auf großes Interesse in der Branche stößt.

Unser Stargast heuer: Thomas M. Walkensteiner, Hotel Schloss Fuschl. Alle interessierten Köchinnen und Köche sind eingeladen, sich mit der österreichischen Kochelite bei ge-

pflieger österreichischen Gastlichkeit zum Erfahrungsaustausch zu treffen!

Ihr Kommen zugesagt haben bereits zahlreiche Top-Köche wie Jörg Wörther vom Carpe Diem in Salzburg, Thomas Scheucher vom Guth in Lauterach, Simon Taxacher vom Rosengarten in Kirchberg, Thomas Dorfer vom Landhaus Bacher in Mautern, Christof Widakovich vom

Eckstein in Graz, Manfred Stockner vom Weissen Rauchfangkehrer und Christian Domschitz vom Schwarzen Kameel in Wien, die Brüder Markus und Christian Winkler vom Schindlhaus in Söll, Sarah Wiener aus Berlin von der TV-Show Kerner, und noch viele mehr ...

Elisabeth Eder von der Firma Weinflüsterer wird ausgesuchte feine

Weine vom Weingut Schloss Halbturn präsentieren, als weitere Gäste erwarten wir Erste Bank-Geschäftsführer Robert Letz und Siegfried Pucher vom Grand Hotel Wien.

Montag 13.11.2006, 10.00 Uhr, Messe Salzburg, ARENA, Stand 502.

Es heißen Sie willkommen – Thomas M. Walkensteiner und das Team von Menu System Austria!



Helmut Österreicher 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!

Als Marktführer für maßgeschneiderte Induktionsherdanlagen haben wir uns bereits daran gewöhnt, daß unsere Produkte und Ideen – wenn auch meist mangelhaft – kopiert werden. Das nun auch dieses Medium – sprich unsere Menu System News – bereits von mehreren Mitbewerbern kopiert werden, wäre deshalb nicht einmal erwähnenswert, gäbe es nicht Grund amüsiert zu sein.

„Aufgekocht“ ist wahrlich die richtige Bezeichnung für eine Kopie. Unfreiwillige Selbstironie in dieser Form ist wahrlich belustigend ...

Innovativ zu sein heißt neue Ideen zu entwickeln und praxisgerecht zu realisieren. Menu System tut dies laufend, in engem Kontakt zu Ihnen – unseren Kunden, strengsten Kritikern und besten Entwicklungspartnern. Wir danken Ihnen für die wertvollen Anregungen, die uns so zahlreich von Ihrer Seite zugehen. Ihr Vertrauen in unsere Innovationskraft spornt uns weiterhin an, stets das Beste für Sie zu realisieren.

Wer neue Ideen innovativ umsetzt und wer kopiert, 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 sehen. Setzen Sie sich ins Bild und entscheiden Sie selbst, welcher Name für Innovation und welche Namen für „Kopiertes“ und „Aufgekochtes“ stehen.

Ihr Thomas Lehmann, Verkaufsleiter Menu System Austria

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

Die Spitze kocht mit Menu System – auch in London

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

Seine Königliche Hohheit Prinz Charles habe großes Interesse gezeigt für seinen Menu System Herd, sagt mir Anton Mosimann, Spitzenkoch, Officer of the British Empire (OBE), 14-facher Autor, Geschäftsmann und persönlicher Caterer des Prince of Wales. Der umweltbewusste Thronfolger sei beeindruckt gewesen von den enormen Energieeinsparungsmöglichkeiten der Induktionstechnik. „Unsere hier im Untergeschoss liegende Küche ist mit Lieferung des Herdes von Menu System mit einem Schlag vom wohl heißesten Arbeitsplatz Londons zu einer der angenehmsten Küchen weit und breit geworden“. Ich sitze im Davidoff-Raum im Untergeschoss von Mosimann's und blicke mit meinem Gastgeber durch eine einseitig verspiegelte Scheibe in seine Küche, wo man sich gerade auf den Mittagsservice vorbereitet. Vor mir steht – wie könnte es anders sein – eine Tasse Tee und Anton Mosimann strahlt auf mich

eine ausgesuchte und „very british“ wirkende Höflichkeit aus.

Anschließend führt der Chef persönlich durch das Haus. Allein schon die Location ist sensationell: eine umgebaute Kirche von 1830 im vornehmen Stadtteil Belgravia. Wo früher die Orgel stand, ist jetzt ein phantastisch bestückter Weinkeller untergebracht. Die Gallery ist zur Bar umgebaut. Neben dem großen Club-„Dining Room“ gibt es private „Dining Rooms“. Anton Mosimann hat sich die Einrichtung dieser Räume sponsorn lassen:

den Bentley-, den Veuve Cliquot-, den Montblanc-, Davidoff-room etc. Da wurde jeweils viel investiert für die Ehre, als Namensgeber zu fungieren, um eine elitäre, reiche Gästeschicht zu erreichen. „Vielleicht gibt es hier auch einmal einen Menu System-Raum“, meint Mosimann vielsagend ernst.

Übrigens Mosimann's ist – natürlich, neigt man zu ergänzen – nicht einfach ein Restaurant, sondern ein privater Club. Die Mitglieder bezahlen allein für die Chance, einen Tisch bestellen

zu dürfen, auf den man nicht selten ein halbes Jahr warten muss. 2500 Mitglieder hat der Club, die Royals sind darunter, Minister und Industriemagnaten. Die Warteliste ist ewig lang, denn neben Geld sind auch mindestens zwei Empfehlungen von Mitgliedern nötig.

The Dorchester, 1931 erbautes 5 Sterne-Luxushotel, ist unmittelbar am Hyde Park gelegen und idealer Ausgangspunkt zu den unzähligen Geschäften der Oxford Street. Dieses Grandhotel mit seinen im englischen

Landhausstil eingerichteten 195 Zimmern und 55 Suiten, vermittelt eine mondäne Atmosphäre und ist bei Filmstars, der High Society sowie bei Politikern gleichermaßen beliebt. Grund dafür ist auch und gerade sein exzellenter Service und seine fantastische Küche.

Im Büro von Henri Brosi, Executive Chef des Dorchester, wird der Tee denn auch in weißen Handschuhen serviert. Der Herr über eine der renommiertesten Küchen London's lässt keinen Zweifel: „Wer sich auf internationalem Top-Niveau bewegt, darf auch in der Küchenausstattung keine Kompromisse eingehen. Deshalb haben wir uns für einen maßgeschneiderten Induktionsherd von Menu System entschieden. Für uns waren die innovative Technik, das edle Design und die Qualität der Verarbeitung der fugenlosen Herdoberplatte entscheidende Vorteile“. Sagts und führt mich zur Rolltreppe, welche die zwei Stockwerke der Küche miteinander verbindet ... ■



Henry Brosi
Executive Chef

The Dorchester
Park Lane, London W1A 2HJ
Telephone +44 (0)20 7629 8888
Extension [redacted]
Facsimile +44 (0)20 7317 6597
[redacted]@thedorchester.com
www.dorchesterhotel.com

The Dorchester

Österreichweit

... für Sie da!

Legende:
● Zentrale
● Niederlassung
● Fachhandelspartner



MENU SYSTEM

the fine art of cooking

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

Das neue 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
p.schneider@menusystem.at



Martina Streng
Office-Management

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



Günter Grabher
Verkauf

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



Susanne Nachbaur
Administration

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



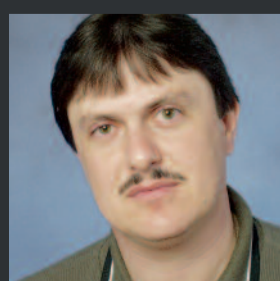
Mario Mösl
Verkauf

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



Thomas Lehmann
Verkaufsleiter

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

Anforderung

Bitte ausgefüllt faxen an
+43-(0)5572-394800-55.

Absender:

Name: _____

Firma: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____

Tel.: _____

E-Mail: _____

Ich bitte um

- Rückruf
 Beraterbesuch
 Prospektmaterial