

+++ News finden auf www.rollingpin.eu +++

**TOPAKTUELLE PRODUKTE, DIE LUST AUF MEHR MACHEN:
TRENDS AUS DEM BUSINESS, DIE NEUESTEN KREATIONEN
UND DIE HEISSESTEN GASTROHITS IN DIESEM SOMMER.
WAS HIER ZU FINDEN IST, HAT STARPOTENZIAL!**

FORMVOLLENDET in Geschmack und Design

Darauf hat die Spitzengastronomie gewartet: Seit Mai 2010 ist das Premium-Mineralwasser LIZ von Hassia Mineralquellen exklusiv für die Top-Gastronomie erhältlich. Von Deutschlands außergewöhnlichstem Sternekoch Juan Amador beeinflusst und inspiriert, zeigt sich das prickelnde Nass in formvollendetem Design als perfekter Partner der Top-Gastronomie. Durch seine besonderen mineralischen Bestandteile, die LIZ auf dem Weg durch das Gestein der Biosphäre Wetterau erhält, neutralisiert es die Geschmacksknospen und bereitet so den Gaumen auf die edlen Speisen der Gourmetküchen vor. Das einzigartige Zusammenspiel von Geschmack, Qualität und Design macht LIZ zum idealen Begleiter für einzigartige Genusserebnisse.

www.hassia.com



Showtime KUNST AM GLAS

„There's no Business like Show-Business ...“ haben schon Größen wie Frank Sinatra und Marilyn Monroe gesungen! Und genau nach diesem Motto wird in der staatlich anerkannten und IHK zertifizierten German Bartender School unterrichtet. Hier erlernt der zukünftige Top-Barkeeper alles rund um das professionelle Flairbartending mit all seinen Facetten. Angefangen bei einem Grundkurs, in dem die notwendigen Basics erlernt werden, bis hin zu dem spektakulären Showmix-Aufbaukurs. Als krönenden Abschluss kann in der zweiteiligen Working Flair Ausbildung das klassische Arbeiten hinter der Bar, kombiniert mit eindrucksvollen Showelementen, perfektioniert werden. Abgerundet wird das Showpaket mit einem Jonglierkurs. Also worauf warten Sie noch? Let's shake ...

www.barmixerschule.de

Fotos: Hassia Gruppe, Shutterstock, Budweiser Budvar, Chef Revival, Vöslauer Mineralwasser AG

PREISGEKRÖNTER Hopfensaft

So jung und schon so erfolgreich: Für das Budweiser Budvar alkoholfrei war der erste Antritt beim internationalen Qualitätswettbewerb „Monde Selection“ in Brüssel ein voller Erfolg. Im weltweit größten Wettbewerb setzte sich das alkoholfreie Budweiser gegen die Konkurrenz von 263 Bieren durch und gewann bravourös Silber. Die Brauerei Budweiser Budvar reagierte mit dieser Anmeldung auf die steigende Nachfrage nach dem null-prozentigen Bier und verdoppelte in den letzten fünf Jahren den Vertrieb. In elf Ländern ist mittlerweile der prämierte Durstlöscher erhältlich. Das Budweiser Budvar alkoholfrei war aber nicht der einzige Gewinner. Auch seine alkoholischen Kollegen Budweiser Budvar hell und dunkel räumten je eine Goldmedaille ab. Na dann, Prost.

www.budweiser.at



FORMVOLLENDET in Geschmack und Design

Darauf hat die Spitzengastronomie gewartet: Seit Mai 2010 ist das Premium-Mineralwasser LIZ von Hassia Mineralquellen exklusiv für die Top-Gastronomie erhältlich. Von Deutschlands außergewöhnlichstem Sternekoch Juan Amador beeinflusst und inspiriert, zeigt sich das prickelnde Nass in formvollendetem Design als perfekter Partner der Top-Gastronomie. Durch seine besonderen mineralischen Bestandteile, die LIZ auf dem Weg durch das Gestein der Biosphäre Wetterau erhält, neutralisiert es die Geschmacksknospen und bereitet so den Gaumen auf die edlen Speisen der Gourmetküchen vor. Das einzigartige Zusammenspiel von Geschmack, Qualität und Design macht LIZ zum idealen Begleiter für einzigartige Genusserebnisse.

www.hassia.com



Showtime KUNST AM GLAS

„There's no Business like Show-Business ...“ haben schon Größen wie Frank Sinatra und Marilyn Monroe gesungen! Und genau nach diesem Motto wird in der staatlich anerkannten und IHK zertifizierten German Bartender School unterrichtet. Hier erlernt der zukünftige Top-Barkeeper alles rund um das professionelle Flairbartending mit all seinen Facetten. Angefangen bei einem Grundkurs, in dem die notwendigen Basics erlernt werden, bis hin zu dem spektakulären Showmix-Aufbaukurs. Als krönenden Abschluss kann in der zweiteiligen Working Flair Ausbildung das klassische Arbeiten hinter der Bar, kombiniert mit eindrucksvollen Showelementen, perfektioniert werden. Abgerundet wird das Showpaket mit einem Jonglierkurs. Also worauf warten Sie noch? Let's shake ...

www.barmixerschule.de

Fotos: Hassia Gruppe, Shutterstock, Budweiser Budvar, Chef Revival, Vöslauer Mineralwasser AG



WWW. chefcollection.de

Eine gute Figur am Herd macht man mit der Kollektion von Chef Revival. Nicht nur, dass die Jacken von Köchen für Köche designt wurden, das einzigartige Chef-tex™-Gewebe wird aus Nanofasern hergestellt, die Wassertropfen nicht eindringen lässt, aber gleichzeitig die optimale Luftdurchlässigkeit sichert. Das Chef-tex™-Gewebe trocknet 33 Prozent schneller als übliche Gewebe und durch ein patentiertes Verfahren wird jede Faser des Chef-tex™-Gewebes individuell imprägniert, wodurch Flecken- und Schmutzreste sich während des Waschens nicht verteilen können. Die Chef-tex™-Jacken sichern zudem die originale Passform: Die Jacken werden immer frisch aussehen und zerknittern nicht.

LIGHT SUN DRINK So schmeckt Erfrischung

100%
BIO



Die Vöslauer Biolimo bietet perfekte Erfrischung an heißen Sommertagen: Österreichs erste Premium-Limonade mit Bio-Gütesiegel ist eine genussvolle Kombination aus 100 Prozent natürlichen Zutaten, Bio-Rübenzucker aus Österreich und Mineralwasser aus der Vöslauer Ursprungsquelle in Bad Vöslau: Die vier Sorten Zitrone, Orange, Himbeere und Apfel-Kräuter sind bei allen Gästen beliebt, die es leicht mögen. Rund ein Drittel weniger süß als herkömmliche Limonaden, punktet die Vöslauer Biolimo mit nur 22 bis 25 kcal und viel Geschmack. Im Sommer also die perfekte Abwechslung, sowohl in der 0,33-l-Glasflasche als auch in der neuen, schlanken, auch für Getränkeautomaten geeigneten 0,5-l-PET-Flasche.

www.voelauer.com