

GASTRO

DAS FACHMAGAZIN FÜR GASTRONOMIE, GV, HOTELLERIE UND TOURISMUS!

MEDIADATEN 2025

Anzeigenpreisliste Nr. 29
gültig ab 1. 1. 2025

WIR MACHEN SEIT
42 JAHREN DAS BESSERE
B2B-FACHMAGAZIN FÜR
GASTRONOMIE
HOTELLERIE
TOURISMUS
PUNKT!



Seit 2022
in Südtirol

www.gastro.at

Themenplan 2025

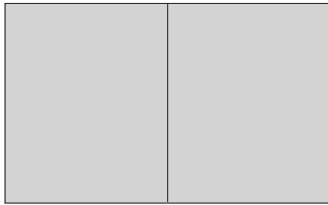
Nr. AS* ET**	Messen	Food	Getränke	Nonfood	Tourismus & Hotellerie Karriere
1 17.1. 30.1.	BIOFACH Nürnberg 11.-14.2.	<ul style="list-style-type: none"> BIO Trends 2025 Convenience & TK Fleisch-spezialitäten 	<ul style="list-style-type: none"> Milch und Milchersatz Speisenbegleitung Kaffee & Tee 	<ul style="list-style-type: none"> Autotrends: Gästetransporter, E-Mobilität, Ladestationen Küchentechnik: Mobile Küche Tischkultur 	<ul style="list-style-type: none"> Ferien Trends 2025 Hotel Einrichtung & Sanierung Poolbau & Wirlpool
Mobilität - Trends 2025					
2 7.2. 20.2.	AB HOF Wieselburg 7. - 10.3. Internorga Hamburg 14. - 18.3. ProWein Düsseldorf 16.-18.3.	<ul style="list-style-type: none"> Frühstück & Brunch Schinken & Wurst Food Trends Ethno: Breakfast 	<ul style="list-style-type: none"> Lager & Märzenbier AF-Spirituosen Fruchtsäfte Wein Trends Kaffee & Tee 	<ul style="list-style-type: none"> Outdoor: Möbel Großhandel Küchentechnik & Hygiene Gemeinschaftsverpflegung Tischkultur 	<ul style="list-style-type: none"> Konzepte: Ganzjahres- & Kulturtourismus Hotellerie: Kunst im Hotel Karriere: Innerbetriebliche Ausbildungen
GASTRO - Trends 2025					
3 7.3. 20.3.	Outdoor/ Grill&BBQ Wieselburg 29. - 30.3.	<ul style="list-style-type: none"> Frühlingskulinarik Eis-Saison 2025 Milch & Käse Fischspezialitäten Ethno: Seafood 	<ul style="list-style-type: none"> BIO-Bier Whisky Lifestyle-Drinks Bio Wein Kaffee & Tee 	<ul style="list-style-type: none"> Gastgärten & Sonnenschutz Digitalisierung & KI Küchentechnik: Catering & Gemeinschaftsverpflegung Tischkultur 	<ul style="list-style-type: none"> Kongress-Veranstaltungen Architektur: Outdoor Hotelgruppen Wäschepflege Praktika + Ausbildung BIO
EXTRA - Bad & Wellness Design					
Bio & Frische Spezial					
4 7.4. 23.4.		<ul style="list-style-type: none"> Hütten-eindeckung Knödelvielfalt vegan & vegetarisch Ethno: Futurefoods 	<ul style="list-style-type: none"> Radler Trend-spirituosen Wasser Kaffee-maschinen Kaffee & Tee 	<ul style="list-style-type: none"> Verpackungs-Trends Fuhrpark Kombidämpfer Reste- & Fettentsorgung Gemeinschaftsverpflegung Tischkultur 	<ul style="list-style-type: none"> Sommertourismus Green Hotellerie Housekeeping & Reinigung Karriere: Green Jobs – Lehre & Ausbildung
Green Future Spezial					
5 8.5. 22.5.		<ul style="list-style-type: none"> Grillen & Gewürze Sommer Dessert Fleisch & Markt Pommes & Co Ethno: Burger & BBQ 	<ul style="list-style-type: none"> Fassbiere + Schankpflege Alkoholfreie Drinks Vodka & Gin Schankwein Kaffee & Tee 	<ul style="list-style-type: none"> Hygiene: Geräte & Chemie Küchentechnik: Griller & Outdoorküchen Gemeinschaftsverpflegung Tischkultur 	<ul style="list-style-type: none"> Landes-Tourismusvereine Architektur: Holz-Design Karriere: Aus- & Weiterbildung
Tourismus Spezial					
6-7 12.6. 26.6.		<ul style="list-style-type: none"> Pizza & Pasta Convenience, Snacks & Co Patisserie Ethno: Antipasti/Tappas 	<ul style="list-style-type: none"> Bitter & Spritz AF & Light-Bier Cocktails & Longdrinks Prosecco & Frizzante Kaffee & Tee 	<ul style="list-style-type: none"> Kühltechnik Bargeldlose Zahlung & Kassensysteme Sanitär/Pool & Pflege Gemeinschaftsverpflegung Tischkultur 	<ul style="list-style-type: none"> Nachhaltigkeit im Tourismus & Hotellerie Bad & Wellness Karriere: Ausbildung Nachhaltigkeit
Regionalität und Nachhaltigkeit Spezial					

* Anzeigenschluss, Druckunterlagenschluss jeweils drei Tage nach danach ** Erscheinungstermin
Alle Angaben nach besten Wissen, aber ohne Gewähr!

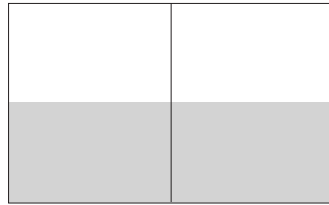
Themenplan 2025

Nr. AS* ET**	Messen	Food	Getränke	Nonfood	Tourismus & Hotellerie Karriere
8 4. 8. 14. 8.		<ul style="list-style-type: none"> • Fleischlos & Co • Salate & Dressings • Food Trends 2. HJ • Ethno: Vegetables 	<ul style="list-style-type: none"> • Biere aus aller Welt • Eistee & Limo • Signature Drinks • Getränke-großhandel • Kaffee & Tee 	<ul style="list-style-type: none"> • Schädlingsbekämpfung • Küchentechnik: Service & Wartung • Gemeinschaftsverpflegung • Tischkultur 	<ul style="list-style-type: none"> • Coolcation – neue Konzepte im Tourismus • Boutiquehotels • Karriere: Neue Ausbildungen für das Schuljahr 2025/26
Partner der Gastronomie & Hotellerie					
9 2. 9. 12. 9.	FAFGA 25 Innsbruck 15. - 17. 9. Anuga Köln 4. - 8. 10.	<ul style="list-style-type: none"> • Frühstück & Gebäck • Hütteneindeckung • Fleisch • Ethno: Sausages & Co 	<ul style="list-style-type: none"> • „Bierland Österreich“ • Rum • Fruchtsaft & Sirup • Kaffee & Tee 	<ul style="list-style-type: none"> • Spültechnik • Wäschepflege • Einrichtung & Design • Gemeinschaftsverpflegung • Tischkultur 	<ul style="list-style-type: none"> • Herbstsaison = Hauptsaison im Tourismus • Hotellerie: Design als USP • Betten & Matratzen • Karriere: 2. Bildungsweg
Einrichtung & Design Spezial					
10 29. 9. 9. 10.	GUSTAV Dornbirn 17. - 19. 10. Hotel Bozen 13. - 16. 10.	<ul style="list-style-type: none"> • Herbstkulinarik • Wild & Gans • Suppen • Knödel-Vielfalt • Ethno: One Pot 	<ul style="list-style-type: none"> • Pils • Liköre • Spirituosen: Miniaturen • Jungwein • Kaffee & Tee im Hotel 	<ul style="list-style-type: none"> • Verpackungsspezial • Küchentechnik: Kantine • Prozessoptimierung & Automatisierung • Gemeinschaftsverpflegung • Tischkultur 	<ul style="list-style-type: none"> • Tourismus in Südtirol • Gesundheitshotels • Karriere: Ausbildungen Gesundheitsmanager
Hotel & Green Future - Spezial					
11 20. 10. 3. 11.	Alles für den GAST Salzburg 8. - 11. 11. IGEHO Basel 15. - 19. 11.	<ul style="list-style-type: none"> • Convenience • Hausmannskost • Milch & Käse • Eis Trends 25/26 • Ethno: Feta & Co 	<ul style="list-style-type: none"> • Bier Innovationen • Edelbrände • Sekt & Champagner • Kaffee & Tee • Kaffee-maschinen 	<ul style="list-style-type: none"> • Berufsbekleidung • Küchentechnik: Herde • Küchenhygiene • Gemeinschaftsverpflegung • Tischkultur 	<ul style="list-style-type: none"> • Wintertourismus • Innovative Hotel-Konzepte • Architektur: Bad & Spa • Karriere: Ausbildung Gastronomiemanagement
Alles für den Gast - Spezial					
12 28. 11. 10. 12.		<ul style="list-style-type: none"> • Konfitüren & Honig • Winterdesserts & Patisserie • Fische / Krustentiere / Meeresfrüchte & Kaviar • Ethno: Sweets 	<ul style="list-style-type: none"> • Bockbiere • Kräuter- und Bitterliköre • Softdrinks • Kaffee & Tee 	<ul style="list-style-type: none"> • Gastro-Software • Housekeeping & Reinigung • Küchentechnik: Systemgastronomie • Gemeinschaftsverpflegung • Tischkultur 	<ul style="list-style-type: none"> • Tourismuskonzepte 2026 • Vegetarier & Veganer auf Reisen • Karriere: Ausbildungen im veganen Bereich
Veganuary & Dry January - Spezial					

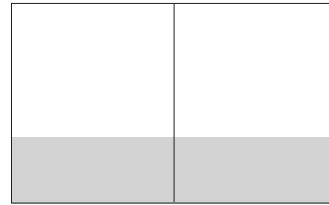
Anzeigenformate & Preisliste



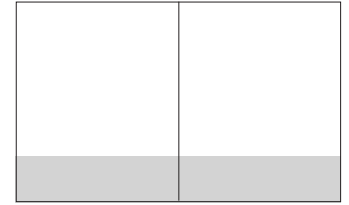
Panoramaseite
 abfallend: 460 x 300 mm*
Preis: € 10.600,-



1/2 Panoramaseite
 abfallend: 460 x 150 mm
Preis: € 6.600,-



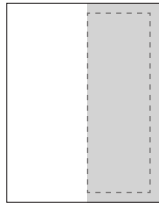
1/3 Panoramaseite
 abfallend: 460 x 97 mm*
Preis: € 5.700,-



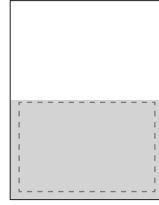
1/4 Panoramaseite
 abfallend: 460 x 75 mm*
Preis: € 4.300,-



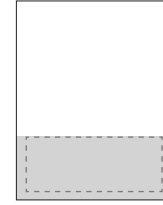
1/1 Seite
 abfallend: 230 x 300 mm*
 Satzspiegel: 200 x 260 mm
Preis: € 6.100,-
 TAP-Preis: € 180,-
 [Preis p.1.000 Stk.]



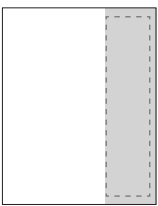
1/2 Seite hoch
 abfallend: 112 x 300 mm*
 Satzspiegel: 98 x 260 mm
Preis: € 4.100,-



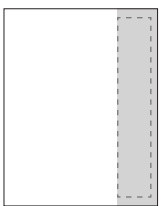
1/2 Seite quer
 abfallend: 230 x 150 mm*
 Satzspiegel: 200 x 130 mm
Preis: € 4.100,-



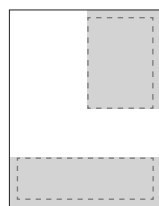
1/3 Seite quer
 abfallend: 230 x 97 mm*
 Satzspiegel: 200 x 84 mm
Preis: € 3.300,-



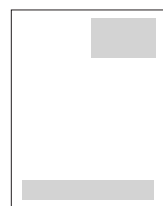
1/3 Seite hoch
 abfallend: 79 x 300 mm*
 Satzspiegel: 62 x 260 mm
Preis: € 3.300,-



1/4 Seite hoch
 abfallend: 62 x 300 mm*
 Satzspiegel: 47 x 260 mm
Preis: € 2.600,-



1/4 Seite quer
 abfallend: 112 x 150 mm*
 Satzspiegel: 98 x 130 mm
Preis: € 2.600,-



1/8 Seite quer
 Satzspiegel: 98 x 60 mm
 Satzspiegel: 200 x 30 mm
Preis: € 1.400,-

ADVERTORIAL : Anzeigenpreis -30%

mm-Angaben in Breite x Höhe

*abfallend: Beschnitzzugabe 4 mm je Kante - Bitte beachten Sie, dass Sie zur Sicherheit bei Text, QR-Code oder anderen wichtigen Informationen immer einen Abstand von ca. 10 mm zum Inseratenrand einhalten!

Sonderwerbformen

Tip-On-Card:

Pro Tausend € 240,-
 nur in Verbindung mit einem
 Trägerinserat (mind. 1/2 Seite)

Beikleber:

Format 230 x 300 mm
 bis 10 g: pro Tausend € 200,-
 bis 20 g: pro Tausend € 220,-

Flappe:

Format 115 x 300 mm
 2-seitig € 6.500,-

Druckstrecke:

4-seitig € 12.000,-
 8-seitig € 16.000,-

Titelkasten:

50 x 42 mm € 940,-
 100 x 42 mm € 1.680,-

Vorzugsplätze:

2. und 3. Umschlagseite € 6.800,-
 4. Umschlagseite € 7.300,-

Beilagen:

Beilagenformat max. (maschinell)
 200 x 270
 bis 10 g: pro Tausend € 210,-
 bis 20 g: pro Tausend € 230,-
 bis 30 g: pro Tausend € 250,-
 bis 40 g: pro Tausend € 270,-

Beilagenformat max. (händisch)
 210 x 297 Zuschlag von
 € 20,- pro Tausend

ACHTUNG ab 2025 werden
 Beilagen in unserem e-paper ein-
 gebunden! Bitte senden Sie uns
 deshalb das pdf der Beilage!

Zangenbanderole:

Produktionsdaten auf Anfrage
 pro 1.000 Stk. € 225,-
 (nur in Verbindung mit einer
 Anzeige)
 Druckkosten auf Anfrage

Banderole:

540 - 550 x 60 - 100 mm,
 4/0C, abfallend,
 Bilderdruck: holzfrei gl. 135 g/m²
 Kosten für Banderole umlegen,
 pro 1.000 Stk. € 220,-
 Druckkosten auf Anfrage

Umschlag:

Titelseitensichtbereich
 174 x 174 mm
 4-seitig € 18.000,-
 2-seitig € 12.000,-

Rabatte

Malstaffel:

ab 3 x: 10 %
 ab 6 x: 15 %
 ab 12 x: 20 %

Technische Daten

Seitenformat: 230 x 300 mm

Satzspiegel: 200 x 260 mm

Spaltenanzahl: 3 á 62 mm breit

Erscheinungsweise: 11 Mal jährlich **NEU!**

Platzierungsvorschriften:
 10% Zuschlag auf den Grundpreis

Anschnitt:
 Beschnittzugabe 4 mm je Kante
 ohne Mehrkosten

Druckverfahren:
 4-Farb-Rollen-Offset-Druck nach EURO-Skala
 DIN 16539 (Schmuckfarben auf Anfrage)

Druckunterlagen:
 PDF/X-1a (CMYK, Bilder mindestens 300 dpi,
 Schriften eingebettet, keine Transparenzen)

Lieferadresse für Beilagen & Beihefter:
 Ferdinand Berger & Söhne
 3580 Horn, Wienerstraße 80

Ihr Ansprechpartner:

Anzeigenleitung

Peter Bubenicek

Tel. +43 (0)1/479 84 30-15 oder

0664/1434676

bubenicek@gastroverlag.at



GASTRO erscheint mit einer Druckauflage
 von ca. 2.300 Stk. in Südtirol!

Ø Druckauflage 2025:

33.850 Stk.

Ø Leser Print/Ausgabe:

91.000 Leser

Ø Leser Online/Monat:

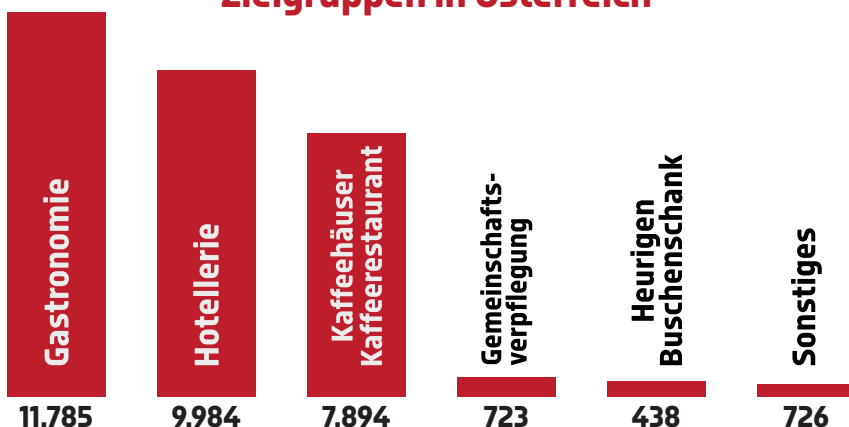
38.500 Leser

Auflage 1. Halbjahr 2024:

Druckauflage: 34.360

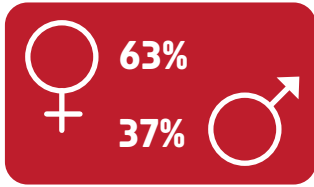
Verbreitete Auflage: 34.273

Zielgruppen in Österreich



www.gastro.at

Das Online-Portal für Österreichs Gastronomie und Hotellerie



16.979
Leser/Monat

38.692
Seitenaufrufe/Monat

74% Klicks aus Österreich
20% Klicks aus Deutschland
je 2% aus Italien und Schweiz



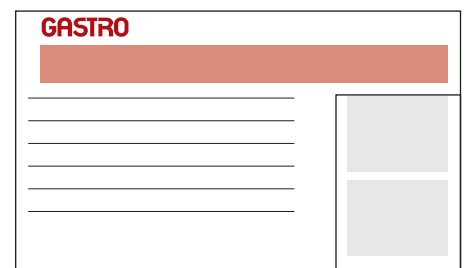
TIPP-Advertorial:

Platzierung: Startseite, neben dem Slider, Firmen-Porträt bzw. Produkt-Informationen max. 4.000 Zeichen + 3 Bilder + Video
€ 1.850,-/Monat | € 1.400,-/Newsletter



Advertorial

Platzierung: Im redaktionellen Bereich Firmen-Porträt bzw. Produkt-Informationen max. 2.500 Zeichen + 2 Bilder + Video
€ 1.150,-/Monat | € 850,-/Newsletter



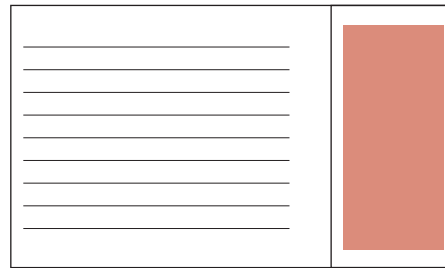
Top-Banner

Platzierung: oben, unterhalb der Menüleiste Auslieferung: rotierend auf allen Seiten Größe: 2100 x 300 Pixel
€ 2.200,-/Monat | € 1.500,-/Newsletter



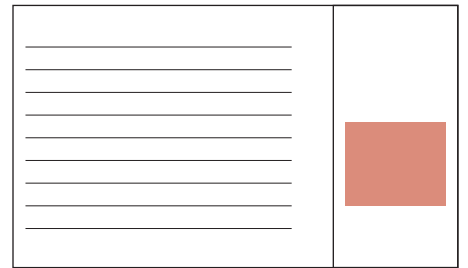
Leaderboard

Platzierung: oben und am Ende des Artikels Auslieferung: rotierend auf allen Seiten Größe: 728 x 90 Pixel
€ 1.800,-/Monat | € 1.200,-/Newsletter



Halfpage Ad

Platzierung: Sidebar Auslieferung: rotierend auf allen Seiten Größe: 300 x 600 Pixel
€ 1.950,-/Monat | € 1.400,-/Newsletter



Medium Rectangle

Platzierung: Sidebar Auslieferung: rotierend auf allen Seiten Größe: 300 x 250 Pixel
€ 1.250,-/Monat | € 900,-/Newsletter

Rabatte: 3 Monate: 5%, 6 Monate: 10%, 12 Monate: 15%

Laufzeit: Mindestens eine Woche (Preis/Monat x 1,5 / 4) — **Formate:** GIF, JPG, PNG weitere auf Anfrage



Sehr geehrte Leser!

Ein bisschen Rotkraut, ein paar Erdäpfelknödel und – natürlich das Wichtigste: die Gans! Fertig ist das wahrscheinlich beliebteste Herbstgericht in Österreich: das Martinigansl.

Am 11. November feiern Katholiken den Tag des heiligen Martin – und dazu gehört traditionell ein Gansl-Essen. Dabei wird auch die berühmte Geschichte vom Heiligen Martin und seinen „verräterischen“ Gänsen erzählt: Als Martin 371 n. Chr. die Wahl zum Bischof fürchtete, versteckte er sich angeblich in einem Gänsestall. Doch das Schnatzen der Gänse verrät ihn und so wurde er trotz seiner Bedenken zum Bischof geweiht. Doch Gans ist nicht gleich Gans – vor allem nicht, wenn es um Herkunft und somit auch Tierwohl geht. **Etwas zwei Drittel der Gänse, die bei uns auf den Tellern landen, stammen aus Ländern wie Ungarn oder Polen**, wo Tierwohl keine hohe Priorität hat. Österreichische Gänse stehen hingegen unter strengen Auflagen – ein klarer Pluspunkt, wenn man beim Kauf auf Nachhaltigkeit und Qualität achten möchte. Für all jene, die lieber ohne tierische Produkte feiern, gibt es gute Neuigkeiten: Das vegane Martinigansl hat sich seit einigen Jahren etabliert! Immer mehr Restaurants bieten inzwischen Vegans an – sei es auf Basis von Seitan oder Austernpilzen – das dem Original erstaunlich nah kommt.

Und zum Schluss noch ein kleiner Tipp für Neugierige: Wer sich ein wenig in alten Überlieferungen auskennt, weiß vielleicht, dass das Brustbein der Gans angeblich als Wetterorakel dient. Je heller es ist, desto schneereicher soll der bevorstehende Winter werden!

Dem Martinstag am 11. November geht ein ereignisreiches Wochenende voraus. Am Samstag fällt der Startschuss für die „Alles für den Gast“. GASTRO konnte dazu ein **exklusives Interview mit dem Geschäftsführer der Salzburger Messegesellschaft**, Alexander Kribus, führen.

Ein Startschuss jagt den nächsten: Denn **heute öffnet Wiens erster Christkindlmarkt seine Tore**. Ab dem 16. November wird die Wiener Innenstadt dann vollends in vorweihnachtlichem Glanz erstrahlen, wenn alle 14 Weihnachtsmärkte eröffnet sind. Der Countdown für Glühwein, gebrannte Mandeln und Co. hat offiziell begonnen!

Zum Abschluss eine Erfolgsgeschichte aus Tirol: Die **Agrarmarketing Tirol verleiht auch in diesem Jahr die „Bewusst Tirol“-Münze** an Betriebe, die sich durch regionalen Wareneinkauf auszeichnen. Stolz 263 Betriebe aus Hotellerie und Gastronomie sowie 86 Großküchen erhielten heuer diese Ehrung.

Egal, ob traditionell oder modern, ob mit oder ohne Gans – GASTRO wünscht eine besondere Zeit rund um den Martinstag und viel Freude beim Lesen!



GASTRO Newsletter

Alles Wissenswerte aus der Welt der Gastronomie und Hotellerie ca. 14.700 Abos – 1 x wöchentlich/Donnerstag Öffnungsrate: 32% Online-Kombi: Mit einem Aufpreis von 50% wird Ihre Online-Werbung ebenfalls in unseren Newsletter integriert.

E-Paper mit Mehrwert: Videos und Animationen für moderne Leser

Unser E-Paper eröffnet eine neue Dimension der Kommunikation: Mit der Integration von Videos und animierten Bildern lassen sich Inhalte lebendiger und informativer gestalten. Bewegte Bilder fesseln die Aufmerksamkeit, vermitteln Emotionen und bieten zusätzliche Informationen, die über das klassische Printformat hinausgehen.

Passend zu PR-Beiträgen und Inseraten können Videos spannende Einblicke geben, wie etwa Interviews, Produktionsabläufe oder Erlebniswelten. Animationen machen komplexe Themen verständlicher und sorgen für einen dynamischen Auftritt. So wird nicht nur die Interaktion mit den Leser gesteigert, sondern auch der Mehrwert für Werbepartner erhöht – eine perfekte Symbiose von Information und Unterhaltung.

Nutzen Sie diese Möglichkeit, um Ihre Botschaften noch eindrucksvoller zu präsentieren!

Besuche uns auf der „Alles für den Gast“ in Salzburg!

Wir laden Dich herzlich zu unserem Stand Halle F10-0216 & 0220 ein! Hol Dir Dein



Gratis-GASTRO Online-Abo

und leiste damit einen Beitrag für unsere Umwelt! Sichere Dir tolle Geschenke von uns und unseren Messepartnern, die diese Aktion unterstützen:

Unsere Stand-Partner



GENUSSZEIT UNTER NEUEM SONNENSCHUTZDACH

Das Restaurant und „Boutiquehotel Aichinger“ liegt mitten in Nussdorf, einem kleinen Ort am Attersee in Oberösterreich. Es ist eines der ältesten Gastwirtschaften der Region, mit über 200 Jahren Geschichte.

ADVERTORIAL

weiter



BRANCHENTREFF MIT NEUEN IMPULSEN

Ab diesem Jahr ist die Salzburger Messegesellschaft neuer Veranstalter für die „Alles für den Gast“ in Salzburg. GASTRO konnte exklusiv ein Interview mit dem Geschäftsführer, Alexander Kribus, führen. Lesen Sie, was die Besucher an Neuem erwartet.

Interview



ALLE JAHRE WIEDER: WIENER WEIHNACHTSMÄRKTE

Ab dem 7. November wird die Stadt in eine festliche Atmosphäre getaucht, wenn der erste Christkindlmarkt seine Tore öffnet.

weiter

ADVERTORIAL



WILLKOMMEN KÖSTLICHE HAUBIS PINSA

Rein sprachlich betrachtet, wohl irgendwo zwischen Pizza und Pita angesiedelt, bietet auch ihre Rezeptur das Beste aus beiden Welten – und einen Raum, in dem sich fidele Gastronominnen und Gastronomen nach Herzenslust verwirklichen können.

mehr



GASTRO STAND ALONE Newsletter

ca.14.700 Abos

IHRE NEUIGKEITEN IM RAHMEN EINES EIGENEN SONDER-NEWSLETTERS ZU IHREM WUNSCHTERMINI!
[ausgenommen Donnerstag!]

Aufbau:

- Headerbild Format quer min. 700 px breit
 - Intro Text max. 1.200 Zeichen
 - Plus 3 Teaser
- Teaserbild Formate quer oder quadratisch
 - Teaser Titel max. 50 Zeichen
 - Teaser Text max. 250 Zeichen
- Plus alle notwendigen Verlinkungen

€ 3.280,-

Unser STAND ALONE Newsletter zeichnet sich durch seinen exklusiven Charakter aus. Im Gegensatz zu klassischen Newslettern, die verschiedene Inhalte und Themen bündeln, widmet sich dieser Newsletter vollständig einem einzigen Thema, Produkt, Service oder Absender. Dadurch wird eine klare, fokussierte Botschaft vermittelt, die ohne Ablenkung direkt bei der Zielgruppe ankommt.

Er ist ideal für gezielte Marketingkampagnen, wie Produkteinführungen, exklusive Angebote oder besondere Ankündigungen. Der Inhalt ist meist individuell gestaltet und auf die Interessen der Empfänger abgestimmt, um maximale Aufmerksamkeit und Relevanz zu gewährleisten.

Ein weiterer Vorteil ist die Möglichkeit, durch einen ansprechenden Aufbau, visuell hochwertige Gestaltung und personalisierte Ansprache einen nachhaltigen Eindruck zu hinterlassen. Diese gezielte Kommunikation erhöht die Chance auf eine höhere Öffnungs- und Klickrate, stärkt die Kundenbindung und sorgt für messbaren Erfolg im Marketing-Mix.

Das Neuste aus der Welt der Gastronomie & GV, Hotellerie und des Tourismus. | [Online-Ansicht](#)

GASTRO Sonder-Newsletter

GASTRO

**Auf Lukull
ist immer
Verlass.**



Hol' Dir Rezepte & Tipps zur beliebten Sauce Hollandaise! >>

Sehr geehrte Leser!

entgeltliche Erschaltung

Mit der Lukull Sauce Hollandaise gelingen nicht nur Spargel-Klassiker

Der Frühling kommt, schon sprießt der Spargel. Da sind neben einer guten Vorbereitung vor allem auch hochwertige und zeitsparende Produkte gefragt. Mit der Lukull Sauce Hollandaise und passenden Rezepten reagiert Unilever Food Solutions & Eskimo auf die Bedürfnisse von österreichischen Köchinnen und Köchen und ermöglicht ihnen einen perfekten Start ins Frühjahr und darüber hinaus. „Das herausfordernde Tagesgeschäft verlangt besonders in Profiküchen nach mehr Effizienz. Mit der sofort einsetzbaren Lukull Sauce Hollandaise können Gastronomen Zeit sparen, ohne auf Geschmack und Qualität verzichten zu müssen“, erklärt Daniel Kogoj, Culinary Fachberater bei Unilever Food Solutions & Eskimo. Die vielseitige, leicht anpassbare Lukull Sauce Hollandaise ist aber nicht nur ein fester Bestandteil klassischer Spargelgerichte, sie lässt sich auch mit vielen anderen saisonalen Speisen kombinieren. Die Culinary Fachberatung gibt Gastronomen hilfreiche Impulse, darunter sind neben den altbewährten Spargelgerichten auch moderne Kombinationsmöglichkeiten.



FRÜHSTÜCKSKLASSIKER MODERN INTERPRETIERT

Wie flexibel die Lukull Sauce einsetzbar ist, beweist die Vorspeisen-Empfehlung von Unilever Food Solutions & Eskimo, bestehend aus Eggs Benedict mit herzhaften, pochierten Freilandeiern, Brioche-Bun und Zitronensaft-Tabasco-Hollandaise.

[weiter](#)



HOLLANDAISE – MIT NUANCEN AUS DER LEVANTINISCHEN KÜCHE

Als Hauptspeise empfiehlt die Culinary Fachberatung Kichererbsen und rote Linsen mit grünem Spargel, Kräuter-Maispoularde und einer Hollandaise, die mit Rahmjoghurt, Tahini-Sesampaste, frischem Zitronensaft und einem würzigen Chiliflocken-Schwarzkümmel-Mix verfeinert wurde.

[weiter](#)



FRUCHTIGE CASSIS-HOLLANDAISE

Um herzhaften Fleischgerichten eine fruchtige Komponente zu verleihen, empfiehlt die Culinary Fachberatung zarten Maibock mit fruchtiger Cassis-Hollandaise, süß und salzig gegarten Spargelstangen und Erdäpfeln.

[weiter](#)

Fotos: Unilever Food Solutions & Eskimo

www.gastro.at

DAS GASTRO-TEAM



Kurt Heinz
Geschäftsführung
und Chefredakteur
T: +43 664 75 10 26 29
E: k.heinz@gastroverlag.at



Michael Heinz
Geschäftsführung
und Chef vom Dienst
T: +43 664 521 69 36
E: m.heinz@gastroverlag.at



Petra Pachler
Redaktionsleitung
T: +43 1 479 84 30-20
T: +43 664 82 81 394
E: pachler@gastroverlag.at



Peter Bubenicek
Anzeigenleitung
T: +43 1 479 84 30-15
T: +43 664 143 46 76
E: bubenicek@gastroverlag.at



Nele Klaffl
Redaktion
T: +43 1 479 84 30-14
E: n.klaffl@gastroverlag.at



Andrea Fischer
Anzeigenservice
T: +43 1 479 84 30-21
E: a.fischer@gastroverlag.at



Andreas Sourcé
Administration und Dispo
T: +43 1 479 84 30-18
E: source@gastroverlag.at



Josef Rozsnyai
Online-Grafik/Fotograf
T: +43 1 479 84 30-12
E: rozsnyai@gastroverlag.at

Impressum

Herausgeber: Kurt HEINZ & Michael HEINZ › **Geschäftsführung:** Kurt HEINZ, Tel. +43 (0)664/751 026 29, k.heinz@gastroverlag.at; Michael HEINZ, Tel. +43 (0)664/521 69 36, m.heinz@gastroverlag.at, › **Medieninhaber:** H1 Medien & Gastro Verlag GmbH, UID-Nr.: ATU 41834306 › **Anzeigenleitung:** Peter Bubenicek, Tel. +43 (0)1/4798430-15 oder +43 (0)664/1434676, bubenicek@gastroverlag.at › **Anschrift:** 1180 Wien, Gersthofer Straße 87/1, Tel. +43 (0)1/479 84 30, gastro@gastroverlag.at, www.gastroverlag.at, www.gastro.at › **Chefredakteur:** Kurt HEINZ › **Chef vom Dienst:** Michael HEINZ › **Redaktionsleitung:** Petra Pachler, Tel. +43 (0)1/479 84 30-20, pachler@gastroverlag.at › **Redaktion:** Nele Klaffl, Tel. (01) 479 84 30-14, n.klaffl@gastroverlag.at, › **Freie Mitarbeiter:** Mag. Andrea Jungwirth, Katrin Schedler BA, Mag. Clemens Kriegelstein, › **Kolumnisten:** Conrad Seidl, Mark Chad Lewis, Riccardo Giacometti, Katrin Schedler, Andrea Jungwirth, Walter Veit, Siegfried Kröpfl, Maria Fanninger, Victoria Spielberger, Dr. Regina Preslmair, Petra Pachler, Barbara Spitaler, › **Lektorat:** Andrea Fischer › **Redaktionssekretariat:** Andreas Sourcé, Tel. +43 (0)1/479 84 30-18, source@gastroverlag.at › **Layoutkonzept & Grafik:** Georg Bock, office@derbock.at, Tel. +43 (0)699/191 303 42 › **Online-Grafik und Fotoredaktion:** Josef Rozsnyai, Tel. +43 (0)1/479 84 30-12, rozsnyai@gastroverlag.at › **Gültige Anzeigenpreisliste:** Nr. 29 ab 1. 1. 2025 › **Druck:** Ferdinand Berger & Söhne Ges.m.b.H. › **Erscheinungsweise:** monatlich › **Bezugspreis:** jährlich EURO 65,- (inkl. 10 Prozent MwSt. + Porto). Abo-Konto: Volksbank IBAN AT73 4300 0428 6147 8008 › **Unternehmensgegenstand:** Die Herausgabe, die Herstellung und der Vertrieb von Druckschriften aller Art. **Erklärung über die grundlegende Richtung:** Unabhängiges Magazin für die österreichische Gastronomie und Hotellerie. › **Verlagspostamt:** 1180 Wien, Postgebühr bar bezahlt. Teilweiser oder gesamter Nachdruck bedarf der Zustimmung des Verlags. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos wird keine Gewähr übernommen. Namentlich gekennzeichnete Kommentare geben die persönliche Meinung des Autors wieder und müssen nicht mit der Meinung der Redaktion übereinstimmen.

ALLE VERWENDETEN GESCHLECHTSSPEZIFISCHEN FORMULIERUNGEN MEINEN DIE WEIBLICHE UND DIE MÄNNLICHE FORM.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Vertragsabschluss

Der Anzeigenvertrag kommt zustande, wenn die **H1 Medien & GASTRO Verlag GmbH** (im weiteren Text - **Der Verlag**) den Auftrag schriftlich bestätigt oder verbreitet. Die Schriftform wird durch Zusendung eines Faxes oder eines E-Mails gewahrt.

2. Ablehnungsbefugnis

Der Verlag behält sich vor, Anzeigenaufträge – auch einzelne Anzeigen im Rahmen eines Abschlusses – nach freiem Ermessen abzulehnen, insbesondere wegen ihres Inhaltes, ihrer Herkunft oder technischen Form. Dies gilt insbesondere, wenn der Inhalt gegen gesetzliche oder behördliche Verbote sowie gegen die guten Sitten verstößt oder die Veröffentlichung aus berechtigtem Grund unzumutbar ist. Für den Fall einer Ablehnung stehen dem Vertragspartner keine Ansprüche zu. Der Vertragspartner wird hiervon raschestmöglich unterrichtet.

3. Auftragserteilung

Die AGB gelten für alle Aufträge zur Einschaltung von Anzeigen oder Texten sowie zur Durchführung von Beilagenaufträgen. Der Verlag ist nicht verpflichtet, Einschaltungen auf ihren Inhalt hin zu überprüfen, für den Inhalt trägt der Vertragspartner die volle Haftung und verpflichtet sich, den Verlag hinsichtlich jedweder wie immer gearteten Schäden, die aus der Veröffentlichung entstehen, völlig schad- und klaglos zu halten. Anzeigenaufträge sind innerhalb eines Jahres abzuwickeln. Für die Durchführung von Einschaltungen in bestimmten Nummern oder Ausgaben oder an bestimmten Plätzen wird keine Gewähr geleistet. Ausgenommen sind Aufträge, deren Gültigkeit ausdrücklich von der Einhaltung bestimmter Termine oder von einer bestimmten Platzierung schriftlich abhängig gemacht wird. Wenn eine Vorauszahlung vereinbart wurde, kann die Durchführung des Auftrages bis zum Eingang der Vorauszahlung zurückgestellt werden. Der Vertragspartner haftet für die vollständige Anlieferung einwandfreier und geeigneter Anzeigenmittel. Der Verlag haftet nicht für Verzögerungen, seien sie inhaltlich oder technisch bedingt. Der Verlag hat das Recht, die Veröffentlichung der Anzeige jederzeit rückgängig zu machen, wenn hierfür ein berechtigter Grund vorliegt. Der Verlag ist nicht verpflichtet, die Anzeige aufzubewahren. Der Vertragspartner kann aus unberechtigtem Linking und/oder Framing keine Ansprüche gegen den Verlag herleiten. Der Verlag ist nur verpflichtet über Aufforderung des Vertragspartners Änderungen an der Anzeige während des Veröffentlichungszeitraumes vorzunehmen, sofern dies dem Verlag technisch und inhaltlich zumutbar ist. Mehrkosten gehen zu Lasten des Vertragspartners. Ausgeschlossen sind jedenfalls Veränderungen, die die Identität der Anzeige betreffen. Änderungen werden gegen ein aufwandabhängiges Entgelt durchgeführt. Dem Vertragspartner obliegt die rechtzeitige Beistellung der Druckunterlagen. Im Falle des Verzuges gilt der Auftrag als erfüllt, wenn die Einschaltung unter Verwendung einer anderen, vom Auftraggeber beigestellten Druckunterlage erfolgt oder auch nur Name und Adresse des Auftraggebers eingeschaltet wird. Bei fernmündlich aufgegebenen Anzeigen bzw. fernmündlich veranlassten Änderungen und Abbestellungen übernimmt der Verlag keine Haftung. Probeabzüge werden nur über ausdrücklichen Wunsch geliefert. Versendet der Vertragspartner den übermittelten Probeabzug nicht bis zum Anzeigenschluss zurück, so gilt die Genehmigung zum Druck als erteilt. Beanstandungen sind bei sonstiger Präklusion von Ansprüchen unverzüglich zu rügen.

4. Verrechnungen / Zahlungsbedingungen

Die Preise bestimmen sich – vorbehaltlich einer abweichenden schriftlichen Vereinbarung – nach den jeweils gültigen Preislisten. Maßgebend ist die Preisliste, die zum Zeitpunkt des Zuganges des Auftrages des Vertragspartners an den Verlag veröffentlicht ist. Sämtliche dort genannten Preise verstehen sich netto exklusive sämtlicher Steuern, insbesondere der jeweils geltenden Umsatzsteuer. Bei Änderung der Anzeigenpreise treten die neuen Bedingungen auch bei laufenden Aufträgen sofort in Kraft, sofern nicht ausdrücklich eine andere Vereinbarung getroffen ist. Kosten für Druckstöcke, Matern, Zeichnungen und etwaige Reprokosten gehen zu Lasten des Auftraggebers. Die Rechnung wird unverzüglich nach Erhalt fällig. Zahlungen können mit schuldbeitreitender Wirkung ausschließlich auf das in der Rechnung des Verlages genannte Konto erfolgen. Für die Rechtzeitigkeit einer Zahlung ist die Gutschrift auf dem Konto des Verlages maßgebend. Sämtliche Zahlungen des Vertragspartners sind völlig spesen- und abzugsfrei zu leisten. Die Umsatzsteuer ist nach Rechnungslegung in voller Höhe zu leisten, wenn auch für die Bezahlung des Kaufpreises andere Zahlungskonditionen ausdrücklich vereinbart wurden. Im Falle des Verzuges schuldet der Vertragspartner den gesetzlichen Verzugschaden, jedenfalls Verzugszinsen und Zinseszinsen in Höhe von 12 % p. a. Im Falle der Säumnis ist der Vertragspartner verpflichtet, neben den Verzugszinsen auch alle sonstigen prozessualen und außerprozessualen Kosten der Einbringlichmachung auch eines Rechtsanwaltes zu ersetzen. Bei Zahlungsverzug entfallen sämtliche dem Vertragspartner allenfalls eingeräumten Nachlässe. Den Vertragspartner trifft ein Aufrechnungsverbot, d. h., die Aufrechnung mit Gegenforderungen der die Zurückbezahlung von Zahlungen durch den Vertragspartner ist aus welchen Gründen auch immer unzulässig. Für den Fall des Zahlungsverzuges und/oder der Zahlungsunfähigkeit des Vertragspartners ist der Verlag berechtigt, seine Leistungen bis zur vollständigen Bezahlung fälliger Rechnungsbeträge sofort einzustellen. Bei Betriebsstörungen oder Eingriffen höherer Gewalt hat der Verlag Anspruch auf volle Bezahlung, wenn zumindest 75 % der zugesicherten Auflage ausgeliefert sind. Anspruch auf Kundenrabatt besteht nur bei schriftlichem Abschluss. Ein Rabatt kann auf Wunsch und mit Einwilligung des Verlages sofort bei Rechnungslegung berücksichtigt oder nach Schluss der Laufzeit des Auftrages bzw. nach Ablauf der einjährigen Frist gutgeschrieben werden.

5. Gewährleistung, Haftung

Den Verlag trifft keine wie immer geartete Gewähr für die Richtigkeit der veröffentlichten Daten. Lediglich bei schuldhaft zu vertretender mangelhafter Wiedergabe hat der Vertragspartner Anspruch auf eine Ersatzanzeige, jedoch nur in dem Umfang, in dem der Zweck der Anzeige beeinträchtigt wurde, jedoch keine darüber hinaus gehenden Ansprüche welcher Art auch immer. Jegliche Haftung für Folgeschäden ist ausgeschlossen. Gewährleistungsansprüche erlöschen endgültig nach 6 Monaten. Die Einschaltung ist vom Vertragspartner unverzüglich, spätestens aber innerhalb von 3 Tagen nach der Veröffentlichung unter Bekanntgabe von Art und Umfang eines angeblichen Mangels zu prüfen. Wenn die Mängelrüge nicht oder nicht rechtzeitig erhoben wird, gilt die Einschaltung als genehmigt. Der Verlag hat das Recht, einen berechtigten Gewährleistungsanspruch nach seiner Wahl durch Verbesserung (Ersatzanzeige) oder Preisminderung zu erfüllen. Jeglicher Schadenersatz wird ausgeschlossen, soweit nicht nach zwingenden gesetzlichen Bestimmungen eine Haftung besteht. Eine Haftung ist auf Fälle besonders groben Verschuldens jedenfalls beschränkt. Die Haftung ist weiters auf den vertragstypischen Schaden (= Preis der Anzeige) beschränkt. Für sonstige wie immer geartete Schäden und Folgeschäden, insbesondere für Kreditentgang und für Schäden aufgrund von Ansprüchen Dritter besteht keinerlei Schadenersatzpflicht des Verlages. Der Verlag haftet nicht für Verschulden von Vertragspartnern. Schadenersatzansprüche sind längstens binnen 6 Monaten bei sonstiger Präklusion gerichtlich geltend zu machen. Der Verlag haftet nicht für unrichtige Angaben seiner Vertragspartner oder Dritter. Der Vertragspartner hält den Verlag betreffend der von ihm übermittelten Daten hinsichtlich Ansprüche Dritter völlig schad- und klaglos.

Stornobedingungen

Stornierungen werden nur angenommen, wenn sie schriftlich beim Verlag einlangen. Für Stornierungen bis zum Anzeigenschluss werden keine Gebühren verrechnet. Für Stornierungen bis spätestens zwei Tage nach Anzeigenschluss werden 30% Stornogebühr verrechnet. Bei späteren Stornos gelangt die volle Auftragssumme zur Verrechnung. Es gilt in jedem Fall das Eingangsdatum beim Verlag.