

GASTRO

DAS FACHMAGAZIN FÜR GASTRONOMIE, GV, HOTELLERIE UND TOURISMUS!

MEDIADATEN

2026

Anzeigenpreisliste Nr. 30

gültig ab 1. 1. 2026

WIR MACHEN SEIT

43 JAHREN DAS BESSERE

B2B-FACHMAGAZIN FÜR

GASTRONOMIE

HOTELLERIE TOURISMUS

PUNKT!

**SÜD
TIROL**
Seit 2022 auch
in Südtirol

www.gastro.at

Themenplan 2026

Nr.	Messen	Food	Getränke	Nonfood	Tourismus & Hotellerie Wirtschaft + Karriere
1/26 Mobilität - Trends 2026					
ET 27.1. AS 16.1.	AustroVin Tulln 29.-31.1. Ambiente Frankfurt 6. - 10.2. INTERGASTRA Stuttgart 7. - 11.2. BIOFACH Nürnberg 10.-13.2.	<ul style="list-style-type: none"> BIO Trends 2026 Convenience & TK Fleisch spezialitäten Ethno: Fermentation & Umami 	<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: Besteck & Tafelgeräte 	<ul style="list-style-type: none"> Urlaubstrends 2026 Thermen/Ausstattung Hotellerie: Kostenentwicklung Karriere: neue Ausbildungen
2/26 GASTRO - Trends 2026					
ET 23.2. AS 13.2.	AB HOF Wieselburg 6. - 9.3. Internorga Hamburg 13.- 17.3. ProWein Düsseldorf 15.-17.3.	<ul style="list-style-type: none"> Frühstück & Brunch Schinken & Wurst Food Trends Ethno: Authenticity 	<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: Frühstück & Buffet 	<ul style="list-style-type: none"> Schwerpunkt Tourismus Hotellerie: Einrichtung & Sanierung Betriebsübergabe Karriere: Praktika
3/26 Bio & Frische Spezial					
ET 24. 3. AS 13. 3.		<ul style="list-style-type: none"> Frühlingskulinarik Eis-Saison 2026 Milch & Käse Fischspezialitäten Ethno: Levantinisch 	<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 Wäschepflege Küchentechnik: Catering & GV Tischkultur: GV-Geschirr 	<ul style="list-style-type: none"> Ganzjahrestourismus: Gesundheit & Kultur Hotel-Spezial Finanzierung/Investitionen Karriere: Ausbildung BIO EXTRA - Bad & Wellness Design
4/26 Green Future Spezial					
ET 24.4. AS 14.4.		<ul style="list-style-type: none"> Hütteneindeckung Knödelvielfalt vegan & vegetarisch Ethno: Plant-Based Asia 	<ul style="list-style-type: none"> Radler Bar-Branding & Trend spirituellen Wasser Kaffee-maschinen Kaffee & Tee 	<ul style="list-style-type: none"> Verpackungs-Trends Fuhrpark Kombidämpfer Reste- & Fettentsorgung Gemeinschaftsverpflegung Tischkultur: Servietten & Tischdecken 	<ul style="list-style-type: none"> Sommertourismus Tourismus & Hotel Green Housekeeping & Reinigung Karriere: Green Jobs – Lehre & Ausbildung
5/26 Tourismus Spezial					
ET 22.5. AS 11. 5.		<ul style="list-style-type: none"> Grillen & Gewürze Sommer Dessert Fleisch & Markt Pommes & Co Ethno: Streetfood 	<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 GV: Krankenhausverpflegung Tischkultur: Outdoor Geschirr 	<ul style="list-style-type: none"> Landes-Tourismusvereine Hotellerie: Architektur in der Lobby Karriere: Aus- & Weiterbildung
6-7/26 Regionalität und Nachhaltigkeit Spezial					
ET 26. 6. AS 15. 6.		<ul style="list-style-type: none"> Pizza & Pasta Convenience, Snacks & Co Patisserie Ethno: Fusion Cuisine 	<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 GV: Speisentransport Tischkultur & Ambiente 	<ul style="list-style-type: none"> Nachhaltigkeit im Tourismus & Hotellerie Bad & Wellness Karriere: Ausbildung Nachhaltigkeit

Druckunterlagenchluss jeweils drei Tage nach Anzeigenschluss.

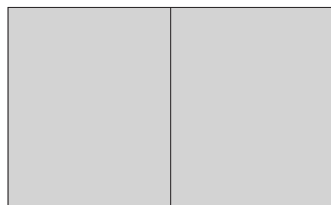
Alle Angaben nach besten Wissen, aber ohne Gewähr!

Themenplan 2026

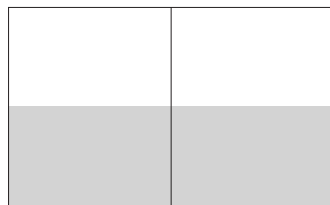
Nr.	Messen	Food	Getränke	Nonfood	Tourismus & Hotellerie Wirtschaft + Karriere
8/26 Partner der Gastronomie & Hotellerie					
ET 17. 8. AS 6. 8.		<ul style="list-style-type: none"> • Fleischlos & Co • Salate & Dressings • Food Trends 2. HJ • Fette & Öle • Frittiertes • Ethno: Spice Culture 	<ul style="list-style-type: none"> • Biere aus aller Welt • Eistee & Limo • Signature Drinks • Großhandel • Rosé Wein & Schaumwein • Kaffee & Tee 	<ul style="list-style-type: none"> • Schädlingsbekämpfung • Küchentechnik: Service & Wartung • GV: Schulverpflegung • Tischkultur: Gläser & Tischaccessoires 	<ul style="list-style-type: none"> • Coolcation – Tourismus • Hotellerie: Hotelkonzepte • Karriere: Digitalisierung an den Schulen
9/26 Einrichtung & Design Spezial					
ET 14. 9. AS 4. 9.	FAFGA 26 Innsbruck 21. - 23. 9.	<ul style="list-style-type: none"> • Frühstück & Gebäck • Hütteneindeckung • Fleisch • Ethno: Street to Table 	<ul style="list-style-type: none"> • „Bierland Österreich“ • Rum • Fruchtsaft & Sirup • Tag des Kaffees 	<ul style="list-style-type: none"> • Spültechnik • Küchentechnik: Hochgeschwindigkeitsöfen • Wäschepflege • Betten & Matratzen • Gemeinschaftsverpflegung • Tischkultur: Teller & Porzellan 	<ul style="list-style-type: none"> • Wein Tourismus • Gesundheit in der Hotellerie • Karriere: Gesundheit & Fitness Ausbildung
10/26 Hotel & Tourismus - Spezial					
ET 9. 10. AS 30. 9.	GUSTAV Dornbirn 16 - 18. 10. Hotel Bozen 19. - 22. 10.	<ul style="list-style-type: none"> • Herbstkulinarik • Wild & Gans • Suppen • Knödel-Vielfalt • Ethno: Contemporary Africa 	<ul style="list-style-type: none"> • Pils • Liköre • Spirituosen: Miniaturen • Tag des Sekts • Kaffee & Tee im Hotel 	<ul style="list-style-type: none"> • Verpackungsspezial • Küchentechnik: Kantine • Prozessoptimierung & Automatisierung • Gemeinschaftsverpflegung • Tischkultur: Speisekarten & Tischkarten 	<ul style="list-style-type: none"> • Tourismus in Südtirol • Hotellerie: Die Zukunft der Beherbergung • Karriere: Generation Z
11/26 Alles für den Gast - Spezial					
ET 3. 11. AS 23. 10.	Alles für den GAST Salzburg 7. -10.11.	<ul style="list-style-type: none"> • Convenience • Hausmannskost • Milch & Käse • Eis Trends 26/27 • Ethno: Casual Fine Dining 	<ul style="list-style-type: none"> • Bier Innovationen • Edelbrände • Sekt & Champagner • Tag des Tees • Kaffee- maschinen 	<ul style="list-style-type: none"> • Berufsbekleidung • Küchentechnik: Herde • Küchenhygiene • GV: Speiseverteilssysteme • Tischkultur: Feste & Feiern 	<ul style="list-style-type: none"> • Wintertourismus • Hotellerie: Fitness & Wellness • Hotelsoftware • Architektur: Bad & Spa • Karriere: Tourismusschulen
12/26 Veganuary & Dry January - Spezial					
ET 10. 12. AS 27. 11.	Ferienmesse & Vienna Drive Wien Jänner 2027	<ul style="list-style-type: none"> • Konfitüren & Honig • Winterdesserts & Patisserie • Fische / Krustentiere / Meeresfrüchte & Kaviar • Ethno: Lateinamerikanische Einflüsse 	<ul style="list-style-type: none"> • Bockbiere • Kräuter- und Bitterliköre • Softdrinks • AF-Wein • Kaffee & Tee 	<ul style="list-style-type: none"> • Gastro-Software • Housekeeping & Reinigung • Küchentechnik: Systemgastronomie • Gemeinschaftsverpflegung • Tischkultur: Fine Dining 	<ul style="list-style-type: none"> • Tourismuskonzepte 2027 • Hotellerie: Good Health • Ferienmesse: Urlaub in Österreich • Karriere: Ausbildungen im veganen Bereich

GASTRO Wandkalender 2027

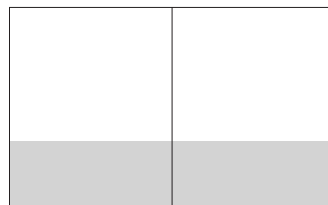
Anzeigenformate & Preisliste



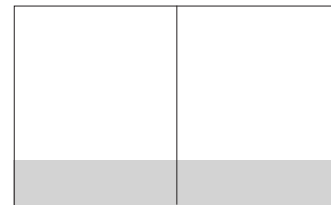
Panoramaseite
 abfallend: 460 x 300 mm*
Preis: € 10.100,-



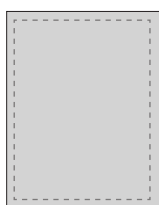
1/2 Panoramaseite
 abfallend: 460 x 150 mm
Preis: € 6.100,-



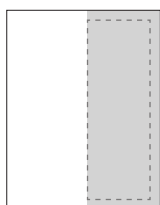
1/3 Panoramaseite
 abfallend: 460 x 97 mm*
Preis: € 5.100,-



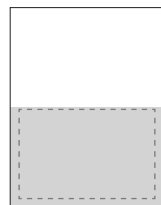
1/4 Panoramaseite
 abfallend: 460 x 75 mm*
Preis: € 4.100,-



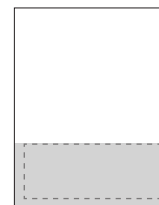
1/1 Seite
 abfallend: 230 x 300 mm*
 Satzspiegel: 200 x 260 mm
Preis: € 6.100,-
 TAP-Preis: € 181,-
 [Preis p.1.000 Stk.]



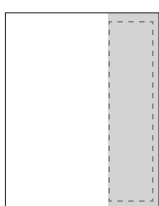
1/2 Seite hoch
 abfallend: 112 x 300 mm*
 Satzspiegel: 98 x 260 mm
Preis: € 4.100,-



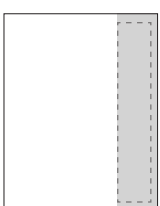
1/2 Seite quer
 abfallend: 230 x 150 mm*
 Satzspiegel: 200 x 130 mm
Preis: € 4.100,-



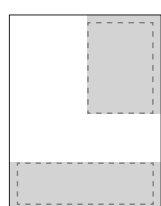
1/3 Seite quer
 abfallend: 230 x 97 mm*
 Satzspiegel: 200 x 84 mm
Preis: € 3.300,-



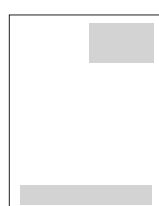
1/3 Seite hoch
 abfallend: 79 x 300 mm*
 Satzspiegel: 62 x 260 mm
Preis: € 3.300,-



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 € 210,-
 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 seit 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

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. 2.250 Stk. in Südtirol!

Ø Druckauflage 2026:

33.650 Stk.

Verbreitete Auflage: 33.520

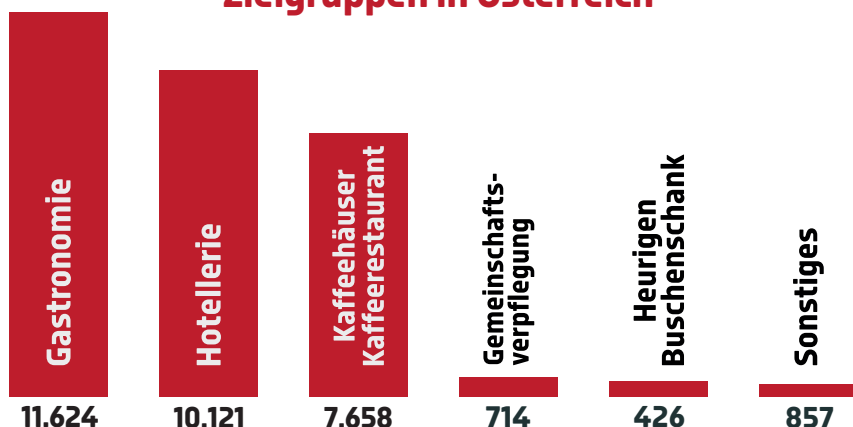
Ø Leser Print/Ausgabe:

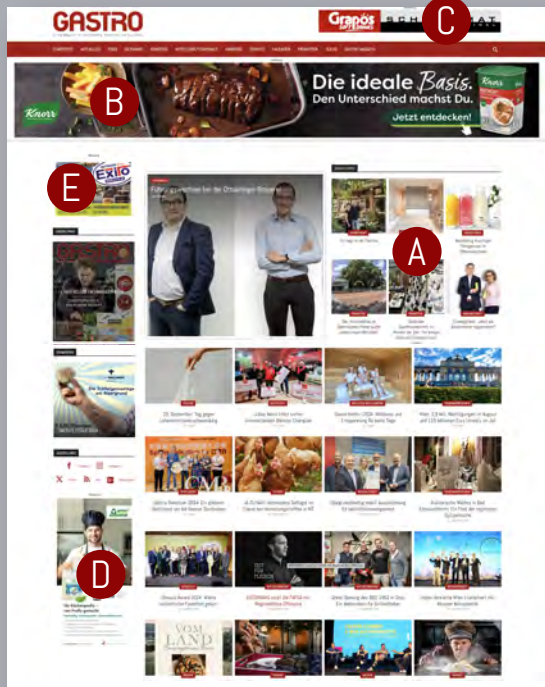
91.000 Leser

Ø Leser Online/Monat:

48.676 User

Zielgruppen in Österreich





Werben auf **GASTRO**.AT

ADVERTORIAL Varianten

A TIPP-Advertorial:

Platzierung:
Startseite, neben dem Slider und unterhalb eines Artikels
Firmen-Porträt bzw. Produkt-Informationen max. 4.000 Zeichen + 3 Bilder

€ 1.950,--/Monat

■ Advertorial:

Platzierung:
Im redaktionellen Bereich
Firmen-Porträt bzw. Produkt-Informationen max. 2.500 Zeichen + 2 Bilder

€ 1.250,--/Monat

WERBEBANNER Varianten

B Top-Banner:

Platzierung: oben, unterhalb der Menüleiste
rotierend auf allen Seiten — Größe: 2100 x 300 Pixel

€ 2.600,--/Monat

C Leaderboard:

Platzierung: oben und am Ende eines Artikels
rotierend auf allen Seiten — Größe: 728 x 90 Pixel

€ 2.200,--/Monat

D Halfpage Ad:

Platzierung: Sidebar
rotierend auf allen Seiten — Größe: 300 x 600 Pixel

€ 2.400,--/Monat

E Medium Rectangle:

Platzierung: Sidebar bzw. innerhalb eines Artikels
rotierend auf allen Seiten — Größe: 300 x 250 Pixel

€ 1.500,--/Monat

Infos

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

Statistiken

Seitenaufrufe/Monat:

48.676

Leser/Monat:

19.050

67% aus Österreich

24% Klicks aus Deutschland
3% Klicks aus der Schweiz
2% Klicks aus Italien

Altersstruktur:

18-34: 24%
35-54: 29%
55+: 47%



Werben im **GASTRO** NETZWERK

Monatlich bis zu 60.860 Seitenaufrufe

GASTRO
.AT**GASTRO**
KARRIERE**GASTRO**
BRANCHENBUCH

WERBEBANNER Varianten

Top-Banner:

Größe: 2100 x 300 Pixel

€ 2.800,--/Monat

Halfpage Ad:

Größe: 300 x 600 Pixel

€ 2.500,--/Monat

Leaderboard:

Größe: 728 x 90 Pixel

€ 2.400,--/Monat

Medium Rectangle:

Größe: 300 x 250 Pixel

€ 1.600,--/Monat

Das Neueste aus Gastronomie & G/H, Hotellerie und Tourismus. | Online-Ansicht

GASTRO Newsletter 38/25

GASTRO



Sehr geehrter Herr Rozsnyai

Ozapft ist! Ob auf heimischen Wiesen oder auf dem Original in München, im Oktober fließt traditionell das Bier in Strömen. Doch seit einigen Jahren zeichnet sich im selben Monat eine Gegenbewegung ab. Der **Sober October**, zu **Deutsch der „nüchterne Oktober“**, zieht zunehmend seine Kreise. Man könnte fast meinen, das Jahr bestehe nur noch aus nüchternen Monaten. Dry January, Dry July – und jetzt der Oktober – machen vor, dass bewusster Verzicht salonfähig wird. Social Media hilft kräftig mit, dass Bewegungen wie diese die Runde machen und vor allem junge Menschen sich gerne mitreißen lassen. Es scheint, als bräuhete die Welt immer öfter einen Grund, einmal die Gläser stehen zu lassen. Das passt auch ins Bild einer zunehmenden Gesundheitsgesellschaft, die das Wachstum des Markts für alkoholfreie Getränke erklärt. Die Regeln im Sober October sind simpel: 31 Tage ohne Alkohol.

Für die Barszene heißt das keineswegs, das Handtuch zu werfen und dem Oktober mit Angst vor leeren Tischen entgegenzublicken. Im Gegenteil, es gibt eine Fülle spannender Alternativen, die den Verzicht auf Alkohol erleichtern und Lust auf Neues wecken. Diese Angebote lassen sich in attraktive Aktionen einbinden und als originelle Signature Drinks verkaufen. Auf diese Weise können Betriebe den Oktober nutzen, um sich als Anbieter innovativer Alternativen zu positionieren und gleichzeitig neue Gäste zu gewinnen.

Bis Ende September wurde allerdings noch ausgiebig probiert, geschürft und angestoßen. Am 30. September feierte man traditionellerweise **Brausilvester**, den fulminanten Abschluss des Braujahres und gleichzeitig den Auftakt in ein neues Jahr voller Hopfen und Malz. In diesem Sinne: Happy New Beer!



DIGITALISIERUNG IN DER QUALITÄTSHOTELLERIE: INNOVATIONSMOTOR FÜR DEN TOURISMUS

A Hotels aus ganz Österreich haben an der Technologieumfrage Österreichischer Hotelvereinigung (ÖHV) teilgenommen und ein repräsentatives Bild der Digitalisierung im Qualitätssegment des Tourismus gezeichnet.

[weiter](#)



LIACHTBRÄTLMONTAG 2025 IN BAD ISCHL

Am Lichtbrätlmontag zogen erneut hunderte Jubilare durch die Innenstadt von Bad Ischl. Dieser Brauch im Salzkammergut, besonders in Bad Ischl, wird jährlich am Montag nach dem Michaeli-Tag (29. September) gefeiert.

[weiter](#)



WOHNRAUM SCHÜTZEN: NEUBAU GEHT GEGEN ILLEGALE AIRBNB-SCHLÜSSELBOXEN VOR

Illegale Kurzzeitvermietungen stellen im 7. Bezirk ein wachsendes Problem dar. Bezirksvorsteher Markus Reiter (Grüne) hat persönlich eine unerlaubt angebrachte Schlüsselbox am Sankt-Ulrichs-Platz entfernt.

[weiter](#)

Erlebnisastronomie zu verkaufen
Gesucht wird ein Investor/Gastronom, der die einmalige Chance für das Potenzial dieser Wiener Institution erkennt und es als neues Wiener Wahrzeichen im Böhmischem Prater zum Leben erweckt.



HILTON VIENNA PARK FEIERT 50 JAHRE ALS VORREITER DER WIENER HOTELLERIE

B 1975 prägt das Hilton Vienna Park die Wiener Hotellerie als ein Vorbild für internationale Gastfreundschaft und zählt zu den größten innerstädtischen Meeting- und Eventhotels Europas.

[weiter](#)



INTERGASTRA 2026: IMPULSE FÜR EINE ZUKUNFTSFÄHIGE GASTRONOMIE

Vom 7. bis 11. Februar 2026 öffnet die INTERGASTRA, die führende Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie, erneut ihre Tore auf der Messe Stuttgart. Die Branche blickt mit großer Erwartung auf das Event.

[weiter](#)



WIEN ALS AUFSTREBENDE DESIGN- UND LUXUSMETROPOLE

Wien entwickelt sich dynamisch von der klassischen Kaiserstadt zu einem modernen Zentrum für Luxus und exklusive Erlebnisse.

[weiter](#)

GASTRO Newsletter

ADVERTORIAL Varianten

A TIPP-Advertorial:

Platzierung:
Exklusiv an erster Stelle, im roten Balken

€ 1.250,-- / NL

B Advertorial:

Platzierung:
Im redaktionellen Bereich

€ 900,-- / NL

WERBEBANNER Varianten

Top-Banner:

Größe: 2100 x 300 Pixel

€ 1.600,-- / NL

Leaderboard:

Größe: 728 x 90 Pixel

€ 1.250,-- / NL

Halfpage Ad:

Größe: 300 x 600 Pixel

€ 1.400,-- / NL

Medium Rectangle:

Größe: 300 x 250 Pixel

€ 950,-- / NL

Versand:

1 x in der Woche am Donnerstag

Empfänger:

ca. 18.200 Abonnenten

Öffnungsrate:

35%

GASTRO STAND ALONE Newsletter

ca.18.200 Abos

IHRE NEUIGKEITEN IM RAHMEN EINES EIGENEN
SONDER-NEWSLETTERS ZU IHREM WUNSCHTERMIN
[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

€ 3.400,-

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 News-letter vollständig einem einzigen Thema, Produkt, Service oder Absender. Dadurch wird eine klare, fo-kussierte 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!

angefällige Ersetzung

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 und Online
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 und Grafik/Foto
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 Hammer BA, › **Kolumnisten:** Conrad Seidl, Mark Chad Lewis, Riccardo Giacometti, Katrin Hammer, Andrea Jungwirth, Walter Veit, Siegfried Kröpfl, Maria Fanning, Victoria Spielberger, Dr. Regina Preslmair, Petra Pachler, **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. 30 ab 1. 1. 2026 › **Druck:** Ferdinand Berger & Söhne Ges.m.b.H. › **Erscheinungsweise:** monatlich - 11 x /Jahr › **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 schuldbefreiender 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.