

»Gastrofresh« bietet den Hotel- und Gastbetrieben ein Vielzahl an Qualitätsprodukten

Immer mehr Verbraucher verlangen Lebensmittel, die vor Ort produziert werden und über kurze Wege in voller Frische auf den Tisch kommen.

Die Sensibilisierung in puncto Klimaschutz und Reduzierung sinnloser Transportstrecken schlägt auf den Absatzmarkt durch. »Gastrofresh«, der Südtiroler Marktführer im Handel von Frischeprodukten, hat diese Entwicklung frühzeitig erkannt. »Gastrofresh« setzt bereits seit Jahren voll auf Regionalität. Mit großem Erfolg.

Die Mehrzahl der Südtiroler Hotels und Gastronomiebetriebe bezieht ihren Bedarf an Frischeprodukten von »Gastrofresh« – allen voran Milch, Käse und Molkereiprodukte, Fleisch und Fleischwaren, Frühstück, Mehlspeisen, frischen Fisch und mehr.

Im »Gastrofresh«-Vollsortiment steckt die ganze Leidenschaft und Sorgfalt



Regionale Qualitätsprodukte von »Gastrofresh«.

Südtiroler Qualitätsproduzenten. Das Ergebnis: Geschmack von besonderer Güte und einer Vielfalt, die überzeugt. Natur pur steht bei der breiten Palette an Milch, Käse und Molkereiprodukten auf dem Programm. Durch die exklusive Partnerschaft mit den Milchhöfen »Mila«, »Senni« und »Brimi« sowie durch die gute Zusammenarbeit mit den kleineren Südtiroler

Käsereien und Sennereien kann »Gastrofresh« seinen Kunden aus der Hotellerie und Gastronomie die gute Südtiroler Milch, Joghurt, Butter, Sahne, Käse und Mozzarella stets frisch ins Haus liefern. Denn bei Frische zählen kurze Wege und schneller Service.

Die Fleischwaren von »Gastrofresh« kommen täglich aus den besten Südtiroler Fleischereibetrieben

und Metzgereien. Würziger Südtiroler Markenspeck, feiner Rohschinken, pikant-aromatische Salami und eine Vielzahl weiterer Schinken-, Aufschnitt- und Wurstspezialitäten.

Besonderes Gaumenerlebnis

Zart, saftig und herzhaft gut ist auch das große Angebot an frischem Fleisch vom Rind, Kalb und Schwein, Lamm und Wild. Da Südtirol kein Fleischproduzent ist, wird der Großteil des Qualitätsfleisches aus benachbarten Regionen bezogen, allen voran Österreich.

Somit bleibt das Prinzip gewahrt: kurze Wege und direkte Kontakte. Ein Gaumenerlebnis der besonderen Art und eine Bereicherung für jede Küche sind Wild und Lamm. Letzteres zu Ostern immer frisch aus Südtirol. »Das Gute liegt so nah«. Eine Maxime, die die Konsumenten beim Verzehr von Lebensmitteln immer stärker verinnerlichen. Aufgeschmeichelt durch Lebens-

mittelskandale und enttäuscht von der geschmacklichen Gleichförmigkeit der globalisierten Lebensmittelwelt, sehnen sich die Verbraucher im Food-Bereich zunehmend nach Ursprünglichkeit und Vertrauenswürdigkeit. Die Regionalität steht hoch im Kurs, wenn man weiß, woher die Lebensmittel stammen, weil Qualität rückverfolgbar ist.

Als der Frischespezialist Südtirols führt »Gastrofresh« eine komplette Palette an regionalen Qualitätsprodukten, die immer verfügbar sind. Alles aus einer Hand und immer direkt aus Südtirols Traditionsunternehmen wie »Mila«, »Gasser«, »Senfter«, »Senni«, »Brimi«, »Siebenföcher Max«, »Stabinger«, »Ahrntal Natur« usw. Das garantiert Qualität und sichert Geschmack.

Informationen

Infos bei »Gastrofresh«, Blumauer Straße 1/a, Blumau, Tel. 0471 353 800, www.gastrofresh.it.

Feriendorf setzte auf Türen von »Rubner«

Das »Post Alpina – Dolce Vita Family Chalet« in Vierschach betrat Neuland

Ein sympathisches Erscheinungsbild nach innen und außen. Dies charakterisiert das neue Feriendorf der Hoteliersfamilie Wachtler aus Innichen.

Der Familie Wachtler ist es zu verdanken, dass in Vierschach ein Ferienresort der Sonderklasse zu finden ist. Sie waren es, die im Jahr 1998 das bestehende Hotel »Floralp« übernommen haben. Nach verschiedenen eingereichten Projekten konnte man sich mit der Gemeindeverwaltung auf die heute realisierte Idee eines in mehrere Wohnkomplexe aufgeteilten Ferienresorts einigen.

Der Familie Wachtler, die ebenso das Hotel »Post« in Innichen führt, ging es vor

allem darum, das Angebot zu diversifizieren und somit einen Grundstein für die künftige Generation zu legen.

An einem solchen Projekt als Lieferant mitarbeiten zu können ist an sich schon eine Auszeichnung; gleichzeitig aber auch eine Herausforderung. Im Falle des »Post Alpina« fällt auf, dass die unterschiedlichen Bereiche wie Wohnbereiche, Hauptgebäude, Chalets und Wellnessbereich in unterschiedlichen Stilen mit entsprechender Einwirkung auf das Türendesign ausgeführt wurden.

Die Architekten Hanspeter und Hugo Demetz haben es bestens verstanden, Licht, Farbe, Formen und Materialien so aufeinander abzustimmen, dass jeder Bereich seine eigene Tonaltät erhält. Das Unternehmen »Rubner Türenwerk«



Zugänge zu einem Chalet und zur Beauty-Abteilung im »Post Alpina« in Vierschach.



hat sich in den letzten 15 Jahren zum Maßanfertiger für hochwertige Holztüren entwickelt, der höchsten Anforderungen an Flexibilität gerecht werden kann. Dies ist auch Vorausset-

zung, um mit Architekten langfristig und erfolgreich zusammenarbeiten zu können. Auch der Bauherr ist mit dem Resultat höchst zufrieden. In der knappen Bauzeit von Mai 2005 bis

Juli 2006 mussten alle Arbeiten vom Fundament bis zum letzten Pinselstrich geplant und reibungslos koordiniert werden. »Diese Herausforderung ist gelungen! Auch die Leute von »Rubner«, insbesondere Herr Kucera und das kompetente Montageteam, haben mit vollem Einsatz zum Gelingen beigetragen«, sagte Wachtler.

Einige Daten zur Anlage: Auf insgesamt 8.000 Quadratmetern erstreckt sich das Feriendorf. Die gesamte Fläche ist unterkollert und bietet großzügigen Platz für Parkplätze, Magazine und Servicerräume. Die Erdgeschoss und das erste Obergeschoss sind gemauert, die restlichen Geschosse sind in Holzbauweise ausgeführt. Alle Wohneinheiten sind als Chalets oder Residences auf Vier-Sterne-Niveau ausgelegt.