

# KULINARISCHE HERBSTZEIT

Auch wenn die sommerlichen Temperaturen der nasskalten Jahreszeit weichen, bedeutet dies noch lange nicht, dass Regionales von den Menükarten gestrichen werden muss. Denn der Herbst bringt jede Menge saisonale Produkte auf die Teller Ihrer Gäste. Ob Sellerie, Porree, Kohlsprossen oder Kürbis, ob Wild, Gans oder doch lieber Rindfleisch aus Österreich – der Kreativität in der Küche sind keine Grenzen gesetzt. ● *Text: Peter Eder*

© GETTY IMAGES



»Der Fleischeinkauf ist absolute Vertrauenssache.«

– PETER BUCHNER –

**D**er Herbst hält kulinarisch so einiges bereit: Nicht wegzudenken sind Kürbisse, Mangold, Wurzelgemüse und Kraut in allen Formen und Facetten sowie Äpfel und Birnen, die zu kreativen und neuen Rezepten inspirieren. Die österreichische Großhandelsmarke AGM bietet hier ein breites Sortiment an frischen und hochwertigen Produkten. Besonderes Augenmerk wird dabei auf Regionalität, Qualität und Nachhaltigkeit gelegt. Kurze Transportwege zwischen den einzelnen AGM Großmärkten und den jeweiligen Lieferanten schonen nicht nur die Umwelt, sondern sorgen auch dafür, dass das saisonale Gemüse knackfrisch in die heimischen Küchen geliefert werden kann.

## Fleischeinkauf ist Vertrauenssache

Fleischliebhaber dürfen sich auch im Herbst auf ausgewählte Spezialitäten freuen: Herzhaftes Wildfleisch wie Hirschgulasch und Rehmedaillons mit Rotkraut und Preiselbeeren sind zu dieser Jahreszeit auf vielen Speisekarten von Restaurants und Wirtshäuser zu finden. Aber nicht nur Wildliebhaber kommen auf Ihre Kosten: Die traditionelle österreichische Rindfleisch-Küche mit Tafelspitz und Co. erfreut sich zu dieser Jahreszeit noch größerer Beliebtheit und damit das auch so bleibt, steht die Qualität der Produkte im Mittelpunkt. »Der Fleischeinkauf ist absolute Vertrauenssache. Mit Fleisch vom Alpenvorland Rind oder dem Tullnerfelder Schwein bieten wir in unserem sorgfältig ausgewählten Fleischsortiment Produkte, mit der Genuss Region Österreich Kennzeichnung, wo die Herkunft und die heimische Spitzenqualität garantiert wird«, so Peter Buchner, Geschäftsführer C & C Abholgroßmärkte Gesellschaft m.b.H. für AGM.

## Immer mehr gefragt

Der Anspruch der Gäste an die heimische Hotellerie und Gastronomie wächst ständig. Das stellt nicht nur die Gastgeber, sondern auch die Lebensmittelindustrie und den -großhandel vor neue Herausforderungen. Saisonale, regionale und vor allem ultrafrische Produkte gewin-



© SHUTTERSTOCK

nen an Bedeutung, denn die Gäste erwarten sich individuelle und qualitativ hochwertige Speisen auf ihren Tellern. Damit dies auch gelingt, sind alle – vom Produzenten über den Großhändler bis hin zum Küchenteam – gefordert. Um den Kunden ein perfekt zugeschnittenes Angebot zu präsentieren, hat AGM ein „Bequemer geht's nicht“-Sortiment zusammengestellt: Egal ob Fleisch, Wurst, Fisch oder Obst, Gemüse und Salate sowie andere Beilagen – alle Produkte können bereits geputzt und gewaschen, im Ganzen oder perfekt zugeschnitten, pur oder mariniert, frisch oder tiefgefroren abgeholt oder geliefert werden. ●



Peter Buchner, Geschäftsführer C & C Abholgroßmärkte Gesellschaft m.b.H.

## SAISONALE VIELFALT AUS ÖSTERREICH

„Effizienz und Effektivität ohne Qualitätsverlust – das ist das A und O jedes Gastronomen und Hoteliers. Wir wissen, dass dies oft eine Herausforderung ist und entwickeln deshalb laufend unser Sortiment weiter. Nur so können wir unseren Kunden die Produkte und Serviceleistungen bieten, die für das Tagesgeschäft benötigt werden.“

Produkte, die die Planung und Umsetzung, vom Einkauf bis zum Servieren, einfacher machen, stehen im Fokus“, so Peter Buchner, Geschäftsführer C & C Abholgroßmärkte Gesellschaft m.b.H. für AGM.

www.agm.at