



Foto: TVB StubaiTirol

👍 Wie bringt man seine Ferienregion ins Gespräch? Ein Weltrekord sorgt immer für Schlagzeilen! So ist das Stubaital jetzt wieder die Kaiserschmarren-Hochburg Nummer 1 rund um den Globus. Bei der 4. Auflage des **Kaiserschmarrenfestes** am Kamplner See in Neustift holten sich sechs Weltrekordköche den GUINNESS WORLD RECORDS-Titel für den größten Kaiserschmarren zurück und entthronten damit St. Georgen im Flachgau. Hier die beeindruckenden Eckdaten: exakt 309 Kilogramm Kaiserschmarren, 2.200 geschlagene Eier, über

1.000 ausgegebene Portionen und tausende Fans. Als verkündet wurde, dass der GUINNESS WORLD RECORDS-Titel unter Dach und Fach ist, war der Jubel aller Beteiligten und Anwesenden schier grenzenlos. „Es macht jedes Jahr sehr viel Spaß, hier mit allen zu kochen“, so Weltrekord-Koch **David Kostner**. „Wenn es dann auch noch für einen Weltrekord reicht, ist die Freude natürlich grenzenlos.“ Ehre, wem Ehre gebührt – hier die Namen der Weltrekordköche: **Walter Göglburger** vom Don Bosco Schülerheim, **Andreas Stern** vom Marendstüberl Klaus Äuele, **Matthias Müller** vom Hotel Erika in Neustift, **Roland Schüller** vom Gasthof Gröbenhof in Fulpmes, **Haubenkoch David Kostner** vom Restaurant Schaufelspitz am Stubai Gletscher und der Schmarrenkönig der beiden letzten Jahre, **Johannes Steiner**, vom Hotel Handl in Schönberg.

👍 Fürstenau – die kleinste Stadt der Welt – war Ende Oktober erneut Schauplatz eines hochkarätigen **Four-Hands-Dinners** zugunsten der **Fundaziun Uccelin**. Gastgeber und Stiftungsgründer **Andreas Caminada** (Foto li.) konnte mit dem indischen Spitzenkoch **Gaggan Anand** einen der populärsten Küchenchefs Asiens gewinnen. „Ich habe mich sehr auf die Chance gefreut, mich zusammen mit Andreas für seine Stiftung zu engagieren“, so Gaggan Anand. „Die nächste Generation durch unser Tun zu inspirieren, ist eine wichtige Verantwortung für uns. Initiativen wie die Fundaziun Uccelin eröffnen unbezahlbare Möglichkeiten für unsere Branche und Nachwuchskräfte, die sich eine internationale Ausbildung finanziell sonst nicht leisten könnten.“ – Die von Andreas Caminada initiierte Stiftung Fundaziun Uccelin, rätoromanisch für „Vögelchen“, hat das Ziel, talentierte Köche und Servicefachkräfte individuell zu fördern. Neben finanzieller Förderung können die Stipendiaten für die Stationen ihres 20-wöchigen Programms auf das weltweite Netzwerk von Andreas Caminada zugreifen. Seit 2003 führt Andreas Caminada das Boutique-Hotel **Schloss Schauenstein** im schweizerischen Fürstenau. Das gleichnamige Restaurant Schloss Schauenstein ist mit drei Michelin-Sternen sowie 19 Gault&Millau-Punkten ausgezeichnet und seit 2011 auf „World's Best Restaurants“-Liste platziert. Weitere Infos: www.uccelin.com

Königshappen – weil der Hund der beste Freund von MEINEM GAST ist!

In unserem Jubiläumsheft „25 Jahre Gastronomie-Report“ im Mai mit tollen Gastro-Konzepten aus 25 Jahren durfte die Geschichte über „Steinbergers Marktblick“ in Glonn nicht fehlen. Es ist schier unglaublich, was sich Wirt Markus Steinberger alles einfallen lässt, um seine Gäste zu begeistern. Eine der vielen Ideen sind die „Original Marktblick Hundeleckerlis“ – nach dem Motto: Freut sich der Hund, sind Frauchen und Herrchen glücklich – und kehren bald wieder ein.

Auf der Suche nach neuen, treuen Zielgruppen? Hier drei interessante Zahlen: Seit rund 6 Jahren werden die Leckerlis im

„Marktblick“ zur Gäste- und Hundebindung eingesetzt. In dieser Zeit wurden rund 12.000 glückliche Gäste mit Hunden erreicht. Insgesamt werden rund 11.000.000 (= elf Millionen!) Hunde in deutschen Haushalten gehalten!

Was im eigenen Lokal so perfekt funktioniert, müsste doch auch für andere Gastronomen ein gefundenes Fressen sein. Aus dieser Idee heraus entwickelte die Wirtefamilie Steinberger jetzt die „Königshappen“ – das perfekte Give-away für die „hundefreundliche Gastronomie“.

Drin ist nur das Beste: Getrocknetes Bio-Hühnerfleisch, Innereien vom Bio-Huhn und 5% Bio-Chiasamen. Die Happen werden natürlich nicht in der Gastro-Küche zubereitet, sondern beim Marktführer



Ab Ende November sind die Königshappen auch im Großmarkt Hamberger in München erhältlich.



Markus Steinberger auf dem bayerischen Gastgebertag: Wer etwas verkaufen möchte, muss ran an die Platzhirsche.

für Bio-Hundefutter, der in Glonn gleich um die Ecke sitzt.

Als Markus Steinberger mit einem Bauchladen gefüllt mit Königshappen beim Bayerischen Gastgebertag in Regensburg auftauchte, rissen ihm selbst die großen (Verbands-)Tiere die Leckerlis aus den Händen. Inzwischen läuft der Vertrieb auf Hochtouren, zu den ersten Betrieben, die Königshappen mit eigenem Logo geordert haben, gehört u. a. das Herzogliche Bräustüberl Tegersee. Weitere Infos: www.koenigshappen.de