

**Erfolgreicher Messeauftritt****Eurogast is(s)t Rind auf der GAST 2018**

**Salzburg, 15.11.2018.** „Wir sind Rind“ – so lautete das diesjährige Eurogast Motto auf der GAST. Der gesamte Messeauftritt der Eurogast sowie die Surf & Turf-Kreationen des Gourmetkochs Markus Kapeller machten dem Themen-Schwerpunkt alle Ehre: Von Medium Rare Flank über Spicy Garnele mit Kürbis - in der Genuss-Lounge im ersten Stock servierte der Kochprofi den Gästen köstliche Highlights von Rind und Garnele.



„Unser moderner Messestand bot uns auch heuer die Möglichkeit den ‚Genuss 360-Schwerpunkt‘ perfekt in Szene zu setzen. Die GAST 2018 ist für uns sehr erfolgreich verlaufen und wir hatten wieder interessante und vielversprechende Branchen-Gespräche mit Kunden, Medien und Partnern. Unsere

Kunden zeigten sich jedenfalls begeistert, dass es uns gelungen ist, neben Köstlichkeiten vom österreichischen Rind und den Eurogast Garnelen aus Vietnam auch die Eurogast Metzger und deren Know-how in den Vordergrund zu rücken“, berichtet Susanna Berner, uPM, Geschäftsführung Eurogast Österreich über den gelungenen Messeauftritt.

**Eurogast Rindfleischstandards**

Beim aktuellen „Genuss 360“-Schwerpunkt dreht sich seit Juli 2018 alles ums Thema Rind. Im Rahmen der GAST präsentierte Eurogast die „Genuss 360“-Highlights und die dahinter liegenden Eurogast Rindfleischstandards sowie das Eurogast Reifesiegel, das eine Reifezeit von 20 Tagen garantiert. „Im Rahmen des „Wir sind Rind“-Sortiments bieten wir unseren Kunden Rindfleischqualitäten aus regionaler und internationaler Herkunft mit einer Reifung von 20 Tagen, einer



Sortierung nach Fett und Marmorierung und einem individuellen Zuschnitt“, erklärt Peter Krug, Managementboard, Leitung Einkauf Eurogast Österreich.

### **Echtes Handwerk und Service an der Fleischtheke**

Hinter den vier Rindfleischstandards stehen die Eurogast Fleischermeister, die dank ihrer langjährigen Erfahrung durch echtes Handwerk - von der Anlieferung über die Zerlegung bis zur Auslieferung - und höchste Sorgfalt in Sachen Hygiene und Kühlung überzeugen. „Vor allem im Gastro-Großhandel wird heutzutage viel zugekauft, da ist es nicht selbstverständlich eigene Metzgermeister im Markt zu haben, die das Fleisch selbst prüfen, veredeln, zerteilen und unsere Kunden kompetent beraten sowie Zubereitungstipps parat haben“, erklärt Susanna Berner das Alleinstellungsmerkmal der Eurogast Fleischabteilungen.

### **Black Tiger Garnelen aus Vietnam**

2018 hat Eurogast außerdem ein weiteres hochwertiges Produkt auf den Markt gebracht: die Black Tiger Prawns aus den vietnamesischen Mangrovenwäldern. Ganz wichtig ist hierbei die Nachhaltigkeit und Sortierung der Produkte vor Ort, um ein optimales Qualitätsergebnis zu erreichen. Die Tiere kommen aus extensiver Aquakultur und ernähren sich von den pflanzlichen Bestandteilen der Mangroven und Kleinstlebewesen. Auf jegliche Futterzusätze oder gar Antibiotika wird komplett verzichtet. „Die Garnelen aus dem Eurogast Tiefkühl-Sortiment überzeugen durch intensiven, etwas süßlichen Geschmack und festes Fleisch, worin sie sich deutlich von anderen Massenprodukten unterscheiden“, so Peter Krug abschließend.

### **Über Eurogast Österreich**

Eurogast Österreich ist ein Zusammenschluss von 11 privaten Gastronomiegroßhändlern mit 12 Standorten in ganz Österreich. Das Unternehmen bietet seinen Kunden über 36.000 Produkte und beschäftigt mehr als 1.160 Mitarbeiter.



**Rückfragehinweise für die Medien:**

Mag. Daniela Strasser, REICHLUNDPARTNER PR GmbH

+43 664 8284083, [daniela.strasser@reichlundpartner.at](mailto:daniela.strasser@reichlundpartner.at)

**Aktuelles Bildmaterial und alle Bildrechte** finden Sie unter  
[www.pressecenter.reichlundpartner.com](http://www.pressecenter.reichlundpartner.com)