

G E N U S S

360

AUSGABE

01

2015

DAS EUROGAST-FACHMAGAZIN
FÜR DIE GANZE WELT
DER KULINARIK

VOLLES SORTIMENT. VOLLER GESCHMACK.

eurogast

Österreich

DIE *Welt* DER
FEINSTEN
Burger

DAS ROTE GOLD

Kulinarische Entdeckungsreise
ins Piemont.

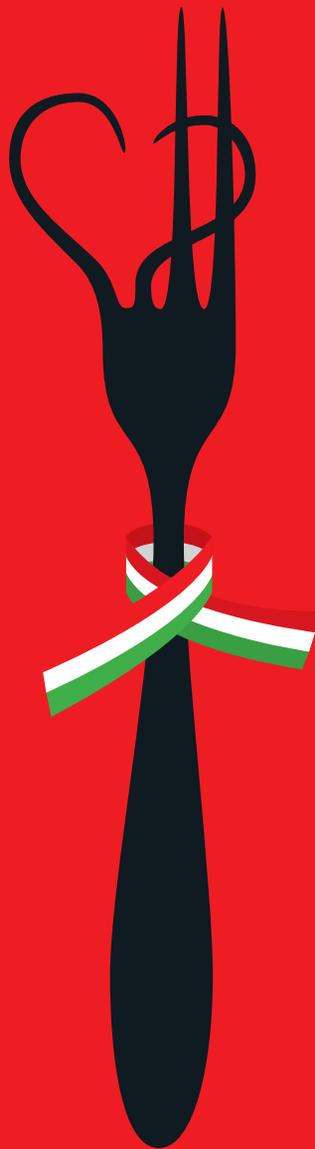
DIE KUNST DER KOMPOSITION

Die Burger-Architektur
im Detail.



italia&amore®

italia&amore
steht für natürliche, authentische,
italienische Qualitätslebensmittel,
handwerklich und nach alten
Traditionen mit Liebe und Herzblut
hergestellt von kleinen Produzenten,
die stolz auf ihr Land,
ihre Heimat und ihre Kultur sind,
für soziale Partnerschaften,
für unverfälschtes Italien
und vor allem für großartige
Geschmackserlebnisse.



Unverfälschte Essgeschichten aus Italien

www.italiaamore.it



GENUSS 360

DAS EUROGAST-FACHMAGAZIN
FÜR DIE GANZE WELT
DER KULINARIK

IMPRESSUM

MEDIENINHABER, HERAUSGEBER UND VERLEGER:

Eurogast Österreich
Innsbrucker Straße 66
6382 Kirchdorf, +43(0)5352-63955
zentrale@eurogast.at
www.eurogast.at
www.wirliebenfleisch.at

REDAKTION & ORGANISATION:

Chefredaktion:
Susanna Berner, uPM
Redaktion, Organisation: ikp Salzburg GmbH
Christoph Honeder, www.ikp.at

GESTALTUNG & DRUCK:

Gestaltung: Linie 3
Druck: kb-offset Kroiss & Bichler GmbH & CoKG

ANSPRECHPARTNER ANZEIGEN:

Wendelin Eiterer, B.A. MCI
Einkauf, +43(0)5442-6999-822
zentraleinkauf@eurogast.at

Genuss 360
Das Eurogast-Fachmagazin
für die ganze Welt der Kulinariik

Titelbild: © Eurogast

Aktion gültig bei allen teilnehmenden Eurogast Betrieben,
Kurantpreise gültig zum Stand 01.07.2015, Änderungen vorbehalten.
Alle Preise sind freibleibend excl. aller Steuern und Pfand.
Preise excl. Sektsteuern. Preise gelten bei Abnahme in Originalgebinden.
Abgabe nur an Wiederverkäufer und gewerbliche Großverbraucher.
Manche Artikel sind nicht in allen Eurogast Mitgliedsbetrieben erhältlich.
Alle Bilder sind Symbolfotos. Irrtümer vorbehalten.
Informationen zu den allergenen Stoffen erhalten Sie kostenlos
über unseren Web-Shop, Außendienstmitarbeiter oder Telefonverkauf.
Eurogast Österreich GmbH, Innsbrucker Straße 66, 6382 Kirchdorf in Tirol,
Tel. +43(0)5352-63955, zentrale@eurogast.at, www.eurogast.at

DIE EUROGAST GENUSSKOMPETENZ

„Genuss 360“ steht für Kulinariik auf höchster Stufe, internationale sowie regionale Trends aus der Gastronomie und ein Sortiment, welches mit viel Leidenschaft und Hingabe für hervorragende Lebensmittel zusammengestellt wurde. Mit dem ersten Schwerpunktthema des „Genuss 360“-Sortiments entführen wir Sie in die feinste Welt der Burger und zeigen, warum der Begriff des Slow-Food für uns so wichtig geworden ist.

Im ersten Teil des Magalogs, einer Kombination aus Magazin und Katalog, reisen wir in den Nordwesten Italiens. Im Piemont, einer Region, in der Slow Food von lokalen Produzenten zu 100 Prozent gelebt wird, begannen wir, unser köstliches „Genuss 360“-Sortiment rund um den Burger zusammenzustellen. Mit Italia&Amore fanden wir vor Ort einen Partner, der uns zeigte, wie Regionalität, Frische und beste Produktqualität in Italien zu einem Sortiment verschmolzen sind – einem Sortiment, das bei Eurogast ab sofort zu finden ist.

Die feinen Produkte und die neuesten Trends aus der Welt der Burger kombinieren wir zu außergewöhnlichen Gerichten. Lassen Sie sich inspirieren von der kulinarischen Vielfalt des Piemonts, genauso wie von unseren raffinierten Burger-Kreationen wie dem asiatischen Sushi-Reis-Burger oder dem Nudel-Burger, einem Trend-Burger aus den USA.

Eurogast bietet Ihnen mit dem „Genuss 360“-Sortiment alles rund um das Thema Burger. Von regionalen und internationalen Fleischspezialitäten, knackfrischem Gemüse aus österreichischem Anbau bis hin zum praktischen Zubehör für die Präsentation der kreierten Burger.

Entdecken Sie mit uns die Welt des Genusses.

Prof. Susanna Berner, uPM, Leitung Eurogast Österreich

Impulse. Erfolg. Emotionen.

*Innovationen
vom Markt-
führer mit
30-jähriger
Burger-Kompetenz!*

- Größte Vielfalt in Europa mit 150 Burger-Variationen, roh und gegart
- Passende Burger für alle Zielgruppen: von Imbiss bis Haubengastronomie
- 3 genussvolle Kompetenzfelder: Beef Plus, Pure Beef, Chik'n[®] & Veggie
- Gästebegeisterung durch kreative Rezepturgestaltung



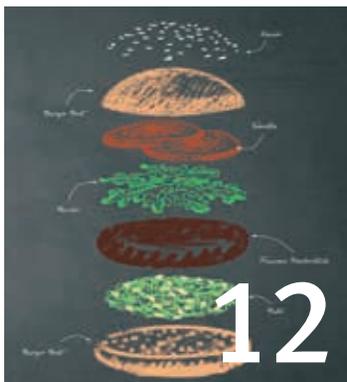
Homestyle
BURGER[®]

G E N U S S

360 Inhalt

4 DAS ROTE GOLD DES PIEMONTS

Eine kulinarische Entdeckungsreise ins italienische Piemont.



12 DIE KUNST DER KOMPOSITION

Burger-Architektur oder die Kunst, einen perfekten Burger zu kreieren.

18 FRISCH AUF DEN TISCH

Frischer Salat, Obst und Gemüse direkt von regionalen Lieferanten.

23 REZEPTE 360

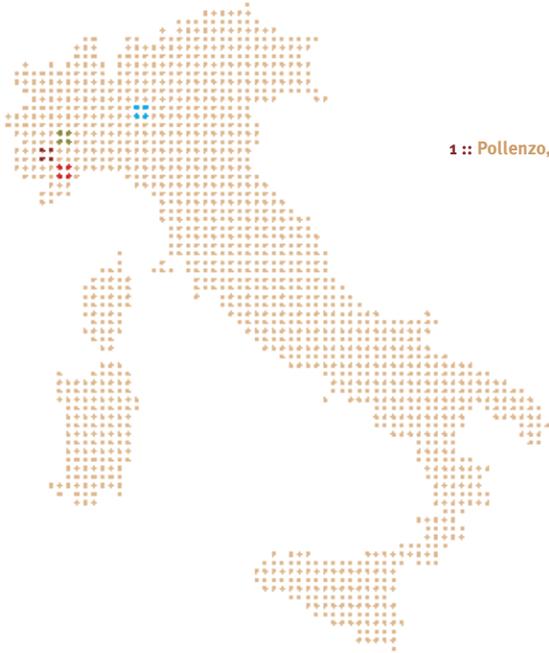
Eurogast präsentiert die neuesten Trends aus der Welt der feinsten Burger.

32 PERFEKTES BEIWERK

Die Eurogast Sortimentskompetenz im Non-Food Bereich.



~
*Slow Food,
genussvoll, bewusst
und regional Essen*
~



Die Stationen der Reise:

1 :: Pollenzo, Universität der Gastronomischen Wissenschaft

2 :: Cervere, Fassona Rinder

3 :: Romanengo, Franco Cazzamali

4 :: Gazzo d'Arrosia, Marco Ferrari

Das rote Gold

DES PIEMONTS



Für das „Genuss 360“-Burgersortiment von Eurogast ging es auf kulinarische Entdeckungsreise ins italienische Piemont.

Das Piemont im Nordwesten Italiens ist nicht nur berühmt für seine traumhaft schöne Landschaft, auch kulinarisch findet man alles, was das Genießerherz begehrt. Nicht umsonst befindet sich dort mit der „Universität der Gastronomischen Wissenschaft“ die erste Einrichtung des guten Geschmacks. Sie wurde von der Slow-Food-Bewegung gegründet und wirbt seit gut 20 Jahren für einen bewussteren Umgang mit dem Thema Ernährung: Essen soll sich wieder an der regionalen Kultur und am saisonalen Angebot orientieren. Eine perfekte Umgebung, um das neue „Genuss 360“ Burger Sortiment zusammenzustellen. Die Sortimentsexperten von Eurogast hatten ein

Burgersortiment vor Augen, welches sowohl in Geschmack, Vielfalt und auch Qualität zu überzeugen weiß. Es galt, verschiedene Geschmacksrichtungen genauso zu entdecken wie neue Produkte, feine Zutaten und einen Partner, der das Thema Genuss nicht nur versteht, sondern durch und durch lebt. Mit den Produkten von Italia&Amore fand man im Piemont genau die gesuchte Kombination aus Qualität, Frische und Regionalität. Die kulinarische Entdeckungsreise begann bei einem kleinen Bauernhof im Herzen des Piemonts, der für die Zucht einer Rinderrasse bekannt ist, die in Art und Geschmack weltweit ihresgleichen sucht.



~
DAS BESTE
RINDFLEISCH,
DAS ITALIEN ZU
BIETEN HAT.
~

FASSONA DI RAZZA PIEMONTESE
Angekommen am Bauernhof, fing es leicht zu regnen an. Trotz des Wetters genossen die Fassoona Rinder sichtlich die weitläufigen Wiesen sowie den großen Laufstall. Ein Stück näher an der Weide angelängt, fällt sofort die äußerst muskuläre Struktur der italienischen Edelrasse auf – nur eine der charakteristischen Besonderheiten der über 200 Jahre

alten Kreuzung eines Auerochsen und der aus Pakistan stammenden Rinderrasse „Zebus“. Normalerweise ist mageres Fleisch eher als geschmacklos bekannt, Fett dafür als absoluter Geschmacksträger. Doch das mag für andere Rinderrassen gelten, nicht aber für die der Fassoona. Das rote Gold, so wird das Fleisch der Fassoona Rinder genannt, ist mager, zart und sehr schmackhaft.



Frische Burger-Patties vom Fassona Rind

Cazzamali Burger Fassona Deluxe Standard

150 g
per Stück



2³⁹

Symbolfoto

Cazzamali Burger Fassona Deluxe Giant

200 g
per Stück



3¹⁹

Symbolfoto

Cazzamali Burger Fassona Deluxe Maxi Giant

500 g
per Stück



7⁹⁹

Symbolfoto

Kotanyi Balsamico Glace Classic

0,5 l
per Flasche



5⁴⁹



Kotanyi Balsamico Glace Classic

250 ml
per Flasche



3²⁹



Kotanyi Balsamico Glace Waldbeere oder Orange

250 ml
per Flasche



Waldbeere

Orange

3⁴⁹



Eurogast Balsamico Condimento Bianco oder Rosso

1,5 l
per Flasche



Bianco

Rosso

4⁴⁹





*In Romanengo (Cremona)
treffen wir Franco Cazzamali,
Metzgermeister mit Leib und Seele.*



ZU GAST BEI FRANCO CAZZAMALI

Um zu erfahren, wie das rote Gold weiterverarbeitet wird, führte der nächste Stopp in die Metzgerei der Familie Cazzamali in Romanengo. Doch kein Schild oder keine Reklame verrät, wo in diesem idyllischem Örtchen der Betrieb zu finden ist. Und das mit voller Absicht. Franco Cazzamali sieht die Menschen, die in seinem Laden täglich ein und aus gehen nicht als Kunden an, sondern vielmehr als Gäste in seinem Haus. Zu ihm finden die Menschen ganz alleine, ist seine Familie in Italien doch berühmt für die Veredelung des Fleisches der piemontesischen Fassona Rinder.

FROSTIG FRISCH

Nach einer Kostprobe verschiedenster Köstlichkeiten aus der Metzgerei ging es mit Franco Cazzamalis Sohn Marco weiter in den nahegelegenen Schlachthof. Schon in den

ersten Räumen begannen alle leicht zu frieren und es wurde klar, warum Marco geraten hatte, die Jacke besser nicht im Auto zu lassen. Die Räume des Schlachthofs werden auf null Grad heruntergekühlt, um die Frische und die Farbe des Fleisches während des gesamten Arbeitsprozesses zu gewährleisten. Die Spannung stieg sichtlich, als Marco mit der Produktion der köstlichen Eurogast Burger Patties begann – waren sie doch einer der Highlights der kulinarischen Reise.

FÜR DEN ROHEN VERZEHR GEEIGNET

Im Gegensatz zu anderen Burgern werden für die Produktion der Patties bei Cazzamali tatsächlich nur die feinsten Teile des Fassona Rinds verwendet – da durfte eine kleine Kostprobe für alle natürlich nicht fehlen. Diese wurde traditionsgemäß roh serviert, ist Cazzamalis Betrieb doch der einzige in



~
*Vor über 200 Jahren eröffnete
Marcos Ururgrossvater hier ein Restaurant,
das es auch heute noch gibt.*
~

Italien, der ein Zertifikat besitzt, welches ihm erlaubt, das Fleisch ohne den handelsüblichen Zusatz „nicht für den rohen Verzehr geeignet“ zu verkaufen. Kaum berührt das zarte Fleisch den Gaumen, schmeckt man den eleganten, zugleich aromatischen Geschmack des Fassona Rinds. Versehen mit einer speziellen Gewürzmischung wurden die einzelnen Patties dann geformt, abgewogen, vakuumiert und direkt verpackt.

AUF DEN SPUREN DES GESCHMACKS

Mit den Patties im Gepäck ging es in den Süden des Piemonts um herauszufinden, wo die Pestos für die Burger produziert werden. Italia&Amore ist bekannt für die Zusammenarbeit mit kleinen Bauern sowie für Produkte und Zutaten, die perfekt zum Thema Slow-Food passen. Ganz besonders aber auch für ihre

Pestos, die den Fassona-Burgern ihren ganz besonderen Geschmack verleihen. Das Gemüse dafür stammt aus einem Ort namens Gazzo d'Arroscia, welcher an einer der alten Salzstraßen liegt, die von den Bergen Liguriens direkt ins Piemont führen. Genau dort, neben einer kleinen Kapelle und 300 Jahre alten Olivenbäumen, wartete Marco Ferrari. Er besitzt nicht nur das einzige Restaurant des Dorfes mit nur 50 Einwohnern, er ist auch der letzte Bauer und Arbeitgeber dort.

HÄNGENDE GEMÜSEGÄRTEN

Voller Stolz erzählt Marco von seinen acht Gemüse- bzw. Obstgärten und wie er sie über die Jahre konzipiert und angelegt hat. Um dorthin zu gelangen, musste die Eurogast Delegation aber erst das Fahrzeug wechseln, da nur ein



Besonders praktisch für die Gastronomie: Die einzelnen Burger-Patties braucht man nicht portionieren, sie können gleich zu einem wundervollen Burger weiterverarbeitet werden.

Die Produktionskette von Italia&Amore: Das Obst und Gemüse aus den Gärten von Marco Ferrari wird von Hand geerntet und verpackt. In einer kleinen Produktionsstätte werden dann in feinsten Kleinarbeit die köstlichen Pestos, Salze, Öle und viele andere hochwertige Produkte hergestellt. Aber immer nur so viel, wie die Ernte tatsächlich auch hergibt. Slow Food par excellence.

schmaler, erdiger Weg zu den einzelnen, am Hang verteilten Gärten führt. Also ging die Reise mit einem motorisierten Dreirad, einem sogenanntem APE, weiter. Das ganze Jahr über pflegt Marco sein Obst und Gemüse zusammen mit seiner Familie und acht Mitarbeitern. Alle Zutaten, die für die köstlichen Pestos verwendet werden, wachsen dort. Peperoncino, Melanzani, Paprika, Zwiebeln, seine exquisiten Datterini-Tomaten und auch eine spezielle von Slow Food geschützte Knoblauchsorte namens „Aaglio di Vessalico“.

VOLLENDETER GESCHMACK

Ihren Abschluss fand die Genussreise bei der Produktion der Pestos in Albenga, einer kleinen Stadt direkt am Meer. Die gerade geernteten Zutaten vermengten sich mit duftenden

Kräutern und Gewürzen, dem Olivenöl der 300 Jahre alten Bäume und einem Schuss frischen Zitronensaft. Große Maschinen oder eine Produktionshalle suchten alle aber vergebens. Denn Italia&Amore steht für Slow Food par excellence und das hört nicht bei der Ernte auf. Alle Gläser werden per Hand abgefüllt, etikettiert und verpackt. Mit den Pestos, frischem Gemüse, Brötchen und den Patties der Familie Cazzamali im Gepäck ging es dann in das kleine Restaurant von Marco Ferrari. Dort kreierte er einen Burger mit den Produkten des neuen Eurogast „Genuss 360“-Sortiments. Und so viel kann man verraten: Es war nicht nur der Abschluss, sondern zugleich auch der Höhepunkt der kulinarischen Entdeckungsreise in die Welt des italienischen Slow Food. Mille grazie Marco! Mille grazie Italia&Amore!

DIE KUNST DER *Komposition*

Hat man all seine wunderbaren Zutaten wie köstlich-frisches Fassona Rind, ein schmackhaftes Pesto sowie knackiges Gemüse beisammen, gilt es, diese zu einem einzigartigen Burger zu vereinen. Hier kommt die Burger-Architektur ins Spiel – die Kunst, einen perfekten Burger zu kreieren.

Burger-Architektur: was ist das? Bei Architektur geht es um die planvolle Konstruktion – in unserem Fall die Konstruktion eines Burgers. Die einzelnen Elemente wie Fleischpattie, Gemüse und Sauce müssen so zusammenarbeiten, dass der Burger zu einer Einheit wird. Dadurch komplementieren und unterstützen sich die Zutaten – der Burger wird zu einer perfekten Komposition, zum köstlichen Hochgenuss, anstelle einer Mischung aus Zutaten, die in sich zusammenfällt oder einem zwischen den Fingern entschwindet.

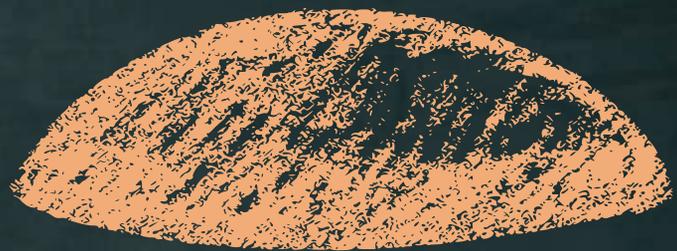
DIE HEIMAT DES BURGERS

Über die Herkunft des Burgers gibt es verschiedene Theorien. Eine besagt, dass der Hamburger

aus der deutschen Hafenstadt Hamburg stammt. Fast alle Auswandererschiffe stachen im 16. und 17. Jahrhundert von Hamburg aus in See – und mit ihnen soll das Rezept nach Amerika gelangt sein. Eine andere Theorie weist darauf hin, dass bereits 1842 in einem amerikanischen Kochbuch die Rede von einem „Hamburger Steak“ aus Rinderhackfleisch war. Wieder eine andere These geht davon aus, dass die Bezeichnung auf einem Jahrmarkt nahe Hamburg bei Buffalo um 1900 entstanden sei. Die letzte Ansicht geht auf die ersten Jahre der Besiedelung in den USA zurück. Zur damaligen Zeit war importiertes Rindfleisch ein Luxusgut. Das Slangwort „Hamburg“ (für Rindfleisch gehobener Qualität) sollte diesen Wert unterstreichen.



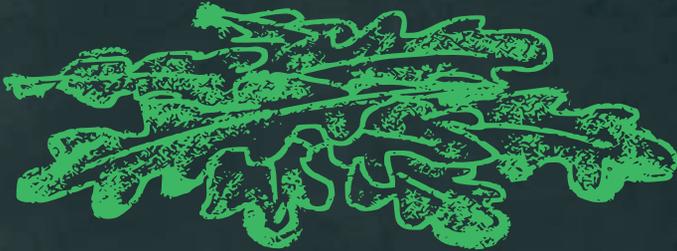
Sesam



Burger Brot



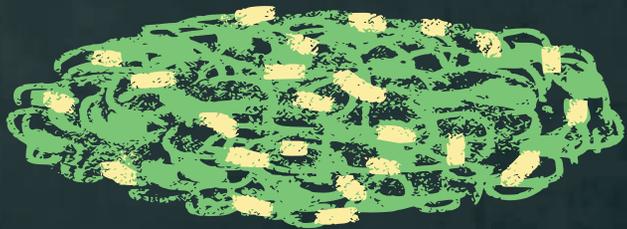
Tomaten



Rucola



Fassona Rindersteak



Pesto



Burger Brot

VON REGIONALEN
SPEZIALITÄTEN ÜBER
INTERNATIONALE
GEHEIMTIPPS – UNSERE
FLEISCHERMEISTER
BERATEN SIE
GERNE!

BURGERBROT – DAS UM UND AUF

Herkunft hin oder her – essentiell für jeden Burger ist das Brot. Dieses bildet nicht nur die Basis für alle weiteren Zutaten, es hält den Burger zusammen und trägt grundlegend zur Geschmacksnote bei. Ein Butter-Brioche bringt beispielsweise den Umami-Geschmack des Fleisches zur Geltung, ein Sauerteig-Brötchen passt gut zu sauren Toppings wie eingelegten Gurken und ein klassisches Brötchen ist ideal, wenn die Zutaten im Burger zur Geltung kommen sollen. Ab dem Sommer bietet Eurogast zusätzliche Brötchenvarianten für den perfekten Burger: Darunter ein softes Weizenbrötchen mit Sesam bestreut in drei Größen und ein Hamburger Brötchen aus Vollkornmehl und Maisgrießbestreuung.

DAS HERZSTÜCK

Der Ur-Burger bestand aus Weißbrotscheiben und einem Fleischlaibchen, wobei bis heute das Fleisch das Herzstück jedes Burgers ist. Dieses sollte wenn möglich aus frischem und purem Faschiertem bestehen und einen Fettgehalt von 20 Prozent haben. Eurogast bietet mit seinen erfahrenen Fleischermeistern perfekte persönliche Beratung bei bester regionaler Fleischqualität. Nicht nur Fassona Rind gehört zum fixen Bestandteil

des Sortiments, jeder Eurogast-Standort hat viele weitere Fleisch-Spezialitäten anzubieten. Zusätzlich zum immer frischen Angebot der Fleischermeister befinden sich in der Tiefkühlabteilung schon fertig portionierte Burgerpatties. So zum Beispiel der „Crunchy Chik’n Burger“ aus 100 Prozent Hähnchenbrustfiletstücken, der „Sunny Veggie Burger“ mit knackigem Gemüse oder auch der mild-würzige „Giant Burger“ – der größte industriell hergestellte Hamburger der Welt.

DER PERFEKTE AUFBAU

Bei der Burger-Architektur gibt es zahlreiche Varianten: vom klassischen Hamburger mit Salat, Tomate und Gurke über vegetarische Burger, Nudel- und Reisburger bis hin zu ausgefallenen Versionen mit exotischen Zutaten ist alles dabei. Doch egal welche Variante gewählt wird, ein Burger wird heute nicht mehr einfach nur belegt – er wird planvoll und gewissenhaft gestaltet. Eurogast bietet mit seiner breiten Palette an Burgerbrötchen, erstklassigem Fleisch, herzhaften Saucen sowie frischem Gemüse die perfekten Zutaten für einen schmackhaften Burger – alles aus einer Hand und von höchster Qualität. Jetzt gilt es nur noch die eigene Küche in ein Architektenbüro zu verwandeln und mit der Burgerkreation zu beginnen.

*„Das Ganze ist mehr
als die Summe seiner Teile“*

Aristoteles, griechischer Philosoph



Bon Appetit

~

Eurogast Olivenöl extra

5 l, per Flasche



28⁴⁵

Eurogast Olivenöl extra

1 l, per Flasche



5⁹⁹

La Baita Tomaten-Confit in Olivenöl

italia&amore, 575 g, per Glas



12⁴⁹

**La Baita Zwiebel in
Orangensaft & Pfeffer**

italia&amore, 580 ml, per Glas



11⁹⁹

**La Baita Pesto
Dattel-Tomaten und
Taggiasche-Oliven**

italia&amore, 580 ml, per Glas



13⁴⁹

**La Baita Pesto
Melanzane
Tonda Genovese**

italia&amore, 580 ml, per Glas



13⁴⁹

**La Baita Pesto
di Peperoncino**

italia&amore, 580 ml, per Glas



13⁴⁹

**La Baita Taggiasche-
Oliven in Olivenöl**

italia&amore, 580 ml, per Glas



11⁹⁹

**La Baita Pesto
Zucchini**

italia&amore, 580 ml, per Glas



13⁴⁹



Frisch

AUF DEN TISCH



Knackiger Salat, köstliche Tomaten und frische Kräuter für den Dip. Nichts ergänzt den herrlichen Geschmack eines Burgers so gut wie erntefrisches Obst und Gemüse von regionalen Lieferanten.



**KNACKFRISCH,
REGIONAL UND
VON BESTER
QUALITÄT!**

Über das ganze Jahr stapeln sich in den Frischeabteilungen von Eurogast jede Menge saisonale sowie exotische Obst- und Gemüsespezialitäten. Knackfrisch kommen die bunten Köstlichkeiten sofort nach der Ernte in die Betriebe und warten dort nur darauf, auch endlich Teil der feinen Welt der Burger werden zu können. Sei es als fester Bestandteil der Burger-Architektur, Tomaten und Salat dürfen bei keinem klassischen Hamburger fehlen, oder als Beilage für das eigentliche Gericht. Frisches Gemüse gehört zur Burgerwelt einfach dazu.

Mutige Burger-Architekten finden in den Frischeabteilungen für ihre Kreationen neben klassischen Obstspezialitäten auch viele Produkte aus den verschiedensten Ländern der Welt. Denn richtig eingesetzt verleiht frisches Obst einem Burger erst das gewisse Etwas. Man denke nur an einen leckeren Chicken-Burger mit Mangosalsa. Oder einen Burger Hawaii,

der seinem getoasteten Pendant locker das Wasser reichen kann. Besonders bei vegetarischen oder veganen Burger-Kreationen sorgt Obst für den kulinarischen Kick – das Rhabarber-Chili-Salsa lässt grüßen.

BEILAGENPARADIES

Natürlich hat das Eurogast Sortiment auch für die Liebhaber des salzig-süßen Geschmacks so einiges in petto. So können an Stelle der klassischen Pommes auch Curly- oder Sweet-Fries zum Burger serviert werden. Potato Wedges oder Rösti passen zum Beispiel perfekt zu einer deftigen Burgervariante. Abgerundet wird das Menü mit diversen Soßen und Dips. Sie verleihen dem Burger eine zusätzliche Note und können vom Gast exakt so eingesetzt werden, wie er es für richtig hält. Aber ganz egal, wie Sie Ihre Burger-Konstruktion aufbauen und welche Zutaten und Beilagen Sie dafür benötigen, das „Genuss 360“-Burgersortiment von Eurogast hat alle wichtigen Bauteile für Sie auf Lager.



Hamburger Brötchen Vollkorn

TK, 98 g x 6 Stück,
Lantmännchen
per Stück

055



Symbolfoto



Brötchen Sesam Gigant

TK, 126 g x 16 Stück,
Lantmännchen
per Stück

065



Symbolfoto



Hamburger Brötchen Sesam

TK, 56 g x 12 Stück,
Lantmännchen
per Stück

025



Symbolfoto



Hamburger Brötchen mit Sesam

TK, 80 g x 12 Stück,
Lantmännchen
per Stück

034



Symbolfoto



Gusteria Cheddar rot Scheiben

50 %, 500 g
per Packung

399





Bacon klassik

ca. 800 – 1.000 g, vac. per kg

7⁹⁹

Develey Hamburger Sauce

875 ml per Flasche



3⁷⁹



Heinz Tomato-Ketchup Squeeze

875 ml per Stück

3²⁹



Heinz Knoblauch Sauce

875 ml per Stück

4⁷⁹



Schenkel Worcester

575 ml per Flasche

2²⁹



Soja Sauce Kikkoman

1 l per Flasche

6⁴⁹



Felix Sour Cream oder Süß Sauer Sauce

240 ml per Flasche

1³⁹



Sour Cream



Süß Sauer



Bulls Eye Ketchup Jalapeno oder Black Pepper

525 ml per Flasche

2⁷⁹



Jalapeno



Black Pepper



Salomon Steak Burger

Saftiges, stückiges Premium Beef
Durch den Einsatz von Premium Beef Stückchen ist der Burger extra zart & saftig im Biss. Eine Gaumenfreude pur!



Symbolfoto

TK, 180 g x 25 Stück
per Stück

€1⁸⁹



Salomon Ranch Master® Hamburger

Mit Gelinggarantie
Der ideale Burger für die Imbiss-Gastronomie – heißgeliebt von allen Snack-Fans!



Symbolfoto

TK, 100 g x 50 Stück
per Stück

0⁶⁹



Salomon Gourmet Burger

Mit extra zartem Styria Beef®
Ein außergewöhnliches Genuss-Erlebnis aus bestem Alpen-Natur-Rindfleisch.



Symbolfoto

TK, 160 g x 22 Stück
per Stück

1⁹⁹



Salomon Homestyle Burger

Hand-made Optik
Unvergleichlich durch seine handwerkliche Optik und seinen extra lockeren Biss.



Symbolfoto

TK, 200 g x 27 Stück
per Stück

1⁷⁹



Salomon GIANT Burger

Grandiose Größe
Mild gewürzt, super saftig mit der besonderen Beef-Note – der größte industriell hergestellte Hamburger der Welt.



Symbolfoto

TK, 180 g x 28 Stück
per Stück

1²⁹



Salomon HITBURGER® Plus

Schnell zubereitet
Der Bestseller im Sortiment mit unverkennbarer Waffeloptik und unvergleichbarer „Hot“ Würz-Note.



Symbolfoto

TK, 100 g x 50 Stück
per Stück

0⁶⁹



Salomon Crunchy Chik'n Burger

Besonders hochwertig
Das saftig-zarte Hähnchenbrustfilet macht die Crunchy Chik'n Burger von Salomon zu einer Spezialität.



Symbolfoto

TK, 1,5 kg, ca. 15 Stück
per Stück

0⁷⁹



Salomon SUNNY VEGGIE BURGER

Mit extra stückigem Gemüse
Knackiges, sonnengereiftes Gemüse verpackt in einem leckeren, leichten Burger. Nicht nur für Vegetarier ein wahrer Genuss.



Symbolfoto

TK, 130 g x 10 Stück
per Stück

0⁶⁹



Rezepte 360

Eurogast präsentiert die neuesten Trends aus der Welt der feinsten Burger – vom Nudel-Burger aus den USA, einem Veggie-Burger mit Portobello-Pilzen bis hin zum zünftigen Rösti-Burger. Das absolute Highlight ist aber der neue Eurogast Burger, der mit aromatischem Fassona Rindfleisch, Peperoncino-Pesto, konfierten Datteltomaten und feinem Cheddar-Käse das Potenzial zum Star auf jeder Speisekarte hat.

LASSEN
SIE SICH
INSPIRIEREN!





DER EXKLUSIVE

Euroqast

BURGER



Der klassische Cheeseburger auf ganz besondere Art: mit einem Burger-Pattie aus dem besten Fleisch der berühmten Rinderrasse „Razza Fassona Piemontese“ auf pikantem Peperoncino-Pesto mit konfierten Datteltomaten und roten Zwiebeln im Vollkorn-Burger-Bun.

4 Burger Buns
4 Burger Patties (Razza Fassona Piemontese)
3 EL Olivenöl
4–8 Scheiben Cheddar-Käse
1 kleine rote Zwiebel
2–3 EL Peperoncino-Pesto
einige Blätter grüner Salat
konfierte Datteltomaten aus dem Glas

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Rezept für 4 Burger

1. Die Burger-Buns im Ofen langsam erwärmen, den Ofen dafür mit den Buns auf ca. 60 Grad erhitzen. Die Burger-Patties in einer Pfanne im heißen Öl 6-8 Minuten braten, dabei ab und zu wenden.
2. Käsescheiben auf den Patties in der Pfanne verteilen, den Deckel aufsetzen und den Käse schmelzen lassen. Die Zwiebel in Ringe schneiden. Buns aus dem Ofen nehmen. Die Unterseite der Burger-Buns mit Peperoncino-Pesto bestreichen, mit Salat belegen.
3. Die Patties aufsetzen und mit Zwiebelringen und konfierten, abgetropften Datteltomaten belegen. Deckel aufsetzen und sofort servieren.



Der vegetarische Burger mit Portobello-Pilzen in Knoblauch-Thymian-Butter, mit würzigem Tomaten-Pesto und schmelzendem Mozzarella im knusprigen Ciabatta-Brötchen dürfte sogar passionierte Fleischfreunde überzeugen – da fehlt es an nichts!

GESUNDER *Veggie* BURGER

1 Knoblauchzehe
4 Zweige Thymian
80 g weiche Butter
8 Portobello-Pilze (o. Riesenchampignons)
Salz
2 Fleischtomaten
3 EL Olivenöl
1 TL Zucker
Pfeffer
4 Ciabatta-Brötchen
4 TL Tomatenpesto
2 Kugeln echter Büffel-Mozzarella
eine Handvoll gewaschenen Rucola
Taggiasca-Oliven in Olivenöl

Zubereitungszeit: 25 Minuten
Rezept für 4 Burger

1. Ofen auf 200 Grad erhitzen. Knoblauch und Thymian fein hacken und mit Butter verkneten. Die Pilze mit den Lamellen nach oben auf ein Blech mit Backpapier legen und salzen, mit der Gewürzbutter einreiben. Im heißen Ofen 12–15 Minuten backen.
2. Die Tomaten in Scheiben schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Zucker einstreuen und die Tomatenscheiben einlegen. Auf einer Seite 1–2 Minuten scharf braten, herausnehmen, wenden und auf einen Teller geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Ciabattabrötchen halbieren und mit Pesto bestreichen. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf den Brötchenunterseiten verteilen. Brötchen (auch die Deckel) für 3–5 Minuten in den Ofen schieben. Herausnehmen und mit den Tomatenscheiben und den Pilzen belegen. Mit Rucola toppen, den Deckel aufsetzen und mit Taggiasca-Oliven servieren.



Sushi-Reis bildet die Basis für diesen außergewöhnlichen Burger mit bestem Rindfleisch, Teriyaki-Sauce, pikantem Asia-Krautsalat und japanischer Mayonnaise.

KÖSTLICHER
Sushi
Reis
BURGER
~

200 g Sushi-Reis
Salz
300 g Spitzkraut
1 EL Reissig
(wahlweise Weißweinessig)
1-3 Msp. Sambal Oelek
Zucker
3 EL Olivenöl, 1 TL Sesamöl
3 EL Mayonnaise
1/4 – 1/2 TL Wasabi-Paste
1 Nori-Algenblatt
Öl
400 g Rinderhackfleisch
4 EL Teriyaki-Sauce
(wahlweise süße Sojasauce
oder Hoisin-Sauce)
eine Handvoll Wasabi-Rauke
(wahlweise Rucola)

Zubereitungszeit: 30 Minuten
(+ 45 Minuten Quellzeit für den Reis)
Rezept für 4 Burger

1. Den Reis waschen, bis das Wasser klar bleibt, und 45 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen. Den Reis abgießen und in einen Topf mit 550 ml Wasser geben. Salzen und aufkochen. 2 Minuten kochen, dann bei milder Hitze noch 20 Minuten gar ziehen lassen. Vom Herd nehmen und ausdampfen lassen.
2. Das Kraut fein schneiden und mit Essig, Sambal Oelek, einer Prise Zucker und Salz weich kneten. Olivenöl und Sesamöl zugeben. Mayonnaise mit Wasabi glatt rühren. Nori-Blatt in vier Streifen schneiden. Aus dem Reis mit Hilfe eines Metallrings (8 cm Ø) acht Reis-Buns formen.
3. Den Ofen auf 50 Grad vorheizen. Wenig Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Reis-Buns von beiden Seiten in jeweils 3-4 Minuten goldbraun anbraten. Im Ofen warm stellen. Aus dem Rinderhack 4 Patties formen, verwenden Sie dafür den gleichen Metallring wie für die Reis-Buns. Burger in einer Pfanne in wenig Öl von jeder Seite ca. 3-6 Minuten braten (medium well done). Mit Salz würzen. Teriyaki-Sauce zugießen und durchschwenken.
4. Vier Reis-Buns mit Wasabi-Mayonnaise bestreichen. Mit Krautsalat, Patties und Wasabi-Rauke belegen, den Deckel aufsetzen. Mit Nori-Blattstreifen umwickeln und servieren.



ZÜNFTIGER

Röstiburger

BURGER

Der Röstiburger mit zartem Hähnchenfleisch und knusprigem Bergspeck schmeckt ganz besonders gut in Kombination mit würzigem Raclettekäse, Thymian-Zwiebeln und fruchtigem Apfel aus der Pfanne – das perfekte Hüttenessen für Skihasen und Bergsteiger.

2 Hähnchenbrustfilets (ca. 400 g),
ohne Haut und Knochen
8 dünne Scheiben luftgetrockneter
Tiroler Speck
3 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
1 Apfel
1 rote Zwiebel
1 Zweig Thymian
(wahlweise 1 Msp.
getrockneter Thymian)
1 große vorwiegend festkochende
Kartoffel (ca. 300 g)
1 Msp. Natron
4 EL Sonnenblumenöl
4 rustikale Brötchen
8 Scheiben Raclettekäse

Zubereitungszeit: 35 Minuten
Rezept für 4 Burger

1. Ofen auf 80 Grad vorheizen. Hähnchenbrüste schräg in jeweils 4 Scheiben schneiden und mit Speck umwickeln. Die Hähnchenschnitzel in einer beschichteten Pfanne im heißen Olivenöl von jeder Seite 4–6 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf eine Platte legen und im Ofen warm stellen.
2. Apfel mit einem Apfelausstecher entkernen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Alles in die Pfanne mit dem Hähnchen-Bratfett geben und 3–4 Minuten braten. Thymianblättchen abzupfen und die letzten 2 Minuten mitbraten. Auf die Platte zu den Hähnchenschnitzeln legen.
3. Für die Röstiburger Kartoffel fein raspeln, Salz untermengen. Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Röstimasse trocken ausdrücken und in 8 Portionen in die Pfanne geben. Leicht flachdrücken und die Röstiburger bei mittlerer Hitze von jeder Seite in 4 Minuten knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.
4. Die Brötchen halbieren, mit den Schnittflächen nach oben auf ein Blech mit Backpapier legen und sowohl die Unterseiten wie auch die Deckel mit Raclettekäse belegen. In den Ofen schieben und den Käse schmelzen lassen. Dann Röstiburger mit Hähnchenschnitzeln, Äpfeln und Zwiebeln auf den Unterseiten anrichten, Deckel aufsetzen und genießen.



RAFFINIERTER Nudel BURGER

200 g Asia-Suppen-Eiernudeln
 Salz
 400 g Entrecôte am Stück
 80 g Spinatsalat
 1 EL Sesamsaat
 1 Ei (M)
 Öl
 5 EL süße Sojasauce
 (wahlweise Terriyaki-Sauce oder Hoisin-Sauce)
 1–2 Spritzer Reisessig (wahlw. Weißweinessig)
 2–3 Tropfen Sesamöl
 süße Chilisauce

Zubereitungszeit: 35 Minuten
 Rezept für 4 Burger

Aus den USA kommt die Idee für Burger-Buns aus asiatischen Ramen-Nudeln. Serviert mit scharf gebratenem Steakfleisch und Spinatsalat mit geröstetem Sesam, ist das eine Köstlichkeit – und wahrscheinlich einer derjenigen Burger, die eventuell doch besser mit Messer und Gabel gegessen werden sollten.

1. Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest kochen, abgießen und unter kaltem Wasser abkühlen. Abtropfen lassen. Das Steakfleisch in dünne Scheiben schneiden. Spinatsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Sesamsaat in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
2. Den Ofen auf 80 Grad heizen. Die Nudeln mit Ei vermengen und mit Salz würzen. 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, einen Metallring (9 cm Ø) einsetzen und mit Nudeln füllen. Leicht andrücken und 2–3 Minuten braten lassen, dann den Ring abziehen. Den Nudel-Bun wenden und nochmals 2–3 Minuten goldbraun braten. Nebenbei den Nudelring erneut füllen. Auf diese Art insgesamt 8 Nudel-Buns braten. Fertige Buns im Ofen warm stellen.
3. Das Fleisch in einer Pfanne in wenig heißem Öl sehr scharf anbraten. Sojasauce zugeben und unter Schwenken weiterbraten, bis die Sauce verdampft ist und die Fleischscheiben goldbraun glänzen.
4. Frühlingszwiebeln schräg in feine Scheiben schneiden und mit dem Spinatsalat mischen. Salzen. Mit Essig, 1 TL Öl und Sesamöl marinieren. 4 Nudel-Buns mit etwas Chilisauce beträufeln, Fleisch darauf verteilen, mit dem Salat toppen und die übrigen Nudelbuns auflegen. Sofort servieren.

DER ZARTE Pulled Pork BURGER MIT COLESLAW



TIPP:
PERFEKT DAZU
PASSEN
SÜSSKARTOFFEL-
POMMES!

Das Fleisch vom Schweinsschopf zergeht dank der zarten Struktur fast auf der Zunge. Zusammen mit der würzigen BBQ-Sauce und dem köstlichen Coleslaw überzeugt das Burgerrezept durch seine raffinierte Komposition jeden, der es probiert.

2 kg Schweinsschopf, Olivenöl,
Marinade, BBQ Sauce, 100 ml Apfelsaft,
50 ml Hühnerbrühe, Hamburger-Brötchen,
Coleslaw

MARINADE

60 g Salz
60 g Kristallzucker, 30 g Brauner Zucker
1 Knoblauchzehe, 1 Schalotte
2 EL Paprikapulver (edelsüß)
2 EL Cayennepfeffer, Chiliflocken
2 EL grober schwarzer Pfeffer
2 Rosmarinzwige
1 TL gem. Kreuzkümmel
1 TL gem. Muskatnuss

BBQ- SAUCE

300 g Ketchup
8 EL Weißweinessig
75 g Brauner Zucker
2 EL Worcestershire Sauce

COLESLAW

450 g Weißkraut, 50 g Karotten
1 EL Kristallzucker
1 TL Salz, Pfeffer
75 g Mayonnaise
60 g Sauerrahm
1 EL Weißweinessig
Saft von 1 Zitrone

Vorbereitungszeit: 12 Stunden,
Zubereitungszeit: 9 Stunden, Rezept für 8 Burger

1. Marinade: Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und Knoblauch pressen. Alle Zutaten zu einer Marinade vermengen. Den Schweinsschopf mit Olivenöl einreiben und mit der Marinade bedecken. Das Fleisch mit einigen Schichten Klarsichtfolie verschließen und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.
2. BBQ-Sauce: Alle Zutaten in einem Topf vermischen und bei mittlerer Temperatur einige Minuten am Herd aufkochen.
3. Den Ofen/Griller auf 120 °C vorheizen, den Schopf auf den Rost legen und ca. 6 h garen. Wenn das Fleisch eine Kerntemperatur von 70 °C erreicht hat, Sauce hinzufügen. Dafür ca. 1/3 der BBQ-Sauce mit Apfelsaft und Hühnerfond mischen. Das Fleisch vom Grill nehmen, in eine Auflaufform geben und mit der Sauce übergießen. Der Schopf kommt dann wieder in den Ofen und gart ca. 2–3 h.
4. Kurz vor Ende der Garzeit kann der Coleslaw vorbereitet werden. Dazu Weißkraut und Karotten in schmale Streifen schneiden. Für die Sauce alle weiteren Zutaten mischen, über das Gemüse geben und unterrühren. Danach kaltstellen.
5. Bei 90 °C ist das Pulled Pork fertig. Nach einer kurzen Rastpause in Alufolie kann man das Fleisch mit Gabeln auseinanderziehen und zusammen mit dem Coleslaw in einem Burger-Bun anrichten.



Bauernpommies (Steak Frites) mit Bauernhof-Garantie:

Für ursprünglichen Geschmack und beste österreichische Erdäpfel-Qualität stehen unsere Weinviertler Vertragsbauern mit der Bauernhof-Garantie. Daraus machen wir die Premium-Spezialitäten von Bauernland und garantieren 100 % Rückverfolgbarkeit bis zu jedem einzelnen Weinviertler Bauern.

TK, 2,5 kg
per kg

1⁹⁹



Lamb Weston Twisters Seasoned



Kartoffelspiralen aus ganzer Kartoffel geschnitten, gewürzt, bringen neue kartoffelige Geschmacksergänzungen zum Burger.

TK, 2,5 kg
per kg

2²⁹



8 711571 004725

Lamb Weston Sweet Crispy Fries



Die knusprigen Pommes aus Süßkartoffel überzeugen mit ihrem guten und feinen Geschmack.

TK, 2,5 kg
per kg

4³⁹



8 711571 006088

Bauernland Pommes Frites



Die Bauernland Pommes Frites aus besten Weinviertler Erdäpfeln im typischen 10-mm-Schnitt dürfen bei keinem Burger-Gericht fehlen. Vorgebacken in hochwertigem Pflanzenöl wird die goldgelbe Kartoffelköstlichkeit in der Fritteuse fertig zubereitet.

TK, 10 mm 2,5 kg
per kg

1⁴⁹



9 001969 020079

Bauernland Potato Wedges gewürzt



Eine perfekte Beilage zum Burger: Beste Kartoffeln, geachtelt und mit ursprünglicher Schale. Die Potato Wedges von Bauernland sind bereits gewürzt und schmecken hervorragend mit herzhaften Saucen.

TK, 2,5 kg
per kg

1⁹⁹



9 001969 020345

Bauernland Rösti hausgemacht



Die Spezialität von Bauernland ist aus besten österreichischen Kartoffeln zubereitet und zeichnet sich durch ihre typisch grob-raspelige Struktur aus. Die Rösti eignen sich besonders in Kombination mit dem Fleisch im Burger.

TK, 2,5 kg
per kg

2⁶⁹



9 001969 090249

Bauernland Steakmischung



Die Steakmischung von Bauernland ist ein geschmackliches und auch optisches Highlight. Junge Erbsen, Karottenscheiben, Karfiol, Zuckermais, Kidneybohnen aus Nordamerika sowie rote Paprikastreifen sorgen für einen Hingucker auf jedem Teller.

TK, 2,5 kg
per kg

2³⁹



9 001969 044358

PERFEKTES Beiwerk



Ist der Burger einmal kreiert, geht es an die Präsentation. Und auch hier bietet das Eurogast „Genuss 360“-Burger-Sortiment für jede Situation die richtigen Utensilien. Vom Porzellangeschirr über einen praktischen Servierkorb bis hin zur Hamburgerpresse – das ist Sortimentskompetenz.

Was wäre ein köstlicher Sushi-Reis-Burger ohne passenden Spieß, der ihn zusammenhält? Oder der exklusive Eurogast Burger ohne einen schönen Teller, auf dem er erst so richtig zur Geltung kommt? Damit das Thema Burger für jeden Gast zum Erlebnis wird, bedarf es neben den Köstlichkeiten an sich auch noch zahlreicher Kleinigkeiten aus dem Non-Food Bereich. Sie sorgen für die richtige Optik, garantieren, dass die Burger auch jedes Mal gelingen, und hinterlassen beim Gast einen bleibenden Eindruck.

EUROGAST SORTIMENTS-KOMPETENZ

Bei Eurogast hört die Burger-Vielfalt nicht bei köstlichen Lebensmitteln wie saftigem Fleisch, krossen Brötchen, knackigem Gemüse und den dazu passenden Beilagen auf. Auch im Non-Food-Bereich hat das

„Genuss 360“-Burger-Sortiment einiges zu bieten. So gibt es beispielsweise eine praktische Hamburgerpresse aus Aluminiumguss mit 12 cm Durchmesser, mit deren Hilfe jedes Fleisch-Pattie garantiert gleich groß wird. Für die elegante Präsentation auf dem Tisch sorgt weißes Porzellangeschirr mit den dazu passenden Soßenschüsseln. Etwas rustikaler und heute topmodern sind die angebotenen schwarzen Schiefertafeln, nach denen sich jeder Gast im Vorbeigehen umdreht. Abgerundet wird das Sortiment durch Zubehör wie Bambusspieße oder einen für das Servieren von Beilagen perfekt geeigneten Korb in Netzoptik. Dank des erweiterten Spezialsortiments ist somit für jeden Burgerkoch – von gehobener Gastronomie bis zum Imbissstand – alles dabei.



Pap Star Fingerfood Spieße Knoten

18 cm, 250 Stück
per Packung

6⁹⁹



4 602911 810057



Schüsselchen tief quadratisch

9 x 9 x 4 cm, 4 Stück Tapas
per Packung

4⁴⁹



9 001793 013438



Platte rechteckig

34 x 21 cm, La Musica
per Stück

6⁴⁹



9 001793 924086



Servierkorb eckig

10 x 9 x 5,5 cm
per Stück

10⁹⁹



4 004133 406209



Hamburgerpresse

Aluminium, 12 cm
per Stück

12⁹⁹



4 007371 054713



Burger-Gourmetplatte

33 x 20 x 2 cm
per Stück

17⁹⁹



3 198246 425095



Buffet-Platte Schiefer

40 x 30 x 1 cm
per Stück

8⁹⁹



4 000270 381010

DIE Welt DER FEINSTEN Burger



GENUSS
360

Inspirationen aus aller Welt.

„Genuss 360“ steht für unseren Anspruch, internationale und regionale Trends aufzuspüren. Daraus entwickeln wir mit viel Leidenschaft ein komplettes Sortiment hochwertigster Lebensmittel, um Sie und Ihre Gäste auf höchster Stufe zu verwöhnen. Unsere erste kulinarische Reise führt uns in die Welt der feinsten Burger und in die Welt des Slow Food sowie zum roten Gold des Piemont, dem Fassona-Rind. Appetit auf mehr? Bei Eurogast wartet ein vielfältiges und köstliches Sortiment auf Sie.

www.eurogast.at

Volles Sortiment. Voller Geschmack.

eurogast®

Österreich