

das Land des Zuckerhutes. Der Frischemarkt unterstützt mit Nachdruck den gemeinnützigen Verein Kulturbras e.V., der für hilfsbedürftige Kinder im Nordosten Brasiliens unter anderem eine Schule bauen will.

Nicht nur die Menschen, auch die Natur in Brasilien liegt Niederreuther am Herzen. Die Firma versteht ihre Cachaca-Unternehmungen als Kreislauf, der allen Interessen genügen soll. Dabei erweist sich das Zuckerrohr als Multi-Pflanze. Der Grünanteil der Pflanze gelangt als Futtermittel zu Rindern, Schweinen und Schafen. Die ausgepreßten Reste werden nach der Trocknung zu Brennmaterial und zum Generatorenantrieb für die Stromerzeugung. Und die Gär- und Destillatsrückstände werden nach der Aufbereitung als Dünger für alle Agrarbereiche benutzt.

Hubert Eichner

### Cachaca-Rezpte

#### Quentao

1 Liter Cachaca, 4 Limetten in Scheiben geschnitten, ¼ Liter Wasser, 4 Gewürz-Nelken, 50g Ingwer, einige Zimtstangen, Zucker nach Geschmack; dann alles verrühren und in ein Kochgefäß geben, kurz vor dem Siedepunkt heiß servieren.

#### Misturada

½ Glas Cachaca, 1 Ei, Zimt und Honig; alles verrühren und in einem Longdrink-Glas servieren  
(Quelle: Sechsamertropfen)

## PRODUKTE

### Ragaller KG

## Unverwüstliche Trinkbecher

München. Wo Einwegtrinkbecher unerwünscht oder sogar verboten sind, aber die Alternative Glas wegen Bruch- oder Verletzungsgefahren nicht in Betracht kommt, regiert häufig Ratlosigkeit. Hier will die Ragaller KG mit ihrer unverwüstlichen, kratzfesten, formstabilen Trinkbecherserie „Superware“ ansetzen. Die „Superware“-Trinkbecher, die auf Wunsch auch bedruckt werden und in den Größen 0,2 bis 0,5 Liter Inhalt zu haben sind, bestehen aus Polypropylen, einem voll recyclingfähigen Material.

der rein aus dem Destillat der blauen Agave Azul hergestellt und nicht – wie sonst üblich – mit Neutralalkohol verschnitten werde. Stetter: „Das Destillat erreicht nach zweijähriger Lagerung in Eichenfässern sein überdurchschnittliches Aroma in vollendeter Feinheit.“

jahrs-Fachmessen im In- und Ausland sorgte er nach Auskunft der Krefft-GmbH als „Gemüseschneider-Revolution“ bereits für Furore. Krefft konzipierte völlig neue Scheiben, die für jeden Einsatzbereich alle Schnitt-, Reibe- und Raspelaufgaben übernehmen könnten.

### Krefft GmbH

## Gemüseschneider- Revolution

München/Gevelsberg. Durch „eine innovative Schneidetechnik, vielfältige Sparideen und ein formschönes Design“ überrascht der Krefft-Gemüseschneider „G1“. Auf den Früh-

### Zamek

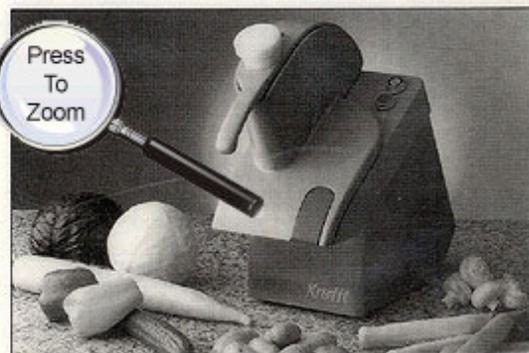
## Neue Kaltschalen

München/Düsseldorf. Nicht nur an warmen Tagen sollen die Kaltschalen von Zamek Erfrischung bringen. Vor kurzem wurde das Kaltschalen-Verkaufsprogramm für den GV-Bereich um die Geschmacksrichtungen Kiwi und Orange ergänzt.

### Neu: „Tequila Porfidio“

## 100prozentige Reinheit

Schliersee. Ganz neu auf dem deutschen Markt ist der „Tequila Porfidio“, der von der Schlierseer Destillerie Lantenhammer aus Mexiko importiert wird. Lantenhammer-Sprecher Florian Stetter berichtet über das Getränk, es sei der erste in Deutschland erhältliche Tequila,



Formschön und zweckmäßig: der Gemüseschneider „G1“

## Hans Schneider



**rex-royal**  
Kolbenkaffeemaschinen

+ „Cappuccino“  
Milchaufschäumer

Telefon 0 89 / 52 56 33 • Fax 5 23 68 30

### TIPS, ANREGUNGEN, PROBLEME?

Der „Gastronomie-Report“ ist für Euch da.

Schreibt uns oder ruft an:  
**Gastronomie-Report-Verlag**

Weißburger Str. 19  
8000 München 80  
Tel.: 0 89 / 4 48 04 09  
Fax: 0 89 / 4 80 75 14

---

**Neu: „Tequila  
Porfidio“**

---

## **100prozentige Reinheit**

---

**Schliersee.** Ganz neu auf dem deutschen Markt ist der „Tequila Porfidio“, der von der Schlierseer Destillerie Lantenhammer aus Mexiko importiert wird. Lantenhammer-Sprecher Florian Stetter berichtet über das Getränk, es sei der erste in Deutschland erhältliche Tequila, der rein aus dem Destillat der blauen Agave Azul hergestellt und nicht – wie sonst üblich – mit Neutralalkohol verschnitten werde. Stetter: „Das Destillat erreicht nach zweijähriger Lagerung in Eichenfässern sein überdurchschnittliches Aroma in vollendeter Feinheit.“