

Hofmann: Vorfahrt für Authentizität

Individualität, Eiche, Industrielook! Diese Themen stehen nach den Erfahrungen der Fa. Hofmann bei Einrichtungen von neuen Gastro-Objekten weiterhin im Vordergrund. Ein gutes Beispiel dafür ist das Ambiente des Referenzkunden „Die Bleibe“ in Otzberg. Ein Blickfang ist die Theke, die aus einem Rahmen aus verschweißten Metall U-Profilen mit Füllungen aus massiver Eiche gefertigt wurde. Als Sitzbank ist das Hofmann-Modell „Spessart“ mit massiven Eichenbrettern zum Einsatz gekommen. An der Rückenlehne mit Waldkante ist die Fuge im Rücken hinterleuchtet und das Sitzpolster wird durch gemütliche Felle ergänzt.



Individuelles Hofmann-Mobiliar im Lokal „Die Bleibe“ und in der Äppelwoi-Wirtschaft „Atschel“. Fotos: Hofmann

Authentizität steht auch bei der Äppelwoi-Wirtschaft „Atschel“ in Frankfurt im Fokus. „Bei der Renovierung wurden bestehende Bänke und Wandverkleidungen erhalten“, heißt es im Hause Hofmann. „Die Tische und Schemelbänke haben wir nach den individuellen Wünschen des Betreibers gefertigt, um auch bei den neuen Möbeln die historischen Vorbilder möglichst genau abzubilden.“

Zum Thema Individualität und Authentizität präsentiert die Fa. Hofmann auf der INTERGASTRA natürlich auch Neuheiten, darunter die Stühle „Heidi“ und „Silva“, die im Manufakturstil gefertigt werden. Durch den Einsatz von massiven Rückenbrettern mit Waldkante wird jeder Stuhl zu einem Unikat. Probesitzenswert ist auch das Bankmodell „Spessart“ samt den passenden Tischen – ideal für eine handwerkliche, individuelle Innenraumgestaltung.

INTERGASTRA: Halle 6, Stand C48

Neues Bier bei Andechs

Echt, kernig, feinherb – das Andechser Hell alkoholfrei ist das erste Helle, das die Klosterbrauerei Andechs in ihrer Geschichte auf den Markt bringt – und das auf der INTERGASTRA verkostet werden kann. Die Besonderheit: Mit einem innovativen Verfahren bei niedrigen Temperaturen schonend entalkoholisiert, bietet das alkoholfreie Helle bewussten Genießern ein charakterstarkes Helles, das den Unterschied macht, vom ersten Schluck. Unser Tipp: Unbedingt probieren!

Der Geschmacksforscher Dr. Wolfgang Stempfpl sagt über das neue alkoholfreie Helle: „Gebraut nach dem traditionellen Mehrfach-Maischverfahren, besticht es zuerst mit seinem rotgoldenen Farbton. Ein prächtiger, feinporiger Schaum krönt das kristallklare Bier. Sein Aroma ist geprägt von weichen Malznoten und Biskuit, harmonisch gepaart mit floralen Hopfenaromen. Der Antrunk ist spritzig und erfrischend. Dabei entwickelt sich ein erstaunlicher Malzkörper eingerahmt von einer feinherben Hopfenbittere, die zum Weitertrinken anregt. Obwohl alkoholfrei, ein echtes, kerniges Bier.“

Betriebsleiter Alexander Reiss freut sich über das neue alkoholfreie Bier, das ihm gemeinsam mit dem Braumeister-Team um Andreas Stürzer, Manuel Rößle, Georg Filgertshofer und Jürgen Scholz gelungen ist. „Wir sind durch eine spannende Entwicklungsphase gegangen. Gerade von den Mönchen des Klosters haben wir hier wertvolle Anregungen und Hinweise erhalten. Denn wir wollten keines unserer bestehenden Hellen einfach nur entalkoholisieren, sondern ein vollkommen neues alkoholfreies Helles kreieren.“ Im Geschmack steht das alkoholfreie Helle mit seinem ausgeprägten Malzkörper und seiner erkennbaren Hopfennote damit klar in der Tradition der klösterlichen Biere vom Heiligen Berg Bayerns.

INTERGASTRA: Halle 9, Stand B35



Brandneu vom Heiligen Berg: das Andechser Hell alkoholfrei. Foto: Klosterbrauerei Andechs

ENERGIEEFFIZIENT - ZUVERLÄSSIG - FLEXIBEL

Intergastra Stuttgart Halle/Stand
Internorga Hamburg Halle/Stand

3B21
B7.514



decker Spültechnik
Karlheinz Friedrichs GmbH
www.decker-spueltechnik.de
07356 - 93 58 0

