

**IMPRESSUM**

**Medieninhaber, Herausgeber (Verleger) und Produzent:** Wirtschaftskammer Steiermark, 8010 Graz, Körblergasse 111-113, Tel. 0316/601-657, Fax DW 308.  
**Offenlegung:** wko.at/stmk/offenlegung

**Chefredakteur** Mag. Mario Lugger  
**Redaktion:** Mag. Karin Sattler; redaktionelle Mitarbeiter der WKO| Inhouse GmbH: Veronika Pranger, Bakk. phil., Klaus Krainer, Mag. Petra Mravlak, Miriam Defregger.

**Kontakt:** redaktion.stwi@wkstmk.at

**Anzeigenverwaltung:** TRICOM OG, Körösistraße 9, A-8010 Graz, Mobil: 0664/467 10 12, www.tricom.at

**Druck:** Druck Styria, Graz  
Fotos ohne Autorenhinweis stammen aus unserem Archiv. Die in mit „Entgeltliche Einschaltung“ gekennzeichneten Artikeln vertretene Meinung muss nicht mit jener der WKO Steiermark übereinstimmen. Die inhaltliche Verantwortung selbiger liegt beim jeweiligen Auftraggeber. Für eine leichtere Lesbarkeit wird auf eine gendergerechte Schreibweise verzichtet.

Verbreitete Auflage Inland (2. Hj. 2017): 78.495

# Wie man jetzt auch daheim zum echten Haubenkoch wird

**Ehepaar Mayer verzaubert seine Gäste am Ödensee kulinarisch. Dank Restart-up-Initiative gibt es die Convenience-Haubenküche bald auch für daheim.**

„Die Einzigartigkeit des Ortes genießbar machen und dem Genuss eine Seele geben“: Dieses Motto verfolgen Christina und Manfred Mayer mit „Genuss am See“ im Gasthaus Kohlröserlhütte am Ödensee. „Der Fokus liegt auf feinsten regionalen Lebensmitteln. Diese wollen wir aber nicht nur im Gasthaus, sondern auch darüber hinaus vermarkten“, erzählt die „hauseigene“ Produktentwicklerin Julia Huber. An Ideen habe es

nicht gemangelt, so Huber, ganz im Gegenteil: „Wir hatten zu viele Ansätze, zu viele Varianten, sodass wir selbst nicht zu den richtigen Schlüssen kommen konnten.“

## „Dinner-to-go“ vom Koch

Aus diesem Grund habe sie die Restart-up-Initiative des Innolab an der FH Campus 02 in Anspruch genommen. „Ideen wurden sortiert, auf ihre Marktfähigkeit geprüft und schließlich ein neues Produkt entwickelt“, erzählt Huber. Konkret wurde das Konzept für eine hochwertige „Convenience-Kochbox“ innoviert – eine Art Dinner-to-go vom Meisterkoch sozusagen. Huber: „Viele Gäste im Ausseerland haben hier ihren Zweitwohnsitz.

Aber nicht nur sie können damit unsere Haubenküche mit nach Hause nehmen und dort mit wenigen Handgriffen zubereiten.“

Ob die Gäste die Boxen mit den regionalen lukullischen Genüssen dann aber selbst abholen werden, es einen Lieferservice vor die Haustür geben wird oder man die vorbereiteten Speisen via Online-Plattform vertreibt, das wird aktuell geprüft. „Dieses Convenience-Produkt trifft absolut den Trend der Zeit: Zubereitung von qualitativ hochwertigen Fertiggerichten in kürzester Zeit“, so Restart-up-Expertin Michaela Kienleitner.

► **Restart-up-Initiative: Infos und Termine:** [www.innolab.at](http://www.innolab.at)

## Handelsreise zum spanischen Wein

Importeure und Händler von Wein und Delikatessen haben die Möglichkeit, auf eine Reise nach Logroño, La Rioja (27. 2. bis 28. 2. 2019) eingeladen zu werden. Flug- und Hotelkosten werden von den Gastgebern übernommen. Anmeldungen bis zum 15. Jänner 2019. Infos: <https://bit.ly/2Pk9Kmw>



Küchenchef Manfred Mayer und Julia Huber. Infos: [www.genussamsee.com](http://www.genussamsee.com)

**Restart-up**  
des Monats

Wenn wir

**WENIG**  
✓ **EREINBAREN,**  
müssen wir **WENIG EINHALTEN.**

ZU UNÜBERLEGT GEDACHT? Denken wir als Unternehmerin & Unternehmer gemeinsam weiter. Weil Anstand Vertrauen schafft. Und weil Vertrauen das Geschäft belebt.

SETZEN SIE ZEICHEN mit Ihrer Mitgliedschaft bei der ARGE proEthik: Österreichs Maßstab für redliches und ethisch fundiertes Unternehmertum.

<https://wko.at/proethik>

**WKO**  
WIRTSCHAFTSKAMMERN ÖSTERREICHS  
ARGE proEthik