

Erster Haubenküche-Automat Österreichs eröffnet

Der Gasthof Schloss Aigen eröffnet den ersten „Haubenküchen-Microshop“ in Österreich mit gefragten hauseigenen Gerichten, einer Auswahl an Döllnerers Wirtshausküche, Fleischspezialitäten der Hofmetzgerei Fuchs, Fischspezialitäten vom Grill, sowie Schmankerl für Hunde-Gourmets.



Im malerischen Salzburger Stadtteil Aigen ist das Gasthof Schloss Aigen ein wahrer Geheimtipp. Das mehrfach ausgezeichnete und mit zwei Hauben gekrönte Restaurant setzt den Fokus auf Rindfleisch in allen Variationen.

Zwei Wochen nach „Lockdown IV“ eröffnet nun das **Gasthof Schloss Aigen** den ersten „Haubenküchen-Microshop“ in Österreich. Dieser ist gefüllt mit den „Bestsellern“ der Familie Berger, wie den aus der Fernsehsendung **„Kitchen Impossible“** berühmten Grammelknödeln mit Veltlinerkraut, Tafelspitz in der Suppe mit Erdäpfelrösti, Kalbsgeschnetzeltes, sowie verschiedenen Dressings und Saucen.

„Wir haben schon länger darüber nachgedacht unsere Speisen auch verpackt rund um die Uhr anzubieten, denn die Nachfrage an Take-Away-Gerichten hat sich in den letzten Jahren vervielfacht. Wir haben jetzt einige Monate an diesem Konzept gearbeitet, denn für uns war klar: Wenn wir Gourmet-Take-Away aus dem Automaten anbieten, dann muss das von der Qualität und dem Sortiment einzigartig sein!“ erklärt Kurt Berger Jr.

Um den optimalen Gourmet-Mix anbieten zu können, schaffte es die Familie Berger auch Spitzenkoch **Andreas Döllner** (18,5 Punkte Gault & Millau) für das Projekt zu begeistern, der mit Gerichten wie Erdäpfelgulasch, Weidehendl mit Paprikarahm und Berglinsencurry vertreten ist. „Alle Gerichte werden bei uns in der „Döllner Küche“ frisch zubereitet und abgefüllt.“ so Döllner.

Aber auch Fischliebhaber kommen ganz auf ihre Kosten. Vom Grödiger Fischspezialitäten-Geschäfts Grüll findet man beispielsweise Störfilet in Olivenöl, Mini Oktopus in Tomatensugo oder Kaviar in den Microshops.

Darüber hinaus gibt es feine Steaks und Hundeschmankerln von der **Hofmetzgerei Fuchs**, verschiedenste Weine, „Cipriani-Bellinis“ aus dem Hause Berger, Biere und alkoholfreie Getränke bis hin zum Original Espressotassen-Set der Gmundner Keramik.

Moritz Unterkofler, CEO von **UKO Microshops** freut sich über das neue Vorzeigeprojekt: „Der Vertriebskanal Warenautomaten steht im DACH-Raum erst am Anfang. Schaut man in andere Länder ist Shopping über Automaten bereits sehr etabliert. Was wir in den letzten Monaten besonders stark gespürt haben ist die erhöhte Nachfrage im qualitativen Produktsektor. Denn wir bieten auch dafür eine optimale Vertriebs-Lösung: unbegrenzte Vertriebszeiten, geringe Betriebskosten & kontaktfreien 24/7-Verkauf.“



Die Füllung kann sich sehen lassen: Feinste Küche - und es gibt sogar etwas für die Hunde!



Die beliebten Grammelknödel von Gasthof Schloss Aigen – und noch vieles mehr



□□□□Der Automat ist seit Anfang Dezember im Einsatz – und muss wird schon eifrig besucht.

□□□□



□□□□Moritz Unterkofler von UKO, Kurt Berger, jr. und Andreas Döllner freuen sich über den neuen Hauben-Automaten

□□□□

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at