



## - UND: ACTION!

*Seit knapp einem Jahr und vierundzwanzig Folgen sind drei Agentinnen unterwegs, auf der Suche nach den besten Rezepten Österreichs. Der GASTWIRT beobachtet „Österreich hat Geschmack“ schon seit einiger Zeit – bei Folge vierundzwanzig waren wir endlich mal live dabei – in der GRILLARENA von Barbecue point's GRILLSTORE in Gerasdorf bei Wien.*

Text: Astrid Minnich

„Österreich hat Geschmack“ ist eine Werbesendung, die durch Productplacement finanziert wird. Das Format kommt bei den Zuschauern gut an – an die zwölftausend Zugriffe verzeichnet die Webpage [www.oesterreichhatgeschmack.at](http://www.oesterreichhatgeschmack.at) regelmäßig unmittelbar nach der ersten Ausstrahlung einer Folge. Und die flimmert alle 14 Tage weit abseits von Mainstream und prime-time über den Bildschirm: Sonntag kurz vor Mittag auf ORFIII, zeitversetzt auf Schau-TV, W24 und einigen regionalen Kanälen, sowie themenbezogenen Newslettern. Ab diesem Zeitpunkt ist der Beitrag jederzeit online abrufbar – aus der Mediathek der bereits genannten Homepage. Beachtlich, trotzdem ortet Erfinder Wolfgang Pappler noch Berührungssängste seitens der österreichischen Gastronomie. Pappler hat mit seiner Agentur Product Placement International schon für Tom Cruises Mission Impossible einen Prangl-Kran besorgt und James Bond in „Golden Eye“ einen BMW als Dienstfahrzeug zur Verfügung gestellt – seit damals weiß er, dass diese Art der Werbung wirkt. Die österreichischen Gastronomen, für die „Österreich hat Geschmack“ konzipiert ist,

reagiere – österreichisch – bedauert Pappler mit einem Schmunzeln. „Wart ma ab, dann seh ma scho“, sei die vorherrschende Mentalität. „Und vielleicht kommt ja einer, der nix dafür verlangt...“ Solche gäbe es, gibt Pappler zu. „Allerdings räumen wir unseren Kunden Mitspracherechte ein, was die Dramaturgie und Präsentation des Unternehmens betrifft und – besonderes Plus – unser Kunde bekommt die Abspiel-Rechte an dem Film und darf ihn in seinem eigenen Netzwerk verbreiten, im Lokal laufen lassen – und für werbliche Zwecke weiterverwenden.“

Eine, die nicht zuwarten, sondern es gleich wissen wollte, ist Barbara „BBQ Babs“ Naschenweng von Barbecue point. Barbecue point bietet in seinen Filialen mehr als 4.500 Artikel rund um Barbecue und Grillen aus der ganzen Welt und gilt als Top-Adresse für alle Grillfans. BBQ Babs und ihr Team sind aber auch immer bestrebt, die Geheimnisse internationaler Grillmeister und die neuesten Grilltrends an die Grillfans weiterzugeben. Also holte sie sich Anfang Mai Agentin S ins Haus. Deren – nicht ganz so geheime – Mission: „Mach mit bei



GET ZAPPAR<sup>®</sup>  
ZAP FOR A VIDEO

\* SCIAM Medienhaus nicht Anbieter dieser App sondern stellt über diese Plattform nur Inhalte zur Verfügung. Die App ist ein Service von Zappar Ltd (GB). Nähere Informationen dazu finden Sie auch unter <http://www.zappar.com/terms/>

einem Grillkurs mit BBQ Babs und zeig uns, was Frau mit den perfekten Grillgeräten so alles zaubern kann!“ Als der GASTWIRT am 30. April in Gerasdorf ankommt, sind die Dreharbeiten bereits in vollem Gange – also heißt es „Leise heranpirschen an die Action...“ – gar kein leichtes Unterfangen bei lauter Kieswegen. Allerdings gibt es auch abseits des Filmsets eine Menge zu bestaunen: Mehr als hundert verschiedene Grillgeräte, alle blitzblank poliert, reihen sich dicht an dicht im Garten hinter dem Schauraum des Barbecue point. Von Keramikgrillern aus der bekannten Green-Egg-Familie über die noch etwas exotischer anmutenden Varianten direkt aus Georgia, USA bis zum „Kamado Joe“ spannt sich der Bogen. Grillfans können hier in der GRILL-ARENA Smoker ausprobieren oder den eindrucksvollen Braai aus Südafrika in Betrieb erleben und sich gleich die entsprechenden Tipps für daheim holen.

Für den heutigen Dreh wurden insgesamt sieben Griller angeheizt. Nach genauestens ausgetüftelten Regieanweisungen grillt sich



Agentin S unter Anleitung von BBQ Babs perfekt durch eine ganze Reihe von Köstlichkeiten: Garnelen am Himalaya-Salzstein bereitet sie genauso virtuos zu, wie italienische Scamorza-Kartoffeln oder das brasilianische Nationalgericht Picanha – pures Rindfleisch am Churrascospieß. Dazwischen hält sie immer wieder gekonnt BBQ Tools und Hilfsmittel in die Kamera – besonders der Messerblock der Firma DICK – (erhältlich bei W.H.S.F. in Straßwalchen) – wird später im Internet für Furore sorgen. „Wir hatten noch nie so viele konkrete Anfragen nach den Bezugsquellen wie diesmal!“, freut sich Wolfgang Pappler.

Auch BBQ Babs ist mit Ihrer Entscheidung, in diese doch etwas ungewöhnliche Art der Werbung zu investieren, sehr zufrieden: „Wir haben schon ein paar Fernseheteams da gehabt, aber wir schätzen das, wenn wir mitreden können und sich jemand Zeit nimmt und auf unsere Anregungen eingeht.“

**winterhalter<sup>®</sup>**

KEINE INVESTITION – NULL RISIKO

# PAY PER WASH

Winterhalter bringt das gewerbliche Spülen auf das nächste Level: mit der ersten Spülmaschine für die Sie nur dann bezahlen, wenn die Maschine auch läuft. Das bedeutet erstklassige Spülqualität für alle – unabhängig vom Budget und mit maximaler Flexibilität. PAY PER WASH schließt die Lücke zwischen einem hohen Anspruch an Sauberkeit und Hygiene und den damit verbundenen Anschaffungskosten. Mit dem neuen Bezahlmodell erhalten Sie die Markenqualität von Winterhalter als Rundum-Sorglos-Paket: in Kombination mit den Maschinen der Serien UC und PT und perfekt darauf abgestimmten Systemkomponenten. [www.winterhalter.at](http://www.winterhalter.at)

KVA Service Award  
**GEWINNER**  
KUNDENSERVICE VERBAND ÖSTERREICH

**PAY PER WASH**  
A NEXT LEVEL SOLUTION