

Zeitschrift: Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA
Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heimwesen
Band: 63 (1992)
Heft: 9

Rubrik: ZAGG '92

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 28.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

ZAGG '92

Die Zentralschweizerische Ausstellung für das Gastgewerbe und die Gemeinschaftsverpflegung bereitet sich vor, um vom 28. September bis zum 1. Oktober 1992 dem interessierten Publikum eine abwechslungsreiche und informative Schau zu präsentieren.

In den 2 Ausstellungshallen auf der Allmend Luzern werden über 150 Aussteller auf 8000 m² ihre Produkte und Dienstleistungen anbieten und eine Standortbestimmung über die 1992 in der Schweiz angebotenen Waren und Trends erlauben. Es werden über 13 000 Besucher an dieser Fachmesse erwartet.

Auch die 8. ZAGG zeigt ein Rahmenprogramm, das sicher Beachtung verdient.

ZAGG – Rahmenprogramm – neu und vielseitig

ZAGG-Restaurant Gourmet-Garten

im Ausstellungsrestaurant werden sämtliche Menus im «Cuisson sous vide»-Verfahren angeboten. Jeder Gast hat so die Möglichkeit, die Qualität, den Geschmack und das Aussehen der nach diesem System zubereiteten Speisen zu beurteilen.

Das Restaurant soll auch gehobenen Ansprüchen gerecht werden. Dazu gehört der Offenausschank diverser Qualitätsweine.

Kochkunstausstellung

Kochkunstausstellungen sind das Schaufenster des Berufsstandes und sollen der täglichen Praxis dienen, dem Kochnachwuchs Anregungen vermitteln und eine breite Öffentlichkeit mit dem Fortschritt der Kochkunst bekanntmachen.

Die bereits traditionelle Kochkunstausstellung wird wieder viele einfallsreiche und kreative Einzelteller, Restaurationsplatten und Menus gastronomique zur Schau stellen.

Küchenchefs, Köche, Patissiers und Lehrlinge werden durch anerkannte Fachleute des Schweizerischen Kochverbandes juriert. Es besteht die Möglichkeit, die Bewertungen mitzuverfolgen und so zu erfahren, auf was die Jury besonders achtet.

Am Montag, 28. September 1992, findet die Hauptprobe der für die Internationale Kochkunstausstellung vom Oktober in Frankfurt vorgesehenen Gerichte des «Cercle Chef de Cuisine, Luzern» statt.

Gemüse- und Früchte-Schnitzkunst, Zuckerblasen

Abgerundet wird das ZAGG-Rahmenprogramm mit einer Schau über asiatische Schnitzkunst mit Gemüse und Früchten aller Art. Auch ein Zuckerbläser zeigt live sein Kunsthhandwerk.

**Zentralschweizerische Ausstellung
für das Gastgewerbe
und die Gemeinschaftsverpflegung**

**Ausstellungshallen Allmend Luzern
28. 9.–1. 10. 1992
10.00–18.00 Uhr durchgehend geöffnet**

ZAGG Luzern (28. 9. 92–1. 10. 92), Halle 1, Stand 13

Therma Grossküchen AG, Sursee

Mehr Kochkomfort und bessere Energie-Nutzung sind die Akzente der Therma Grossküchen AG an der diesjährigen ZAGG:

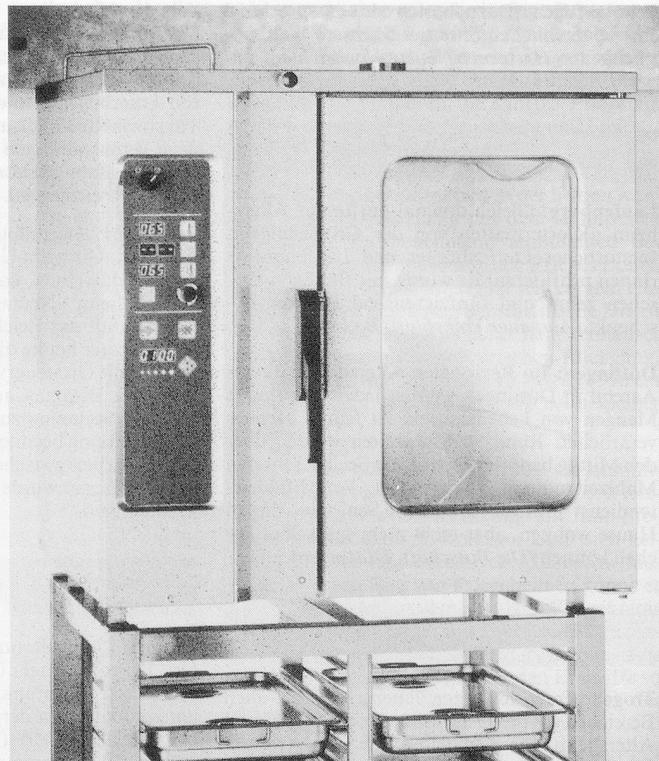
Als Neuheit wird der Kombi-Ofen «DINE» erstmals vorgestellt. Mehrere Funktionen sind im gleichen Apparat vereinigt:

Heissluft mit Auto-Reverse-System
Niedertemperaturgaren
Regenerieren mit Dampf-
beschwadung
Programmierung für 2 Garstufen
Startverzögerung

Kerntemperaturfühler
(auf Wunsch)

Diese Therma-Neuheit bietet mehr Gaskomfort und schliesst die Lücke zwischen Umluftöfen und Kombi-Steamer.

Therma Grossküchen demonstriert bessere Energienutzungsmöglichkeiten. Anhand von 5 verschiedenen Kocheinheiten werden die Vorteile und Einsatzmöglichkeiten der modernsten technischen Entwicklungen gezeigt.



Neuer Kombi-Ofen mit Komfortfunktionen

Mit einem Baukasten-Element aus der neuen Produkte-Reihe «Food Szenario» wird auf die Wichtigkeit der Präsentation im Gastbetrieb hingewiesen.

Beispiele aus dem reichhaltigen Produktions-Sortiment wie Kombi-Steamer, Steamer, Salamander, Kochherde, Bratpfannen und

Kessel, Kühlapparate und Geschirrspülapparate ermöglichen dem Besucher eine umfassende Information über die moderne Gerätetechnologie in der Grossküche.

Das Therma-Beratungsteam steht für alle Fragen mit Rat und Tat am Stand zur Verfügung.

«Tafelkultur nach Mass» am neuen Stand der Buechecker AG

Am neugestalteten Stand präsentiert die Buechecker AG eine grosse Auswahl von Neuheiten.

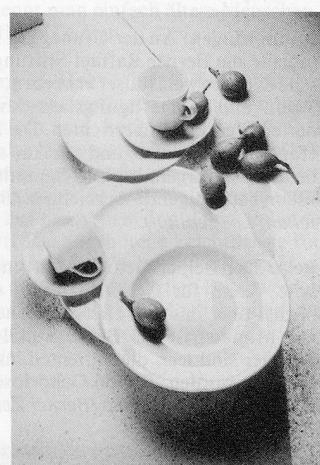
Berkeley, die neue Porzellanform von Bareuther mit vielen Dekorvarianten.

Savoy und Plaza von Figgjo. Discrete und elegante Porzellane für die gehobene Gastronomie.

Sambonet, la crème de la crème für Hotelsilber und Bestecke. Qualitätsprodukte, wie sie nur noch selten angetroffen werden.

Systema, von Figgjo, das neue Porzellan für alle Speisenverteilungssysteme mit 5jähriger Kantenbruchgarantie.

Satina, das neue Tischwäsche-Programm mit 28 verschiedenen Farbvarianten. Das feine Satin-Gewebe mit dem schönen und fließenden Fall, eignet sich besonders gut für die gepflegte Gastronomie und Hotellerie.



«Berkeley», die neue Hotelform von Bareuther.

Das Buechecker-Messeteam heisst Sie in Luzern herlich willkommen.

**Buechecker AG, Luzern
Halle 1, Stand 41**

Rex-Royal setzt Ihrem Kaffee die Krone auf!

Erstmals an der ZAGG zeigt Rex-Royal den neuen Espresso-Vollautomaten S 500 – der Kleine, der überall eingesetzt werden kann, wo ein Grosser zu gross ist: zum Beispiel in Bars, Pubs, Büros, Dienstleistungsbetrieben und Direktionsetagen.

Für die Kännchen-Portionierung von Kaffee und Milch hat die HGZ Maschinenbau AG, Dällikon, ZH, eine automatische Dosieranlage entwickelt, die direkt an den Kaffee- und Milchbehältern angebaut ist. Das Ziel, nicht nur den Kaffee, sondern auch die Milch problemlos zu portionieren und die Vorrichtung nach Gebrauch einfach und mühelos zu reinigen, ist mit dieser Rex-Royal-Neuheit optimal erreicht worden.

Rex-Royal ist zweifellos einen Besuch wert!

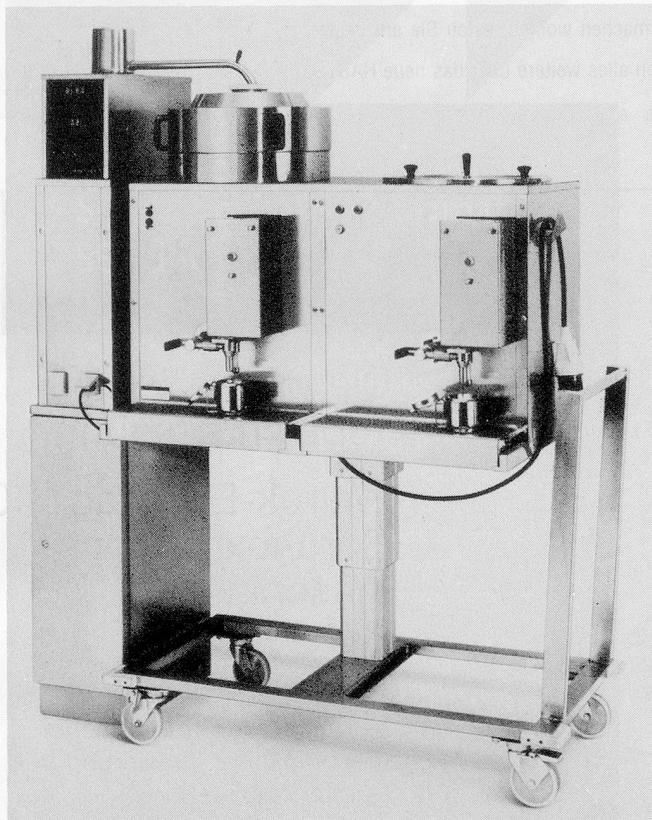
**HGZ Maschinenbau AG,
Rex-Royal Kaffeemaschinen,
8108 Dällikon ZH**



Stundenleistung: zirka 120 bis 150 Tassen

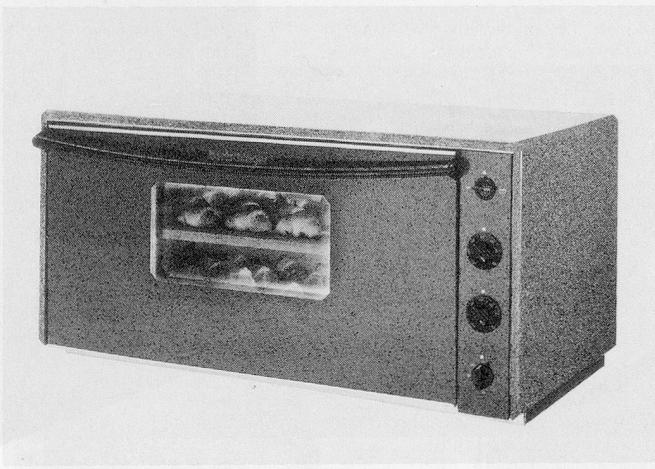
Preis: ab Fr. 11 900.–

Der automatisch verstellbare Hubwagen (Teleskopantrieb) erleichtert das Arbeiten erheblich.



Bitte berücksichtigen Sie
bei Ihrem Einkauf unsere Inserenten!

Backen mit Bertschinger



An der Zagg (28. 9. bis 1. 10. 1992) in Luzern zeigt Bertschinger in Halle 2, Stand 112 einen Querschnitt durch das Grossküchenapparate-Sortiment.

Einen besonderen Schwerpunkt legt man bei Bertschinger dieses Jahr auf das Thema Backen. Am Stand werden die bewährten Pizzäfen Kadett und Major zu sehen sein. Der Kadett mit seinen beiden Backebenen ist neuerdings auch mit separat regulierbarer Unter- und Oberhitze lieferbar. Prima, der im letzten Herbst eingeführte Snackofen, wird Ihnen direkt am Stand vorgeführt. Er eignet sich ganz besonders zum Backen vor dem Gast. Ob gluschtige Chäschüechli, feine Schinkengipfel und Apéroge-

bäcke oder frische Pizzen, der Snackofen mit dem schönen Design überzeugt durch hervorragende Backresultate.

Aus dem Gastro-Sortiment werden auch Gross-Kochréchauds, Infrarotwärmeschirme, Speise-transporter und verschiedene Warmhaltegeräte, wie zum Beispiel das praktische fahrbare Heissluft-Bainmarie zu sehen sein.

Gerne werden wir uns für Sie Zeit nehmen und über die neuen Möglichkeiten beim Kochen und Backen informieren.

**Max Bertschinger AG,
Villmergen
Tel. 057 22 53 53**

**Insertionsschluss
für Geschäftsinserate
am 25.
des Vormonats**