

MARKT & PRODUKTE

Glasvielfalt in all seinen Facetten



Die Glasserie Spiritii wurde von Leonardo in Zusammenarbeit mit dem Profi-Bartender André Pintz entwickelt / Foto: Leonardo

Bei Leonardo wird Glas erlebbar ? im wahrsten Sinne des Wortes. In vier verschiedenen Bereichen können die Messebesucher der Intergastra vielfältige Inspirationen rund ums Glas sammeln.

So wird es einen Bereich geben, der dem Gastraum im Restaurant ähnelt, ein weiterer entspricht einer Bar, der dritte erinnert an einen Hotelempfang und der vierte an ein Hotelzimmer. In jedem dieser Bereiche zeigt das Unternehmen entsprechende Neuheiten und gleichzeitig die verschiedenen Einsatzmöglichkeiten für Glas.

Welchen Einfluss das richtige Glas auf Speisen und Getränke hat, weiß auch André Pintz. Mit dem mehrfach ausgezeichneten Bartender hat Leonardo die vierzehnteilige Glasserie Spiritii entwickelt. Die Qualität der Gläser entspricht den hohen Ansprüchen der Profi-Bartender. Sie überzeugen mit einer nahtfreien Glasstruktur und halten sogar den Temperaturen handelsüblicher Froster stand.

Die Gläser der Proline Serie sind so konzipiert, dass sie den Bedürfnissen der Hotellerie und Gastronomie gerecht werden. Sie sind dank der bewährten Teqton-Technologie stoßfest, dabei funktional und vielseitig kombinierbar. Ein Highlight sind die La Perla Gläser, für deren Stiel farbige Morani-Glasperlen verarbeitet werden. Wie Glas im Restaurant stilvoll inszeniert wird, zeigt Leonardo auf dem Messestand der Intergastra.

„Für den ersten Eindruck gibt es keine zweite Chance“, weiß Bianca Kleine, Geschäftsführerin glaskoch. „Bereits beim Betreten des Empfangsbereichs muss der Gast sich sofort wohl und gut aufgehoben fühlen.“ Die Dekoration des Raumes ist dafür

entscheidend. Eine langlebige Alternative zu Frischblumen hat Leonardo mit den Gestecken der neuen Dekorationslinie Florido di Leonardo entwickelt. Die vorkonfektionierten, handgefertigten Dekorationsobjekte sind in verschiedenen Größen und Ausführungen erhältlich. Das Design kann von der Bodenvase bis zur Tischdekoration individuell auf die Corporate Identity des Hauses abgestimmt werden.

Der klassische Filterkaffee ist wieder en vogue und wird vom Barista besonders inszeniert. Dafür brüht er den Kaffee frisch im Porzellan- oder Glasfilter auf. Durch das Handbrühen ist der Kaffee klarer, leichter bekömmlich und schmeckt intensiver. Dank des neuen Duo Glas-Filtersystems können die Gäste im Restaurant oder im Hotel den frisch gebrühten Kaffee nicht nur riechen und schmecken, sondern auch sehen. Auf der Intergastra zeigt Leonardo, wie Gäste auch auf dem Hotelzimmer das Kaffeetrinken stilvoll zelebrieren können.

Leonardo auf der Intergastra: Halle 6, Stand 6D31

