

## PRESSEINFORMATION

### **Hochwertige Zugänge auf der Speisekarte: Die neuen Risotti bei VAPIANO**

**Bonn, 22. Oktober 2015 – Neben Pasta, Pizza, Antipasti und Dolci bietet VAPIANO nun einen weiteren italienischen Klassiker an: Ab dem 22. Oktober 2015 – und damit pünktlich zum 13. Geburtstag von VAPIANO – können Gäste zwischen drei verschiedenen Risottogerichten wählen.**

Risotto mit Pilzen, Risotto mit Gamberetti oder doch lieber die Variante mit Rindfleisch und Rotwein? An den Pasta-Stationen können VAPIANO Gäste künftig nicht nur zwischen leckeren Nudelgerichten wählen, sondern sich auch für eines der drei neuen Risotti entscheiden. Die italienischen Klassiker sind ab dem 22. Oktober – und damit pünktlich zum 13. Geburtstag von VAPIANO – deutschlandweit fester Bestandteil der Hauptkarte. Bereits seit April dieses Jahres wurden die Risotti in den sechs Berliner VAPIANOs getestet – mit großem Erfolg. „Wir haben ausschließlich positives Feedback von unseren Stammgästen erhalten. Die Risotti haben das Potential, die neuen Lieblingsgerichte bei VAPIANO zu werden“, so Philipp Zinggl, Head of Product Development.

Um eine schnelle Fertigstellung der Risotti an den Live-Cooking-Stationen zu gewährleisten, wird der Risottoreis bei VAPIANO mit Gemüsebrühe, Weißwein und unter ständigem Rühren vorgekocht. Durch dieses Vorgehen kann ein Risotto an der Kochstation so schnell wie ein Pastagericht, teilweise sogar schneller, zubereitet werden. Zu der entstandenen Basis fügen die Vapianisti an den Kochstationen jeweils frische Zutaten hinzu. Selbstverständlich werden hier – wie es für VAPIANO typisch ist – die persönlichen Vorlieben jedes einzelnen Gasts berücksichtigt.

Bei einem Training mit den Vapianisti entstand die Idee zu dem Risotto Filetto di Manzo con Vino Rosso. Aus diesem Gericht wurden dann weitere Rezepturen in Zusammenarbeit mit dem Product Development entwickelt. „Für VAPIANO ist die Erweiterung der Produktpalette eine gute Möglichkeit, neue Gäste zu gewinnen und den bestehenden Gästen eine Alternative zu Pizza und Pasta zu bieten. Die Risotti sind hochwertige Zugänge auf der Speisekarte – und passen als italienische Klassiker perfekt zu VAPIANO“, so Philipp Zinggl.

Risottogerichte werden außerhalb Deutschlands bereits in einigen VAPIANOs – zum Beispiel in Australien, der Schweiz oder Polen – angeboten. In Österreich fand die Einführung im vergangenen Jahr statt.

#### **Risotto bei VAPIANO – die drei Gerichte im Überblick:**

**Risotto Pomodoro e Gamberetti:** mit hausgemachter Tomatensauce, frischen Kirschtomaten, Garnelen und Grana Padano D.O.P.. Abgerundet wird das Ganze mit unserem VAPIANO Basilikumpesto.

## PRESSEINFORMATION

**Risotto ai Funghi:** mit frischen Austernpilzen und Champignons, verfeinert mit Zwiebeln, Sahne, Rosmarin, Petersilie und Grana Padano D.O.P.. Als leckeres Extra passt Hähnchenbrust dazu.



**Risotto Filetto di Manzo con Vino Rosso:** mit Rindfleisch, frischem Gemüse, Rotwein und etwas Sahne.

### Über VAPIANO

Die gastronomische Lifestylemarke VAPIANO aus Deutschland begründete 2002 mit ihrem innovativen „Fresh Casual Dining“-Konzept eine neue Kategorie in der Systemgastronomie. Sie kombiniert Elemente aus „Fast Casual“ und „Casual Dining“ und ermöglicht so den Gästen einen hohen Grad an Selbstbestimmung. Qualität, Frische und Transparenz sind die Basis des Restaurantkonzepts. VAPIANO verwendet fast ausschließlich frische Zutaten. In jedem einzelnen VAPIANO werden Pasta, Pizzateig, Soßen, Dressings sowie Dolci selbst hergestellt, zum Teil sogar mitten im Gasträum in der gläsernen Manifattura. Die Speisen werden direkt vor den Augen des Gastes in der Showküche „à la minute“ zubereitet. Dies, gepaart mit einem kosmopolitischen Ambiente, macht das Erfolgsrezept des Unternehmens aus. Von Hamburg aus verbreitete sich das Erfolgskonzept schnell in die ganze Welt. VAPIANO zählt aktuell über 161 Restaurants in 31 Ländern auf fünf Kontinenten. Weitere Informationen finden Sie auf [vapiano.com](http://vapiano.com), [facebook.com/vapiano](https://facebook.com/vapiano) und [twitter.com/vapiano](https://twitter.com/vapiano).

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten.

### Medienkontakt

achtung! GmbH  
Kim Strasser

## PRESSEINFORMATION

Straßenbahnring 3  
20251 Hamburg  
Telefon: +49 40 450210-644  
E-Mail: [vapiano@achtung.de](mailto:vapiano@achtung.de)