



# HÜTTEN GAUDI



Wir liefern den Weinerfolg!  
winzerclub.at

## CHECKLISTE

### Aroma:

Die Aromen sollen immer im Kessel bleiben.

#### TIPP:

Nie im aufgeheizten Zustand den Kesseldeckel öffnen.

### Häferl:

Im Optimalzustand sollten die Häferl vorgewärmt sein.

#### TIPP:

Immer einige Häferl auf den Kesseldeckel schichten.

### Nachfüllen:

Immer in kleinen Mengen nachfüllen und den Kesseldeckel schnell wieder schließen.

#### TIPP:

Da der Kanister vielleicht zu schwer zum Heben sein könnte, wäre es zu empfehlen, sich einen 2lt. Nirosta Topf vorzubereiten.

### Temperatur:

Nie höher als 60 -70°C erhitzen.

„NICHT KOCHEN“

#### TIPP:

Wenn der Punsch od. Glühwein serviert wird, muss er dampfen, kochen darf er nie, dann gehen die Aromen verloren.

### Kesselauslaufhahn: (Pipe)

Der Kesselauslaufhahn ist nicht immer in der gleichen Höhe, Kesselfabrikat abhängig.

#### TIPP:

Organisieren Sie sich ein Podest zB. aus Holz/ Metall mit den Maßen: H: 10 cm x B: 40 cm



Alle Zubereitungsarten bzw. Tipps sind Empfehlungen und müssen mit Ihrem Wissen nicht immer abgeglichen sein.

Empfehlung

*R. Weghofer*

### Kontakt:

Laxenburger Straße 177; 2331 Vösendorf  
Niederösterreich - Austria - Europe  
T: 01/ 699 61 50 W: winzerclub.at  
E: [r.weghofer@gmx.at](mailto:r.weghofer@gmx.at) - [office@winzerclub.at](mailto:office@winzerclub.at)

