LA ROSSA

BERKEL-MASCHINEN ZUM MIETEN

MEHR ALS EIN SCHNITT. EIN ERLEBNIS.



OHNE MOTOR OHNE STROM NUR DAS VOLANO

03
SEIT 1898
Die Legende Berkel - vom Metzger in Rotterdam zur Ikone Italiens.

04
DER SCHNITT
Warum das Volano feiner schneidet als jeder Motor.

05
GÄSTE SCHNEIDEN SELBST
Das Ritual, das jedes Fest verändert - plus das richtige Maß.

06
DIE PAKETE
Bronze, Silber & Gold, Platin - wählen Sie Ihre Rossa.

08
SO LÄUFT ES AB
In fünf Schritten von der Anfrage zu Ihrem Fest.

09
LANGZEITMIETE
Die Berkel dauerhaft an Ihrer Theke - für Gastronomie & Feinkost.

10
HÄUFIGE FRAGEN
Platz, Strom, Sicherheit, Lieferung - alles auf einen Blick.

11
WAS AUF DIE ROSSA GEHÖRT
Prosciutto, Salumi, Formaggi und was dazu passt.

Warum wir La Rossa heißen

In jeder guten Salumeria in Italien – im Feinkostgeschäft an der Ecke – steht sie am Tresen. Groß, rot, aus Gusseisen.

Niemand sagt „Aufschnittmaschine" dazu. Man sagt la rossa. Die Rote. Wie bei einem alten Bekannten.

Diesen Namen haben wir uns ausgeliehen, weil er alles enthält, worum es geht: um ein Stück Handwerk, das man nicht erklären muss, sobald es im Raum steht.

Wir vermieten und verkaufen originale Berkel mit Volano – dem großen Schwungrad, das die Klinge von Hand antreibt. Ohne Motor, ohne Strom, ohne Hektik.

Und das Beste daran: Bei uns bedienen Ihre Gäste die Maschine selbst. Jeder schneidet sich seinen Prosciutto, so dünn er mag. Genau das macht aus einem Buffet einen Abend, über den noch tagelang geredet wird.

Wir liefern, bauen auf, weisen ein und holen wieder ab. Sie feiern.

LA ROSSA

BERKEL-MASCHINEN ZUM MIETEN



→ **Verfügbare Termine und Preise:** *larossa.at*

Impressum

Medieninhaber und Herausgeber
Mario Lang - La Rossa
Am Thalbach 3
4600 Thalheim bei Wels

Design und Konzept

identity werbedesign · identity.co.at

Herstellung und Gesamtproduktion

LANG Druck & Medien Group
Andersenstraße 10
4614 Marchtrenk

Verlagsort

La Rossa
Am Thalbach 3
4600 Thalheim bei Wels

Auflage 172.000 Stk.

1898. Und bis heute nicht zu übertreffen.

Wilhelmus Adrianus van Berkel war Metzger in Rotterdam und hatte ein Problem: Schinken von Hand gleichmäßig dünn zu schneiden war unmöglich. 1898 baute er die erste Maschine mit Volano.

Erfunden in Holland – zur Legende geworden in Italien. Dort wurde sie zum Wahrzeichen jeder Salumeria, und dort wird sie bis heute gebaut.

Unsere Maschinen sind Berkel Volano B114, B3 und B2 - die moderne Wiedergeburt der historischen roten Serie von 1898. Gehäuse aus lackiertem Aluminiumguss mit Details aus Edelstahl, ein Messer von 319 Millimetern aus gehärtetem Chromstahl, alle Verzierungen und die Berkel-Signatur von Hand aufgetragen. Auf dem geblümten Volano steht, was darauf gehört: Van Berkel International - Milano.

Mit Standfuß bringt eine Station rund 100 Kilogramm auf den Boden. Sie steht, wo sie steht.



„Eine Rossa ist kein Küchengerät. Sie ist ein Möbelstück, das arbeitet.“

Niente motore – kein Motor.
Allein das Volano treibt die Klinge.

Niente corrente – kein Strom. **Im Festzelt, auf der Terrasse, im Keller, auf der Alm.**

Niente fretta – keine Hast. **Der langsame Schnitt ist der ganze Unterschied.**

PAROLE · KLEINES WÖRTERBUCH

Il volano > das Schwungrad
l'affettatrice a volano > die Schwungradmaschine
la lama > die Klinge
la salumeria > das Feinkostgeschäft
i salumi > luftgetrocknete Wurst- und Schinkenspezialitäten
il tagliere > das Schneidebrett
il rito > das Ritual

DATI TECNICI · BERKEL VOLANO B114

Messer 319 mm, verchromtem 100Cr6-Premiumstahl
Schnittstärke 0–1,5 mm
Schneidleistung rund 215 mm, eckig 280 × 215 mm
Maschine 670 × 825 × 700 mm, 55 kg
Standfuß 580 × 580 × 780 mm, 45 kg
Antrieb: rein mechanisch über das Volano

Der Schnitt. Darum geht es.



Es ist kein Marketing. Es ist Physik.

Piano, piano

LANGSAM

Eine Motorklinge dreht schnell und reißt die Faser, statt sie zu trennen. Das Volano dreht langsam und gleichmäßig. Die Klinge schneidet.

Freddo

KALT

Hohe Drehzahl macht Wärme. Wärme schmilzt Fett — und genau im Fett eines lang gereiften Prosciutto sitzt das Aroma. An der Motormaschine bleibt es an der Klinge. An der Rossa bleibt es dank des konkaven Hohlmessers auf der Scheibe.

Sottile come un velo

DÜNN WIE EIN SCHLEIER

So fein, dass die Scheibe lichtdurchlässig wird und auf der Zunge vergeht.

„Einen 30 Monate gereiften Schinken mit dem Motor zu schneiden heißt, genau das wegzuwerfen, wofür man ihn gekauft hat."

Und der Geschmack entsteht erst danach. Nicht an der Klinge, sondern auf der Zunge. Ist die Scheibe dünn genug, schmilzt das Fett bei Körpertemperatur — und trägt das Aroma frei. Ist sie zu dick, schmilzt nichts. Dann wird gekaut statt geschmeckt.

Die B114 lässt sich von 0 bis 1,5 Millimeter einstellen. Sie ist für genau diesen Bereich gebaut.

→ **Probieren Sie den Unterschied. Anfrage in zwei Minuten:** *larossa.at*



IL RITO · DAS RITUAL

Ihre Gäste *schneiden selbst.*

Das ist der Unterschied zwischen einem Catering und einem Abend, an den man sich erinnert.

Bei uns steht kein Personal hinter der Maschine. Die Rossa gehört für die Dauer Ihres Festes Ihren Gästen. Jeder tritt heran, legt die Hand ans Volano, dreht — und sieht zu, wie die eigene Scheibe fällt.

Was dabei passiert: Es bildet sich eine Schlange, freiwillig. Menschen, die sich nicht kennen, kommen ins Gespräch, weil einer dem anderen zeigt, wie es geht. Es wird gelacht, weil die erste Scheibe zu dick gerät und die zweite perfekt. Jeder fotografiert es.

Kein Buffet der Welt schafft das. Ein Zapfhahn schafft es. Und eine Rossa.

LA ISTRUZIONE · DIE EINWEISUNG

Vor dem Start zeigen wir Ihnen alles:
Klinge, Schlitten, Schnittstärke, Sicherheit.

Das dauert zwei Minuten - danach kann es jeder.

PASST ZU

Hochzeit • Firmenfeier • Geburtstag • Weinverkostung • Jubiläum • Vereinsfest • Messeauftritt • Tag der offenen Tür …

→ Ihr Datum sichern: *larossa.at*

LA GIUSTA MISURA

Das richtige Maß

Faustregel: Immer ganz fein beginnen und nur öffnen, wenn es nötig ist. Die richtige Stärke liegt fast immer niedriger, als man denkt.

Prosciutto crudo Parma, San Daniele	ganz unten am Rad - so dünn, dass man die Hand durch die Scheibe sieht	0
Bresaola	ebenso fein - sie soll auf der Zunge vergehen	0
Speck, geräuchert	0,2 mm dicker - der Rauch braucht Substanz	+0,2
Coppa, Pancetta	Mitte - das Fett soll sichtbar bleiben	Mitte
Salame, Mortadella	oberes Ende - hier darf man beißen	1 mm
Halbfester Käse	oberes Ende, in kurzen, ruhigen Zügen	oben

Due temperature — zwei Temperaturen: Zum Schneiden kühl und fest, sonst reißt die Ware. Zum Essen bei 18 bis 20 Grad — eiskalt schmeckt sie nach nichts.

A nuvola — wie eine Wolke: Scheiben locker in Falten auflegen, nie stapeln. Luft dazwischen, sonst bleibt das Aroma eingeschlossen.

Subito — sofort: Aufgeschnittener Prosciutto verliert binnen Minuten. Deshalb steht die Rossa mitten im Fest und nicht in der Küche.

Diese Karte stellen wir an jede Station — damit jeder Gast weiß, wo er das Rad einstellen muss.

I PACCHETTI · DIE PAKETE

Wählen Sie Ihre Rossa.

Jede unserer neun Maschinen ist eine Berkel Volano B114, B2 oder B3 mit Standfuß.
In jedem Paket enthalten: Lieferung, Aufbau, Einweisung, Anleitung an der Station, Abbau, Abholung und Reinigung.

SCEGLI IL COLORE · WÄHLEN SIE IHRE FARBE

Aktuelle Preise und freie Termine: *larossa.at*



Rosso

Das Original. Für Stadel, Weinkeller, Gasthaus, Hochzeit im Grünen.



Nero

Zurückhaltend und edel. Für Abendveranstaltungen, Galas, dunkle Hölzer.



Bianco

B114x Milano weiß. Kühl und modern. Für Firmenfoyers, Showrooms, Messestände.

Sagen Sie uns Ihre Wunschfarbe bei der Anfrage – wir reservieren sie mit Ihrem Termin.

Dünn wie ein Schleier.



LA BIANCA

Die Weiße. *Berkel Volano B114x Milano.*



Il rito del taglio.



ROSSO · NERO · BIANCO

BERKEL-MASCHINEN ZUM MIETEN

LAROSSA.AT

I PACCHETTI

Drei Wege zur Rossa.



BRONZE

La Piccola

Die Kleine · für private Feiern bis ca. 50 Gäste

- Eine Berkel Volano B114 mit Standfuß, Farbe nach Wahl
- Tagliere und Schneidemesser
- Mietdauer Montag–Sonntag
- Lieferung auf Anfrage unter office@larossa.at

Wenn Sie unkompliziert etwas Besonderes wollen.



SILBER & GOLD

La Festa

Das Fest · für 40 bis 120 Gäste

- Zwei Berkel Volano – eine B114 und eine B3 mit Standfuß, Farbe nach Wahl
- Komplette Station: Schinkenhalter, mehrere Tagliere, Servierbesteck, Schürzen
- Beleuchtung der Station
- Bebilderte Anleitung für Ihre Gäste
- Mietdauer Montag–Sonntag

Wenn die Rossa der Mittelpunkt sein soll – und nicht nur eine Maschine in der Ecke.



PLATIN

La Grande

Das Große · ab 120 Gäste, Firmenevents und Messen

- Zwei bis vier Volano B114, B3 und B2 im Parallelbetrieb, Farben frei kombinierbar
- Alles aus La Festa, für jede Station
- Vorbesprechung zu Location und Aufbauplanung
- Abstimmung mit Caterer, Location, Eventagentur
- Mietdauer Montag–Sonntag

Wenn der Auftritt sitzen muss.

Di più - mehr dazu: jeder weitere Miettag · jede weitere Maschine · Anfahrt · Lieferung · Abholung

→ Preise & Anfrage: *larossa.at*

COME FUNZIONA · SO LÄUFT ES AB

In fünf Schritten zu Ihrem Fest.

1

Uno > Anfragen

Datum, Ort, Gästezahl und Wunschpaket online eintragen. Zwei Minuten. Sie sehen dort sofort, ob Ihr Termin noch frei ist.

2

Due > Angebot

Wir melden uns spätestens nach zwei Tagen mit einem verbindlichen Angebot.

3

Tre > Fixieren

Sie bestätigen, wir reservieren Maschine und Datum fest. Es folgen Auftragsbestätigung und Anzahlung.

4

Quattro > Il Giorno, der Tag

Wir liefern spätestens 40 Minuten vor Beginn, bauen auf und weisen Sie und Ihr Team ein. Ab dann gehört die Rossa Ihren Gästen.

5

Cinque > Abholung

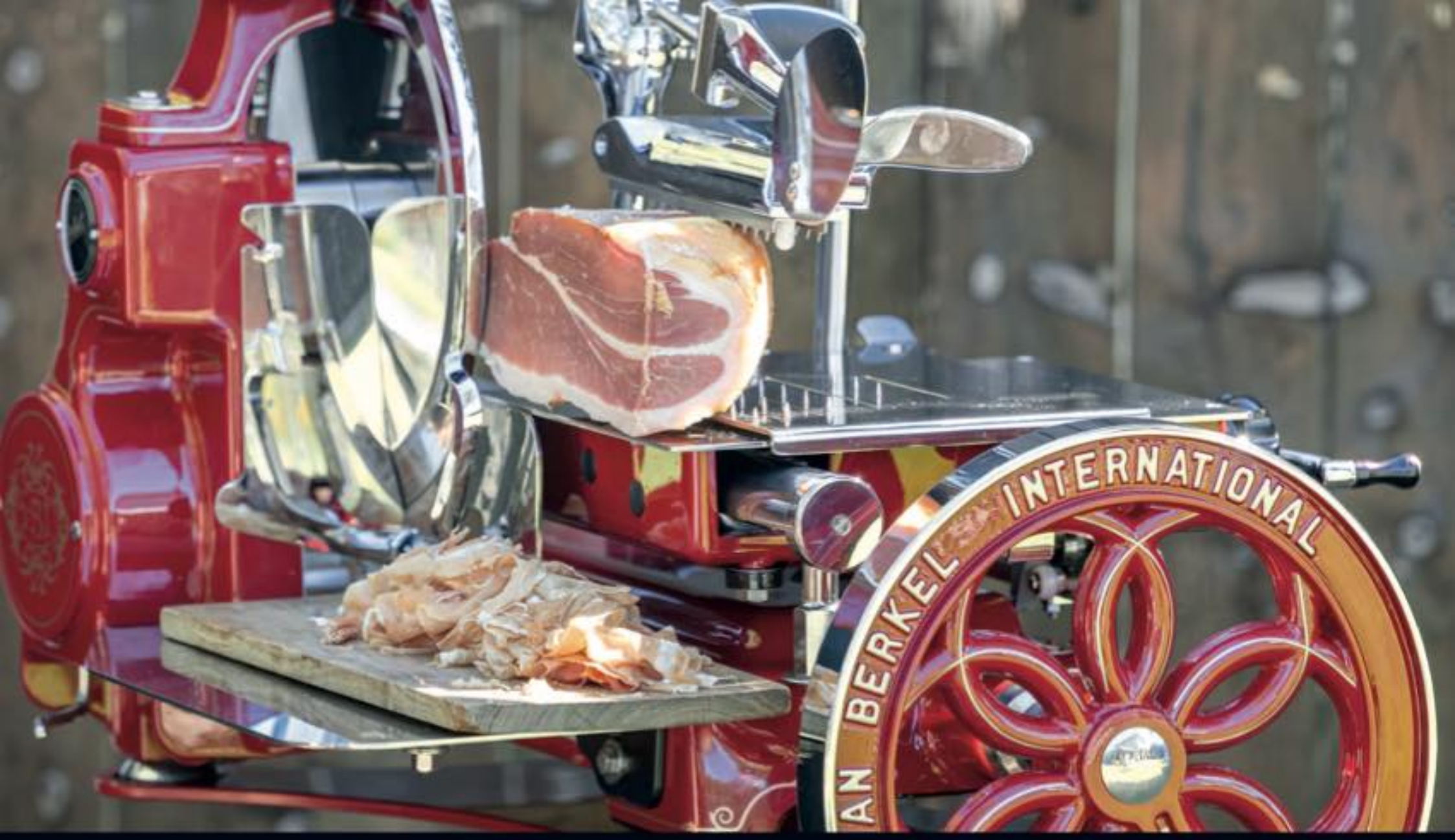
Wir holen ab und reinigen. Sie haben auch danach keinen Aufwand. Je nach Paket extra oder inklusive.

Kurzfristig?

Fragen Sie trotzdem an. Wir haben neun Maschinen im Einsatz - es geht öfter, als Sie denken.

→ **Jetzt anfragen:** *office@larossa.at*





A LUNGO TERMINE · LANGZEITMIETE

Die Rossa dauerhaft im Betrieb.

Für Gasthäuser, Feinkostgeschäfte, Hotels, Vinotheken und Bars: Eine Berkel an Ihrer Theke ist ein sichtbares Qualitätsversprechen — noch bevor der erste Teller auf dem Tisch steht.

1 MONAT

Prova

Die Probe

Ein Monat im eigenen Betrieb. Sehen Sie selbst, was die Maschine bei Ihren Gästen auslöst. Die Miete rechnen wir bei Abschluss einer längeren Laufzeit an.

3–6 MONATE

Stagione

Die Saison

Für Terrassenbetrieb, Sommersaison oder Adventmarkt.

12–36 MONATE

Sempre

Für immer

Wartung und Klingenschliff inklusive. Planbare Monatsrate statt hoher Anschaffung. Auf Wunsch mit Kaufoption.

→ **Konditionen für Betriebe auf Anfrage:** *office@larossa.at*

DOMANDE · HÄUFIGE FRAGEN

Gut zu wissen.

Können unsere Gäste das wirklich selbst?

Ja, darum geht es. Nach der Einweisung bedient jeder Erwachsene die Maschine sicher.

Ist das gefährlich?

Die Klinge bewegt sich nur, solange jemand das Volano dreht - sie kann nicht von selbst anlaufen. Wir weisen vor Ort in die Sicherheitsregeln ein. Kinder nur unter Aufsicht von Erwachsenen.

Brauchen wir Strom?

Nein. Die Volano arbeitet rein mechanisch.

Wie viel Platz brauchen wir?

Die Maschine samt Standfuß nimmt rund 0,7 × 0,9 m ein. Rechnen Sie mit etwa 2 × 2 m, damit Ihre Gäste bequem herantreten können. Der Untergrund muss eben trocken und tragfähig sein.

Wie kommt die Maschine zu uns?

Maschine und Standfuß wiegen zusammen rund 100 kg. Wir liefern zu zweit und bauen vor Ort auf. Sagen Sie uns bei der Anfrage, ob es Stufen, Schwellen oder weite Wege gibt - dann planen wir das ein.

Welche Schnittstärke ist die richtige?

Für Prosciutto crudo die feinste Einstellung. Für Salame und Mortadella das obere Ende. Die Karte an der Station führt Ihre Gäste durch alle Produkte - und in der Einweisung zeigen wir es Ihnen am Rad.

Woher bekommen wir den Prosciutto?

Auf Wunsch vermitteln wir Sie an unsere Partner, die eine ganze Keule direkt zu Ihnen liefern. Oder Sie besorgen Ihre Gustostücke natürlich selbst - ganz nach freier Wahl.

Wie viele Gäste schafft eine Maschine?

Erfahrungswert: rund 5 Sekunden pro Schnitt. Ab 70 Gästen empfehlen wir zwei Stationen.

Wie weit fahren Sie?

Bis 100 km je nach Paket inklusive. Darüber hinaus haben wir Standorte in Salzburg, Altlengbach, Admont und Graz - ganz Österreich ist damit leicht erreichbar.

Was kostet es?

Alle Preise stehen online - dort sehen Sie auch sofort, welche Termine noch frei sind.

Wie früh sollten wir buchen?

Drei Wochen im Voraus. Samstage und Sonntage zwischen Mai und September sind früh vergeben.

Noch Fragen?

Schreiben Sie uns einfach: *office@larossa.at*

Was auf die Rossa gehört.

Die beste Maschine nützt nichts ohne das richtige Produkt. Wir beraten Sie gerne — oder vermitteln Sie direkt an Partner.







Prosciutto crudo

Roher Schinken, luftgetrocknet, je nach Reifezeit mild oder tief nussig: Parma, San Daniele, Speck, geräucherter Wildschinken - und unser spezieller spanischer Jamón Serrano oder Jamón Ibérico. Je länger gereift, desto deutlicher zeigt sich, was der kalte Schnitt bewahrt.

Salumi

Coppa, Pancetta, Salame, Salami Milano, Mortadella.

Formaggi

Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Pecorino Romano.

E poi – und dazu

Pane, hauseigenes Bio-Olivenöl (handmade), Oliven, Grissini. Dazu Weine, Prosecco, Negroni, Campari, Aperol Spritz.

La Stazione – die Station

Nach Wunsch mit schwarzem, rutschfestem Münznoppen-Gummiboden und warmem Licht. Wir richten so ein, dass es zu Ihrer Location passt.

Es geht nicht um Dekoration, sondern um den Eindruck, den Ihre Gäste mitnehmen.

→ Zusammenstellung: *larossa.at*



PRENOTA · BUCHEN

Buchen Sie Ihre Rossa.

Wir haben eine begrenzte Zahl an Maschinen und eine sehr gefragte Saison. Wer früh bucht, bekommt sein Datum.

ONLINE ANFRAGEN. ZWEI MINUTEN

larossa.at

LA ROSSA

BERKEL · MASCHINEN ZUM MIETEN

Mario Lang - La Rossa
Am Thalbach 3
4600 Thalheim bei Wels
+43 664 42 511 80
office@larossa.at · larossa.at

La Rossa. Il rito del taglio.

DAS RITUAL DES SCHNITTS.