

SINN INSPIRATION ERLEBNIS

LUST & LEBEN

Die Cheflektüre für **Food & Hotellerie**

19. JAHRGANG / AUSGABE #86

Österreichische Post AG | MZ 02Z034490 M | Gastrowerkstatt GmbH, Mariahilfer Straße 113, 1060 Wien | € 6,50

gsiberger
ACHTUNG
ANSTECKEND

FOTO: OTTO MICHAEL

Berlin Food Week

20. — 26. 9. 2021



www.berlinfoodweek.de

intro

SPARE IN DER ZEIT, DANN HAST DU IN DER NOT

Hat der Volksmund wirklich Recht? „Investiere heute, dann kannst morgen deine Schulden zahlen“ lautet das neue Motto. ●

Nur das zu investieren, was man zuvor angespart hat, scheint heute zu wenig zu sein. Das notwendige Wachstum müssen sich die meisten Unternehmen kaufen. Investieren lautet das neue Mantra. Schulden zu machen, ist aktuell fast so angesehen, wie Gewinne einzufahren. Innovationen im Verdrängungswettbewerb kosten einfach Geld. Arbeitsplätze zu sichern oder gar neue zu schaffen, ebenfalls. Im privaten Umfeld mag es vernünftig sein, nicht mehr Geld auszugeben, als man einnimmt. Doch die Wirtschaft tickt da anders.

Wenn der Staat Unterstützung anbietet, damit man „trotzdem“ investiert, muss man doch zugreifen? Geld ist dazu da, ausgegeben zu werden, besonders, wenn es sich um fremdes Geld handelt. Dadurch kurbelt man die Konjunktur an, die wiederum

zusätzliche Steuereinnahmen generiert, mit denen wir dann problemlos unsere neuen Schulden bedienen können. Außerdem sollen so die Weichen für eine bessere Zukunft gestellt werden. Grüne Mobilität, künstliche Intelligenz, Bio-Technologie etc.

Also, keine Angst, alles wird gut! Immerwährende Prosperität heißt das neue Motto.

Mit Neoliberalismus hat das alles nichts zu tun. So viel Staat, wie aktuell in Europa, den USA und natürlich auch in China, haben die großen Volkswirtschaften der Welt schon lange nicht gesehen. Wird das gut gehen? Oder werden wir uns noch einmal neu denken und neu organisieren müssen. Wie heißt es so schön: Prognosen sind schwierig, vor allem wenn sie die Zukunft betreffen.

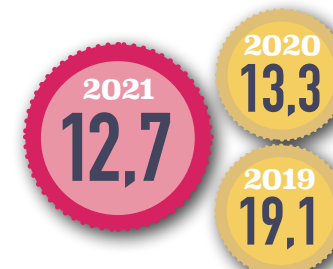
*Viel Freude beim Lesen,
Ihr „Lust & Leben“-Team*



PROGNOSE GASTRONOMIE 2021

VERKAUFSUMSATZ

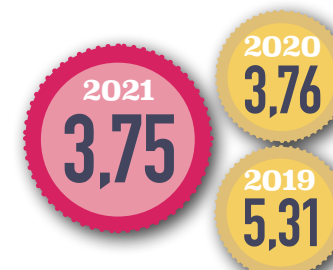
(inklusive Nächtigungen und Gemeinschaftsverpflegung)



Werte in Mrd. €

Vergleichswert 2006: 14,7 Mrd. €

WARENEINSATZ (WES)



Werte in Mrd. €

Vergleichswert 2006: 3,95 Mrd. €

Zahlen auf Basis von Hochrechnungen mit Hilfe von Ø Wareneinsatz je Betriebstyp und je Bundesland aus Gastronomie-Studien 2004 / 2005 / 2010 und Befragungen bis 2015 mit jährlichen Fortschreibungen durch HO Consulting, Mag. Helmut Obergantschnig. E-Mail: ho-consulting@gmx.at

Es ist nicht alles schwarz/weiß.

Willkommen in der bunten Welt von LUST&LEBEN.

ONLINE MAGAZIN
online.lustundleben.at

Die Cheflektüre der Gastronomie und Hotellerie.

PODCAST
podcast.lustundleben.at



Ohne Kompromisse. Wöchentlich. Unverwechselbar.

NEWSLETTER
newsletter.lustundleben.at



INSTAGRAM
instagram.com/lustundleben

PRINT-MAGAZIN
Nur Vorteile!
Wertvolle Informationen!
Frisch serviert.

IHR JAHRESABO:
MIT NUR € 39,-



12 GESCHMACK IM OHR

*Ich höre, also schmecke ich.
Der Ton macht den Unterschied.*



© RAINER FEHRINGER

20 HAFER IN DER BOX

*Bargeldlos zum Haferbrei geht es
im Salzburger naked indigo.*



© OTTO MICHAEL

36 DAS WÄLDER-DUO

*Nein, die beiden beißen nicht
Ludwig & Adele.*



© RAINER FEHRINGER

44 EIN HERD FÜR VIELE KÖCHE

*Martin Klein begrüßt im Hangar-7
jeden Monat einen neuen Gastkoch.*



54 WEIN & MUSIK

*Erich Polz dirigiert seit Kurzem das
südsteirische Familienweingut.*

58 DIE GANZE KUH

*Engagierte Züchter machen Rindfleisch
aus Österreich immer besser.*



66 KOCH & ZÜCHTER

*Eckart Witzigmann im Gespräch
mit Multi-Talent Dieter Meier.*



74 GEFÜHL UND ZAHLEN

*Andrea Fuchs liebt alle Facetten
der Hotellerie.*

© RAINER FEHRINGER



80 DIE KÜCHE DER HELLENEN

*Die griechische Küche ist besser als
ihr Ruf – auch in Wien.*

© OTTO MICHAEL



90 TRANK DER GÖTTER

*Griechischer Wein: Auf ein
Glas mit Dionysos.*

© CHRISTINA KARAGIANNIS

© ELIAS JERUSALEM

24 DIE GRÜNEN BRAUER

*Die Nische der heimischen
Biobiere wächst beständig.*

IMPRESSUM: Erscheinungsweise: 6 x jährlich // Herausgeber, Verleger & Medieninhaber: Gastrowerkstatt GmbH 1060 Wien, Mariahilfer Straße 113/15
Tel: (01) 718 55 00 –10, Fax: (01) 718 55 00-15
E-Mail: willkommen@lustundleben.at, www.lustundleben.at
Chefredaktion: Mag. Wolfgang Schedelberger, ws@lustundleben.at
Autoren: Lorenzo al Dino, Günther Gapp, Peter Eder, Martina Bucher, Michael Pech
Anzeigen: Peter Eder, eder@pepamedia.com · Lektorat: Martin Betz
Art Direktion: Michael Otto, grafik@michaelotto.at // Advertorials sind bezahlte Beiträge und müssen sich nicht mit der Meinung des Herausgebers decken.
Anzeigentarif: gültig ab 010121 Herstellung: Druckerei Berger, Horn
Einzelpreis (Inland): € 6,50, Jahresbezugspreis (Inland): € 39,- // Ausland: Preise zzgl. Portospesen, Nachdruck nur mit Genehmigung des Medieninhabers.
Auflage: 28.000 Stück

Ein Produkt der
GASTROWERKSTATT
DAS BESTE AGENTURNETZWERK



take it or leave it.

»LORENZO AL DINO ON TOUR« 24 H ALL TIME HIGH PLACES

Guten Morgen, Zimmerservice bitte! Wird noch dauern. Aber das Gefühl, endlich anzukommen und ein neues Reisekapitel aufzuschlagen, fühlt sich zu gut an.



mannheim

HOTEL SPEICHER 7
Ein Getreidespeicher voll mit Leben, wo die Zeit einfach langsamer vergeht. Ein privater Ort zum Wohlfühlen. Ein Raum der Begegnungen. Eine Terrasse am Wasser. Mein absolutes Highlight – vom Vintage bis hin zu griechischen Matratzenbetten. Hier in Mannheim gebe ich immer High5!
speicher7.com

berlin

FRÜHSTÜCK IM HOTEL ZOO
Alles, was mein Frühstücksherz begehrt. Von Honigwaben bis zur Zubereitung aller Arten von Eierspeisen inklusive meiner Lieblingsvariante „Ei Benedikt“. Köstliches Frühstück für Individualisten wie mich, am liebsten auf der kleinen Terrasse zelebriert.
hotelzoo.de

madrid

BUMMELN AM EL RASTRO
Wer so wie ich nicht ohne Flohmarkt kann, kommt an

nürnberg

dem mit Abstand besten in Europa nicht vorbei. Eine Riesenauswahl an Raritäten und Vintage aller Art. Wer im Stadtviertel La Latina bei den über 1000 Händlern nicht fündig wird, macht nirgendwo sonst Beute.

moskau

Café Pushkin
Inmitten deckenhoher Bücherregale und zahlreicher Antiquitäten, wie in einem Samowar, die gehobene Küche aus russischen und französischen Speisen zu genießen ist einzigartig. Selten so einen perfekten Service erlebt!
cafe-pushkin.ru

st. moritz

GAUMENGENUSS IM ECCO
Lamm aus der Romandie oder Kalb vom Bürgenstock? Edle Stücke aus der Region und das Dinner bei Zwei-Sterne-Koch Rolf Fliegau sind für immer abgespeichert. Ein Besuch im Giardino Mountain im Schweizer Winter steht zum Re-Start ganz oben.
giardinohotels.ch



© Arantxa Belmar

LUST AUF MUSIK

Meine Empfehlungen



Kid Fonque & Jonny Miller // Connected

Die langjährigen Freunde Kid Fonque (Südafrika) und Jonny Miller (Großbritannien) haben sich erneut zusammengetan, um ein neues Album zu realisieren. Sie haben ihre Leidenschaft für elektronische Musik mit live gespielten Instrumenten und Einflüsse der südafrikanischen Clubkultur miteinander verbunden und ein wahres Wunderwerk vollbracht.
ANSPIELTIPPS: Sarhalei feat. Toshi, Jaded, Amaphla feat. ASAP Shembe



Nicola Conte & Gianluca Petrella // People Need People

Klanglich als kollektives, kreatives Erlebnis konzipiert, das sich auf die frühen Einflüsse aus Soul, spirituellem Afro-Jazz und die Erforschung moderner elektronischer Klänge wie Disco und Hip-Hop stützt. Mission erfüllt!
ANSPIELTIPPS: Nigeria, New World Shuffle, Good JuJu, People Need People



David Walters // Nocturne

Mit diesem Album kombiniert David Walters das scheinbare Unmögliche. Er verbindet so ungleiche Welten – wie New Yorks 70er-Jahre-Clubkultur und seine eigenen familiären Wurzeln. Ein zutiefst bewegendes und intimes Hören, eine neue Art von Volksmusik mit einem französischen afro-karibischen Akzent, ist das Ergebnis.
ANSPIELTIPPS: Manyé, Sa En Yé, Papa Kossa



The Invisible Session // Echoes of Africa

Der Mitbegründer von Schema Records, Luciano Cantone, produzierte mit Gianluca Petrella (ECM, Blue Note, Schema) und einer neuen Gruppe von Musikern das zweite Album von The Invisible Session. Dieses neue Kapitel spiegelt die tiefe Wertschätzung der afrikanischen Musik und dieses großen und weltweiten Ensembles wider.
ANSPIELTIPPS: Ideas Can Make The World, People All Around The World, Can Make It

Tokyo Chillout Vol. 6 // Various Artists



Lemongrassmusic präsentiert eine frische Auswahl von 20 besten Lounge- und Chillout-Tracks, die der Metropole Tokio gewidmet sind. Pulsierender Sound mit dem Spirit aus dem Land der aufgehenden Sonne. Für Fans der modernen und traditionellen Klänge Asiens.
ANSPIELTIPPS: Out Of Here, Yours, Kala, Touch The Sky

LORENZO AL DINO

Resident DJ at Jockey Club Ibiza, Tiburon Formentera and Radio One Ibiza; Winner of the Amadeus Music Award.
lorenzoalidino.com



Talent comes naturally.



ES GEHT BERGAUF

Im Leben passieren Dinge, deren Sinn wir als Menschen oft nicht in der aktuellen Situation verstehen, sondern meist erst in der späteren Rückschau. Hilfreich mag deshalb sein, dass wir unseren Blick in die eigene Zukunft richten, um uns selbst und unsere unternehmerischen Ziele mehr ernst zu nehmen. Verfolgt man diese Ziele ungeachtet der Widerstände, passiert oft etwas Magisches: Das gesamte Umfeld von Familie, Freunden bis hin zu den Mitarbeitern hilft einem, den eigenen Weg zu gehen. Hier sind unsere Beiträge zur Perspektiven- und Lösungsvielfalt für den Re-Start der Gastronomie.



klettern // durchatmen // hören

Nicht nur sitzen und arbeiten, denken und reden, sondern Abstand gewinnen und gewohnte Bahnen verlassen – dazu lädt das kreative Posthotel mit seinem Drei-Hauben-Fünf-Elemente-Restaurant „Tenzo“ am Achensee ein. Der Achensee, das Karwendel-Gebirge und die Berge des Rofan sind auch die Bühne und Kulisse des Festivals der „Achensee.Literatour“ und der spektakulären „Chill & Jump“-Show von Red-Bull-Cliffdiver Alain Kohl und den Freerunnern der 4 Elemens Academy aus Tirol. achensee.com // posthotel.at



© ACHENSEE TOURISMUS

© ACHENSEE LITERATOUR



© JINAY MIZAL

romantisch // charmant // am Wasser

Nicht nur sitzen und arbeiten, denken und reden, sondern Abstand gewinnen und gewohnte Bahnen verlassen – dazu lädt das kreative Posthotel mit seinem Drei-Hauben-Fünf-Elemente-Restaurant „Tenzo“ am Achensee ein. Der Achensee, das Karwendel-Gebirge und die Berge des Rofan sind auch die Bühne und Kulisse des Festivals der „Achensee.Literatour“ und der spektakulären „Chill & Jump“-Show von Red-Bull-Cliffdiver Alain Kohl und den Freerunnern der 4 Elemens Academy aus Tirol. achensee.com // posthotel.at



© EWALD NEFFE, RATSCHER LANDHAUS



© APRESVINO

flanieren // verweilen // genießen

Auf der südsteirischen Weinstraße reiht sich wie auf einer Perlenkette ein Gustostückchen ans andere. Die Sonne in den Weinbergen genießen, von Weingut zu Weingut flanieren und die herzerfrischenden Betriebe im kulinarischen Reigen dieser außergewöhnlichen Region besuchen. Das neue Weingartenrestaurant von Michaela und Andreas Muster im Ratscher Landhaus hat ihr Grand Opening, weiters reiht sich heuer die italienisch-steirische Pop-up-Bar „Aperitivo“ nach venezianischem Vorbild von Christina Dow im Weingut Potzinger in den Reigen ein (siehe auch Lust&Leben#83). // suedsteirischeweinstrasse.com



© KARL STENEGER

vielfältig // lässig // aktiv

Vorfreude auf entschleunigende Panorama-Wanderungen, herrliche Bergseen, genussvolle (E-)Bike-Touren, wertvolle Familien-Erlebnisse und gemütliche Sommerabende verspricht die größte Bike-Tourismusregion, die mit Leogang und Fieberbrunn noch gewachsen ist. Das große Plus ist die hohe Dichte an wundervollen Hotels und Restaurants, die eine Vielfalt an Ansprüchen erfüllen, wie Alexandra Meissnitzer beim Waldwellness-Picknick bestätigen kann. saalbach.com // saalfelden-leogang.com



© MIA KNOLL



© CHRISTIAN WÖCKINGER



kurs // workshop gourmetmenü

Das ist: „A Tisch im Woid“, ein saisonales kulinarisches Miteinander, wo sich die Teilnehmer austauschen können, über den Tellerrand blicken und jede Menge Spaß haben sollen. Die Natur deckt den Tisch, und die beiden Köche Markus Nagl und Markus Lukas helfen ordentlich nach. „Wir nehmen unsere Gäste dorthin mit, wo die Produkte, die wir verkochen, herkommen“, sagt Haubenkoch Nagl, der mit dem „Obstgoartn Menü“ am Hof der Familie Roland Pühringer in Ohlsdorf den Reigen startet. Im Juli folgt das „Woid Menu“ auf Tischen im Wald am Fischteich von Markus Moser in Neukirchen bei Altmünster. Beim Event werden nicht nur die Fische frisch gefangen, sondern filetiert, gegrillt oder geräuchert. Infos und Anmeldungen unter: atischimwoid.at



geheimtipp // venedig // heureka

Abseits des touristischen Trubels im Herzen Venedigs, im Bezirk Cannaregio, liegt das traumhafte Hotel Heureka, das den Komfort eines modernen Boutique-Hotels mit dem Charme einer privaten Residenz und dem Zauber eines historischen Palazzo kombiniert. Angela Silarna Valach und Erwin Krause waren lange auf der Suche nach ihrem perfekten Palazzo, bis sie 2017 im authentischen Stadtbezirk Cannaregio die Türen eines zerfallenden Palastes aufrissen – und: Heureka! Wir haben's gefunden! Zehn individuelle und einzigartige Zimmer. Ein paradiesischer Ort und eine Oase der Ruhe. hotel-heureka.com



wandern // hoagl // gipfelkreuz

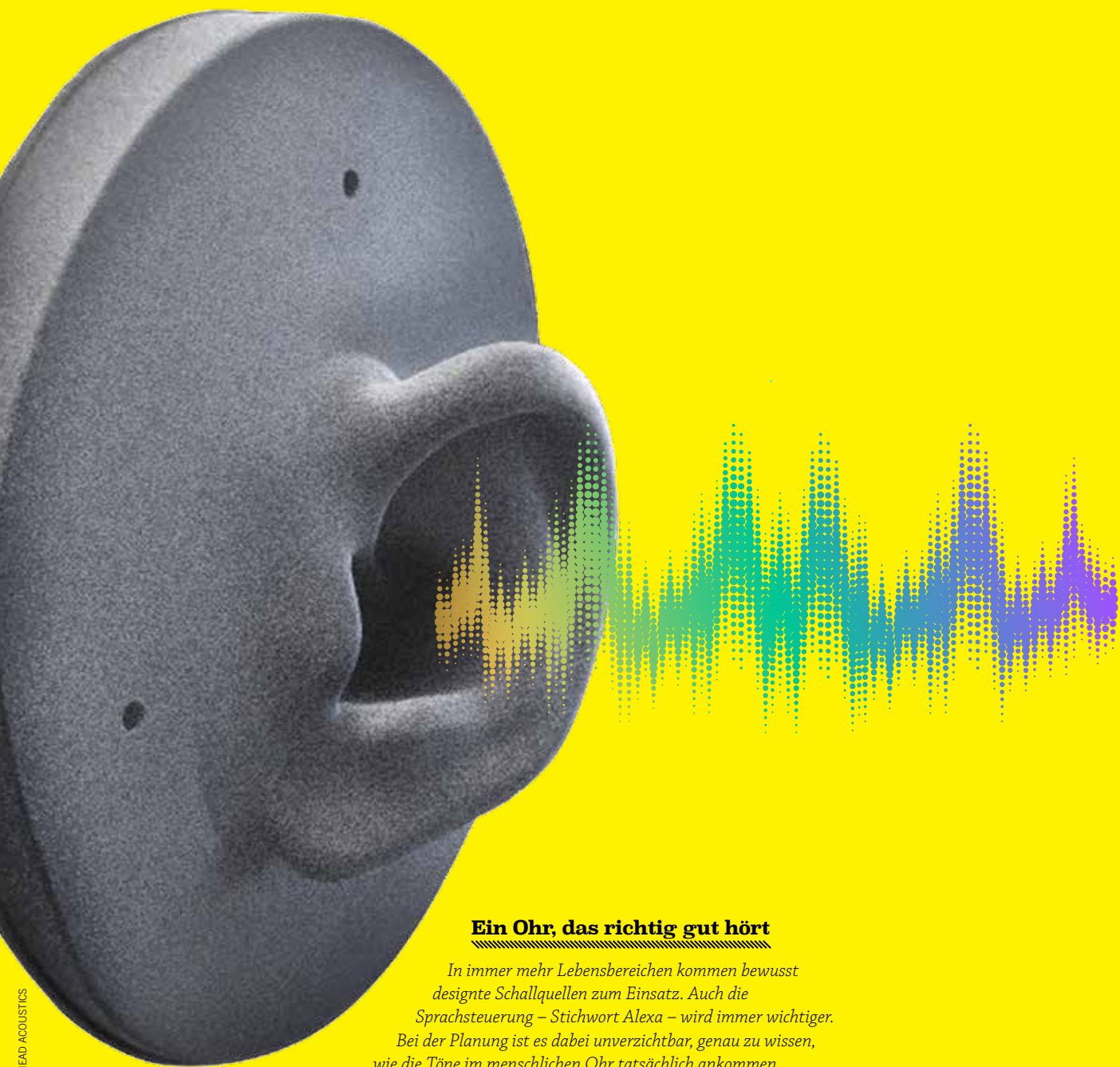
Die hochalpine Kulisse der Axamer Lizum mit den imposanten Zacken der Kalkkögel ist der sommerliche Treffpunkt von Bergsportlern wie gemütlichen Wanderern. Ganz oben auf 2.340 Metern steht das Hoagl-Haus mit seiner großen Sonnenterrasse und der exzellenten Schmankerlküche. Wer sich einem Naturführer des Vereines Natopia anschließt, kann noch mehr entdecken – Mineralien, Murmeltiere, Gämsen und das Edelweiß. Wanderbus und Olympiabahn erlauben dem Auto, zu Hause zu bleiben. axamer-lizum.at



medizin // spirituelles

„The Preidlhof Way“ ist durchdrungen von Patrizia Bortolins charakteristischer „Glowing Flow Lifestyle“-Philosophie und integriert Medizin, ganzheitliche Erfahrungen und spirituelles Wohlbefinden. Das hervorragende Team aus Therapeuten und Heilern stimuliert jeden Gast zu einem einzigartigen und unverwechselbaren Erlebnis. Der Aufenthalt ist eine Gelegenheit zur physischen und psychischen Erneuerung, zur inneren und äußeren Transformation. Jedes Retreat ist hochgradig persönlich. Eine fünftägige Reise, die man als Paar teilen kann. // preidhof.it





Ein Ohr, das richtig gut hört

In immer mehr Lebensbereichen kommen bewusst designte Schallquellen zum Einsatz. Auch die Sprachsteuerung – Stichwort Alexa – wird immer wichtiger. Bei der Planung ist es dabei unverzichtbar, genau zu wissen, wie die Töne im menschlichen Ohr tatsächlich ankommen. Das deutsche Unternehmen HEAD acoustics entwickelt Testgeräte, mit denen das menschliche Hören perfekt simuliert werden kann.

DAS OHR ISST MIT

Die Augen kann man schließen. Die Nase kann man sich zuhalten. Geräusche nehmen wir jedoch immer wahr. Was wir hören, beeinflusst, wie wir mit unseren anderen Sinnen empfinden. Was das mit Essen zu tun hat? Mehr als Sie denken. ● *Text: Wolfgang Schedelberger*

Die Tür fällt satt ins Schloss. Die Vögel zwitschern fröhlich. Das Meer rauscht friedlich. Das frisch gebackene Brot knackt beim Auseinanderbrechen knusprig und resch. Plötzlich knallt ein Champagner-Korken. Geräusche wie diese sind für uns voller Bedeutung. Sie vermitteln uns zumeist sehr angenehme Gefühle.

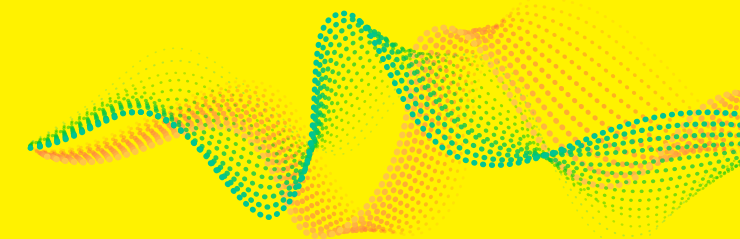
Das Knarren einer Türe. Das Klirren von zerbrechendem Glas. Das Geschrei eines Kleinkindes. Das Quietschen von Reifen bei einer Notbremsung. Oder auch das nervige Läuten des Handys am Nachbartisch. Auch solche Geräusche kommen bei Restaurant-Besuchen vor. Sie können absolute Stimmungs-Killer sein.

Und dann gibt es noch das, was man allgemein als „Geräuschkulisse“ bezeichnet. Also jene Mischung aus verschiedenen Tonquellen, die wir an einem bestimmten Ort wahrnehmen. Denn absolut still ist es nie. Selbst im hermetisch abgeriegelten Tonstudio gaukelt uns das Eigenrauschen des Ohres etwas vor. Je nach Tageszeit, Tätigkeit, Kontext und Stimmung empfinden wir ein und dieselbe Geräuschkulisse als wohl tuend oder unangenehm.

Hall und Lautstärke

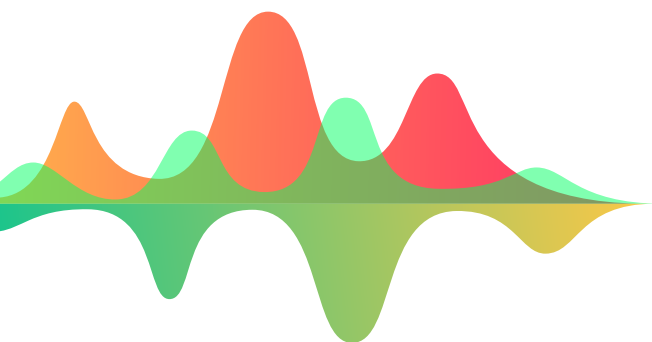
Wer nach der Arbeit mit Kollegen auf einen Drink geht, will in aller Regel etwas erleben – auch akustisch. Die Musik an der Bar gehört da genauso dazu, wie das Lachen der Kellnerin und

das Stimmengewirr an den Nachbartischen. Wer fortgeht, um etwas zu erleben, fühlt sich in leisen Lokalen daher enttäuscht. Die Lautstärke an sich ist also nicht unangenehm. Studien belegen sogar, dass mehr konsumiert wird, wenn es im Lokal laut ist. Wenn es in einem Lokal unangenehm laut wird, hat das allerdings weniger mit der Lautstärke an sich zu tun, sondern viel mehr mit dem Hall. Auch in einem relativ leisem Lokal kann die Akustik zum absoluten Stimmungskiller werden, etwa wenn man jedes Wort am Nachbartisch hört. „Das Problem hat fast immer dem Hall zu tun, der entsteht, wenn es zu viele glatte Flächen gibt. Optimalerweise denkt man das schon beim Bau mit. Ganz schwierig sind größere Glasflächen, aber auch glatte Wände und Decken reflektieren Geräusche unangenehm“, weiß Johannes Tretter vom Gastro-Einrichter id-werkstatt. Mit Stoffen an Wänden und Decken kann man die Akustik zwar auch im Nachhinein noch etwa verbessern,



»Es gibt viele Wege, ein Lokal akustisch zu inszenieren«

– PETER KOLLREIDER / AUDIO-EXPERTE –



aber die grundlegenden Probleme einer ungünstigen Raumakustik lassen sich nicht mehr korrigieren. Als letzter Schritt bleibt noch, die Unterseite der Tische mit Schaumstoff zu bekleben – eine absolute Notlösung.

Es ist immer wieder erstaunlich, dass sich auch sehr gute Restaurants kaum damit auseinander setzen, wie das eigene Lokal klingt. „Zuerst gilt es, unangenehme Fremdgeräusche fern zu halten. Eine zu laute Lüftung oder Straßenlärm werden immer als unangenehm empfunden. Das lässt sich dann auch nicht mit Musik überdecken, weil es irgendwann einfach zu laut wird“, meint „Sound Director“ Peter Kollreider, der mit seiner „Höragentur“ auch Akustik-Konzepte für Lokale entwickelt.

Sound-Scape und Klangteppich

Die einfachste Lösung, um einem Raum die richtige akustische Stimmung zu verpassen, ist die Beschallung mit Musik. Doch ohne ein individuell entwickeltes Konzept kann eine musikalische Beschallung schnell zur Belästigung werden – Stichwort „Fahrstuhlmusik“. Ein Musik-Mix, der niemanden weh tut, gefällt auch niemandem wirklich. Je homogener die Gästestruktur und je klarer die Positionierung eines Lokals ist, desto leichter fällt die Musikauswahl. Eine Playlist mit Flamenco-Musik wird in einer Tapas-Bar fast immer funktionieren, aber das ist die Ausnahme.

Ebenfalls Seltenheitswert hat es, dass ein DJ in einem Fine-Dining Lokal Vinyl-Platten spielt, doch im Wiener 4-Haubenrestaurant Mraz & Sohn geschieht genau das. Stilmäßig läuft klassischer Pop aus den 1990er Jahren, die Lautstärke nimmt im Laufe des Abends zu.

„Bevor man an einen konkreten Musikmix denkt, sollten sich Gastronomen Gedanken darüber machen, wie ihr Lokal klingen soll. Die Musik im Gastraum ist immer nur ein

Aspekt des akustischen Ambientes. Man kann auch den Klang von rauschendem Wasser oder den Geräuschen des Urwalds Stimmung schaffen. Es gibt sehr viele Möglichkeiten, wie man ein Lokal akustisch inszenieren kann“, weiß Peter Kollreider über das Thema „Geräusch-Dramaturgie“ zu berichten.

Rhythmus in der Küche

Wie laut darf es in der Küche sein? Die meisten Top-Köche wollen es ruhig haben, doch wirklich still kann es an einem Ort, wo geschnitten, gekocht, frittiert und mit verschiedenen Gerätschaften hantiert wird, nie sein. Außerdem ist die Küche kein steriler Operationssaal. Läuft das Service auf Hochtouren, ist ein reibungsloses Ineinandergreifen zwischen den einzelnen Stationen entscheidend. Laute Musik wäre dann nur störend. „Jede Küche macht ihre eigene Musik. Ich will immer hören, wie mein Team klingt, weil ich dann schneller weiß, wenn irgendwo etwas unrund läuft“, meint etwa Daniel Humm vom Eleven Madison Park in New York. Während des Mis-en-Place kann mehr oder weniger laute Musik aber durchaus dazu beitragen, die Teamleistung zu erhöhen. Monotone Vorbereitungsarbeiten gehen oft leichter von der Hand. Bei Frank Cerutti (Louis XV in Monte Carlo) wird während der Vorbereitung sogar laut Heavy Metal gespielt.

Wir wollen uns nicht im Dschungel der verschiedenen Musikrichtungen verlaufen und darüber spekulieren, ob Köchen Salzburger Nockerln besser gelingen, wenn sie Mozart hören, oder ob man beim Kochen von US-Soul Food auch Soul Music hören sollte. Die bevorzugte Musikrichtung ist eine sehr individuelle Sache und die Auswahl gerade bei größeren Teams nicht unproblematisch. Wer stundenlang Musik hören muss, die er nicht mag, wird jedenfalls

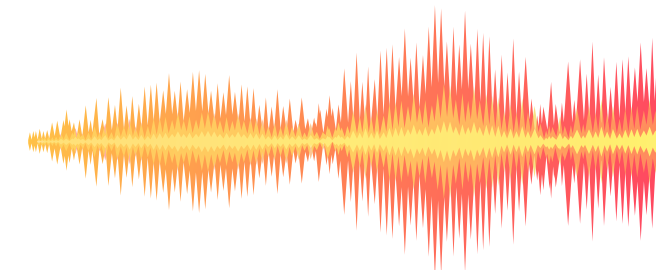


Gehört gesehen

Das Innsbrucker Audioversum ist eines der außergewöhnlichsten Museen des Landes. In der interaktiven Erlebniswelt geht es um den Hörsinn – und alles, was dazu gehört. Lust auf einen Schreiraum? Wie ist es mit einem Spaziergang über eine Klangtreppe? Eintauchen in eine Klangwelt? Erfahren, wie akustische Täuschungen funktionieren? Die Hauptausstellung „Abenteuer Hören“ wird laufend durch Sonderausstellungen ergänzt. Klingt Vinyl wirklich anders? Wie war das damals mit der Juke-Box?

Das Audioversum ist Dienstag bis Sonntag von 10 bis 17 Uhr geöffnet.
Wilhelm-Greil-Straße 23, 6020 Innsbruck
audioversum.at

»Wer stundenlang Musik hören muss, die er nicht mag, wird eher frustriert als motiviert«



eher frustriert als motiviert sein. Ein Aspekt gilt jedoch unabhängig von der Musikrichtung. Sie kann dabei helfen, unangenehme Tonquellen zu überdecken. Von der Lüftung bis zur Fritteuse, vom Mixer bis zum Cutter gibt es zahlreiche Geräusche, die auf Dauer nervig sein können. Wenn man diese mit einem Klang-Teppich überdeckt, der noch dazu einen angenehmen Rhythmus liefert, der das Arbeiten erleichtert, hat dies zweifellos Vorteile.

Das Zusammenspiel der Sinne

Dass beim kulinarischen Genuss nicht nur unsere Geschmackspapillen auf der Zunge gefragt sind, sondern es mindestens ebenso sehr um die Aromen, die wir mit der Nase riechen geht, ist bekannt. Das Auge isst bekanntlich ebenfalls mit. Das ist übrigens wörtlich und nicht nur sprichwörtlich zu nehmen. Farben und Formen rufen in unserem Gehirn unmittelbare Assoziationen hervor, die unser Geschmacksempfinden beeinflussen. Weniger bewusst ist uns, dass dies auch für den Gehörsinn gilt.

Heston Blumenthal hat vor knapp 20 Jahren in seinem Restaurant The Fat Duck für Aufsehen gesorgt, als er zu einer Auster einen damals noch neumodisch anmutenden iPod servierte, auf dem Meeresrauschen zu hören war. „Das Aroma der Auster kommt im Zusammenspiel mit Meeresrauschen einfach noch intensiver zu Geltung“, meinte der gefeierte 3-Sterne Koch damals.

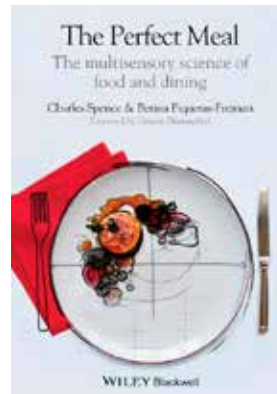
Etwas tiefgründiger geht der britische Philosoph Barry Smith mit seinem „Center for the Study of the Senses“ dem Zusammenspiel unserer Sinne nach. „Minze assoziieren wir mit hohen Tönen, Muskatnuss mit tiefen. Mit hohen Tönen nehmen wir Säure intensiver wahr. Tiefe Töne verstärken das Süße“, erklärt Smith. Der ebenfalls aus Großbritannien stammende Psychologe Charles Spencer spricht in seinem Buch „The Perfect Meal – The multisensory science of food and dining“ von „Sonic Seasoning“, also dem Würzen mit Musik. Das klingt weit hergeholt. Sein Argument, dass unterschiedliche Musik bestimmte

Beschwingter Wein

Die deutsche Popsängerin Mia sang vom Tanz der Moleküle, für den Winzer Martin Arndorfer und den Audio-Experten Peter Kollreider geht es bei ihrem gemeinsamen Experiment eher um den Tanz der Hefen.

In einem beschwingten Weingespräch erzählte Arndorfer seinem Freund Kollreider davon, dass seine unfiltriert gefüllten Weine in den USA anders schmecken würden, als daheim in Österreich. Er vermutete, dass dies mit den Vibrationen der Containerschiffe während der zweiwöchigen Passage über den Atlantik zu tun haben könnte. Um der Sache auf den Grund zu gehen, haben Arndorfer und Kollreider ein Experiment gestartet, bei dem sie Flaschen mehrere Wochen lang mit unterschiedlichen Frequenzen beschallen. „Die Reben im Weingarten oder die Fässer im Keller mit Mozart, Bach oder Beethoven zu beschallen, halte ich für esoterischen Unfug. Sicher ist jedoch, dass bestimmte Frequenzen Flüssigkeiten und die in ihnen befindlichen Partikel in Schwingung versetzen. Welche Auswirkungen derartige Schwingungen auf die Reifung der Weine haben, wissen wir allerdings nicht. Das wollen wir mit unserem Experiment herausfinden“, erklärt Kollreider.

»Je knackiger der Sound, umso besser schmecken die Chips«



Bereits 2014 erschien das spannende Fachbuch "The Perfect Meal"



MUSIK ZUM WEIN

Dass sich Trinker gerne mit Musik unterhalten lassen, ist nichts Neues. In Wien hat die Schrammel-Musik beim Heurigen geradezu Kult-Status, wobei es dabei nicht nur um die Musik an sich, sondern mindestens genauso sehr um den Schmäh der Texte geht. Nach ein paar Gläsern singen manche Gäste die Refrains gerne mit: „Es wird a Wein sein, ...“

Dass uns Wein berauschen kann und das eine Auswirkung auf unsere Wahrnehmung und Empfinden hat, ist offensichtlich. Doch wie ist es mit der Gegenfrage? Hat die Musik eine Auswirkung darauf, wie uns der Wein schmeckt?

Die intuitive und etwas banale Antwort lautet: Ja, natürlich! Hören wir Musik, die uns gefällt, schmeckt uns Wein besser, als wenn wir Musik hören müssen, die wir nicht mögen. Eine leichte und beschwingte Hintergrund-Musik kann einen wohligen Klangteppich ausbreiten, der die Geselligkeit beflügelt. Aber was passiert, wenn wir die Musik ganz bewusst und laut und im Rahmen eines Konzerts hören? Hat der Stil der Musik eine Auswirkung darauf, wie uns der Wein schmeckt? Gibt es passende beziehungsweise weniger passende „Musikbegleitungen“ zu einem bestimmten Wein?

Ein genussvolles Experiment

Clemens Riedl und Markus Inzinger haben sich mit ihrem Weinhandel trinkreif nicht nur auf den Vertrieb von hochwertigen und perfekt gereiften Wein konzentriert.

Für sie ist Wein immer auch ein Teil unserer Kultur. Bei ihren Festen haben sie anfangs Ausstellungen mit bildender Kunst und Weingenuss kombiniert. 2017 haben sie sich dann entschlossen, die Wechselwirkung von Wein und Musik in einem kunstsinnigen Rahmen zu erkunden. Von 2017 bis 2019 kam es im Wiener Orpheum zu drei „Weinkonzerten“, bei denen es um die Wechselwirkung von Weingenuss und Musikaufführung ging. „Unsere Sinne für Hören und Schmecken liegen im Gehirn wesentlich näher beisammen, als Schmecken und analytisches Denken. Wenn wir über Wein sprechen, sind wir von der tatsächlichen Erfahrung des Weintrinkens wesentlich weiter weg, als wenn wir ihn musikalisch interpretieren“, erklärt trinkreif-Mastermind Clemens Riedl die Überlegungen hinter der Weinkonzert-Reihe. Die Konzerte wurden stets in drei Akte gegliedert. In den Pausen konnte man eine Kleinigkeit essen und – noch wichtiger – zu den nächsten Weinen wechseln, die man dann zur Musik verkostete. Ja, man empfindet Weine bei verschiedener Musikbegleitung unterschiedlich. Nein, man kann nicht sagen, dass Riesling oder Grüner Veltliner besser zu einem Walzer passt. Doch darum ging es ja auch gar nicht.

Sich mit gleichgesinnten, kunstsinnigen Menschen in einem wunderbaren Ambiente dem gleichzeitigen Genuss von Wein und Musik hingeben zu können, war ein Erlebnis, das es außerhalb der Wein- und Musikhauptstadt Wien in dieser Form noch nicht gegeben hat.

Gerichte unterschiedlich schmecken lässt, ist jedoch überzeugend. Weniger spannend, dafür aber wissenschaftlich abgesichert, ist die Tatsache, dass sich das akustische Knacken von Chips darauf auswirkt, wie uns diese Chips tatsächlich schmecken. Dafür wurden Probanden Kopfhörer aufgesetzt, über die ihnen unterschiedlich „knackige“ Töne eingespielt wurden, während sie immer die gleichen Chips bekamen. Je knackiger der Sound, umso besser wurden die Chips bewertet. Dass uns das Essen im Flugzeug anders schmeckt, als am Boden hat weniger mit dem Luftdruck zu tun, der etwas geringer als am Boden ist, sondern mehr mit dem hohen Lärmpegel, wie jüngste Studien belegen.

Die Erkenntnis, dass man mit der Gestaltung des Klangs bestimmte Reaktionen generieren kann, hat sich bereits in vielen Branchen durchgesetzt. Egal ob es um den Sound des Motors oder den Klang der Türe geht – im Luxussegment der Automobil-Industrie bleibt kein Ton dem Zufall überlassen. Auch darüber, wie Elektrik-Autos künftig klingen sollen, wird in Audio-Labors schon längst getüftelt. In der Industrie hat sich die „Geräusch-Dramaturgie“ schon längst durchgesetzt. Die Gastronomie steht hier erst am Anfang. ●

TWISTIN' THE NIGHT AWAY

Sam Cook „stand“ sicher nicht Pate bei den Twist-O-Maten. Denn man kann nicht ruhig stehen, wenn einem der Twist mit Lebensenergie auffüllt. Sein „Twistin' the Night Away“ fehlt deshalb auch auf keiner ernstzunehmenden Party und das sollten Twist und DoubleTwist von Grapos auch nicht. ● *Text: Peter Eder*

Wersichbewegt, musstrinken“, sagte in dem das neue Grapos-Design und lässt keinen an sich vorbei, der nur ein Fünkchen Lebensenergie in sich spüren will. Man könnte sie auch beim Namen nennen: „Schankomat-Gerät X6T Twist und X6T DoubleTwist“ oder „Oberthekengeräte mit innovativem Design“. Aber das wird den charmanten, farbenfrohen, amerikanischen Vintage-Stil-Twists mit modernster Technologie nicht gerecht. In fünf verschiedenen Farben eignen sich die Eyecatcher für Gastronomie genauso wie für Gemeinschaftsverpflegung, und die Bedienung ist auch für die Gäste ein Kinderspiel.

Höchste Qualität ist Grapos-Standard

Herstellung, Produktion von Postmix-Sirupen und Technologien werden stets von einem strengen Qualitätsmanagement kontrolliert, bis zur Installation und darüber hinaus: Zum Beispiel ist das Sondermodell Schankomat X6T Twist SL mit einem Luftvorhang für die Getränkeleitungen ausgestattet, der im Selbstbedienungs-Außenbereich Insekten fernhält und so perfekte Zapfhygiene garantiert. Die Bag-in-Boxen lassen sich platzsparend übereinander stapeln, sind zu 100 % recycelbar, benötigen bei der Lagerung keine Kühlung und sparen bis zu 40 % an Energiekosten bei der Getränkeabkühlung.



Der Twist (fast) ohne Fußabdruck

Grapos entwickelt und produziert im eigenen Haus Postmix-Sirupe und Schanktechnologien und bietet ein umfangreiches Serviceangebot. So sind Grapos-Getränke besonders nachhaltig: Bei Grapos-Getränken entsteht im Vergleich zu herkömmlichen Flaschengetränken ein um 90 % kleinerer ökologischer Fußabdruck und eine um 90 % geringere CO₂-Belastung. Für diese besonderen Leistungen erhielt Grapos 2019 das Österreichische Staatswappen. grapos.com ●



Die Twists sind entweder mit sechs oder zwölf Getränkeleitungen ausgestattet und für die große Auswahl an Grapos-Postmix-Getränken konzipiert.



Heuer wird neuer

Das Heuer am Karlsplatz startet mit einem stark erweiterten kulinarischen Angebot in den Sommer. Heuer-Eigentümer Andreas Wiesmüller (r.) hat nicht nur in die Neugestaltung des Interieurs investiert. Mit Markus Höller (l.) hat er vor allem einen neuen Küchenchef an Bord geholt, der das beliebte Lokal am Karlsplatz kulinarisch auf ein neues Niveau heben wird. Das gilt einerseits für das legere Speiseangebot, das man wie bisher ganztägig genießen kann. Neu ist allerdings ein separater Restaurant-Bereich, wo man sich jetzt auch mehrgängig auf Top-Niveau verwöhnen lassen kann. heuer-amkarlsplatz.com



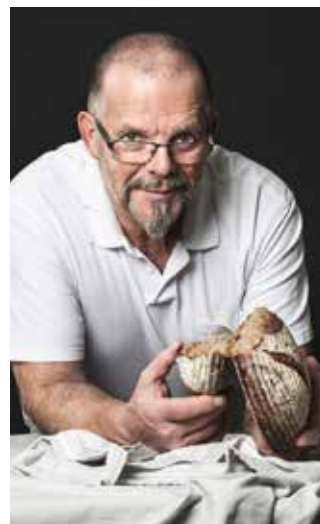
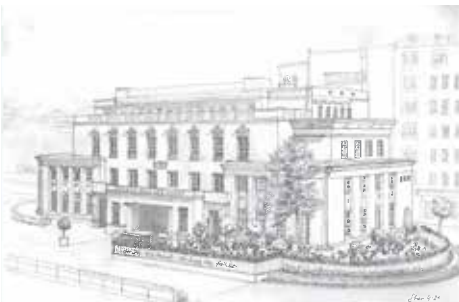
Das Vierte im Achten

Krisenzeiten bieten auch stets Chancen. Nathalie und Dennis Schütt haben diese genutzt und Anfang Mai ihr viertes „Wiki Wiki Poke“-Lokal in der Alser Straße eröffnet, das mit Ende des Besuchsverbots der Gastronomie Gäste sowohl in einem gemütlichen Schanigarten als auch im Inneren mit hawaiianischem Surf-Feeling bewirten wird. Dass man den neuen Standort schon während des Lockdowns eröffnete, hat mit der großen Beliebtheit der Wiki-Bowls als Take-away-Gericht zu tun. Nach den Lokalen im 1., 3. und 4. Bezirk kann man jetzt auch hungrige Wiki-Bowls-Fans im achten Bezirk beliefern. wikiwikipoke.at



fragt nicht, warum

Die Dots Group von Martin Ho hat schon mehrfach zeitgenössische Kunst und exzellente Gastronomie unter einem Dach zu einem Gesamtkonzept vereint. Mit einem durchdachten Konzept unter dem neuen Namen „Kleines Haus der Kunst“ ist der Pachtvertrag für den Art-Déco-Bau zwischen Karlsplatz und Naschmarkt (vormals Novomatic Forum) nun vom neuen Eigentümer LNR-Development-Geschäftsführer Lukas Neugebauer besiegelt. Unter „404 – Don't Ask Why“ wird ein Ganztageslokal mit Sonntags-Brunch schon im Mai eröffnet und soll als After-Work-Treff etabliert werden. dotsgroup.eu



aus der nähe, aus der ferne

Hinter „LOMA“ steht mit Géza Aumüller (oben r.) einer, der sich bereits seit rund 30 Jahren mit den besten Produkten aus dem Obst- und Gemüsebereich beschäftigt. Frische und regionale Produkte aus Österreich sowie Spezialitäten aus der ganzen Welt bestimmen das Portfolio des neuen 400-m²-Indoormarkts für den täglichen Einkauf. Mit an Bord: der Kamptaler Fleischhauer Manfred Höllerschmid, weitere Spezialitäten etwa vom Bio-Fleischer Sonnberg. Brot und Gebäck stammen vom Waldviertler Bio-Bäckermeister Fritz Potocnik („BROTocnik“), der seinerzeit die Erfolgsgeschichte von „Joseph Brot“ entscheidend mitgeprägt hat. Essen, wie es sein soll. loma.wien

wie bei nonna

Wer Neapel hört, denkt an eingelegte Oliven, frischen Büffelmozzarella, saftige Salsiccia, gegrillte Aubergine und knuspriges Brot. Was bisher nur Einheimischen vergönnt war, kann nun auch mitten in Wien genossen werden. In Hietzing begeistert das beliebte „Da Ferdinando“ nun mit einem Streetfood-Ableger: das „Passione Da Ferdinando“ für das Picknick im Park. passione-daferdinando.at



DIE KUNST DER PERFECTEN SAUCE

Ohne Sauce ist alles nichts! In der Hierarchie einer Küchenbrigade steht unmittelbar hinter dem Chef der Saucier. Die Sauce ist ebenbürtig. Manchmal sogar Hauptdarstellerin am Teller neben Fleisch, Fisch, Gemüse oder Dessert. Mit iSi setzt der Profi jeder Sauce noch ein Krönchen auf. *Text: Peter Eder // Fotos: © iSi*

Mit iSi schnell gemacht

iSi hat Saucen neu gedacht. Noch nie war kreatives Zubereiten und Anrichten von warmen und kalten Saucen so einfach und schnell wie mit dem iSi-System. Basissaucen sowie Klassiker können im Handumdrehen individuell abgewandelt und mit einem modernen Twist neu präsentiert werden. Der Mix aus luftig-leichtem, natürlichem Geschmack, perfekter Konsistenz und gleichbleibender Qualität macht jede Sauce zu einem besonderen Genuss. isi.com

Der österreichische Weltmarktführer und Qualitätshersteller von Chargers, Whips und Siphons ist mit dem perfekt aufeinander abgestimmten iSi-System aus keiner Profiküche wegzudenken. iSi Culinary unterstützt ProfiköcheInnen auf der ganzen Welt dabei, köstliche Saucen unvergesslich zu machen. Das iSi-System sorgt für perfektes Mise en Place, längere Haltbarkeit, eindrucksvolle Inszenierung, spart Kosten und Zeit.

Effizient und flexibel

Rainer Kratzer, iSi-R&D-Manager: „Das iSi-System wurde von Profis für Profis entwickelt und verbindet eine Vielzahl von Vorteilen. So verlängert das luftdicht verschlossene System die Haltbarkeit der Sauce im Kühlschrank bis zu zehn Tage. Auch Wareneinsatz kann mit dem iSi System durch maximales Aufschlagvolumen und mehr Saucen-Portionen verbessert werden. Ein bis zu fünffacher Output ist je nach Rezeptur möglich.“

Rainer Kratzer, iSi-R&D-Manager: „Die Sauce Hollandaise ist mit iSi absolut gelingsicher zubereitet – im Gegensatz zur herkömmlichen Methode, bei welcher viele Fehler passieren können.“



WER & WAS

iSi Culinary

ist Teil der iSi Group, die Druckgaszylinder produziert. Die Anwendungsbereiche reichen von der Herstellung von Schlagsahne, Espumas, Suppen, Saucen und Desserts bis hin zur Herstellung von Soda sowie kreativen Nitro-Drinks.

Saucen-Rezepte / Spar-Tipps von Profis für Profis: siheroes.com
iSi-Produkte: isi-shop.com

iSi-Vorteile:

- Spart Zeit und Wareneinsatz
- Reduziert Food-Waste
- Saucen gelingen sicher
- verringert Wareneinsatz
- Einzigartiges Geschmackserlebnis



MIT DER APP GIBT'S HAFERBREI

Bargeld war gestern. Anstellen auch. Bestellt und bezahlt wird bei the naked indigo an Terminals oder direkt über die eigene App. The naked indigo hat trotz aller Modernität im Auftritt und Angebot eine ganz bewusst altmodische Note im Programm. Als *Porridge* feiert der gute, alte Haferbrei in Österreich ein schmackhaftes Comeback. ●

Text: Wolfgang Schedelberger // Fotos: Rainer Fehringer

Die „Gastro-Gene“ hat Niko Raschhofer von seinem Vater Heiner (Glorious Bastards, my indigo) geerbt. Seine ersten Sporen hat sich der Junior in den letzten Jahren in verschiedenen Rollen im väterlichen Betrieb verdient. Niko wollte aber auch unbedingt etwas Neues ausprobieren. Im vergangenen Jahr gab es dazu aber nur wenig Gelegenheit. Also haben Niko und sein Freund Julian Sander die Zeit genutzt, sich spannende Take-away-Konzepte im In- und Ausland anzuschauen, die sich gerade in der Corona-Zeit steigender Nachfrage erfreuten. Nachhaltigen Eindruck hat das junge deutsche Konzept „Haferkater“ auf die beiden gemacht. „Haferbrei schmeckt wirklich gut und eignet sich auch perfekt für Fast-Casual- und Take-away-Konzepte. Wieso diese Speise, die bei unseren Großeltern als Haferbrei noch weit verbreitet war, im Laufe der Jahre vom Speiseplan verschwunden ist, können wir uns nicht wirklich erklären. Als Porridge wollen wir ihn jetzt mit einem neuen Image wiederbeleben. Porridge ist extrem nährstoffreich, schmeckt gut, bleibt lange warm und lässt sich mit unterschiedlichen Toppings leicht variieren“, erklärt Niko Raschhofer. Aktuell gibt es den traditionellen Frühstücks-Klassiker bei the naked indigo in den drei Varianten Apfel-Zimt, Kakao-Banane und Rote-Beeren-Ahorn. Man kann sich die Porridges ganz klassisch mit Vollmilch zubereiten lassen. Deutlich beliebter sind jedoch die veganen Alternativen mit Mandel-, Soja- oder Hafermilch.



So geht Haferbrei: Porridge mit roten Beeren und Ahornsirup

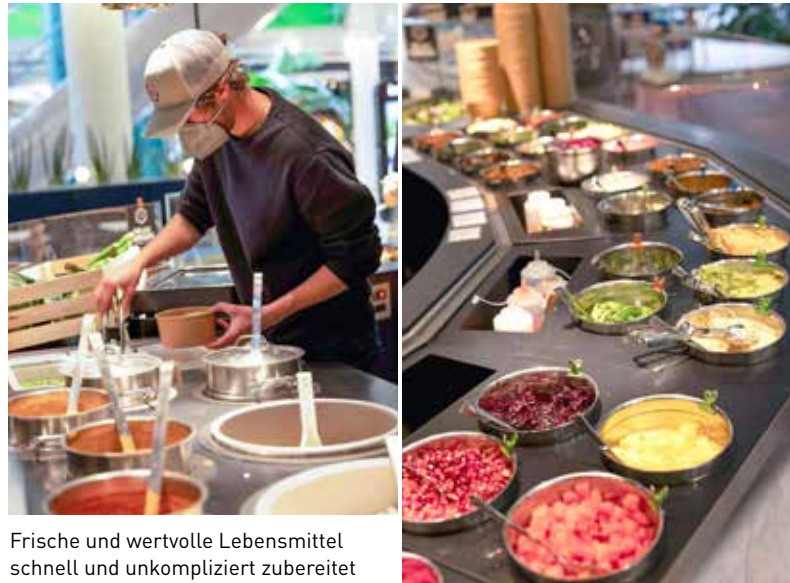
Eine gelungene „Corona-Geburt“

Tagsüber erweitern dann Suppen, Hot Pots, Salate und sogenannte Buddha-Bowls das kulinarische Angebot. Die Toppings sind durchwegs vegetarisch, auf Wunsch auch vegan, was sich auch im Namen widerspiegelt. Das NAKED vor dem Markennamen Indigo steht für „No Animal Killed, Energizing Dishes“. An ein paar Details des Konzepts arbeiten die beiden Jung-Gastronomen noch, denn die Eröffnung des ersten Outlets im



»Haferbrei schmeckt super, aber *Porridge* klingt einfach besser.«

Auch den beiden „the naked indigo“-Machern Niko Raschhofer und Julian Sander schmeckt es



Frische und wertvolle Lebensmittel schnell und unkompliziert zubereitet



»Terminals und App beschleunigen das Geschäft enorm.«

- NIKO RASCHHOFER -

Europapark kam schneller als geplant. Im Erdgeschoß des größten Einkaufszentrums von Salzburg wurde im vergangenen Herbst überraschend eine Lokalfläche frei, weil das traditionelle Kaffeehaus, das dort viele Jahre lang existiert hatte, nicht einen weiteren Lockdown durchstehen konnte oder wollte. Weil die Raschhofers bereits ein my indigo (sowie ein Glorious-Bastards-Lokal) im ersten Stock des Europaparks hatten, galt es für das Erdgeschoß ein neues Konzept zu entwickeln: für ein Lokal, das noch im Dezember 2020 eröffnet wurde. Das führte zum erstaunlichen Umstand, dass es bis zum Zeitpunkt unseres Besuchs Mitte April noch keinen einzigen Gast vor Ort bewirten durfte.

Bargeld war gestern

„Auf Dauer ist der geschlossene Gästebereich natürlich unbefriedigend, weil wir auch einmal sehen wollen, wie es unseren Gästen schmeckt und was sie uns zu sagen haben. Auf der anderen Seite war diese Zeit hilfreich, um kleinere Kinderkrankheiten, die jedes neue Konzept nun einmal hat, auszubügeln“, erklärt Julian Sander. Ein Gutteil der Speisen, wird aber auch nach der Gastro-Öffnung als Take-away verkauft werden, weil das in der Natur des Konzepts liegt. „Die meisten Besucher des Europa Parks werden es sich wohl bei uns gemütlich machen, wenn sie etwas Gesundes essen wollen. Es gibt aber auch mehrere tausend Menschen, die in der Nähe arbeiten und sich ein warmes Frühstück oder ein gesundes Mittagessen wünschen.

Die haben ein knappes Zeitbudget und wollen nicht in einer Schlange anstellen, um ihre Bestellung aufzugeben, um dann noch einmal auf die Fertigstellung ihres Essens zu warten“, erklärt Niko Raschhofer. Deshalb bestellen die meisten Kunden über die Website oder – noch einfacher – über die App, was für Stammkunden den Vorteil hat, dass bereits ihre Vorlieben und Zahlungsdetails hinterlegt sind.

Und auch die Gäste vor Ort werden gebeten, ihre Bestellung und die Bezahlung über einen von vier modernen Terminals abzuwickeln. Das an der Theke angebrachte Schild „We are cashless“ ist also absolut ernst gemeint. „Wir wollen unseren Gästen gutes und gesundes Essen rasch und zu einem fairen Preis bieten, also müssen wir unsere Kosten im Griff haben. Fixkosten wie Miete, Betriebskosten etc. sind vorgegeben. Beim Wareneinkauf wollen wir keine faulen Kompromisse machen. Wenn man ‚nur‘ vegetari-

Bürogespräch:

Heiner Raschhofer ist einer der erfolgreichsten Gastronomen des Landes, der mit seinen verschiedenen Lokalkonzepten (my indigo, Glorious Bastards, Barefoot) 2019 geschätzte 27 Millionen Euro Umsatz erwirtschaftet hat.



Niko Raschhofer und Julian Sander lieben es natürlich

sche Zutaten hat, muss man wirklich gute Qualitäten kaufen, damit es wirklich gut schmeckt. Also galt es die Prozessabläufe zu optimieren, und da gehören Bestellaufnahme und Bezahlung entscheidend dazu“, erklärt Raschhofer.

Bei Kunden unter 30 Jahren ist das Thema „Bestellen und Bezahlen mit der App“ absolut kein Thema. Außerdem profitieren sie auch unmittelbar davon – etwa in Form von Belohnungen und Specials, wenn man öfter kommt. Auch das Generieren von Feedback sowie das Beschwerde-Management werden deutlich vereinfacht. Es stellt sich nur die Frage, ob bei einer rein digitalen Kundenkommunikation nicht ein wichtiger Faktor der Gastronomie verloren geht. Raschhofer und Sander verneinen das aus voller Überzeugung: „Die Übergabe des Essens – egal ob für den Verzehr im Lokal oder als Take-away – erfolgt immer noch persönlich und stets mit einem Lächeln auf den Lippen. Gleichzeitig haben wir mehr Zeit, uns um das Wesentliche zu kümmern, nämlich ehrliches und gutes Essen zu einem günstigen Preis anzubieten.“

WER & WO

my indigo

2002 wandelte Heiner Raschhofer sein nur zwischenzeitlich erfolgreich laufendes Running-Sushi-Lokal in Salzburg zum ersten „my indigo“. Das Konzept hat er seither laufend weiterentwickelt. Die Grundidee, gesundes, schnelles Essen für den raschen Verzehr vor Ort oder als Take-away, ist geblieben. Im Gegensatz zu anderen Fast-Casual-Konzepten, die mit rasanten Expansionsplänen starten und sich dann nach ein paar Jahren still und heimlich wieder aus Österreich verabschieden, hat Raschhofer auf eine langsamere, dafür aber nachhaltige Wachstumsstrategie gesetzt. My indigo arbeitet zwar auch mit Franchise-Partnern zusammen, aber es gibt immer eine direkte Beteiligung an jedem Standort, um für eine reibungslose Qualitätskontrolle und Support garantieren zu können. Aktuell gibt es je drei my-indigo-Lokale in Innsbruck, Linz und München sowie eines im Wiener Donauzentrum. In der Heimatstadt Salzburg gibt es sogar fünf my-indigo-Standorte sowie das erste „the naked indigo“. myindigo.com



LUST & LEBEN ZUM HÖREN

Wir sprechen mit Menschen hinter den Magic Moments der Gastronomie und erzählen Geschichten. Unterhaltsam und unaufgeregt.



ZU GAST BEI LUST & LEBEN:

Heiner Raschhofer
Multi-Gastronom

podcast.lustundleben.at





MEIN BIO-BIER IST NICHT DEPPERT

Der Trend zu Bio-Produkten hat auch den heimischen Biermarkt längst erfasst. Doch was bedeutet „Bio“ beim Brauen überhaupt? Schmecken Bio-Biere besser? Sind sie gesünder? Oder geht es bei Bio-Bieren vor allem um zeitgemäßes Nischen-Marketing? ●

Text: Wolfgang Schedelberger

In den 1990er Jahren war es fast unmöglich, Bio-Gerste zu bekommen. Braumeister Raimund Linzer arbeitet heute mit österreichischen Rohstoffen aus biologischem Anbau.
hirterbier.at



Kein künstlich getrübbes Industriebier, sondern eine echte naturtrübe Brauspezialität aus bester österreichischer Bio-Gerste.

Biohanf aus Südkärnten gibt eine prägnante Eigennote: lieblich, fruchtbetont und süffig.

dünger, Pflanzenschutzmittel und technologische Innovationen haben die Erträge auf den Feldern vervielfacht. Schnellere Transportwege und größere Märkte haben weltweit aus regionalen Brauereien zunächst nationale und später auch internationale Marken gemacht. So ist aus einem regionalen Arbeitergetränk ein Lifestyle-Artikel geworden. Von wo genau die Rohstoffe zum Brauen kommen, spielte eine immer geringere Rolle.

In den 1980er-Jahren wurden die Auswirkungen einer immer industrieller agierenden Landwirtschaft auf die Güte der Böden und die Qualität der Lebensmittel deutlich. Wer will schon Schwermetalle, Pestizide und sonstige Gifte mit dem Essen in seinen Körper lassen, selbst wenn ihm versichert wird, dass die Mengen so gering sind, dass es eigentlich nicht bedenklich sei. Der stolze Bauer aus der Region, der sein Gemüse saisonal, frisch und natürlich in Bio-Qualität herstellt, war zum Idealbild einer Generation geworden, für die das Arbeiten am Feld eine romantisch verklärte Alternative zum Job in der Fabrik oder im Büro geworden war. Bio als Weltanschauung war auch eine Absage an Marken und Märkte, an Industrie und Großhandel: Birkenstock statt Adidas, Tante-Emma-Laden statt Supermarkt!

Einige Kleinbrauereien wie Emmerberg brachten Anfang der 1990er-Jahre erstmals Bio-Biere heraus. Die erste größere Brauerei, die sich dem Thema Bio widmete, war Hirter, wo man allerdings rasch erkannte, dass es gar nicht so einfach ist, ein zertifiziertes Bio-Bier zu brauen. Schließlich braucht man dafür biozertifizierte Gerste, die es damals in Österreich kaum gab. Und auch die Beschaffung von Bio-Hopfen stellte eine Herausforderung dar. Weil die sensible Pflanze gegen Schädlingsbefall besonders empfindlich ist und fast niemand Bio-Bier braute, gab es damals auch (fast) keinen Bio-Hopfen. Doch der Zug in Richtung Bio-Lebensmittel war im Rollen.

Im Gegensatz zum Essen, wo das „Bio“-Label zwar nicht zwangsläufig, aber doch sehr oft mit höheren Qualitäten einhergeht, lässt sich Bio im Bier nicht erschmecken. Mit dem Attribut „naturtrüb“ hat es jedenfalls nichts zu tun. Stammen alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau, kann man jeden Bierstil in Bio-Qualität brauen. Dass die meisten konventionellen Brauereien für ihr „Bio-Bier“ ein naturtrübes Zwickel wählen, hat zumeist damit zu tun, dass es marketingmäßig besonders gut zusammenpasst. Sich ökologisch verantwortlich zu zeigen, haben viele Brauereien in den letzten Jahren in ihr Unternehmens-Leitbild geschrieben. Auch in der Werbung werden reines Wasser und eine unberührte Natur gerne als Synonyme für Bier als Naturprodukt verwendet. Für eine gesetzliche erlaubte Bio-Zertifizierung braucht es natürlich mehr.

Regional oder Lifestyle?

Jahrhundertlang war Bier ein regionales Bio-Produkt. Gebraut wurde mit dem vermälzten Getreide aus der Umgebung. Überall dort, wo sich das Wasser aufgrund seiner Weichheit besonders gut zum Brauen geeignet hat, schmeckte es noch ein bisschen besser. Das bisschen Hopfen, das man zum Konservieren brauchte, hat man entweder selbst angebaut oder zugekauft.

Im 20. Jahrhundert hat sich der Markt für agrarische Produkte zunehmend internationalisiert, was die Modernisierung der Landwirtschaft zusätzlich befeuerte. Kunst-



Nachhaltige Kreislaufwirtschaft und der Erhalt der Artenvielfalt stehen am Stiegl-Biergut im Fokus. Guter Boden, Diversität auf dem Feld ergeben eine breite Sortenvielfalt im Glas mit den Wildshuter Bieren.

Stiegl-Hausbier: Aktuell gibt's „Schneeweißchen und Orangerot“, als Weizenbier nach belgischem Vorbild. stiegl.at



Bei den beiden Schladminger Bio-Biersorten „Bio-Zwickl“ und „Schnee Weiße“ von Braumeister Rudolf Schaflinger kommt der Hopfen aus dem Mühlviertel, die Braugerste und der Brauweizen für das Bio-Braumalz aus Ober- und Niederösterreich.

schladmingerbier.at

Das Thema „Bio“ verließ die alternative Öko-Ecke und eroberte die Mitte der Gesellschaft. Billa und Spar lancierten ihre eigenen Bio-Marken, und auch bei Diskontern wie Hofer oder Lidl wollten preisbewusste Kunden nicht mehr auf Bio-Produkte verzichten. Darauf mussten auch die heimischen Brauereien reagieren. Schließlich wollten auch viele Gastronomen für ihre „Bio-Gäste“ zumindest flaschenweise ein Bio-Bier im Angebot haben. So sind nach Hirter (aktuell mit dem Kellermeister und dem Bio-Hanfbier) nach und nach fast alle größeren Brauereien teilweise zu Bio-Bier-Produzenten geworden. Bei Stiegl wird das Zwickl Paracelus in Bio-Qualität gebraut. Bei Ottakringer ist es das „Bio-Pur“, das ausschließlich als Fassbier für die Gastronomie gefüllt wird. Bei Eggenberger läuft das Bio-Zwickel als „Naturbursch“ durch die Gegend und Zwettler hält mit dem „Hadmar“ der kleinen Schwesterbrauerei Weitra Bräu das Bio-Label hoch. Bei Schremser braut man ein Roggenbier sowie ein naturtrübes Zwickel, in Vorarlberg hat die kleine Frastanzer Brauerei die Bio-Nische für sich erobert. Aber auch ganz im Osten unseres Landes wird biologisch gebraut: Die Golser Brauerei hat mit dem Export Spezial ein ausgewiesenes Bio-Bier im Programm. Als Nischenplayer braut auch das Weingut Meinklang ein Bio-Bier mit eigenem Urkorn-Getreide.

Einen eigenen Weg ist man bei der Brau Union gegangen. Anstatt für jede Marke (Gösser, Kaiser, Puntigamer, Reininghaus, Schwechater, Wieselburger, Zipfer ...) ein Bio-Bier zu entwickeln, hat man die kleine Schladminger Brauerei zur „grünen“ Brauerei gemacht, bei der auch andere ökologische Aspekte wie Energiegewinnung und Verbrauch (Fernwärme-Anschluss, Pellets-Anlage, Mobilität ...) forciert werden. Dass die „grüne“ Brauerei der Brau Union auch im „grünen Herzen“ Österreichs liegt, ist für eine klare Marketing-Strategie von Schladminger natürlich hilfreich.

Vom Radler zum Original

Das Spannungsfeld zwischen erfolgreichem Marketing und langfristiger Ausrichtung der Unternehmensphilosophie kann man nirgendwo so gut beobachten wie der bei der Salzburger Brauerei in Obertrum. Die Marke „Trumer“ wurde von Seppi Sigl (Josef Sigl VII.) ab 1985 konsequent zwischen den beiden Polen „Pilsbier“ und modernem, urbanem Design entwickelt. Die Zweitmarke „Obertrumer Original“ wurde als lokale Spezialität wieder eingeführt, wo man für die engere Umgebung auch Stile wie Märzen und Zwickel braute. Seit 2013 ist mit Seppi Sigl (offiziell Josef Sigl VIII.) die nächste Generation in der Verantwortung, um die Trumer Brauerei zu einem lokal verankerten, verantwortungsbewussten Unternehmen weiterzuentwickeln. Dazu zählt eine freiwillige „Gemeinwohlbilanz“ genauso wie die Mitgliedschaft bei Slowbrewing und den Culturbauern. Die Themen Nachhaltigkeit und „Bio“ sind für Seppi Sigl dabei zwar entscheidende Werte, eine komplette Umstellung auf eine Bio-Brauerei kommt für ihn aus wirtschaftlichen Überlegungen momentan allerdings nicht infrage. „Bio ist für mich keine Frage der Zertifizierung, sondern der Haltung.



Mittlerweile gehören neun Bio-Biere der Frastanzer Familie an

»Oas isch all no ganga, sagt man in Frastanz.«



Das bernsteinfarbene Spezialbier aus Weitra von der Zwettler Brauerei Karl Schwarz

Man könnte ja auch mit Getreide aus Osteuropa und Hopfen aus Übersee ein zertifiziertes Bio-Bier brauen, wenn es nur darum ginge, eine Marktnische zu bedienen. Wir wollen gemeinsam mit Bauern aus der Region ökologische Partnerschaften entwickeln, die dauerhaft funktionieren. Das dauert seine Zeit“, erklärt Seppi Sigl. Mit dem mehrfach ausgezeichneten Obertrumer Bio-Radler ist vor zwei Jahren ein erster großer Wurf gelungen, mit dem Trumer erstmals ein biozertifiziertes Getränk produziert hat. Als nächster Schritt kommt mit dem Obertrumer Original demnächst erstmals ein zertifiziertes Bio-Bier auf den Markt. Die Gerste dafür stammt übrigens vom im Oberösterreich beheimateten Edelbrenner Hans Reisetbauer, der für seine Whiskies auf Gerste von den eigenen Felder setzt. Das gesamte Getreide für eine Brauerei zu liefern, ginge natürlich weit über die Kapazitäten eines einzelnen Bauern hinaus, aber vielleicht wollen sich in den nächsten Jahren ja weitere Getreidebauern der Bio-Philosophie verschreiben. „Wie bei den guten Weinbauern wollen auch wir das Thema ‚Bio‘ nicht marketingmäßig in den Vordergrund rücken, sondern als Haltung leben. Und diese muss Hand in Hand gehen mit regionaler Verankerung und sozialer Verantwortung, die über Generationen funktioniert“, meint Sigl.

Bio in der Craft-Bier-Szene

In der Craft-Bier-Szene spielt „Bio“ als Marketing-Botschaft nur eine untergeordnete Rolle. Das hat mehrere Gründe. Für sehr kleine Brauereien ist der Aufwand der Zertifizierung vielfach zu hoch. Oft werden Herkunft von Getreide und Hopfen ohnehin gesondert angeführt. Außerdem sind bestimmte Aroma-Hopfensorten nur schwer zu bekommen und werden aus dem Ausland (manchmal sogar aus Übersee) importiert. Wenn man sich beim Einkauf noch zusätzlich beschränken würde, indem man ausschließlich biologisch zertifizierten Hopfen verwendet, wäre das mitunter sehr, sehr mühsam. Außerdem brauchen außergewöhnliche Craft-Biere nicht unbedingt ein Bio-Label, um sich in den Augen der Konsumenten als hochwertige Getränke zu positionieren. Und doch gibt es Craft-Bier-Brauer, die aus voller Überzeugung biologisch arbeiten, ohne das in ihren Marketing-Aktivitäten in den Vordergrund zu stellen. Der Bio-Pionier der heimischen Craft-Bier-Szene schlechthin ist Reinhold Barta von der Gusswerk Brauerei in Salzburg. Als er 2007 zu brauen begann, war der Begriff „Craft-Bier“ noch weitgehend unbekannt. Die Positionierung als kleine Bio-Brauerei ermöglichte es Barta, sich über die Bio-



»Wir verkaufen kein Bio-Bier. Wir brauen gutes Bier in Bio-Qualität«

- REINHOLD BARTA / GUSSWERK -



»Bio ist für mich keine Frage der Zertifizierung, sondern der Haltung.«

- SEPPI SIGL -



»Umwelt- und Naturschutz liegen in der DNA eines jeden Brauers«

- TOBIAS FRANK / BRAUMEISTER & GESCHÄFTSFÜHRER -

Nachhaltig innen wie außen: Das neue Ottakringer Bio-Zwickl komplett aus biologischen Rohstoffen in der braunen Mehrwegflasche & im Fass. ottakringerbrauerei.at

Shops eine verlässliche Vertriebschiene aufzubauen. Die Philosophie ist geblieben, doch längst haben sich die Gusswerk-Biere auch ohne den Verweis auf „Bio“ zu einer Marke entwickelt, die auch im Supermarkt und der Gastronomie geschätzt wird.

Vom Stiegl Paracelsus war schon kurz die Rede. Bei seinen Wildshuter Bieren geht Stiegl-Chef Heinrich Dieter Kiener noch einen Schritt weiter. In Wildshut werden auch seltene Getreidesorten angebaut und selbst gemälzt. Hier darf auch experimentiert werden, denn die nur im kleinen Maßstab gebrauten Spezialbiere sind immer rasch ausverkauft. Um den Durst aller Österreicher zu stillen, sind Produktionsbedingungen wie auf Gut Wildshut, wo man übrigens auch übernachten und essen kann, nicht möglich. Und doch ist es mehr als nur ein nostalgischer Blick in die Vergangenheit, wenn man auf Gut Wildshut mit Bieren anstoßen kann, deren Getreide auf den umliegenden Feldern gewachsen ist.

Trendumkehr auch bei den Jungen

Wenn man die Entwicklung am weltweiten Biermarkt während der letzten Jahrzehnte beobachtet, so war diese vom Zusammenschluss immer größerer Brauereien geprägt. Die kleinteilige heimische Bierlandschaft erschien eine Zeit lang fast anachronistisch. Wieso suchen derartige Nischenanbieter mit zusätzlichen Bio-Bieren also eine weitere Nische in der Nische? Erfreulicherweise scheint es, dass die Entwicklung des Biers von einer regionalen Spezialität hin zu globalen Lifestyle-Marken, die Großevents wie Fußball-WM, Champions League, Olympische Spiele und Ähnliches sponsern, ihren Zenit überschritten hat. Zwar findet man auch in Österreichs Supermärkten Weltmarken wie Becks, Corona, Heineken oder Guinness, aber von einem unvermeidlichen Siegeszug, wie er noch vor zehn Jahren zu drohen schien, sind wir weit entfernt. Auch jüngere Konsumenten, die für die Brauereien besonders interessant sind, lassen sich von globalen Marketing-Botschaften immer weniger verführen. In der traditionellen Gastronomie ist der Trend zu Bieren aus der Region noch stärker ausgeprägt. Manchmal wird das Bekenntnis zur Region eben noch mit einem Bio-Label unterstrichen. ●

bier news



Bierviertel Cuvée 2021

Um den treuen Bierviertel-Unterstützern zu danken, haben sich die Mitglieder des Vereins Bierviertel wieder zusammengetan und die vierte Auflage kreiert. Der Verein, der aus der Braucommune in Freistadt, der Privatbrauerei Hofstetten, der Stiftsbrauerei Schlägl und „Schiffner Bierspezialitäten“ mit Karl Schiffner vom Biergasthaus Schiffner in Aigen-Schlägl besteht, hat seine Protagonisten: Freistädter Imperator, Schlägler Kristall, Hofstettner Granit und Schiffner Dinkelbier wieder zur Spezialität mit einem ausgeklügelten Mischungsverhältnis balanciert. Durch die Kombination von vier Bieren will man zeigen, wie wunderbar sich die Aromen kombinieren lassen, um ein einzigartiges Geschmackserlebnis zu kreieren. Die Harmonie der „Bierviertler“ spiegelt sich hier deutlich wider und steigert die Trinkfreude. Wohl bekomm's. Hoffentlich bald wieder in der Gastronomie. ●

Biermärz 2021

Gasthäuser und Restaurants geschlossen, Brauereiführungen abgesagt: Aber noch lange kein Grund, den Kopf in den Sand zu stecken. Mit launigen Bier-Podcasts, virtuellen Verkostungen und Bierboxen zum Daheim-Genießen wurde die Durststrecke bei den Brauern geschickt überbrückt. ● bierregion.at // bierpodcast.at



Die Brauer der Bierregion Innviertel (v. l.): Alexander Schiemer (Woigartlbräu, Schalchen), Johann Kieslinger (Wenzl Privatbräu, Wernstein), Claus Wurmhöringer (Privatbrauerei Wurmhöringer, Altheim), Josef Niklas (Brauerei Ried, Ried im Innkreis), Manfred Schauercker (Kanonenbräu, Schärding), Wolfgang Vitzthum (Privatbrauerei Vitzthum, Uttendorf), Matthias Schnaitl IV. (Privatbrauerei Schnaitl, Gundertshausen), Martin Erlinger (Brauerei Pfesch, Treubach), Hans Hofer (Trappistenbrauerei Stift Engelszell, Engelhartzell), Günther Preishuber (Privatbrauerei Aspach).

TROCKEN GEDAMPFT

Haben Sie schon Ihren Trockendampfsauger? ●

Die hohen Temperaturen von 160 bis 185° C eliminieren Mikroorganismen, Keime, Parasiten und Milben. Der Dampfstaubsauger saugt, wischt und desinfiziert Böden, Wände, Arbeitsflächen, Sanitärbereiche und Teppiche und entfettet auch Dunstabzugshauben, Decken, Öfen, Kühlschränke usw. – in Übereinstimmung mit der HACCP-Norm! Die Reinigung mit trockenem Dampf (nur ca. 5 % Wasser) spart bis zu 80 % Reinigungsmittel ein. ●



„Sie wollen mehr über den Trockendampfsauger wissen, bevor Sie kaufen? Ich zeige Ihnen gerne, wie trocken Dampf sein kann und wie effektiv Sie damit gleichzeitig saugen, reinigen, desinfizieren und entfetten – kostenlos und unverbindlich.“

Henk ter Horst
TCE-Österreich

(Weil ich oft gefragt werde – Henk ist mein Vorname)

+43 664 755 01 945
info@thecleanexperience.at
www.thecleanexperience.at

Finden Sie uns auch auf:



 **The Clean Experience**
Dampfspezialist

JE SUIS CROISSANT AUX NOUGAT

Haubis Nougatcroissant mit Zotter Nougat ist ein Erfolgsprodukt. Die Macher Anton Haubenberger (die Hülle) und Josef Zotter (die Fülle) philosophieren über eine vielversprechende wirtschaftliche Zukunft. ● Text: Peter Eder // Fotos: Haubis; Zotter-Schokolade / Heinz Tesarek



Familie Haubenberger arbeitet schon seit Jahren mit Josef Zotter – so lange, dass keiner weiß, wie lange eigentlich; ein Zeichen für unkomplizierte Zusammenarbeit. Schon damals hatte Zotter hohe Bio-Ansprüche und Bedenken ...

JOSEF: Ich wusste ja noch nicht, wie ihr die Dinge auf den Boden bringen könnt. **ANTON:** Du meinst, wie konsequent wir in unseren Umsetzungen sind? Da gibt's für uns keine Kompromisse. Wir machen nur das, wovon wir überzeugt sind. **JOSEF:** Brot hat ja gerade eine unglaubliche Renaissance. Allein die Menschen, die begonnen haben, zu Hause zu backen. Wer dafür ordentliche Rohstoffe einkauft, fragt sich früher oder später automatisch, wie eine Semmel für 30 Cent möglich ist. **ANTON:** Ein neues Preisbewusstsein bringt das Selberbacken bestimmt. Aber auch ein Gefühl dafür, was ein sorgsam gepflegter Natursauerteig ist. Wir sind ja laufend am Erweitern unseres Natursauer-Angebots. Darin steckt ein Riesenpotenzial. **JOSEF:** Und genau die Ehrlichkeit, die die Leute heute suchen. Mir ist aufgefallen, dass die Leute, die jetzt zu uns in den Shop kommen, behutsamer wählen, genauer hinschauen und gezielter kaufen. **ANTON:** Ich bin überzeugt, dass die Wertschätzung für Lebensmittel gestiegen ist. Das Bedürfnis nach Sicherheit ist in den letzten Monaten allgemein gewachsen. Darum werden wir auch nicht müde zu erzählen, was in unseren Produkten steckt. **JOSEF:** Und das Beste ist: Die Botschaft kommt mehr und mehr an. Wir haben mit

„Mit dem Bio-Safran von Bernhard Kaar aus Dürnstein schmeckt es voll, rund und ausgewogen.“
ROMAN KRONBERGER, HAUBIS PRODUKTENTWICKLUNG



„Unser Erfolg hängt stark mit der Ethik zusammen, die wir über alle unsere Entscheidungen stellen.“
– ANTON HAUBENBERGER –

„Es ist nach wie vor eine Freude, mit einem österreichischen Produzenten zu arbeiten, der eine ähnliche DNA hat wie wir.“
– JOSEF ZOTTER –

unserem „Bean-to-Bar“, also „von der Kakaobohne bis zur Schokoladentafel“ ein Bewusstsein für einen transparenten Produktionsprozess geschaffen. **ANTON:** Genau wie wir mit unserem „100% Getreide und Mehl aus Österreich“. Euch ist nicht egal, was eure Kakaobauern für ihre Arbeit bezahlt bekommen, und wir schauen auf einen fairen Preis für unsere Rohstofflieferanten. Außerdem achten wir auf Transparenz. Die Rückverfolgbarkeit wird immer wichtiger.

JOSEF: Apropos, wie geht's euch mit eurer Erlebniswelt? **ANTON:** Fürs Haubiversum hat das erste Corona-Jahr ein Umdenken gebracht. Früher haben wir uns stark an den Besucherzahlen gemessen. Mit etwas Abstand betrachtet, wollen wir noch mehr bieten und noch mehr Begeisterung wecken. Vor allem die Aktivitäten für Kinder sollen deutlich ausgebaut werden. Unser genialer Spielplatz ist da erst der Anfang. **JOSEF:** Outdoor ist momentan sowieso der beste Plan. Unser Essbarer Tiergarten bringt uns derzeit extrem viel Zulauf. Und für die Verkostungen haben wir – Hygiene verpflichtet – neuerdings einen Roboterarm installiert. **ANTON:** Verteilt der auch deine berühmte Mehlwurm-schokolade? **JOSEF:** Die war natürlich in erster Linie Provokation. Niemand braucht eine Würmerschokolade. Aber die Diskussion, die dahintersteckt. Und ein intensives Nachdenken darüber, wie unsere Wirtschaft in Zukunft ausschauen soll. Eigentlich mache ich ja lieber schöne Produkte, die schön verpackt sind. **ANTON:** Zum Beispiel für unseren handtourierten Plunderteig? **JOSEF** (lacht): Du sagst es! ● haubis.com // zotter.at



Jetzt neu:
mehr Inhalt
in der 200 ml
Flasche

VELIMIR ET GAUDIUM

„Velimir et gaudium“ hat frei übersetzt die Bedeutung: großer Friede und Freude. Besser kann ein Blick in die Küche des Gaudiums nicht beginnen. Das Gaudium wird mit Freude dafür sorgen, dass die Schlafstadt Münchendorf bei Wien aufgeweckt in die kulinarische Zukunft schmecken kann. ● Idee: Werner Redolfi, Profiküchen-Planer und -Berater / Text: Peter Eder / Fotos: Otto Michael



»Es war eine rasche und gute Ausführung. Wir können GTA nur weiterempfehlen.«

- PATRICK HOPF -



Breit aufgestellt: Im Gaudium kann man sich nicht nur im Restaurant mediterranen Genüssen hingeben, in der integrierten Greisslerei gibt es feine Spezialitäten und „Ready to cook“-Speisensets zum Mitnehmen.

Mit einer großen Portion Kultur im Konzept überzeugt Patrick Hopf schon jetzt seine Gefolgschaft. Der alte Hase, den es nach Stationen wie Rigi, Meinel am Graben oder dem Kamel nun nach Münchendorf verschlagen hat (satirische Geister meinen sogar geprügelt), weiß, dass es überall ein harter Job ist, Genuss und Lebensfreude zu verkaufen, wenn man's nicht kann. Als Gastroprofi antwortet er auf die Frage, warum Münchendorf: Warum nicht?

Und tatsächlich folgt Hopf einem Trend, den uns die letzten Monate beschert haben. Denn die vielen Pendler werden viel weniger pendeln, als das bis vor „C“ noch der Fall war. Sie werden von ihren Homeoffices aus ins Gaudium „umfallen“ können, um über den regionalen Tellerrand zu blicken. Und die, die Hopf kennen, werden ohnehin kommen. Hopf hat sich fürs Gaudium von den mediterranen Küchen westwärts von Italien ausgehend begeistern lassen. Er bietet seinen Gästen italienische, französische, spanische und portugiesische Küche an. Als Foodie im Herzen zielt sein Konzept aber nicht auf die Sterne- und Hauben-Küche ab, sondern auf die kleinen, feinen Küchen, in denen die Mama steht und kocht, „wie es sich gehört“. Mit dieser Idee war auch der Name Gaudium schnell gefunden, denn alle Sprachen dieser Länder sind lateinischen Ursprungs, und allen gemeinsam ist die Freude am Essen und Trinken, die man nun auch in Münchendorf pflegen kann.



„Die steigenden Rohstoffpreise werden der Profiküche mehr Qualität bringen. Denn eine saubere Planung und Ausführung sowie hochwertige Geräte garantieren, dass die Küche länger hält.“

- WERNER REDOLFI -



Wow-Effekt: Das Restaurant-Logo – gelasert und LED-hintergrundbeleuchtet.



„Nachdem wir den Auftrag kurzfristig im Dezember 2020 erhalten haben, hat unser Projektteam eine Meisterleistung vollbracht und die Küche bis Februar 2021 fertiggestellt. Der STAHL-Kochblock mit fugenloser Abdeckung und Hygieneunterbauten bildet dabei das Herzstück der neuen Küche.“

- VELIMIR SEVER -

»Lasset uns kneten.«

- KÜCHENCHEF DOMINIK KRELLER -

Die eigentliche Küche des Gaudiums – also der Raum, in dem Hand angelegt wird –, hinter den Schwingtüren, verdient besondere Beachtung. Denn was dort steht, hätten viele Mamas im mediterranen Westen gern in ihrer Küche stehen. Allein der Herdblock, der vielen hartgesottenen Küchenchefs die Freudentränen übers Gesicht laufen lassen würde, ist fugenlos ein Zeichen großer Wertschätzung für den Berufsstand. Deutsche Stahlqualität blitzt einem da aber nicht nur vom Herd entgegen, sondern aus der ganzen Küche. Auch am hintersten Winkel wurden Fugen verschweißt, um höchsten Hygieneanforderungen zu genügen. Ecken und Kanten wurden,

wo nötig, abgerundet, um den Küchenhandwerkern nichts in den Weg zu legen. Mit dieser Küche wurden nicht nur Normen eingehalten, sondern neu definiert und vorweggenommen. Sogar die Drehregler sind aus einem Stahl-Guss und runden die hochprofessionelle Gaudium-Küche fast ab. Wenn da nicht noch ein Güpferl draufgelegt worden wäre. Das Logo des Gaudiums, das „G“, findet sich nämlich aus Stahl gelasert und mit LED hintergrundbeleuchtet am Kopf des Herdblocks. Als Küchenchef Dominik Kreller das sah, entfuhr ihm ein „Lasset uns kneten“, und das Gaudium-Hausbrot begeistert seitdem auch die Gäste, die sich etwas aus der Greisslerei mit nach Hause holen.

Geplant hat die Küche Werner Redolfi, kongenial ausgeführt wurde sie von der GTA unter Federführung von Velimir Sever, der mit Meiko die Gaudium-Küche mit State-of-the-Art-Küchentechnik veredelte. Das verarbeitete Stahlblech ist deutsche Wertarbeit und kommt vom Schwesterunternehmen der GTA, der deutschen Firma Stahl. ◆



Eine Haube fürs Gaudium

Eine Haube hat das Gaudium schon – den Meiko I Clean H Haubenspüler. Sanft antippen reicht – und Sesam öffnet und schließt genauso lautlos, zuverlässig und ohne Anstrengung. Mit dem Haubenspüler zeigt man seine Haltung gegenüber seinen Mitarbeitern, die dank des Ergonomie-Konzeptes lange ihre Haltung bewahren können. Kein beschwerliches Be- und Entladen mehr, keine Drehbewegungen, keine unnötigen Wartezeiten, kein Bücken und Beugen. Die M-iClean H Haubenspülmaschine schont neben der Gesundheit auch das Zeitkonto und schafft so noch attraktivere Arbeitsplätze. Mit „Nie wieder Nachpolieren“ schafft Meiko attraktive Hygienekompetenz nicht nur bei

Trinkgläsern. Ein Meiko-Gläserspüler amortisiert sich sprichwörtlich im Handumdrehen, weil das Polieren wegfällt und mehr Zeit für den Gast bleibt. In der Küche bietet Meiko den Trockentisch optional an, für noch schnelleres hygienisches Aus- und Einräumen des Geschirrs.



WER & WO

Gaudium

Am Triestingpark 1 / Top G
2482 Münchendorf
office@restaurant-gaudium.at

Streetfood & ToGo:

Dienstag bis Donnerstag 13.00 – 17.30 Uhr
Freitag und Samstag 11.00 – 18.00 Uhr

Greisslerei:

Dienstag bis Freitag 11.00 – 19.00 Uhr
Samstag 11.00 – 18.00 Uhr
restaurant-gaudium.at



Kompetenz seit über 100 Jahren

DER KÜCHEN KOMPLETT AUS-STATTER

gt-austria.com

Wir sind gaaabn total

ZWEI WÄLDER, DIE GANZ WIEN ERSCHÜTTELN

Lukas Bereuter ist ein gastronomischer Quereinsteiger, der sein erstes Lokal „Tonstube“ gemeinsam mit seinem Kumpel Matthias Kappauer als lässigen Treffpunkt für Vorarlberger Freunde gegründet hat. Das ist knapp zehn Jahre her. Heute sind die beiden Bregenzerwälder mit ihrem Unternehmen Ludwig & Adele respektierte Größen der Wiener Gastro-Szene. ● *Text: Wolfgang Schedelberger*

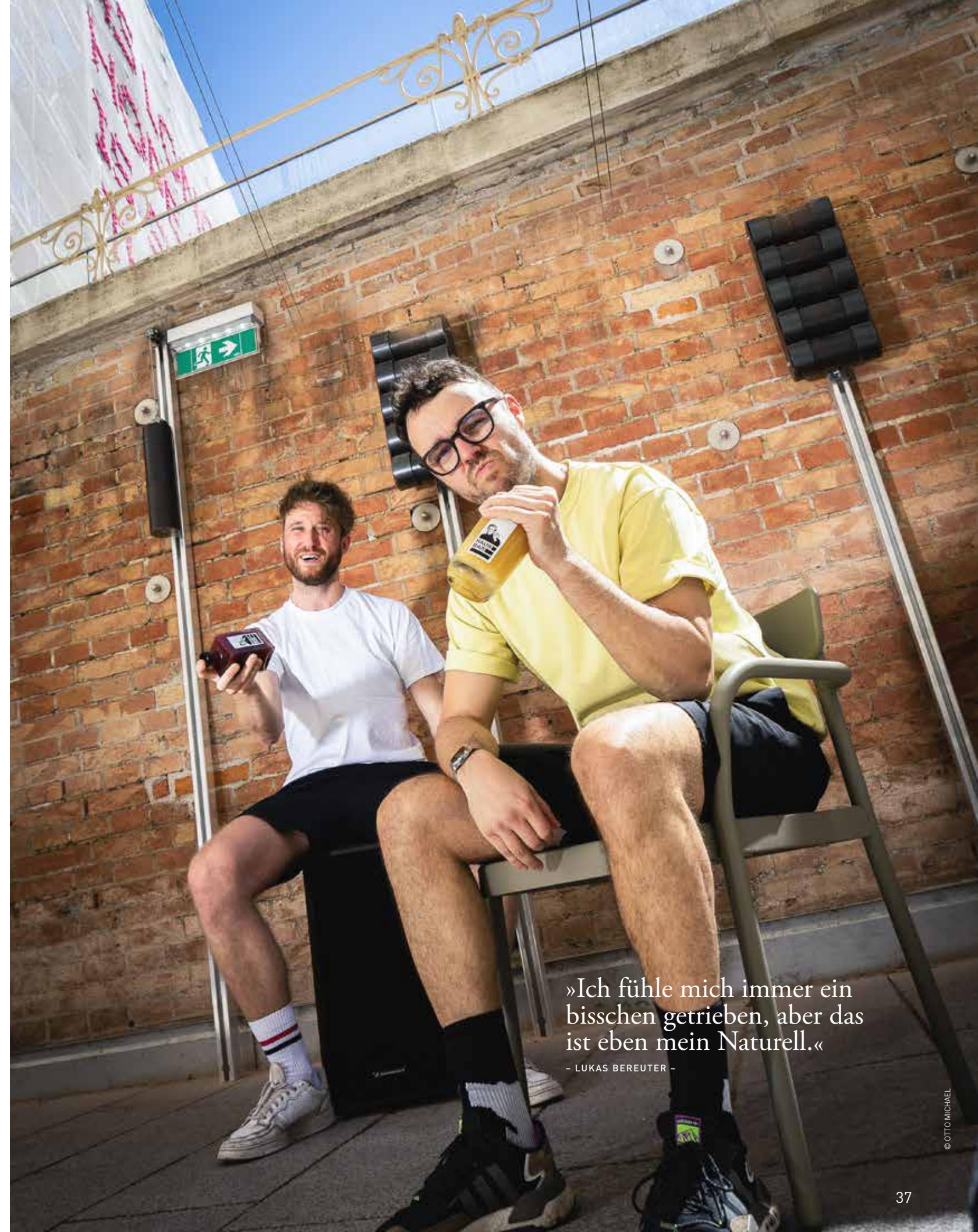
Lukas Bereuter und Matthias Kappauer sind die beiden Masterminds, die sich hinter dem Namen Ludwig & Adele verbergen. Unter diesem Namen kennt man die beiden nicht nur als Betreiber eines angesagten Café-Restaurants im Wiener Künstlerhaus. Sie haben auch jahrelang die Gastronomie im Porgy & Bess und im Wien Museum betrieben. Sie haben auch ein Gastspiel am Badeschiff am Wiener Donaukanal gegeben und die Rauch Juice Bars des Vorarlberger Fruchtsaft-Herstellers operativ übernommen. Außerdem haben sie ein Catering-Unternehmen aufgebaut, das bei Kulturveranstaltungen von klein bis ganz groß (Donauinselfest) stets für gute Stimmung sorgt. Angefangen hat alles mit der kleinen Studentenkneipe „Tonstube“ im sechsten Bezirk, die ihnen bis heute viel Spaß macht.

Der Lockdown im März 2020 war für alle Gastronomen ein Schock. Doch wenn man wenige Tage vor der Eröffnung einer Bar steht, ist es wohl besonders schlimm gewesen, oder?

Lukas Bereuter: Ja, es war ein Schock. Aber wir sind in keine Schockstarre verfallen. Wir haben in kürzester Zeit das Konzept verändert. Eigentlich wollten wir im Untergeschoß des Künstlerhauses eine Cocktail-Bar mit lässiger Musik aufsperrn, aber dass die Nachtgastronomie länger geschlossen bleiben würde, war uns schnell klar. Also haben wir die Hausbar in unser erstes „Fine Dining“-Restaurant umgewandelt. Und dann wurden wir auf Anhieb mit drei Gault-Millau-Hauben ausgezeichnet. Das war eigentlich unglaublich, obwohl wir gewusst haben, dass wir mit Oliver Mohl einen großartigen Koch im Team hatten. So hatten wir zumindest einen tollen Sommer und einen recht erfolgreichen Herbst, bis wieder alles geschlossen wurde. Bei uns kam noch dazu, dass im Frühling 2020 endlich der immer wieder verzögerte Abschluss der Renovierungsarbeiten am Künstlerhaus abgeschlossen war. Nach dreieinhalb Jahren Baustelle dachten wir, dass es endlich richtig losgehen kann. Aber daraus wurde nichts.

Wie steht man als Gastronom über drei Jahre Baustelle durch?

In dem man breit aufgestellt ist. Wir haben damals noch das Porgy & Bess und das Wien Museum gastronomisch betrieben. Außerdem konnten wir das Cateringgeschäft, das sich am Anfang nur auf kleinere Kulturveranstaltungen beschränkt hatte, extrem ausweiten. Wir haben den Zuschlag für die Events in der Ottakringer Brauerei bekommen und dann auch einen Großbereich beim Donauinsel-



»Ich fühle mich immer ein bisschen getrieben, aber das ist eben mein Naturell.«

- LUKAS BEREUTER -



Unverhofferter 3-Hauben-Koch Oliver Mohl



© OTTO MICHAEL

Und hopp: Lukas Bereuter, gestützt von Partner Matthias Kappauer und Barchef Max Schön.



© MOHL

fest bespielt. Adam Gortvai, der das jahrelang alleine gemacht hatte, wollte uns dabei haben. Außerdem haben wir mit der Vorarlberger Firma Rauch das Juice-Bar-Konzept weiterentwickelt und den Roll-out weiter vorangetrieben. Heute gibt es schon 15 Rauch Juice Bars in Österreich, Deutschland, Italien und Serbien.

Zu sagen, dass man „breit aufgestellt“ ist, ist eine ziemliche Untertreibung. Wie schaffst du es, alle Bälle in der Luft zu halten? Und wie sind diese Aktivitäten organisiert? Gibt es eine Dachgesellschaft, in der alles zusammengefasst ist, oder handelt es sich um lauter Einzelunternehmen mit unterschiedlichen Beteiligungen?

Es gibt mehrere Gesellschaften, aber es sind immer nur Matthias und ich dabei. Wir haben auch keine stillen Partner oder Ähnliches. Allerdings haben wir in den letzten Jahren ein Führungsteam mit Niki Tomic, Moritz Mayr und Oliver Mohl geschaffen, damit wir schneller zu guten Entscheidungen kommen. Wir haben ein wöchentliches Meeting, wo alles Wichtige besprochen wird. Flache Hierarchien sind zwar wichtig, aber natürlich muss man sich organisatorisch gut aufstellen, um Doppelgleisigkeiten und leere Kilometer zu vermeiden, wenn man einen Betrieb mit einer gewissen Größe erfolgreich führen will. Wir haben sogar noch die Zeit gefunden, in der Lerchenfelder Straße das Käsmann

»Gastronomie ist ein Teamsport. Gemeinsam kann man viel bewegen.«

- LUKAS BEREUTER -

aufzusperren, wo wir gut gereiften Bergkäse aus dem Bregenzerwald und ein paar einfache Take-away-Gerichte verkaufen. So haben wir auch während des Lockdowns ein paar Gäste begrüßen können, weil uns der Kontakt zur Außenwelt schon ein bisschen gefehlt hat.

Jetzt geht es in der Gastronomie endlich wieder los, wenn auch mit der vorgezogenen Sperrstunde um 22 Uhr. Die Hausbar bleibt also weiterhin als Fine-Dining-Restaurant erhalten?

Das werden wir auch weiterhin so machen, weil es bei unseren Gästen extrem gut angekommen ist. Allerdings wollen wir in Zukunft das Lokal nach dem Abendessen



© RAINER FEHRINGER

Kunst ist für Lukas Bereuter sehr wichtig. Privat liebt er seine Geige.

schon zu einer richtig lässigen Bar machen, in der sich die Wiener die Nächte um die Ohren schlagen können, sobald das wieder erlaubt ist. Wir haben ja keine Nachbarn und können bis um fünf Uhr früh Party machen.

Um diese Uhrzeit steht der Chef schon wieder auf ...

Genau. Ich bin ein echter Frühausteper. Ich komme einfach besser durch den Tag, wenn ich vor den anderen anfangen kann. Zuerst erledige ich alles, was mit den Rauch Juice Bars zu tun hat, dann arbeite ich Dinge ab, die vom Vortag offen geblieben sind. Und dann bereite ich mich auf die Agenda des Tages vor. So kann ich Stress weitgehend vermeiden.

Morgensport ist nichts für dich?

Ich gehe lieber am Abend laufen. Das mache ich praktisch jeden Tag. Da bekomme ich den Kopf frei und kann den Tag noch einmal Revue passieren lassen. Ich nenne das „Auslaufen“. Für mich ist es total wichtig, regelmäßig Sport zu machen, damit ich meine Batterien aufladen kann.



Bei uns liegt Backtradition in der Familie. Seit 1902.



»Seit Generationen geben wir das Wissen um die österreichische Backtradition weiter. Dieses Wissen fängt bei den besten Zutaten an und zeigt, wie sorgsam man mit ihnen umgehen muss, um das beste Brot zu backen.«

Anton Haubenberger
ING. ANTON HAUBENBERGER



Besuchen Sie uns in unserer Brot-Erlebniswelt „Haubiversum“

Täglich geöffnet,
5 Minuten von der A1-Abfahrt Ybbs,
Kaiserstraße 8, 3252 Petzenkirchen
t 07416/503-499, www.haubiversum.at



© RAINER FEHRINGER (ALLE)

Käsmann

Lerchenfelder Straße 85 / 1070 Wien
FR & SA, 10.00 bis 18.00

kaesmann.at

Ein Tante-Emma-Laden, in dem es feine Sachen gibt. Neben dem DIY Käsknöpfle-Kit, hochwertigem Bregenzerwälder Bergkäse (aufgrund der Herkunft des Vorarlberger Kollektivs), Chutneys, Eintopf, Sirupe, Suppen, Granola, Cocktails to go und vieles mehr.

»In Krisenzeiten hilft es, breit aufgestellt zu sein.«

- LUKAS BEREUTER -

Eigentlich hast du ja etwas Künstlerisches studiert und bist in die Gastronomie eher zufällig hineingerutscht. Seither gleicht dein Weg der Geschichte vom Hans im Glück. Du eilst von Erfolg zu Erfolg. Was ist dein Erfolgsgeheimnis?

Es ist nicht immer alles so rosig, wie es scheint. Wir haben viele Fehler gemacht und auch reichlich Lehrgeld bezahlt, aber darüber soll man rückblickend nicht klagen. Das gehört dazu. Ich schaue lieber nach vorne. Wenn es ein wirkliches Erfolgsgeheimnis gibt, dann hat es wohl mit der Partnerschaft mit Matthias zu tun, weil wir uns einfach großartig ergänzen. Matthias hatte dank seiner Ausbildung in der Villa Blanca in Innsbruck eine gastronomische Ausbildung und ist bei uns auch heute für alle gastronomischen Belange bei Ludwig & Adele verantwortlich. Bevor größere Entscheidungen anstehen, überlege ich lange und lasse mich auch beraten. Ich habe vor sechs Jahren das große Glück gehabt, den Ottakringer-Chef Sigi Menz kennenzulernen. Er ist ein väterlichen Freund und Mentor geworden. Ich fühle mich fit und arbeite viel und gerne. Und dann habe ich in den entscheidenden Momenten wohl auch immer eine Portion Glück gehabt.

Wieso betreibt ihr die Tonstube immer noch? Mit mittlerweile 35 Jahren seid ihr dem Studentenleben ja schon langsam entwachsen, und verglichen mit den anderen Lokalen handelt es sich doch um ein recht kleines Geschäft, oder?

Wir lieben die Tonstube nach wie vor. In keinem anderen Lokal steckt so viel Herzblut und auch jede Menge Schweiß, weil wir den damaligen Umbau in Eigenregie gemacht haben. Dass unsere Gäste mittlerweile deutlich jünger als wir sind, passt uns ganz gut, weil wir dort immer wieder Mitarbeiter fürs Catering-Geschäft rekrutieren können. Das Einzige, was sich geändert hat, ist, dass ich zu später Stunde nicht mehr selbst hinter der Bar stehe. Außerdem haben wir unser Büro genau über dem Lokal. Wir leben also mit der Tonstube wirklich mit. ●

Entspannt führen: Matthias Kappauer, Moritz Mayr und Niki Tomic



© L&A



WER & WO

Restaurant & Catering Ludwig & Adele

Im Künstlerhaus Wien
Akademiestraße 13 / 1010 Wien
MO bis FR 12.00 bis 15.00, 17.30 bis 22.00
Mittagsmenü von 12.00 bis 14.30
SA & SO 10.00 bis 22.00
Brunch 10.00 bis 15.00
ludwigundadele.at

Hausbar

Fine Dining & Cocktails
Karlsplatz 5 / 1010 Wien
hausbar-wien.at

Tonstube

Laimgrubengasse 5 / 1060 Wien
Sympathisch, kleines Beisl zwischen Bar und Club ums Eck beim Naschmarkt.



Professionelle Spültechnik



Qualität schafft Freundschaft

Hans Reisetbauer
Reisetbauer Qualitätsbrand
Axberg Oberösterreich



Die neue M-iClean U

Schnellere Spülabläufe, dampfproduziertes Arbeiten, schnelleres Trocknen, kein Nachpolieren von Gläsern, niedrigere Betriebs- und Wartungskosten und mehr Hygiene. www.meiko.at

genüsse



Sortenreich

Roter ACE und Drachenfrucht-Pink-Guave, die als Limited Edition letztes Jahr exklusiv in der Gastronomie eingeführt wurden, beleben das vielfältige Sortiment von PAGO neu. Süß-säuerliches für die Getränkekarte. pago.at



Natürlich guat

Im Zillertal ist die Weiterentwicklung der Midi's, alkoholfreier Premium-Limonaden und Fruchtsäfte, gelungen. Mit Ingwer naturtrüb und Zitrone naturtrüb BIO ist der Apfelsaft gespritzt naturtrüb nun nicht mehr allein im Angebot. Natürlich guat! zillertalbeer.at

Goodie limitiert

Die Great Taste BBQ Box von Curtice Brothers mit sechs Grillsaucen und dem Saucenlöffel von Villeroy & Boch, mit dem sich auch der letzte Rest aus jedem Glas holen lässt. Ein perfektes Teil zum Einstellen am Gästetisch zum Grillabend. curticebrothers.de

GUSTO GUERRILLA

Am 22. Mai Radfahren, nachhaltig genießen und dabei heimische Wirte unterstützen. Bis zu 300 Teilnehmer können mit dem Rad oder den Öffis kulinarische Geheimtipps in Wien entdecken. Dafür haben sie sieben Stunden Zeit. Die Betriebe werden auf eigene Faust mittels Google-Maps-Routen aufgesucht. Zutritt gibt's mit dem Festivalband. gustoguerilla.at



pasta la vista

Sie ist mal feurig und mal sanft gestimmt. An manchen Tagen zieht sie alle Blicke auf sich, und dann gibt es wieder Tage, da hält sie sich eher bedeckt – etwa unter einer knusprigen Käseschicht. Nichts ist so facettenreich wie die Pasta. Deshalb sorgt sie bei Gastronomen wie Gästen gleichermaßen für Glücksgefühle. Das weiß auch das Handelshaus Wedl und reagiert auf die rege Nachfrage mit einem umfassenden Sortiment von frischer Pasta aus Süditalien bis hin zu exotischen Udon-Nudeln aus Japan. Eben alles, was das kulinarische Herz begehrt. wedl.com

kalb rosé

Transgourmet geht den nächsten Schritt in Richtung Nachhaltigkeit und Tierwohl. Gemeinsam mit der ARGE Rind wird ein heimisches Qualitätsfleischprogramm für Kälber etabliert. Unter „Kalb Rosé“ wird künftig zu 100 % heimisches Kalbfleisch mit dem AMA-Gütesiegel vermarktet. Beste Fleischqualität aus kleinstrukturierter Landwirtschaft, ohne Tierleid durch den Wegfall langer Transportwege, und eine neue Einkommensquelle für heimische Kälbermastbetriebe sollen nun an die Gastronomie mittels Aufklärungsarbeit vermittelt werden. Ein Kalbsschnitzel (170 Gramm) hat umgerechnet einen Aufpreis von nur 30 Cent. Und Kalbfleisch von artgerecht gefütterten Tieren ist rosa, falls es eine Frage sein sollte. transgourmet.at



wahrhafte grÖße

Da immer mehr Gäste ihre Trinkgewohnheiten verändern und größere Portionen genießen wie mit verschiedenen Mixern experimentieren, um sie mit ihren Lieblingsspirituosen zu kombinieren, regiert Fentimans mit mehr Inhalt. Die botanisch gebrauten Tonics und Mixer des britischen Traditionsunternehmens Fentimans sind nun in der 200 ml Glasflasche bei elf Sorten erhältlich. „Die perfekte Lösung für die Anforderungen der Gastronomie zum Wohl für das beste Trinkerlebnis“, so Ammersin Import-Manager Mathias Posch, der auch auf das bessere Preis-Leistungs-Verhältnis verweist. ammersin.at

ÜBERFLIEGER MIT BODENHAFTUNG

Jedes Monat ein anderes Menü – und das seit knapp 20 Jahren. Dass Ikarus-Küchenchef Martin Klein auf seiner spektakulären Bühne jedes Monat einem anderen internationalen Kollegen die Hauptrolle überlässt, kratzt an seinem Ego keineswegs. Dafür macht ihm sein außergewöhnlicher Job im Salzburger Hangar-7 einfach zu viel Spaß. ● *Text: Wolfgang Schedelberger // Fotos: Rainer Fehringer*

Lust & Leben: In Zeiten von Reisebeschränkungen erscheint der Besuch eines Restaurants mit laufend wechselnden Gastköchen besonders reizvoll. Gleichzeitig gelten die Reisebeschränkungen ja auch für Ihre Gastköche. Wie sehr mussten Sie das Gastkoch-Konzept in den letzten 15 Monaten adaptieren?

Martin Klein: Die Pandemie ist ein globales Phänomen, auch wenn verschiedene Länder sehr unterschiedlich darauf reagieren. Während des ersten Lockdowns im Frühling 2020 war es noch recht einfach. Wenn überall alles zu ist, braucht man sich keine großen Gedanken darüber zu machen, ob ein Koch nun kommen kann oder nicht. Wesentlich schwieriger war es in den Monaten dazwischen, als wir einen fast normalen Sommer hatten und wir dann ab November doch wieder für ein halbes Jahr zusperren mussten. Eigentlich wollten wir Angel León aus Andalusien ja bereits im letzten Jahr hier haben, jetzt kommt er hoffentlich im November 2021. Normalerweise läuft die Planung bis zu zwei Jahre im Voraus, aber daran ist momentan nicht zu denken.

Wie machen Sie es jetzt?

Wir haben unser Konzept entsprechend adaptiert. Wenn wir offen haben dürfen, können wir unseren Gästen immer etwas Außergewöhnliches bieten. Im vergangenen Sommer haben wir im Juni mit einem „Best of“ begonnen, im Juli den Drei-Sterne-Koch Marco Müller aus Berlin zu Gast gehabt, im August – wie schon langjährige Tradition – unser eigenes Team präsentiert. Dann folgten Paul Stradner und Jean-Georges Klein vom franzö-



WER & WO

Martin Klein

Martin Klein kam 1976 in Straßburg auf die Welt und hat die Liebe zu gutem Essen und Trinken quasi mit der Muttermilch aufgenommen. Nach seiner Lehrzeit im Elsass ging er 1996 ins Restaurant Wielandhöhe in Stuttgart (1 Stern) und 1998 zu Christian Jürgens ins Marstall nach München. 2003 war er als rechte Hand von Roland Trettl bei der Eröffnung des Restaurants Ikarus im Salzburger Hangar-7 dabei. 2011 ging Klein für drei Jahre in ein Luxusresort auf der Südseeinsel Laucala Island, bevor er 2014 als Küchenchef ins Restaurant Ikarus zurückkehrte.



© HELGE KIRCHBERGER

»Mein Platz ist in der Küche, nicht im Büro.«

– MARTIN KLEIN –

sischen Zwei-Sterne Villa René Lalique und im Oktober gemeinsam Alain Weißgerber, Juan Amador und Konstantin Filippou. Zu den Auftritten von Andreas Caminada im November und Angel León im Dezember ist es leider nicht mehr gekommen. Heuer starten wir mit Hans Haas und Sigi Schelling, bevor es im Juli zu einer Hommage an unseren großen Chef kommt: 80 Jahre Eckart Witzigmann!

Gastköche aus Übersee sind für heuer aber keine mehr geplant?

Leider nicht, weil es bei uns ja nicht nur darum geht, kurzfristig einen Gastkoch einzufliegen, damit wir ihn hier der Öffentlichkeit präsentieren können. Es ist immer so, dass ich zuerst den Gastkoch besuche und mit ihm vor Ort mögliche Menügestaltungen bespreche. Was lässt sich in gleicher Qualität in Salzburg umsetzen? Was sind Signature-Gerichte, die wir unbedingt dabei haben wollen? Welche Produkte müssen wir dafür importieren, und wo macht es Sinn, auf frische Ware aus Österreich zurückzugreifen? Wenn der Gastkoch dann zu Monatsanfang zu uns kommt, ist eigentlich schon alles auf Schiene. Es geht dann „nur“ mehr darum, gemeinsam das Finetuning zu erledigen. Außerdem ist es uns wichtig, dass jeder Gastkoch mit eigenen Augen sieht, in welcher Form wir

sein Menü umsetzen. Das ist momentan mit Köchen aus Amerika, Asien oder Australien leider nicht möglich, weil wir nicht wissen, ob die heuer überhaupt kommen können oder nicht. Auch ich kann derzeit keine Überseereisen planen. Deshalb haben wir im Herbst mit Tim Bourey, Alexander Hermann und Onno Kokmejer und Arjan Speelman Köche aus dem Benelux sowie aus Deutschland zu Gast. Im November wollen wir Angel León aus Andalusien nachholen, den wir eigentlich im vergangenen Dezember geplant hatten. Wenn alles gut geht, werden wir 2022 wieder Köche aus Übersee haben.

Sie waren in den letzten acht Jahren zumindest einmal pro Monat unterwegs. Wie sehr geht Ihnen das Reisen eigentlich persönlich ab?

So langsam bekomme ich wieder richtig Fernweh. Aber nachdem wir zu Hause zwei kleine Kinder haben, war es auch sehr schön, mehr Zeit mit der Familie zu verbringen. Rein persönlich betrachtet, haben die letzten Monate also auch ihr Gutes gehabt, aber glücklich sind wir mit dieser Zwangspause natürlich nicht. Wir haben das Beste daraus gemacht und zum Beispiel Take-away-Gerichte zubereitet, aber das ist natürlich etwas anderes, als für ein volles Restaurant zu kochen. Erfreulicherweise haben wir einen wirklich tollen Arbeitgeber, sodass wir keine Mitarbeiter kündigen mussten. Ich sperre mit dem gleichen Team auf, mit dem wir Anfang November zusperrten mussten.



»Technik kann Herz und Seele nicht ersetzen.«

– MARTIN KLEIN –

Abgesehen vom „Ikarus“-Monat im August steht immer ein Gastkoch mit seinem ganz speziellen Küchenstil im Fokus der Aufmerksamkeit. Wie würden Sie eigentlich Ihren eigenen Kochstil beschreiben? Wodurch zeichnet sich ein Menü von Martin Klein aus?

Ich habe fast alle gängigen Garmethoden der Welt kennengelernt, vom Sous-vide-Garen bis zum Tandoori-Ofen, und ich schätze auch die Eigenheiten jeder Zubereitungsart. Trotzdem sollte ein Menü nicht zu technisch konstruiert sein. Ein großes Menü zeichnet sich für mich immer durch Herz und Seele aus. Wie wir das bei unserem Ikarus-Menü konkret umsetzen, wechselt von Monat zu Monat, weil wir immer eine Art von Kontrastprogramm zum jeweiligen Gastkoch anbieten wollen. Handelt es sich um einen sehr „kreativen“ Spanier, gestalten wir unser eigenes Menü etwas konservativer. Kommt bei einem nordischen Koch viel roher Fisch zum Einsatz, gibt es bei unserem eigenen Menü mehrere gebratene oder geschmorte Gänge. Haben wir einen Gastkoch aus Mitteleuropa, streue ich auch gerne einmal einen exotischen Gang ein. Wir wollen den Gästen immer eine attraktive Alternative bieten.



Ausnahmezustand: so wenig ist in der Ikarus-Küche nur während eines Lockdowns los

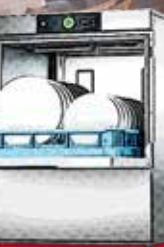
HOBART
GET READY!
 — ZUKUNFTS-BONUS —

SEIEN SIE BEREIT FÜR DIE ZUKUNFT!

Jetzt handeln und beim Kauf einer neuen Maschine bis zu 1.200 € kassieren!



Aktions-Modelle und -Details finden Sie unter www.hobart.de/get-ready



»Ich habe den spannendsten Arbeitsplatz der ganzen Welt.«

- MARTIN KLEIN -



Gemeinsam mit dem Chilenen Rodolfo Guzman und Eckart Witzigmann



Und was ist mit Gästen, die nach einem vegetarischen oder veganen Angebot fragen?

Vegetarisch ist für uns überhaupt kein Problem. Das steht, was Qualität und Raffinesse betrifft, auf einer Ebene mit unseren beiden anderen Menüs. Ein veganes Menü bieten wir nicht an, weil wir dabei zu viele Kompromisse machen müssten, und Kompromisse sind nicht unser Ding. Rund zehn Prozent der Gäste bestellen das vegetarische Menü. Ähnlich viele wählen das Ikarus-Menü. Aber die meisten Gäste kommen natürlich, um sich vom Menü des jeweiligen Gastkochs überraschen zu lassen.

Ist die Umsetzung aller Gastmenüs gleich schwierig, oder tun Sie sich mit gewissen Küchen leichter? Und wie ist es mit der Authentizität bestellt? Muss ein Gericht aus Thailand im Hangar-7 genauso scharf schmecken wie vor Ort in Bangkok?

Mittlerweile habe ich viel gesehen und bin auch mit den meisten Küchen aus Asien und Südamerika einigermaßen gut vertraut. Trotzdem ist es für uns leichter, das Menü eines Kochs aus Mitteleuropa umzusetzen, weil es einfach näher an den eigenen Wurzeln liegt. Dabei

geht es dann oft „nur“ noch darum, die Gerichte mit der gleichen Exaktheit umzusetzen wie im Restaurant des Gastkochs. Bei Gastköchen aus exotischen Gegenden müssen wir mitunter deutlicher eingreifen, damit die Gerichte auch optisch dem von uns erwarteten Niveau entsprechen. Extreme Schärfegrade vermeiden wir, weil man auch unsere Weinbegleitung genießen soll. Gleichzeitig achten wir immer darauf, dass die Grundidee des Gerichts erhalten bleibt. Diese Adaptionen gemeinsam mit dem Gastkoch zu entwickeln ist jedes Mal aufs Neue spannend.

Und wie wichtig ist es, möglichst viele Originalzutaten einzufliegen? Macht es nicht manchmal mehr Sinn, mit saisonal frischem Obst und Gemüse aus Österreich zu kochen, als Tomaten oder Zwiebel aus Übersee einzufliegen?

Bei Köchen aus Übersee betreiben wir schon einen sehr großen Aufwand, was das Importieren von Produkten betrifft. Das ist auch ein Grund dafür, wieso wir uns pro Jahr normalerweise auf drei Köche aus exotischen Regionen beschränken. Natürlich könnte man einen Bärenkrebs durch einen Signalkrebs ersetzen oder einen exotischen Süßwasserfisch durch einen Zander. Das würde immer

Küchengespräch:

Was Martin Klein über Frauen in der Küche, seine Lieblingsgäste, Brandblasen vom Tandoori-Ofen und das Verhältnis zwischen Authentizität und Schärfe zu sagen hat, erfahren Sie in unserem neuen Podcast.



LUST & LEBEN ZUM HÖREN

Wir sprechen mit Menschen hinter den Magic Moments der Gastronomie und erzählen Geschichten. Unterhaltsam und unaufgeregt.



noch ein reizvolles Ergebnis erzielen. Aber bei so einem Zugang würde doch sehr viel von der Grundidee unseres Gastkoch-Konzepts verloren gehen. Nur wenn die Qualität der heimischen Ware aufgrund ihrer Frische einfach besser ist als z. B. eine aus Thailand eingeflogene Tomate, verwenden wir sie beim Gastkoch-Menü.

Das Ikarus zählt seit Jahren nicht nur zu den am höchsten ausgezeichneten Restaurants in Österreich. Man kann es mittlerweile auch mit Fug und Recht als Kaderschmiede für heimische Kochtalente beschreiben. Wie viel Zeit können Sie der Aus- und Weiterbildung von jungen Mitarbeitern widmen?

Eine Ausbildungsstätte können wir nicht sein. Ich vergleiche unser Restaurant eher mit einem Formel-1-Team und nicht mit einer Fahrschule. Um bei diesem Bild zu bleiben: Jeder neue Mitarbeiter, der zu uns kommt, muss bereits wissen, wie man gut Auto fährt, weil es bei uns gleich im vierten Gang losgeht. Wenn man ein solides Basiswissen mitbringt und die richtige Einstellung zum Beruf hat, kann man als junger Koch bei uns allerdings sehr viel lernen. Es gibt wahrscheinlich auf der ganzen Welt keinen zweiten Arbeitsplatz, wo man als junger Koch in so kurzer Zeit so viel zu sehen bekommt. Wer bei uns zwei Jahre mitgekocht hat, verfügt danach zweifellos über das Rüstzeug, eine erfolgreiche Karriere zu starten – auch international. Bei uns gilt das Leistungsprinzip ohne Wenn und Aber. Trotzdem ist mir ein freundlicher und respektvoller Umgangston in der Küche total wichtig. Für die Sorgen und Anliegen von jungen Mitarbeitern habe ich immer ein offenes Ohr – aber natürlich nicht während des Services.

Sie stehen zumindest einmal pro Monat vor der Kamera, wenn es gilt, gemeinsam mit dem Gastkoch ein Video zu drehen. Was halten Sie vom Phänomen des TV-Kochs?

Ich bin Koch und kein Schauspieler. Von Kochshow zu Kochshow zu tingeln wäre gar nicht meins, auch wenn das mitunter ganz gut bezahlt ist. Mein Platz ist in der Küche und nicht in einem TV-Studio. Die Aufnahmen mit den Gastköchen machen mir trotzdem Spaß. Sie dienen ja auch der Dokumentation und helfen dabei, trotz Restaurant zu füllen. Außerdem sind die Produktionen wirklich hochwertig gemacht. Sie sind auch eine unterhaltsame Ergänzung zu den jährlichen Büchern, in denen wir die Auftritte unserer Gastköche dokumentieren. ●



ZU GAST BEI LUST & LEBEN:

Martin Klein
Executive Chef
Restaurant Ikarus
Red Bull Hangar 7

podcast.lustundleben.at



RATIONAL RECHNEN

Mathematik ist für viele ein Angstgegner. Anstatt für das Fach zu begeistern, gelingt es meist nur, damit Schülern das Fürchten zu lehren. Viele glauben, dass sie's nie verstehen werden. Dabei haben sie das Küchen-Einmaleins in der Tasche und rechnen längst Rational. ◆ Text: Peter Eder



Wien, Linzer Straße 179 – Gerhard Lindner ist ein klassisch ausgebildeter Koch. Er steht in seinem „Lindbergh“ in einer besonderen Küche, deswegen kann man auch in Zukunft mit ihm rechnen, nur nie mehr als „Wachhund“ vorm Schnitzel. „In meiner Küche wird professionell vorbereitet und kreativ gekocht. Überwachen sollen dann die Geräte, dafür sind sie da, und das können die auch viel besser als ich.“ Lindner ist Rationalist, er kocht, wie es sich gehört, nur bereitet er anders zu, das Ergebnis ist immer perfekt. „Immer perfekt“ geht hier mit Technik, die buchstäblich mit einem Fingerstreich funktioniert. Die Zubereitung läuft mit einer großen Portion Software in der Hardware des iVario und den zwei Kombi-Dämpfern. Die sind so punktgenau gesteuert, dass die Ergebnisse, wie gesagt, immer gleich sind.“ Lindner erklärt: „Unser Geschäft hat so viel mit Planung zu tun, dass es mehr als die halbe Miete ist. Mit Rational kann ich so viel optimieren, dass ich dann bei der Qualität keine Abstriche machen muss. Im Gegenteil, *rational* gerechnet, spare ich sogar noch Geld. Und kann am Handy alles überwachen.“

Wien, Linzer Straße 28 – Johann Fiedlers Küche ist auch besonders und um einiges größer als jene im Lindbergh. Fiedler ist kein klassischer Gastronom, er kommt aus der IT-Branche und liebt Mathematik. Für Fiedler und sein Team ist klar, dass sie die Technik ganz oder gar nicht nutzen, sie kochen deshalb mit ConnectedCooking, der Vernetzungslösung von Rational. Bei der Erstellung neuer Speisepläne nutzt Fiedler die Rezeptdatenbank von ConnectedCooking und lässt sich inspirieren, auch schon mal zu Apfelstrudel oder Kaiserschmarren. Dabei schickt er von seinem Handy aus die jeweiligen Kochpfade direkt an die Geräte. Auch bei der Zu-



Anstatt sich stressgeplagt den Schweiß von der Stirn zu wischen, „dreht“ man tiefenentspannt mit ConnectedCooking die Daumen am Handy.



© OTTO MICHAEL



Oben: Küchenchefin Barbara Fiedler begeistert Kindergaumen mit ihrem untrüglichen Geschmackssinn, für sie darf nichts zu salzig, fett, scharf oder sauer sein.
Unten: Johann Fiedler überlässt nichts dem Zufall – jeder Parameter wird überwacht.

sammenstellung der HACCP-Daten für das Marktamt wird Fiedler von der Vernetzungslösung unterstützt: Die Daten werden automatisch gespeichert. „Das kostet sonst alles Zeit, die ich mir jetzt sparen kann.“ Das ist es auch schon, das Erfolgsgeheimnis von DC Catering. Aus einer Kindergartenküche mit 80 Portionen hat sich ein Unternehmen entwickelt, das täglich 3.500 Portionen ausliefert, und zwar an das kritischste, gnadenloseste, furchteinflößendste Gästesegment, das man sich vorstellen kann: Drei- bis Sechsjährige. Da überlässt Fiedler nichts dem Zufall, jeder Parameter wird überwacht. Auch Fiedler rechnet „rational“, für ihn ist es wichtig, große Mengen in gleichmäßiger Qualität produzieren zu können und dabei nie die Kontrolle zu verlieren. Da kommt er rein rechnerisch an Rational nicht vorbei. Im Großformat (Fiedler arbeitet mit den größten Kombi-Dämpfern des Hauses Rational) spielt die Software alle Stückerln, so können sich die Köche ohne Überwachungsaufwand aufs Kochen konzentrieren, und Fiedler kann auf seinen Endgeräten dabei zusehen. ◆

WER & WO

Restaurant Lindbergh

Linzer Straße 179 / 1140 Wien
01 / 416 43 35
mahlzeit@lindbergh.wien

DC-Catering

Linzer Straße 28 / 1140 Wien
0043 676 970 16 45
dc-catering.at
j.fiedler@dc-catering.at
www.rational-online.com

Kombiniere deine Küche mit großartigem Support.

Andere Fragen, andere Antworten, andere Denkanstöße. Weil es auch anders geht, mit einem Partner, der da ist.

wenn die
WELT
↳ O ↳
steht



Mehr unter
at.getready2021.com



DER MÖGLICH MACHER

Walter Mayer ist der Praktiker, vor dem sich jeder Theoretiker fürchtet. Er löst Herausforderungen, für die *Hätti-Täti-Waris* nicht einmal Argumente haben. Der Mann schwimmt nicht gegen den Strom – er *ist* Strom. ● Text: Peter Eder // Fotos: Otto Michael



Eigentlich sollte er einen technischen Beruf ergreifen, das war irgendwie Familientradition. „Null und eins“ war's aber nicht – Mayer wollte Kunst, Kultur, Tradition, Vision, Sensorik und Gaumenfreude in die Tat umsetzen. Er wollte weder Automaten reparieren noch produzieren, sondern Dinge möglich machen, die andere nicht einmal erahnen – „oft ist es einfacher, als man glaubt – man muss es nur machen“. Mayer ist kein Besserwisser, Mayer ist ein Bessermacher.

Seit 16 Jahren ist er Leiter der Zentralküche des Landeskrankenhauses Graz II, aber er ist kein Systemerhalter. Mayer erhält Systeme nicht, sondern verbessert sie. Gemeinschaftsverpflegung bedeutet für ihn, sich gemeinschaftlich um das Wohl seiner Gäste zu kümmern. Er sieht sich als jemand, der einen Dienst an der Gemeinschaft leistet, um sie damit ein bisschen besser zu machen. Seine Lehre hat er mit Auszeichnung abgeschlossen und ist einen Weg gegangen, den er heute auch seinen Lehrlingen ermöglichen will. Wir sprechen hier von großem Kino – großen Häusern, Sternen und Hauben, viel lernen, ausprobieren, Arschhacke, nicht zurückschrecken lassen und Möglichkeiten schaffen und ergreifen. Das sind nicht nur Begriffe, die im Interview immer wieder fallen, das ist die Welt, in der Mayer lebt. Er fordert seine Lehrlinge, lässt sie aber keine Leerkilometer machen: „Bei mir schält kein Lehrling Kartoffel oder Zwiebel, bei mir erlernt man einen Beruf. Die Eintrittskarte ist das Abschmecken. Das kann man nicht lernen. Entweder man hat es drauf oder eben nicht. Nach der Lehre müssen alle gehen – das gehört sich so –, als Koch lernt man ja nie aus und muss in möglichst vielen Küchen kochen, damit etwas aus einem wird.“

KAGES: 1985 begannen die Uhren in der steirischen Spitallandschaft anders zu ticken. Die bis dahin verwalteten Landeskrankenhäuser gingen in eine neue privatrechtlich organisierte Gesellschaft – die Steiermärkische Krankenanstaltengesellschaft mbH (Kages) – über, die zu 100 % im Eigentum des Landes Steiermark steht.



Kunstfertig: Walter Mayer in seiner Trainingsküche, wo unter anderem detailreiche Schokoladeskulpturen entstehen



Gutes Team: Walter Mayer mit Ulrich Helming und Srecko „Felix“ Nemeč von QimiQ

Er kam, sah und änderte

Bevor Mayer „ins Krankenhaus“ kam, hat er sich nicht nur Sterne erkocht, er hat sich auch sehr viel Wissen angeeignet, ohne den Teller, der „rausgeht“, aus den Augen zu verlieren – der muss bis heute zu 100 % passen. Das war mit ein Grund für die Umstellung auf Cook&Chill, immerhin gehen 3.000 Essen täglich an Menschen, die man auch mit Gaumen-Freude heilen will. Davor war Essen im Krankenhaus schon wegen der vielen zurückgelegten Kilometer ein verlorener „Krampf“, Essen wird nicht besser, wenn man es halb warm durch die Gegend karrt – das musste sich ändern. Eine völlig neue Logistik, neue Geräte, neue Kühlung, neue Abläufe einzuführen geht nicht von einem Tag auf den anderen, vor allem wenn man in einer Küche kocht, die Ausmaße hat wie eine Kathedrale (Raumhöhe 14 Meter). Berater wurden hinzugezogen und rieten zu „Step by step“-Änderungen. Mayer, Typ: „Geht nicht – gibt's nicht“ und vor allem „nicht auf der Nudlsuppen dahergschwommen“, zog die Sache in einem durch. Das prognostizierte Chaos war nach ein paar Wochen „gegessen“, schließlich überwiegen die Vorteile. Nicht nur war die Qualität am Teller höher, das Arbeiten entspannter und planbarer – Cook&Chill sparte massiv am Wareneinsatz. „Wareneinsatz – das Zauberwort der GV, wo alles bis auf die Unterhose durchkalkuliert sein muss. Mein Geheimnis: Unterm Strich muss es passen.“ Walter

Mayer leistet sich überm Strich regionale Zulieferer. Das ist bei Käferbohnen und Kernöl (fixer Bestandteil eines steirischen Überlebenspaketes) klar, aber er versucht so viel als möglich regional zu beziehen. „Der Stier, der gerade angeliefert wird, war glücklicher als so mancher Lust & Leben-Leser je sein wird – Bio versteht sich. Er wird morgen zerlegt, und ich freu mich jetzt schon auf die Knochensuppe.“ Mayer kauft das Tier im Ganzen, weil er Koch ist und weil er's kann.

Man spürt die Freude an seiner Arbeit, sie ist so ansteckend, dass man, spätestens wenn er in seine Trainingsküche führt, bei ihm in die Lehre gehen möchte. Hier steht ein Küchen-Profigerät neben dem anderen, Schokoladeskulpturen warten auf das Finish, und die Bilder an der Wand erzählen von den Wettbewerben seiner Lehrlinge. Dabei erzählt Mayer von QimiQ, das er seit 25 Jahren verwendet und Fixbestandteil bei den Wettbewerben ist. „Weil damit sicher nix schiefeht, es perfekt funktioniert und – es ein ‚ehrliches‘ Produkt ist.“ Walter Mayer weiß, wovon die Rede ist, ist er doch selbst als Juror tätig und überall zu finden, wo es um Nachwuchsförderung geht.

Um in den Genuss von Walter Mayers Küche zu kommen, ist es nicht nötig, sich selbst zu verletzen, eine Suchterkrankung vorzutauschen oder seine psychische Erkrankung öffentlich zu machen. Entweder man belegt einen Kochkurs oder man schleicht sich in eine Veranstaltung, die am Gelände der Kages stattfindet. Haben Sie keine Angst vor Fingerfood in einem Krankenhaus! ● qimiq.at

HANDSCHRIFT, HERKUNFT, HARMONIE

Vieles hat sich rund ums Weingut Polz geändert. Die prinzipielle Ausrichtung des Familienbetriebs ist jedoch unverändert geblieben. Mit dem erfolgten Generationswechsel von Vater Erich zu Sohn Erich fand eine Rückbesinnung auf das Wesentliche statt – die Herstellung von ausdrucksstarken Herkunftsweinen. *Text: Wolfgang Schedelberger*



Erich Polz jr. mit seinem Bruder Christoph auf der Terrasse des Weinguts



Ein Blitz aus heiterem Himmel

Viele Jahre lang hatten Erich und Walter Polz auch das Weingut Tscheppe am Pössnitzberg bewirtschaftet und die Tscheppe-Weine quasi als „Zweitmarke“ vertrieben. Damit ist jetzt Schluss. Alle DAC-Weine werden in Zukunft ausschließlich als Polz-Weine gekeltert. Dafür hat man mit dem „Polzblitz“ eine eigenständige neue Weinlinie ins Leben gerufen, mit der man im Lebensmittelhandel wie auch in jungen, trendigen Szene-Lokalen reüssieren will. Das Etikett ist modern und lässig, doch statt auf die Lagen wird auf die Rebsorte fokussiert. Neben Sauvignon Blanc und Chardonnay gibt es den Polzblitz auch als Weißburgunder, Welschriesling und Gelben Muskateller. Erich Polz jr. steht voller Überzeugung hinter der neuen Marke, die ja nicht nur eine Anspielung auf seinen Namen ist, sondern auch den typischen Polz-Schriftzug am Etikett führt.

„Der Polzblitz soll einen niederschweligen Eintritt in die Welt der Polzweine ermöglichen, bei der sich Konsumenten nicht lange mit der Lage einzelner Weingärten auseinandersetzen müssen. Sortentypische Frucht, eine gewisse Leichtigkeit und unkomplizierter Trinkgenuss stehen bei der Polzblitz-Linie im Vordergrund“, erklärt Erich Polz jr.

Erich und Walter Polz zähl(t)en zu den schillerndsten Weinpersönlichkeiten der Südsteiermark, deren Wirken in den vergangenen 30 Jahren weit über das Bewirtschaften eigener Weingärten hinausging. Im Laufe ihres bewegten Lebens haben sie nicht nur das 1912 vom Großvater gegründete Weingut vergrößert und zu einer weithin bekannten und geschätzten Marke entwickelt. Sie haben auch fremde Weingüter erfolgreich geführt (Rebenhof in Ratsch, Tscheppe am Pössnitzberg, Freigut Thallern in Gumpoldskirchen), ein idyllisches Hotel mit grandioser Haubenküche gegründet (Kreuzwirt am Pössnitzberg) und eine Gebietsvinothek samt Genuss-Shop (Vinofaktur Genussregal) in Vogau eröffnet. Weniger bekannt ist, dass es mit Reinhold noch einen älteren Bruder gibt, der sich als Geschäftsführer im Hintergrund um die Finanzen kümmerte.

Im Zuge des Generationswechsels haben die Polz-Brüder ihre komplex gewordene Unternehmensstruktur jetzt entflechtet und bereinigt. Das Hotel am Pössnitzberg und die Vinofaktur wurden verkauft. Die Kontinuität für Gäste konnte in Form des langjährigen Gastgebers Rainer Ogrinigg erfreulicherweise gewahrt bleiben. Walter zieht sich aus dem gemeinsamen Weingut zurück, steckt aber noch voller Tatendrang. Er kümmert sich fortan als Weingutsleiter um die ständig wachsenden Rebflächen der Domaines Kilger.

Bruder Erich hat sich um die Rückkehr seines gleichnamigen Sohnes bemüht, der schon begonnen hatte, am gepachteten Weingut Thallern in der Thermenregion Wurzeln zu schlagen. Still und leise hat Erich jr. schon den aktuellen 2020er-Jahrgang verantwortet, jetzt tritt er auch nach außen hin als neuer Chef auf. Sein Bruder Christoph assistiert ihm dabei mit viel Engagement vor allem im Keller und kümmert sich darüber hinaus um seine junge Familie und ein paar eigene Projekte.

»Wenn man große Weine keltern will, muss man sehr langfristig denken.«

– ERICH POLZ JR. –



Innovation und Tradition

Bei jedem Generationswechsel gibt es ein Spannungsverhältnis zwischen Kontinuität und Erneuerung. Handelt es sich um eine bekannte und erfolgreiche Marke wie bei Polz, steht die Kontinuität natürlich im Vordergrund – besonders was Stilistik und Qualität der Weine betrifft. „Abgesehen von den jungen Gebietsweinen des 2020er-Jahrgangs, die jetzt in den Verkauf kommen, tragen unsere gereiften Lagenweine noch die Handschrift meines Vaters. Die Weine unserer Toplagen Grassnitzberg, Hochgrassnitzberg und Obegg zeigen erst nach einigen Jahren ihr ganzes Potenzial. Hier gilt es also Kontinuität walten zu lassen. Wenn man große Weine keltern will, muss man sehr langfristig denken. Die besten Reben in unseren Toplagen hat noch der Großvater vor über 40 Jahren gepflanzt“, umschreibt Erich Polz jr., wie er an das Thema Kontinuität herangeht.

Gleichzeitig gilt es zu Beginn einer neuen Ära, Weichenstellungen vorzunehmen, die auf geänderte Rahmenbedingungen Rücksicht nehmen. Eine besondere Herausforderung stellt dabei die neue DAC-Regelung der Steiermark dar, die erstmals in Österreich eine dreistufige Qualitätspyramide einführt, die sich ausschließlich an der Herkunft und nicht an Rebsorten orientiert. Eigentlich ist das System ganz einfach, doch gilt es das auch den Konsumenten schlüssig zu vermitteln. An der Spitze stehen die Riedenweine, bei denen auch die



Den Takt vorgeben

So unterschiedlich sind die Rollen eines Dirigenten und eines Weingutsleiter eigentlich gar nicht. Bei beiden geht es darum, ein Team von Spezialisten so zu führen, dass etwas Großartiges dabei herauskommt, ohne dass man selbst allzu sehr im Mittelpunkt steht.

Der heute 36-jährige Erich Polz hat das Weingeschäft von der Pike auf gelernt. Nach der Matura in Graz hat er in Wien an der BOKU Weinbau und daneben auch noch an der Wirtschaftswissenschaften studiert. In Wien hat er auch die schon seit Kindertagen gepflegte Leidenschaft für Musik neu entdeckt. Der begeisterte Pianist und Sänger fand im Dirigieren von Orchestern eine weitere Dimension des Musikschaffens, die ihn total faszinierte. Sein Dirigierstudium schloss er – trotz einiger Praktika auf renommierten Weingütern – mit Auszeichnung ab. Zahlreiche Aufführungen – unter anderem mit dem Sinfonieorchester St. Gallen – folgten. Brotlos waren seine Engagements zwar nicht, der „Brotberuf“ als Weingutsleiter am Freigut Thallern war dennoch hochwillkommen.

Mit den Umstrukturierungen der familiären Unternehmungen in der Steiermark, die auch einen Rückzug vom Freigut Thallern umfasste, entschied sich Erich Polz zu einer Rückkehr in die heimatische Steiermark, wo er seit letztem Sommer das Team des familiären Weinguts dirigiert.

Mit der Fokussierung aufs Wesentliche geht auch eine gewisse Reduktion der Rebflächen einher, die allerdings immer noch stolze 80 Hektar umfassen. „Auch wenn es das Klima in der Steiermark nicht immer einfach macht, wollen wir unser Weingut komplett auf biologisch-organische Bewirtschaftung umstellen. Schon die Elterngeneration hat sich in diese Richtung bewegt, weil gesunde Böden das Um und Auf für wirklich gute Weine sind. Aber die angestrebte komplette Umstellung des Betriebs ist doch ein großer Schritt, den wir in den nächsten Jahren schaffen wollen“, erklärt Erich Polz jr. Der Generationswechsel soll keinen großen Bruch darstellen, sondern einen harmonischen Übergang. So wie sich bei einer großen Symphonie ein Satz an den nächsten reiht. Schlussendlich geht es ums Große und Ganze. ●

»Es ist wichtig, unsere Weine klar und widerspruchsfrei zu bezeichnen.«

– ERICH POLZ JR. –

jeweilige Lage am Etikett vermerkt werden darf. Dahinter folgen die sogenannten „Ortsweine“, bei denen auch das unterschiedliche Terroir der fünf „Orte“ der Südsteiermark klar erkennbar sein soll. Die Basis der südsteirischen DAC sind die Gebietsweine, auf denen immer noch stolz die Herkunft Südsteiermark angeführt werden darf. Weine von südsteirischen Winzern, die aus verschiedenen Gründen nicht ins DAC-Regime passen, dürfen in Zukunft nur mehr die Herkunftsbezeichnung „Steiermark“ tragen. Eigentlich ganz einfach, aber für viele Konsumenten wohl doch ein Lernprozess.

Neue Etiketten – klare Kommunikation

Dem trägt Erich Polz jr. mit einer neuen Etikettengestaltung Rechnung. Die Vorderetiketten sind in gedeckten Farben gehalten und wirken elegant und aufgeräumt. Bei den Lagen- und Ortsweinen ist die Herkunft hervorgehoben (also Ehrenhausen oder Hochgrasnitzberg), bei den Gebietsweinen die Rebsorte (etwa Sauvignon Blanc).

„Natürlich ist bei einer Weinflasche der Inhalt und nicht so sehr das Etikett entscheidend. Gleichzeitig ist es sehr wichtig, dass wir – und damit meine ich nicht nur unseren Betrieb, sondern alle engagierten Winzer aus der Südsteiermark – unsere Weine klar und widerspruchsfrei bezeichnen. Der unglaubliche Erfolg der südsteirischen Weine, den unsere Elterngeneration in den letzten 30 Jahren geschafft hat, ist auch darin begründet, dass sie gemeinsam an einem Strang gezogen haben und so den exzellenten Ruf der Südsteiermark begründet haben. Deshalb ist es für mich wichtig, dass wir auch in der nächsten Generation die betriebsübergreifende Zusammenarbeit, etwa in Form der STK-Vereinigung, weiter pflegen“, erklärt Erich Polz jr.

VINOTHEK WEDL INNSBRUCK

Neu gestaltet mit über 1.000 heimischen und internationalen Spitzenweinen, glänzt sie nun auch mit dem Raritätenkeller aus der Zentrale in Mils zur Abholung und bietet auf 180 m² ein neues Zuhause für mehr als 2.500 Weine. ●

Die außergewöhnlichen Tropfen, nur aus den besten Sorten und Jahrgängen arrivierter Winzer wie ambitionierter Newcomer, werden von den hauseigenen Sommeliers aufgespürt. Dabei stehen die Kriterien der Kunden im Mittelpunkt. Harald Stollwitzer, der Manager der Vinothek, empfiehlt, die Weinkarte für die Gäste regelmäßig zu überarbeiten und lädt deshalb zur persönlichen Verkostung und Beratung.

terzüge des Terroirs von Bolgheri spiegeln sich wohl in den Tropfen des Weingutes Tenuta Argentera am besten wider. Ebenso die Weinlinie des Gutes Tenuta di Trinoro. Sie überzeugt mit einem hohen Qualitätslevel das von Einstiegsweinen wie „Le Cupole“ bis zu den besten Crus „Tenuta di Trinoro“ und „Palazzi“ reicht.

Neben den klassischen Wein- und Spirituosenverkostungen finden in Zukunft Seminare und Workshops, aber auch Kochevents mit Gastköchen statt. ● wedl.com/vinothek



Einen besonderen Platz in den Regalen finden die Supertuscans aus Italien. Das Castello di Ama ist mit dem Kult-Wein „Merlot L' Apparita“ vertreten. Das Weingut Tua Rita mit dem absoluten Aushängeschild „Redigaffi“, ein reiner Merlot, der 1994 aus einem Experiment entstand und als erster italienischer Wein die vollen 100 Punkte von Weinkritiker Robert Parker erhielt. Die unverkennbaren Charak-

Weine & Spirituosen



www.wedl.com
onlineshop.wedl.com



MUH PROPAGANDA

Rindfleisch aus Österreich hat in den vergangenen Jahren eine beachtliche Qualitätssteigerung hingelegt. Und es zeigt sich: Das beste Fleisch stammt von glücklichen Rindviechern, die ohne Stress heranwachsen können.

Muuuuuhhhh! ● *Text: Michael Pech*



»Tiere von der Alm liefern nicht nur bessere Milch, sondern auch ein aromatischeres Fleisch.«

- HANS SCHWAIGER -



Seit Anfang Mai sind die Rinder wieder oben auf der Alm. Etwas unterhalb vom Kitzbüheler Horn auf gut 1.400 Metern Seehöhe verbringen sie ihren Sommer. Jahr für Jahr treibt Hans Schwaiger seine 70 Limousin-Rinder vom Rettenwandhof hinauf auf die Reisenbergalm. Hier finden sie jene saftigen Gräser und Wiesenkräuter, die für den späteren Geschmack des Rinds eine große Rolle spielen. Früher, da wurden die Rinder ausschließlich wegen der Milch gehalten, erzählt Schwaiger. Melkvieh sagt man dazu. 2005 hat die Familie, die bereits seit vier Generationen den Rettenwandhof oberhalb von Fieberbrunn bewirtschaftet, auf Mutterkuhhaltung umgestellt. Der Fokus ging weg von der Milch und hin zu einer reinen Fleischzucht.

Was damals noch eine Ausnahme darstellte, sieht man heute immer öfters auf den heimischen Wiesen und in den Ställen: Angetrieben von der stetig wachsenden Popularität von Steaks und dem daraus resultierenden Trend der Steakrestaurants, gewinnen die Fleischrinderrassen in Österreich an Bedeutung. Und genau dieser Umstand sorgt letztendlich auch für eine wachsende Qualität des österreichischen Rindfleischs. Das merkt selbst eine verhältnismäßig kleine Zucht wie der Rettenwandhof. „Das Qualitätsbewusstsein der Kunden steigt stetig. Fleisch aus Österreich muss sich heute nicht mehr hinter Spezialitäten aus Argentinien, Brasilien, Australien oder den USA verstecken“, sagt Schwaiger.

Jede Rasse hat ihre Vorzüge

Der Markt rund um das österreichische Rindfleisch ist inzwischen ein bunter und reich an unterschiedlichen Fleischrinderrassen: Neben dem Limousin-Rind führen Rassen wie Charolais, Weißblaue Belgier, Schotisches Hochlandrind oder Black Angus die Hitparade an. Letzteres wird zum Beispiel beim Lurgbauer im steirischen St. Sebastian bereits seit Mitte der 90er-Jahre gehalten. „Damals hat mein Vater die Landwirtschaft vom Fleckvieh auf Angus umgestellt. Heute ist es aus meiner Kü-

che nicht mehr wegzudenken“, sagt Max Leodolter. Zwischen sechs und sieben Ochsen verarbeitet Leodolter von „Nose to Tail“ für sein Restaurant jedes Jahr. Leodolter: „Das Angus besticht durch sein sehr kurzfasriges und zartes Fleisch. Dazu kommt eine feine und ideale Marmorierung und ein kräftiger Geschmack.“

Die Qualität eines Rinds hängt von unterschiedlichen Faktoren ab: Rasse, Aufzucht, Futter, Schlachalter, Schlachtung sowie vom Reifeprozess. Wir erleben hier zudem eine Trendwende, sagt Leodolter: „Rindfleisch muss nicht immer nur zart und gefällig sein. Es darf Biss haben und soll kräftig im Geschmack sein. Wir sind beim Rindfleisch dort, wo vor 25 Jahren der Weinbau stand. Hier ist es heute ganz selbstverständlich, dass ein Wein geprägt ist vom Terroir. Dieser Bezug zur Region und zum Boden wird auch beim Rindfleisch eine immer größere Rolle spielen.“

Dieser Meinung ist auch Christoph Haller. Der Tierarzt betreibt mit dem Bullinarium in Markt Allhau im Südburgenland eine der innovativsten Rinderzuchten Europas. Die Fütterung ist wesentlich, sagt Haller. „Es gibt nur zwei Möglichkeiten,



»Bei der Rinderzucht denke ich in ökologischen Kreisläufen«

- CHRISTOPH HALLER / BULLINARIUM -



»Das gesamte Tier zu verwerten, ist für uns selbstverständlich.«

- MAX LEODOLTER -

61.000 Tonnen Rindfleisch nach Österreich importiert. Koiner: „Hohe Fleischqualität verbinden die Konsumenten mit Importen aus Südamerika.“ Dabei sei das heimische Rind seit Jahren im Aufwind: Bei den sogenannten „speziellen Fleischrinderrassen“, zu denen insgesamt 13 unterschiedliche Rassen zählen, stieg die Anzahl an Tieren in Österreich seit 2007 um 20 Prozent auf heute 118.000 Rinder an. Und das sind nur jene, die in der Datenbank geführt werden. Einen der höchsten Zuwächse – mit plus 57 Prozent – hat das Angus-Rind, von dem heute um die 16.500 in Österreich gezüchtet werden. Auch Wagyu-Rinder sind im Vormarsch. Seit 2009 sind sie überhaupt erst in der AMA-Datenbank gelistet. Heute sind es mehr als 1.500 dieser Rinder, die für ihr außergewöhnlich marmoriertes

Der Weg der Kälber österreichischer Milchkühe hängt vom Geschlecht ab. Weibliche Kälber können wieder zu Milchkühen werden oder als sogenannte Zuchtkalbinnen eingesetzt werden. Männliche Kälber können für die Mast im Inland bleiben oder werden für die Mast ins Ausland exportiert (Land schafft Leben, 2020)



Fleisch bekannt sind (mehr dazu in unserer Titelgeschichte „Die Steakholder“ in der Ausgabe #66).

Regionale Vereinigungen und Marken wie Styria Beef, Alpenvorland-Rind, Pinzgauer Rind oder Tiroler Grauvieh kämpfen gegen das Vorurteil, dass gutes Rindfleisch vor allem Importware ist. Die gemeinsame Vermarktung wird auch staatlich gestützt und vorangetrieben, vor allem durch die AMA. Bauern tun sich regional zusammen, um gemeinsam einen Markt zu finden. Oft sind dies Kleinstrukturen wie in Kärnten, wo 14 innovative Rinderbauern das Nockberge-Almrind zur kulinarischen Köstlichkeit erkoren haben. Geschlachtet werden diese Rinder zwischen zehn und 30 Monaten und mit einem Lebendgewicht von circa 600 Kilogramm, was einem Schlachtkörper von 300 bis 350 Kilogramm entspricht. Sechs bis acht Wochen vor der Schlachtung wird der Anteil an Heufütterung erhöht, um eine bessere Qualität des Fleisches zu erzielen. Das alles sind Standards, die Markenvereinigungen wie diese einhalten müssen. Einerseits sorgt dies für eine gleichbleibende Qualität, andererseits – so lautet die Kritik – würden nach diesem Schema erst wieder monotone Züchtungen forciert werden.

Vom jungen Kalb zur alten Kuh

Heiß diskutiert wird derzeit nämlich das Schlachalter. Die meisten Rinder in Österreich werden mit einem Höchstalter von 18 Monaten geschlachtet. Viel zu früh, wie viele meinen. Angefeuert wurde diese Diskussion durch ein Experiment, das der Koch Campus (eine Vereinigung von Spitzenköchen, Winzern und Landwirten) kürzlich durchführte. In einer Blindverkostung versuchte man sich an Fleisch von bis zu 14 Jahre alten Rindern. Um ein möglichst unverfälschtes Ergebnis zu erlangen, wurde roh verkostet bzw. gegart und nur leicht gesalzen. Das Ergebnis beeindruckte: Die alten Rinder schnitten bei vielen Spitzenköchen am besten ab. „Wenn man sich mit Messer und Gabel an die Arbeit macht, ist ein Teil des Fleisches eher mürbe, ein anderer butterzart, und dazwischen liegen Schichten von köstlichem Fett. Ein Aroma, das man nicht so leicht vergisst“, beschreibt einer der Teilnehmer. Max Leodolter, der ebenso bei dieser Verkostung mit dabei war, konnte auch einen guten Vergleich zu seinen Angus-Rindern ziehen: „Je älter das Tier wird, desto stärker kommt das Terroir zum Ausdruck. Das, wovon sich das Tier ernährt hat,



»Der Konsument soll wissen, dass er mit jeder Entscheidung für ein Produkt die Qualität und die gesamte Wertschöpfungskette vom Bauern über die Verarbeitung bis zum Handel mitbestimmt.«

- HANNES ROYER / LAND SCHAFFT LEBEN -

das schmeckt man auch im Fleisch.“ Leodolter selbst schlachtet seine Ochsen in einem Alter zwischen drei und vier Jahren. „Wir haben die Erfahrung gemacht, dass das Fleisch in diesem Alter am besten schmeckt.“

Zu diesem Schluss ist man auch bei Meinklang gekommen. Der Demeter-Hof in Pamhagen – bekannt für seine herausragenden Weine – hält an die 800 Rinder der Rasse Aubrac. Auf 230 Hektar Weideland finden die Tiere von April bis Oktober das natürliche Futter auf den Wiesen, im Winter wird in den Offenställen eine Mischung aus Saat-Luzernen und Heu gefüttert. „Wir haben schon Schlachtungen von alten Kühen um die 15 Jahre gemacht. Die Fleischqualität ist eine vollkommen neue Erfahrung“, sagt der Meinklang-Landwirt Lukas Michlits. Eine große Rolle spielt dabei natürlich die Reifedauer des Fleisches, das in diesem Fall sechs Wochen lang abgehängt war.



»Wir haben schon 15 Jahre alte Kühe geschlachtet. Die Fleischqualität ist eine völlig neue Erfahrung.«

- LUKAS MICHLITS / MEINKLANG-LANDWIRT -

»Natürlich ist der Tafelspitz das mit Abstand beliebteste Stück des zerteilten Rinds, um es zu kochen.«

- MARIO PLACHUTTA -



© LANDSCHAFT LEBEN, 2020

Perfekt gereift schmeckt's besser

„Mit der Reifung lassen sich Geschmack und Sensorik des Rindfleisches noch einmal optimieren“, sagt Bullinarium-Mastermind Haller. Bei ihm hängt das Fleisch mindestens zwischen sechs und acht Wochen im Reiferaum bei etwa einem bis drei Grad Celsius und einer entsprechend hohen Luftfeuchtigkeit, um einen zu starken Gewichtsverlust zu vermeiden. Teile wie Beiried oder Rostbraten bleiben sogar noch länger im Reifeschrank. Bei der Reifung selbst gibt es drei unterschiedliche Methoden, wie Manfred Höllerschmid weiß. Der Niederösterreicher gilt als einer der besten Fleischer Österreichs und beliefert Top-Köche wie Juan Amador, Thomas Dorfer oder Heinz Reitbauer mit ausgezeichnetem Rindfleisch und ausgefallenen Zuschnitten. Einerseits ist es das sogenannte Dry Aging, bei dem man alle Bedingungen im Reifeschrank unter Kontrolle hat, andererseits ist es die Nassreifung sowie die Reifung im Vakuum. „Das Fleisch sollte in Ruhe reifen und nicht permanent umgeschichtet werden, das ist eine logistische Herausforderung.“ Bei Höllerschmid werden Woche für Woche an die 20 konventionelle Rinder verarbeitet, 20 Bio-Rinder und einige Kälber. Zusammengearbeitet wird beim Rindfleisch mit insgesamt sechs ausgewählten Partnerbetrieben, um höchste Qualität zu gewährleisten.

Ein stetig wachsendes Interesse der Konsumenten an Rindfleisch sieht man auch bei Wiesbauer Gourmet. An die 20 unterschiedlichen Produkte und Cuts bietet man an, darunter auch Cult-Beef, ein Premium-Rindfleisch aus Österreich. „Es ist eine konsequente Auslese der allerbesten Qualitäten aus der gehobenen heimischen Rindfleisch-Produktion. Nur etwa zwei bis drei Rinder von 100 schaffen es in diese Auswahl“, sagt man bei Wiesbauer Gourmet. Im C&C-Handel hat sich vor allem Transgourmet einen Namen für beste Fleischqualität gemacht. „Rindfleisch aus Österreich hat in den vergangenen Jahren einen riesigen Qualitäts-

schub hingelegt. Wir haben uns in der heimischen Gastronomie eine Steakkultur aufgebaut, die weit über das Herkömmliche hinausgeht. Das bringt nicht zuletzt auch die Rindfleischproduzenten zu Spitzenleistungen“, sagt Leo Aichinger, Executive Chef bei Transgourmet Cook. Beim C&C-Spezialisten arbeitet man mit mehr als 4.000 ausgesuchten heimischen Rinderbauern zusammen.

Pfannenfertige Luxusprodukte

Rund um den neuen Rindfleisch-Hype hat sich auch die Wiener Fleischmanufaktur Aumaerk etabliert. Angeboten wird ein Premium-Convenience-Produkt mit bestechender Qualität. Jedes einzelne Stück Fleisch, das von ausgewählten bäuerlichen Lieferanten stammt, wird in einem komplexen, 192-stündigen Veredelungsverfahren verarbeitet und vorgegart. „Das Geheimnis liegt in der Erhaltung der Flüssigkeit jeder einzelnen Fleischfaser“, sagt Aumaerk-Gründer Harald Neumaerker. Geboten vom Rind werden Spezialitäten wie etwa Big Beef Rib oder Sunday Roast, ein Premium-Schulterschierzel – allesamt von heimischen bäuerlichen Lieferanten, die nach strengen Qualitätskriterien ausgewählt werden. „Wer mit uns zusammenarbeitet, muss nicht nur alle vorgegebenen Standards erfüllen, sondern auch unsere Werte teilen. Nur



© HILDE VAN MAS

Aumaerk Big Beef oder Sunday Roast – Harald und Karin Neumaerker bieten Fleisch von heimischen bäuerlichen Lieferanten, die nach strengen Qualitätskriterien ausgewählt werden.



»Der Cut entscheidet über den Geschmack und die Zubereitungsart.«

- CHRISTOF WIDAKOVICH -

wer Tieren und Menschen wertschätzend begegnet und Respekt vor der Umwelt hat, kann für uns liefern“, so Neumaerker. Grundvoraussetzung sind artgerechte Aufzucht und Haltung, streng kontrollierte natürlich gentechnikfreie Fütterung und würdevolle Schlachtung. Köche wie Toni Mörwald, Tim Mälzer oder auch das Team der Sansibar auf Sylt setzen immer wieder auf die Fleischprodukte von Aumaerk.

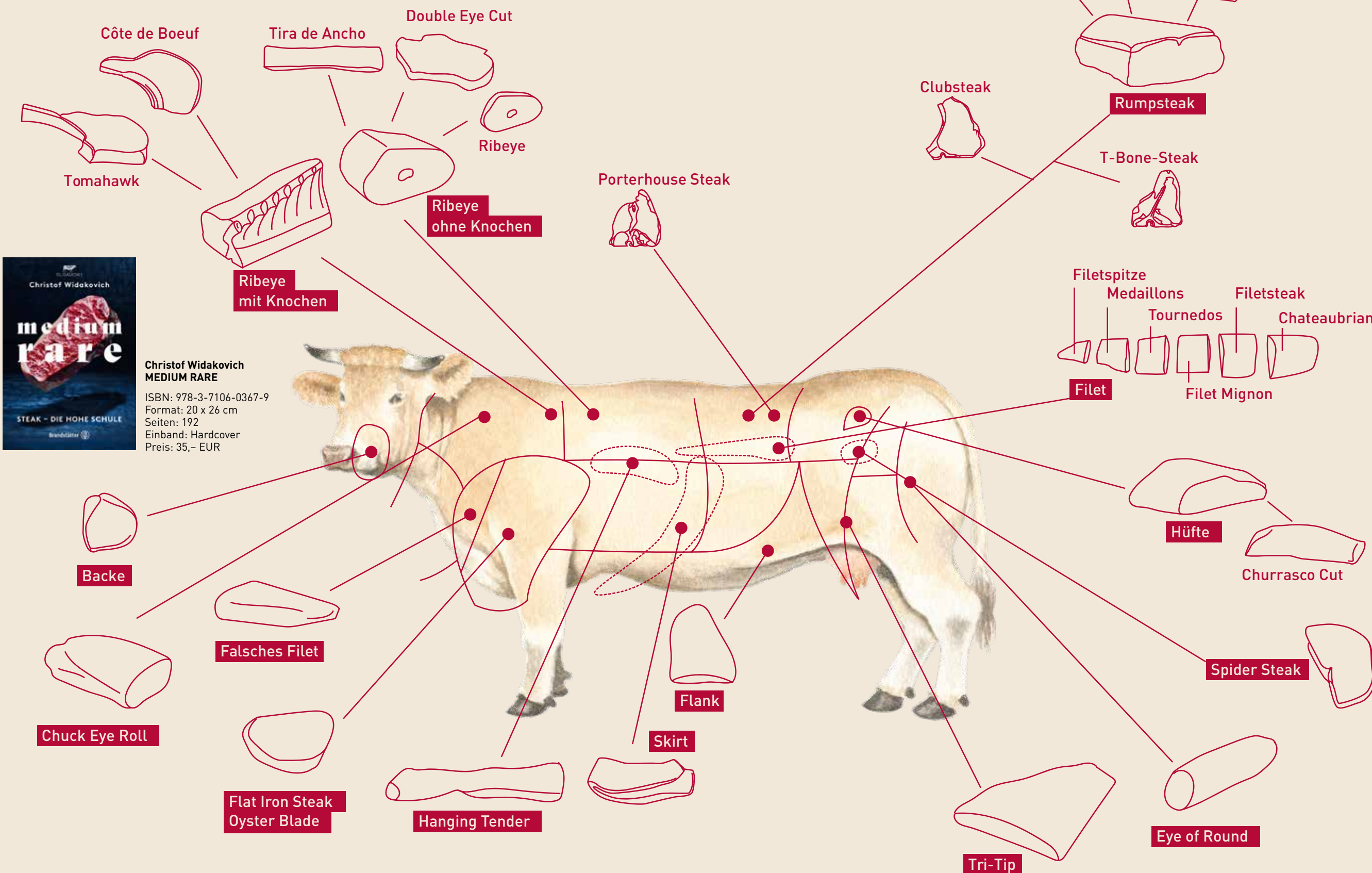
Der Schnitt bestimmt den Preis

„Nachhaltigkeit, Regionalität und spezielle Cuts sind nach wie vor die Trends beim Rindfleisch“, sagt Christof Widakovich. Der Küchendirektor der österreichischen El-Gaucht-Restaurants liegt mit seinen gastronomischen Konzepten immer am Puls der Zeit. Nun hat er mit „Medium Rare“ ein Buch veröffentlicht, das sich der Liebe zum perfekten Steak widmet. „Ein und dasselbe Stück Fleisch kann durch die Schneidweise komplett unterschiedlich schmecken. Einer meiner Lieblings-Cuts ist das Tira de Ancho, bei dem das Ribeye-steak speziell der Länge nach aufgeschnitten wird, sodass man alle drei Fleischsorten nacheinander in einem Stück genießen kann.“ Und: Es muss nicht immer das Filet sein, dass den Gästen angeboten wird. Widakovich: „Das Filet beträgt nur zwei Prozent des kompletten Körpergewichts eines Rindes. Auch ein Ribeyesteak, ein Rumpsteak oder ein Flanksteak sind ein Genuss.“

Während im El Gaucho das Rind gegrillt auf die Teller kommt, ist die österreichische Küche natürlich vor allem auch für das gekochte Rindfleisch vom Tafelspitz bis zum Zwiebelrostbraten bekannt. „Natürlich ist der Tafelspitz das mit Abstand beliebteste Stück des zerteilten Rinds, um es zu kochen“, sagt Mario Plachutta, Chef der Plachutta-Restaurants, die ein Synonym für bestes gekochtes Rindfleisch sind. Die Qualität der heimischen Rinder ist auch für ihn inzwischen außergewöhnlich. Und das lässt sich am besten daran ablesen, dass sich auch andere Fleischstücke abseits des Tafelspitz bestens zum Kochen eignen. Plachutta: „Als Siedefleisch verwenden wir auch mageres Meisel, Schulterschierzel, weißes Scherzen oder Kruspelspitz. Die heimische Qualität ist top und gibt das locker her.“

Dass das Fleisch von der Kuh in Österreich Tradition hat, weiß man nicht erst seit dem Wiener Schnitzel (für das natürlich Kalb verwendet wird). Robert Habs und Leopold Rosner schwärmten in ihrem „Appetit-Lexikon“ aus dem Jahr 1894 von einem Teil des Rindes, der heute in der Küche kaum mehr Beachtung findet: „Angesichts dieser pompösen und dabei soliden Schönheit fängt der stumpfste Appetit Feuer und fühlt die genussentfremdetste Zunge menschliches Rühren.“ Die Rede ist vom gebratenen Ziemer – dem Rinderpenis. ●

TEILSTÜCKE



Christof Widakovich
MEDIUM RARE
 ISBN: 978-3-7106-0367-9
 Format: 20 x 26 cm
 Seiten: 192
 Einband: Hardcover
 Preis: 35,- EUR

CUTS

Filet

Das Filet – in Österreich auch Lungenbraten genannt – ist das zarteste und teuerste Stück des Rindes und ist praktisch frei von Fett. Deshalb ist es bei Damen besonders beliebt, echte Steak-Liebhaber vermissen jedoch Biss wie auch das Fett als Geschmacksträger. €€€€€

Entrecôte, Ribeye, Hochrippe

Drei Sprachen, drei Namen: Entrecôte, Ribeye oder Hochrippe. Es ist ein Edelteil und gilt als Klassiker amerikanischer Steak-Houses. Es stammt vom vorderen Rücken und eignet sich perfekt zum Kurzbraten. €€€€

T-Bone

Der Namen gebende Knochen teilt die Beiried vom Lungenbraten. Das ergibt Nachteile beim Grillen, weil die Garzeiten unterschiedlich sind. Der Vorteil ist jedoch, dass das Fleisch am Knochen besonders saftig bleibt. Schneidet man das T-Bone besonders dick, bezeichnet man es als Porterhouse. €€€€

Rumpsteak

Das Rumpsteak (Strip Loin) wird in Österreich auch als Beiried bezeichnet und stammt vom hinteren Rücken des Rindes. Man erkennt es am charakteristisch deutlich sichtbaren Fettrand und eignet sich perfekt zum Grillen. Aber auch in Form eines Roastbeefs schmeckt es wunderbar. €€€€

Tafelspitz

Der Tafelspitz wird aus dem Schlägel des Rindes geschnitten, wo er an das ebenfalls sehr hochwertige „Hüferscherzel“ anschließt. In Österreich kennt man diesen Cut ausschließlich gekocht, in Südamerika landet er als „Picanha“ regelmäßig am Grill. €€€

Hüftsteak

Beim Hüftsteak (Englisch: Sirloin) handelt es sich um ein sehr großes, mageres an der Wirbelsäule liegendes Stück der Rinderkeule. In seinem vorderen Teil grenzt die Hüfte an das flache Roastbeef, im unteren Bereich an die Kugel und im hinteren Teil an den Tafelspitz. €€€

Flanksteak

Das Flanksteak stammt nicht vom Rücken, sondern aus der „Flanke“, sprich der Unterseite des Rindes. Es ist nicht ganz so fein und zart, relativ dünn und nicht von Fett durchzogen. Es eignet sich hervorragend zum Kurzbraten und ist deutlich günstiger als die Edelteile vom Rücken. €€

Brisket

Die Rinderbrust ist ein Klassiker der amerikanischen BBQ-Kultur. Es ist sehr mager und kann am Grill schnell zu trocken werden. Weil es praktisch frei von Fett ist, schätzen es vor allem weibliche Gäste. €€

ES GEHT UMS FLEISCH

Der Eine ist Jahrhundertkoch, der Andere Musiker von Weltrang und Rinderzüchter. Eckart Witzigmann und Dieter Meier begegnen sich auf Augenhöhe, wenn sie über Fleisch sprechen. ●



Herkunft und Qualität seiner „Lebensmittel“ zu kümmern. Viele Leute sehen die zweite Worthälfte als „Mittel“, schnell und billig satt zu werden, dabei sollte man sich mehr auf die erste Hälfte konzentrieren: „Leben“! **Dieter Meier:** Das ist ein schöner Ansatz. Als Verbraucher sollte man sich auch mit der Geschichte und der Herkunft eines Produktes beschäftigen und nicht nur mit der Optik. Im Handel wird alles dafür getan, um Fleisch, Obst und Gemüse auf Hochglanz zu polieren. Da darf man sich nicht blenden lassen. Der Gang zum Metzger und Fleischhändler seines Vertrauens wird in der Regel mit einem intensiveren Geschmackserlebnis belohnt.

Was sind für Sie die großen Food- und Gastronomietrends, die uns in den kommenden zehn Jahren begleiten werden, Herr Witzigmann?

Witzigmann: Was uns sicher noch länger begleiten wird, ist die Konzentration auf regionale Produkte. Da ist eine Entwicklung zu beobachten, die ihren Höhepunkt noch lange nicht erreicht hat. Aber

Einer, der den hohen Ansprüchen Witzigmanns gerecht wird, ist der Künstler und Unternehmer Dieter Meier. Der Schweizer züchtet seit Jahrzehnten in der argentinischen Pampa Humeda-Rinder, kultiviert Wein (Puro) und exportiert beides nach Europa. Im Interview sprechen Witzigmann und Meier über Fleisch, Gastronomietrends und den Mythos „Regionalität“!

Worauf sollten Konsumenten beim Einkauf von Fleisch achten?

Eckart Witzigmann: Als ich zur Jahrtausendwende von der „ZEIT“ um eine Prognose für die Entwicklung im Lebensmittelbereich gebeten wurde, war meine Antwort die gleiche, die ich heute geben würde: Der größte Luxus wird sein, den Produzenten seiner Lebensmittel persönlich zu kennen. Ich weiß, das ist ein ewiger Wunschtraum, aber dahinter steht die Pflicht, sich um die



Argentinien ist ein guter Boden für Wein und Rinder

das ist im Grunde ein alter Hut. Wir haben schon vor mehr als vierzig Jahren angefangen, Produzenten in der Nachbarschaft zu suchen und sie davon zu überzeugen, hochwertige Produkte zu erzeugen.

Ist regionales Fleisch aus Ihrer Sicht immer automatisch besser?

Witzigmann: Nein. Regional ist eine Herkunftsbezeichnung und kein Qualitätsmerkmal. Im Eifer der Regionalität verklärt sich da manchmal etwas die Perspektive. Den munteren Automatismus, dass alles Regionale automatisch das Allerbeste ist, kann ich nicht bestätigen. Das argentinische Ojo-de-Agua-Rindfleisch von Dieter Meier ist ein gutes Beispiel dafür. Es kommt auf die Bedingungen an, unter denen ein perfektes Produkt erzeugt werden kann. Das ist regional nicht immer gegeben.

Herr Meier, warum züchten Sie Rinder in Argentinien und nicht in Europa?

Meier: Mir geht es in der Landwirtschaft darum, die bestmöglichen Produkte zu erzeugen. Und dafür brauche ich auch die dazu passende Herkunft. Argentinien hat mich schon seit meinem ersten Besuch 1973 fasziniert. Einige Jahrzehnte später erwarb ich die Estancia Ojo de Agua. Seitdem züchte ich hier mit einem versierten Team Rinder, weil die Bedingungen hier besser sind als in Europa – erstklassiges Weideland, optimales Klima und herausragendes Wasser. Zudem kommt das Know-how: Die Gauchos beherrschen die Kunst der Viehzucht seit Jahrhunderten. Auf Ojo de Agua sind sie für über 70.000 Hektar Land verantwortlich, auf dem mehr als 10.000 Black-Angus- und Hereford-Rinder das ganze Jahr unter freiem Himmel leben. Unsere Tiere wachsen hier so naturnah wie möglich auf und ernähren sich vor allem von den saftig grünen Weiden unserer Ländereien.

Essen wir in Zentraleuropa zu viel Fleisch?

Witzigmann: Wir essen zu viel schlechtes Fleisch. Geiz ist immer noch geil, wenn es um Lebensmittel geht – die

»Der größte Luxus wird sein, den Produzenten seiner Lebensmittel persönlich zu kennen.«

– ECKART WITZIGMANN –

Zuwachsraten von Discountern und Tiefkühlkost demonstrieren das deutlich. **Meier:** Da kann ich nur zustimmen. Essen ist für mich nicht die reine Nahrungsaufnahme, sondern Genuss. Dazu gehört auch der Respekt vor den Produkten, die ich verzehre. Die unwürdigen Verhältnisse der Massentierhaltung sind eine katastrophale Entwicklung unserer Zeit. Solange ich beim deutschen Discounter Rinderfilet für rund 20 Euro das Kilo nachgeworfen bekomme, läuft etwas grundlegend falsch.

Die Quintessenz: Lieber weniger und dafür gut. Was charakterisiert für Sie beide gutes Fleisch?

Witzigmann: Der Quintessenz kann ich nur zustimmen. Aber wie würden Sie ein gutes Auto charakterisieren? Preis, Aussehen, Zuverlässigkeit, Umweltverträglichkeit, Herkunft? Ich würde das daran festmachen, dass bei der Aufzucht der Tiere deren Wohl und das Wohl der Natur im Mittelpunkt stehen. „Gutes Fleisch“ klingt mir zu beliebig, da sind viele Parameter austauschbar.

Meier: Neben der Art, wie es erzeugt wurde, zählt auf dem Teller für mich vor allem der intensive und vollmundige Geschmack. Unser Rindfleisch besticht durch seine dunkelrote Farbe und eine feine Marmorierung. Die Zellstruktur der Hereford- und Black-Angus-Rinder sorgt für eine perfekte Saftigkeit, der ausgewogene Fettgehalt für einen zarten Biss. So muss Rindfleisch schmecken!

Was überzeugt Sie beim Ojo-de-Agua-Fleisch von Dieter Meier?

Witzigmann: Wenn man sich mit den Gegebenheiten von Ojo de Agua befasst, stellt man schnell fest, dass sich dort einige perfekte Anforderungen zu einem fantastischen Ganzen vereinen. Vor allem die unermesslich riesigen Weideflächen, die ja maßgeblich die Fütterung beeinflussen. Und der natürliche Umgang mit den Tieren. Da befinden sich Mensch, Tier und Natur in friedlicher und respektvoller Koexistenz. Das Ergebnis: Es schmeckt großartig! ●

ESSEN, TRINKEN UND MEER IN VALAMAR

Valamar setzt sich aus vala (Bucht) und mare (Meer) zusammen. Der Vorname Vala bedeutet: „die Seherin“. Wie die Visionen der größten österreichischen Hotelgruppe Wirklichkeit werden, kann man in Kroatien „sehen“ – aber auch in Obertauern. ●

Text: Peter Eder // Fotos: Rainer Fehring



Freut sich, eine sichere kommende Saison garantieren zu können: Dario Kinkela, Food&Beverage-Sector-Director der Valamar-Gruppe.

Begonnen hat es staatlich, irgendwann im letzten Jahrtausend. In den Neunzigern wurde privatisiert, und seitdem wächst Valamar seinen Gästen genauso ans Herz wie seinen Mitarbeitern. In Kroatien findet man 35 Hotels und Resorts und 15 Campingplätze, die unter der Marke firmieren, in Österreich kann man in Obertauern sehen, was Valamar unter „Gast geben“ versteht. Die Gruppe geht mit der Zeit und befriedigt die steigenden Erwartungen seiner Gäste auf beeindruckende Art und Weise. Dario Kinkela, Food&Beverage-Sector-Director der Valamar-Gruppe, ist einer der Gastgeber, die dafür verantwortlich sind. Gleich zu Beginn des Gespräches und später mehrfach betont Kinkela, wie wichtig seine Mitarbeiter seien – er trägt nur die Verantwortung. Der sympathische, coole Kroatier erzählt begeistert von den Produkten seiner Zulieferer aus der Region: „Wir arbeiten mit regionalem Gemüse, Käse, Wein und mit ausgezeichnetem Olivenöl, das, mit Preisen überhäuft, Weltspitze ist. Meine Mitarbeiter und ich haben den schönsten Beruf der Welt, wir leben vom Essen und Trinken.“ Kinkela ist auf eine angenehme Art stolz auf sein Land und gibt dieses Selbstbewusstsein an seine Mitarbeiter weiter. In den vielen Valamar-Destinationen, die wir besuchen durften, fällt auf, wie freundlich und zuvorkommend sämtliche Mitarbeiter sind und wie stolz sie auf Valamar und die Bedeutung für Kroatien hinweisen. Für Kinkela ist Tourismus „People Business“ auch oder gerade in seinem Arbeitsbereich.

Klar, ein F&B-Manager ist immer großem Kostendruck ausgesetzt, aber gerade in Urlaubsdestinationen und besonders in seinem Land muss die Qualität stimmen, und die bringen seine Mitarbeiter buchstäblich auch auf die Straße. Seit zwei Jahren arbeitet Valamar mit der neuen Zentralküche in Labin. Alles, was vorbereitet werden kann, wird vorbereitet. Final zubereitet wird frisch vor Ort. So werden die Küchen an den einzelnen Standorten so entlastet, dass man sich auf die Dienstleistung am Gast konzentrieren kann. Ein Zentraleinkauf, ein Zentralanlieferungsort, ein Zentralkühlhaus, geringere Energiekosten, kein Zulieferchaos an den Standorten und vor allem garantierte Qualität. Es wird also optimiert, wo es geht und sinnvoll ist, um letztlich den Gast mit höchster Qualität zu überzeugen. Dabei spielt das Land Kroatien immer eine tragende Rolle.



Valamar Lanterna Premium Camping Resort in Poreč



Valamar Collection Marea Hotel in Poreč



Srecko „Felix“ Nemeč/QimiQ, Dario Kinkela/Valamar, Peter Eder/Lust&Leben

Direktor Kinkela geht es aber nicht nur um Qualitätssicherung, sondern wie erwähnt auch um Qualitätssteigerung, diese sichert er mit Fortbildungen und enger Zusammenarbeit mit seinen Zulieferern ab. Ein (Wissens-)Zulieferer ist Srecko „Felix“ Nemeč, er ist für QimiQ u. a. für den kroatischen Markt zuständig und erklärt: „Ausschlaggebend für die Valamar-Zusammenarbeit mit QimiQ war nicht nur die ‚Intelligenz‘ des Produktes, die die Anwendung in diversen Bereichen logisch macht, sondern der Umstand, dass QimiQ keine Additive enthält und damit den hohen Valamar-Ansprüchen genügt.“

Für Direktor Kinkela ist Zusammenarbeit mit Österreich die Fortführung einer engen historischen, wirtschaftlichen, politischen und kulturellen Beziehung, die sich über viele Jahrzehnte erstreckt. „Kroatien und Österreich verbinden die Anfänge des kroatischen Tourismus im 19. Jahrhundert in Opatija, meiner Heimatstadt, als österreichische Familien hier ihre Winter-Residenzen errichteten. Österreich war immer wichtig für Kroatien, wie auch für Valamar. Gerade deshalb ist es mir wichtig, auf die Entwicklungen der letzten Monate hinzuweisen“, erklärt Dario Kinkela. „Wir konnten die aktuellen Themen Hygiene und Sicherheit in allen Bereichen sofort umsetzen, weil wir schon vor der Pandemie mitten in diesem Prozess waren. Zusätzlich haben wir das V-Health-&-Safety-Programm eingeführt, wir garantieren komplette Desinfektion der Räume, HACCP-Zertifizierung, F&B-Protokolle bezüglich Nachverfolgbarkeit, ein Ampelsystem in Gemeinschaftsräumen u. v. a. m. Valamar gewährleistet so einen unbeschwerteten Urlaub auf höchstem Niveau in sämtlichen Kategorien.“

»Meine Mitarbeiter und ich haben den schönsten Beruf der Welt – wir leben vom Essen und Trinken.«

- DARIO KINKELA -

Valamar hat eine neue Lifestyle-Marke namens [Places] by Valamar eingeführt, für Gäste, die Wahlfreiheit, modernes Design und authentische Destinationserlebnisse mit vollem Respekt für Natur und Umwelt suchen. Das erste Valamar-Hotel unter der neuen Marke ist das Hvar [Placeshotel] by Valamar in Stari Grad auf Hvar (ehemaliges Hotel Lavanda). Eines der wichtigsten Merkmale dieses Hotels ist [Placesflex], was es den Gästen die Freiheit bietet, das Restaurantangebot in dem Rhythmus zu genießen, der ihnen am besten passt. Wenn Gäste aus irgendeinem Grund das Mittag- oder Abendessen verpassen, können sie ihr tägliches Guthaben von 25 Euro im Hotelrestaurant oder in den Bars einlösen. Sie können auch den Betrag, den sie nicht ausgeben, auf den nächsten Tag übertragen. Die Gäste werden auch die fantastische Poolanlage genießen, die tagsüber mit Live-Musik von lokalen Bands und DJs zum Zentrum der Unterhaltung wird, die bis weit nach Sonnenuntergang andauert. ●

WAS&WO

Mehr Informationen

Wer Tourismus der Zukunft aus der Nähe „sehen“ will, kann sich hier schlau machen: valamar.com

UNERWARTET NEU UND SEHR COOL

Die Organics by Red Bull fördern ihre starke biozertifizierte Familie mit Black Orange, Purple Berry und Ginger Beer. ●



PURPLE BERRY wild & natural

Was fruchtig und blumig auf der Zunge beginnt, bekommt einen frischen Lemon-Kick und klingt mit einem Hauch angenehmer Säure ab.

BLACK ORANGE tangy & natural

Mit fruchtigem Orangengeschmack. Der einzigartige Mix aus Säure und Frucht erzeugt eine Geschmacksexplosion auf der Zunge, verfügt über eine leicht bittere Note und schmeckt gleichzeitig wunderbar erfrischend.

Kennst du den Spruch „Talent macht den Meister“? Wir auch nicht, denn schließlich ist es die Übung, durch die Fähigkeiten verbessert werden. Ein Talent zu haben bedeutet nicht, dass du etwas von vornherein perfekt beherrschst. Es bedeutet lediglich, dass in diesem Bereich eine gewisse Stärke vorhanden ist, der aber erst durch entsprechende Förderung zu ihrem wahren Glanz verholfen werden kann.

GINGER BEER fiery & natural

Erdige Ingwertöne treffen auf frische Zitrone. Zurück bleibt eine würzige Schärfe, die das Geschmackserlebnis perfekt macht.

Mit der Markteinführung der drei neuen unerwarteten Geschmacksvarianten Black Orange, Purple Berry und Ginger Beer unterstreicht Organics by Red Bull den Anspruch, etwas Besonderes für die Getränkekarte entwickelt zu haben. Erfrischender und biozertifizierter Geschmack – nun in acht Sorten – mit unendlichen Kombinationsmöglichkeiten für alkoholfreie Getränkeideen. Sie harmonieren mit Säften genauso perfekt wie auch mit klassischen Longdrinks. Wer nicht wagt, der nicht gewinnt. Sei mutig und traue dich, neue Dinge auszuprobieren. Denn nur durch Probieren kannst du herausfinden, was deinen Gästen liegt und schmeckt.

Die elegante Haptik und Optik punktet auch durch ausdrucksstarke Farben: Nebeneinander aufgestellt, werden die verschiedenen Sorten zu einem Highlight im Kühlregal/-schrank mit Glastür und fangen in den durchsichtigen Glasflaschen das Licht perfekt ein. Das Auge des Gastes bestellt ja immer mit. Natürlich kann die Gastronomie auch weiterhin zu den traditionellen 250-ml-Dosen greifen, die auch im Einzelhandel erhältlich sind.

In jeder Hinsicht die idealen Lifetime-Drinks, die für ihre Gäste ihre ganz eigene Botschaft im Gepäck haben: Sei natürlich, sei du selbst und gib deinen Talenten Raum, sich zu entfalten. Jeder von uns hat etwas Besonderes in sich, wir müssen es nur entdecken. Der Frühling darf die Gastgärten entfalten und die Gäste inspirieren. ● organicsbyredbull.com



Metall statt Plastik

Die neue Platinum Card von American Express bietet nicht nur umfangreiche Benefits und modernste Sicherheitsstandards, sondern punktet mit ihrem außergewöhnlichen Material. americanexpress.com/de-at



Gleichenfeier

Das Dach von Hubert Wallners neuem Gourmetempel ist fertig. Ein perfektes Zeichen für die Eröffnung im Sommer. Zum Grillen an der Baustelle fanden sich Bauherr Hermann Unterkofler und Zaungast Hannes Jagerhofer ein. Grandios! hubertwallner.com

Feinsteinzeug

Wer eine Industrial-Chic-Optik sucht, wird die Noord-Kollektion mit ihren metallischen Verunreinigungen und dem industriellen Flair lieben. Weil sie unter jedem Licht und Winkel ein kompaktes und elegantes Aussehen bewahren. keope.com



ARKTISCHE KÜCHE



Was passiert, wenn die schönsten Landschaften des Nordens und reine Bio-Produkte auf skandinavische Spitzenköche treffen? Drei arktische Köche, unter ihnen Tero Mäntykangas aus Finnisch-Lappland, zeigen es mit ihren Gerichten in der Kampagne „Eat the Landscape“.

thisisarctic.com/eat-the-landscape



© THIS IS ARCTIC



5-uhr-früh-menü

Das weststeirische Haubenlokal Broadmoar wird am 19. Mai als erstes Restaurant Österreichs offiziell den Lockdown beenden. Johann Schmuck serviert einen Auszug aus dem Überraschungsmenü seiner Naturküche. Das viergängige Menü kostet inklusive mehrerer kleiner Überraschungsgerichte 60 Euro pro Person und darf als ungewöhnliche, jedoch ungemein köstliche Aktion gesehen werden. Dabei sein ist alles! beimbroadmoar.at

das hat stil

Die Champagner von Charles Heidsieck sind geprägt vom hohen Anteil an Reserve-Weinen: 40 Prozent, die durchschnittlich zehn Jahre in den Crayères (Kreidekellern – heute UNESCO-Weltkulturerbe) gereift sind. Faszinierend komplex, wie sie sind, werden sie von Weinexperten weltweit hochgeschätzt. Der Vertrieb liegt nun exklusiv in den kompetenten Händen des Wörgler Familienunternehmens Morandell. morandell.com



mountain art

Filzmoos, eines der schönsten Bergdörfer Österreichs, geht mit einem ganz besonderen Projekt einen Schritt voraus und holt Kunst und Kultur in die Berge, ins Dorf und in die Natur. Kunst an Plätzen, wo vorher nichts war. Die Veranstaltung läuft von 29. Mai bis 19. Juni. Als „Artist in Residence“ wird ein ausgewählter Künstler seine Zelte auf der Bögrainalm aufschlagen und in Filzmoos leben und arbeiten. filzmoos.at/de/bergdorf/bergkunst



OBERFLÄCHEN UND HINTERGRÜNDE

Mit nur 23 Jahren konnte Andrea Fuchs bereits in jungen Jahren als Hoteldirektorin Führungsaufgaben übernehmen. Heute ist sie eine erfolgreiche IT-Unternehmerin, berät mit ihrer eigenen Consultingfirma mehrere Hotelprojekte und führt als Direktorin das Wiener Fünf-Sterne-Hotel Sans Souci. Wie sich das alles ausgeht, hat sie uns in einem ausführlichen Gespräch erklärt. ♦ *Text: Wolfgang Schedelberger // Fotos: Rainer Febringer*

Es ist ein grauer Tag Ende Jänner 2021. Wir treffen Andrea Fuchs im Hotel Sans Souci. Wien befindet sich im Lockdown. Das Hotel ist praktisch leer, und auch der üppige Blumenschmuck, der Andrea Fuchs normalerweise so wichtig ist, fehlt. Dennoch ist die umtriebige Hotelière blendend gelaunt, auch wenn sie beklagt, dass ihr das lebendige Treiben im Hotel mittlerweile doch sehr abgeht.



Lust & Leben: Konkret planen kann man das Jahr 2021 nicht. Zum einen gibt es die gesetzlichen Schließungen in Österreich. Aber selbst wenn Sie wieder uneingeschränkt aufsperrn dürfen, wird es wohl noch eine Zeit lang an internationalen Touristen mangeln. Wie wird es mit der Hotellerie in Wien insgesamt weitergehen?

Andrea Fuchs: Ich habe keine Glaskugel und kann nicht in die Zukunft blicken. Irgendwann wird diese Pandemie vorbei sein und die Leute werden wieder reisen. Wann und in welcher Form das Kongressgeschäft in Wien wieder losgehen wird, steht in den Sternen. Es ist auch nicht abzusehen, wann wieder Gäste aus Übersee kommen werden und ob sich der Herkunftsmix der Gäste verändern wird – etwa von Amerika in Richtung Asien. Wir machen inzwischen unsere Hausaufgaben und bieten unseren Mitarbeitern, die wir in Kurzarbeit haben, verschiedene Möglichkeiten an, sich laufend fortzubilden, etwa in Form von Sprachkursen. Ich habe jedenfalls noch nie so viele Budgets geschrieben und dann wieder

verworfen wie in den letzten zwölf Monaten, um auf sich laufend ändernde Rahmenbedingungen zu reagieren. Mehr lässt sich aktuell dazu nicht sagen, außer dass wir uns schon alle auf die Zeit freuen, wenn wir wieder ein volles Haus haben werden.

»Wir bemühen uns um viele Details, um den Gästen unvergessliche Momente zu bieten.«

- ANDREA FUCHS -





Kunst spielt im Hotel Sans Souci eine zentrale Rolle



»Wir sind ein Boutique-Hotel, und haben mit 63 Zimmern eine überschaubare Größe«

- ANDREA FUCHS -

In Wien ist es in den letzten zehn Jahren zu einem richtiggehenden Boom in der Luxushotellerie gekommen. Im Gegensatz zu Kempinski, Park Hyatt, Ritz-Carlton oder Sofitel haben Sie aber nicht die Möglichkeit, auf eine internationale Marke mit dazugehörigen Loyalitäts-Programmen zurückzugreifen. Wie schwierig war es in diesem Marktumfeld, hohe Auslastungen zu erzielen?

In der Luxushotellerie gibt es in Wien erfreulicherweise nicht nur internationale Ketten, sondern auch große, individuell geführte Häuser. Wir waren mit unserer Auslastung seit der Eröffnung im Jahr 2012 jedenfalls sehr zufrieden und konnten sie bis zum März 2020 ständig steigern. So sehr mich die Konzeptentwicklung und dann die Umsetzung auf der Baustelle fasziniert hatte – wirklich spannend wird es, wenn man aufsperrt und die ersten Gäste kommen. Wir sind ein Boutique-Hotel, und haben mit 63 Zimmern eine überschaubare Größe, mit der wir unsere Gäste sehr individuell betreuen können. Einen derart großzügigen Spa- und Beautybereich gibt es in so zentraler Lage auch nicht oft. Mit dem Thema zeitgenössischer Kunst haben wir dem Sans Souci ein individuelles Profil gegeben, das unser Haus einzigartig macht. Wir haben auch intensiv an der Guest-Experience gearbeitet, die vom erstmaligen Betreten des Hotels bis zur finalen Verabschiedung geht. Es sind viele kleine Schrauben, an denen man drehen kann, um ein Fünf-Sterne-Hotel einzigartig zu machen. Wenn man zu keiner großen Kette gehört, kann man dabei viel individueller agieren.

Aber zuerst muss man die Gäste einmal ins Haus bekommen. Wie wichtig war dabei die Zusammenarbeit mit der Plattform „Preferred Hotels“?

Wir haben uns im Vorfeld genau angeschaut, zu welcher Vermarktungsplattform wir am besten passen, und haben uns schlussendlich für Preferred Hotels entschieden. Unter anderem auch deshalb, weil sie am amerikanischen Markt besonders stark sind. Bei Preferred Hotels sind viele sehr gute und individuell geführte Häuser dabei. Unser Fokus liegt auf moderner Kunst, was zum einen geografisch sehr gut zu uns passt – schließlich liegt das Museumsquartier auf der anderen Straßenseite. Es spiegelt aber auch die Leidenschaft unseres Eigentümers, Dr. Norbert Winkelmayer, der ein begeisterter Sammler zeitgenössischer Kunst ist, wider. Und die bildende Kunst ist schließlich auch eine persönliche Leidenschaft von mir, weshalb das Sans Souci für mich von Anfang an eine ganz besondere Faszination ausgestrahlt hat. Bei uns hängt aber nicht nur viel Kunst an den Wänden. Es kommen auch viele Künstler als Gäste zu uns. Das Entscheidende bei der Positionierung eines neuen Hauses ist, dass man jene Gäste findet, die gut zu einem passen. Das lässt sich natürlich nicht bis ins letzte Detail vorausplanen, aber die grundsätzliche Richtung muss stimmen. Eigentlich hätten wir gedacht, dass das Durchschnittsalter unserer Gäste zwischen 35 und 45 Jahren liegen würde, tatsächlich ist es jedoch um zehn Jahre höher.



»Bilanzen zu lesen fällt mir leicht. Das ist kein Widerspruch zu meiner Liebe für zeitgenössische Kunst«

- ANDREA FUCHS -



Und welche Rolle spielen Plattformen wie Booking.com?

Rund ein Drittel unserer Buchungen bekommen wir über Booking. Das ist also ein zentraler Vertriebskanal für uns. Booking ist eine wirklich professionell gemachte Buchungsplattform, an der man nicht vorbeikommt, wenn man internationale Gäste ansprechen will. So finden uns Gäste, die sonst wahrscheinlich woanders übernachten würden. Wichtig ist mir dabei nur, dass man sich nicht von Plattformen wie Booking komplett abhängig macht, was schnell passieren kann, wenn man 50 Prozent oder mehr von seinen Buchungen über solche Plattformen generiert. Zumindest jene Gäste, die wiederholt kommen, sollte man motivieren können, direkt zu buchen.

Sie waren mit 23 Jahren eine der jüngsten Hoteldirektoren des Landes und haben dann nach der Babypause ein eigenes Beratungsunternehmen gegründet, das sehr erfolgreich läuft und ihnen offensichtlich auch viel Spaß macht. Wieso sind sie vor neun Jahren wieder ins „operative Fach“ gewechselt?

Das war nicht wirklich geplant, ich bin da eher hineingerutscht. Ich bin wahrscheinlich der einzige GM im Land, der nicht angestellt ist, sondern einen Managementvertrag hat. Wie es dazu kam, ist leicht erklärt. Zuerst hat mich Dr. Norbert Winkelmayer mit der Entwicklung eines Konzepts für ein individuell geführtes Luxushotel beauftragt, das er in der von ihm erworbenen Immobilie eröffnen wollte. Ich war also von Anfang dabei und

war in die Planung, die Auswahl der Architekten, die Gestaltung der Einrichtung und alles, was dazugehört, involviert. Das war die kreative Seite des Projekts, die mir jedes Mal besonders viel Freude macht. Da führt man Gespräche mit Architekten und Künstlern, wählt Stoffe aus – man kann der Fantasie fast freien Lauf lassen. Ich habe aber auch die Business-Pläne geschrieben – von der Zahl der Mitarbeiter über angepeilte Auslastung und erzielbare Umsätze, was ja die Basis für die Finanzierung eines derartigen Projektes ist. Irgendwann stellte sich dann die Frage nach der operativen Leitung des Hauses. Als mich Norbert Winkelmayer gefragt hat, wieso ich das nicht selbst übernehme, habe ich zunächst abgewunken, weil ich ja mein extrem spannendes Beratungsunternehmen nicht aufgeben wollte. Schlussendlich haben wir jedoch einen Weg gefunden, beides unter einen Hut zu bringen.

Und das geht sich zeitlich aus?

Wenn man – so wie ich – ein alter Hase ist, fällt das leichter. Ich gehe mit meiner Arbeits- und Lebenszeit sehr bewusst um und plane genau, wann ich für was wie viel Zeit investiere. In den Eröffnungsmonaten habe ich anderweitige Beratungstätigkeiten auf ein Minimum reduziert. Doch wenn man einmal funktionierende Strukturen aufgebaut hat und die Positionen mit den richtigen Personen besetzt hat, muss man als GM nicht jeden Tag bis Mitternacht im Haus sein, um alles zu kontrollieren. Ich bin dafür verantwortlich, dass das Schiff auf Kurs bleibt, und das war es bis zum März 2020 auch. Natürlich arbeite ich in den letzten Jahren etwas



© STEFA GERGELY



© GREGOR TITZE

Die Menschenrechte in Wort und Bild

Gemeinsam mit dem Völkerrechtler Dr. Manfred Novak hat Andrea Fuchs vor zwei Jahren das Buch „Imagine Human Rights“ herausgebracht, weil es ihr ein Anliegen war, sich neben dem Job auch sozial zu engagieren. Das Besondere an diesem Buch ist weniger die edle Aufmachung, sondern der originelle Zugang, mit dem die 30 Artikel, die in der Erklärung der Menschenrechte 1948 dargelegt wurden, dargestellt werden. Die Kuratorin Petra Stelzer hat 56 Werke von renommierten Künstlern gefunden, in denen die einzelnen Menschenrechte fantasievoll illustriert werden.



Hardcover, 352 Seiten,
Revolver Publishing, 49,40 €

mehr, als ich es mir in meiner Lebensplanung eigentlich vorgestellt habe, aber beide Rollen erfüllen mich restlos und machen mir viel Freude. So lange das so bleibt, werde ich das auch weiter so machen.

Sind Sie mehr ein Zahlenmensch oder eine kreative Träumerin? Wenn man mit Ihnen über das Hotelgeschäft spricht, klingen Sie wie eine knallharte Controllerin, gleichzeitig kommen Sie richtig ins Schwärmen, wenn es um Kunst und Kultur geht.

Ich bemühe mich, dabei eine Balance zu halten. Ich durfte schon in jungen Jahren hautnah dabei sein, als es darum ging, Deals in Millionenhöhe erfolgreich umzusetzen. Ich habe in unserer Branche aber auch oft genug gesehen, wie tolle und vielversprechende Projekte gescheitert sind, weil einfach die Zahlen nicht gestimmt haben. Dass ich zuerst als junge Direktorin und dann als Beraterin dazu beitragen konnte, dass sich zahlreiche Hotels unternehmerisch gut entwickelten, macht mich rückblickend stolz. Ich habe irgendwie ein gutes Gespür für Zahlen. Bilanz zu lesen fällt mir leicht. Gleichzeitig interessiere ich mich für bildende Kunst. Ich habe auch ein Faible für Stoffe, Räume, Düfte – also die Dimensionen des Sinnlichen. Für mich sind das zwei Seiten einer Medaille, die beide gleich wichtig sind. Am Anfang eines Projekts, wenn es gilt Ideen zu entwickeln, ist es kein Fehler, große Träume zu haben. Wenn man dann will, dass sich diese Träume materialisieren, kommt der realistische Umgang mit Zahlen ins Spiel.

»Am Anfang eines Projekts ist es kein Fehler, große Träume zu haben.«

– ANDREA FUCHS –

Können Sie diesen Gegensatz zwischen Traum und Wirklichkeit bei der Planung des Sans-Souci-Hotels konkret festmachen?

Da gab es hunderte kleine Abwägungen. Gleich am Anfang stand die Auswahl des Architekten an. Unser Eigentümer hatte zunächst Philippe Starck vorgeschlagen, was sicherlich spannend geworden wäre. Das war aber einfach nicht zu realisieren – weder terminlich noch finanziell. Schlussendlich haben wir uns für das Yoo Design Studio aus London entschieden, das von Philippe Starck mitbegründet wurde. Mit dem Ergebnis sind wir überglücklich. Das war also kein fauler Kompromiss, sondern eine Entscheidungsfindung, bei der ein großer Traum zu einem gelungenem Resultat geführt hat. Hätten wir zunächst nicht groß gedacht, wären wir vielleicht nie auf Yoo Design gekommen.



»Ich plane meine Arbeitstage sehr genau, damit ich für die wirklich entscheidenden Dinge ausreichend Zeit habe.«

– ANDREA FUCHS –

Wie nehmen Sie den Wandel der Beherbergungsbranche in den letzten Jahren wahr. Zuerst hat Airbnb „Studentenzimmer“ angeboten, jetzt kann man dort auch Luxusapartments mieten. Wie reagiert man als Luxushotel auf diese neue Konkurrenz?

Ich traue mich zu behaupten, dass es in Wien nur ganz wenige Orte gibt, wo man so angenehm übernachten kann. Insbesondere für unsere Matratzen und die Bettwäsche bekommen wir auch von sehr verwöhnten Gästen regelmäßig Komplimente. Ein gutes Hotel ist aber wesentlich mehr als ein Ort zum Schlafen. Neben unserem Spa-Bereich ist es vor allem der individuelle Service, der dafür sorgt, dass sich Gäste rundum wohlfühlen. Unser Haus ist auch ein Ort der Begegnung für Leute, die zueinander passen. Regelmäßig finden im Sans Souci auch Ausstellungen und Kulturgespräche statt. ◆

WAS&WO

Hotel Sans Souci

Burggasse 2
1070 Wien
+43 1 522 25 20
hotel@sanssouci-wien.com
sanssouci-wien.com

Andrea Fuchs

Andrea Fuchs hat schon früh ihre Liebe zur Hotellerie entdeckt. Ihre ersten Sporen hat sie sich nach Abschluss des Moduls in einem eleganten Schweizer Luxushotel verdient. Nach weiteren Auslandsaufenthalten kehrte sie 1982 nach Österreich zurück, wo sie beim Hotelpionier Raimund Wimmer anheuerte, der sie nach wenigen Monaten im Unternehmen mit 23 Jahren zur Direktorin des Alba Palace Hotels Margareten (heute Penta Hotel) machte. In den folgenden sieben Jahren blieb sie in verschiedenen Rollen bei der rasch expandierenden Alba-Gruppe. Als Eigentümer-Vertreterin leitete sie den Neubau des Penta Hotels und führte als eine der Ersten in Österreich IT-Lösungen für die Hotellerie ein. Diese Pionierarbeit mündete schlussendlich in einem eigenen IT-Unternehmen (ProASP), an dem sie bis heute beteiligt ist.

Von 1989 bis 1991 leitete sie das damals von Raimund Wimmer erworbene und komplett renovierte Grazer Fünf-Sterne-Hotel Wiesler, bis sie aufgrund der Geburt ihres Sohnes nach Wien zurückkehrte. Bald folgte eine Tochter, und Andrea Fuchs suchte nach einer neuen Möglichkeit, Beruf und Familie unter einen Hut zu bringen. Die operative Leitung eines Hotels kam dafür nicht infrage, also begann sie mit der Ausbildung zur Unternehmensberaterin und gründete das Unternehmen Hotelconsult. Mit unterschiedlichen Schwerpunkten berät und begleitet sie dabei sehr unterschiedliche Hotels wie den Kaiserhof in Wien und Kitzbühel, das Tigris in der Wiener City, das Hotel Altstadt Vienna und das Parkhotel in Wien, um nur einige zu nennen.

Im Hotel Sans Souci entwickelte sie nicht nur das komplette Konzept für die Errichtung und den Betrieb eines Fünf-Sterne-Hotels. Sie übernahm auch die operative Leitung des Hauses, was bis heute einen Gutteil ihrer Arbeitszeit ausmacht. Allerdings agiert sie dort in einem freien Dienstverhältnis, weil sie ihre Beratungstätigkeiten für langjährige Partner weiterführen wollte.

Ihre private Leidenschaft gilt der Kunst, die sie auch bei der Konzeptentwicklung des Hotels Sans Souci in vielerlei Hinsicht einbringen konnte. Eigentlich könnte sie nach einem abwechslungsreichen und sehr erfolgreichen Berufsleben bereits im kommenden Jahr in Pension gehen, doch davon will sie momentan noch nichts wissen. Schließlich will sie in den nächsten Jahren noch ein paar Projekte auf den Weg bringen.

hotelconsult.eu



MYTHOS UND GYROS

Der Mythos spricht von der gesunden „Kreta-Diät“. Die touristische Wirklichkeit ist allzu oft fetttriefendes Gyros. Die Küche Griechenlands ist ein weiter und durchaus reizvoller Kosmos, wenn man ihn abseits der touristischen Trampelpfade erkundet. ● *Text: Wolfgang Schedelberger*

Zuerst einen griechischen Salat (Choriatiki) oder Tsatsiki. Dann einen gegrillten Fisch. Zum süßen Abschluss vielleicht noch ein paar Loukoumades. Diese Gerichte findet man in jeder Taverne der Ägäis. So stellen sich viele Urlauber die griechische Küche vor und schwärmen davon, wie gesund und wohlschmeckend das Essen am Mittelmeer sei. Zweifellos hat man an den Küsten seit jeher Fisch gegrillt, und das Nationalgericht „Griechischer Salat“ haben wohl schon die „alten“ Griechen gegessen – allerdings ohne Tomaten, denn die kannte man in Europa damals ja noch nicht. Über die Entwicklung der unterschiedlichen Regionalküchen Griechenlands ist bei uns jedoch herzlich wenig bekannt. Deren Besonderheiten wurden in den letzten Jahren vor allem vom Aufkommen des Massentourismus auf den Inseln überdeckt, der ökonomisch für Aufschwung sorgte und Devisen ins Land brachte. Ökologisch betrachtet war der Massentourismus jedoch eine mittlere Katastrophe, weil zahlreiche Ökosysteme zerstört wurden. Das gilt besonders für das Meer. Die Ägäis ist heute – so wie viele Teile des Mittelmeers – leergefischt.

Die Schattenseiten des Massentourismus

Wenn allabendlich tausende Touristen in die „Fressmeilen“ von Kos oder Skiathos pilgern, wollen viele von ihnen ihre Sehnsucht nach griechischem Essen mit Fisch stillen. Was sie nicht wissen: Dieser wird zumeist tiefgefroren aus dem Nordatlantik eingeflogen, denn in der Ägäis wird kaum noch gefischt.

Selbst so einfache Gerichte wie der Griechische Salat haben in Tourismushochburgen viel von ihrem einstigen Reiz verloren. Die Tomaten wachsen nicht mehr „hinter dem Haus“, sondern kommen von Großbetrieben am Festland. Mitunter wird sogar der klassische Feta-Käse durch billigeren „Hirtenkäse“ aus niederländischer Kuhmilch ersetzt, der auch in griechischen Supermärkten erhältlich ist. Gyros und Souvlaki sind zwar zweifellos griechische Gerichte, doch hat der Verzehr von Schweinefleisch früher nur eine untergeordnete Rolle gespielt. Traditionellerweise wurde nur zu Weihnachten ein Schwein geschlachtet. Heute wird über die Hälfte des Schweinefleisches aus Nordeuropa importiert. Wenn schon Fleisch, dann hat man in Griechenland bevorzugt Lamm oder Ziege verwendet.

Das Kochen mit Olivenöl hat eine lange Tradition. Dass man zu jedem zweiten Gericht Pommes frites serviert, hingegen nicht. Der schlechte Ruf, den die griechische Küche unter Feinschmeckern hat, ist also durchaus berechtigt.

Doch wie schaut es mit der „echten“, der traditionellen griechischen Küche eigentlich aus, und wie hat sich diese – abseits des Massentourismus – in den letzten Jahrzehnten entwickelt? Die Ernährungswissenschaftlerin Sarah Langoth hat ihre Masterarbeit genau dieser Frage gewidmet und die Entwicklung des Essens auf der vom Massentourismus weitgehend verschont gebliebenen Insel Samothraki untersucht.



Ziegen haben auf Samothraki jede Menge Auslauf, bevor sie am Grill landen. Sowohl Gemüse als auch das Brot in der Bäckerei wird hier in Holzöfen gebacken

»Die Zeit ist auch auf Samothraki nicht stehen geblieben, auch wenn die Uhren hier spürbar langsamer ticken.«

Zeitreise zu den Wurzeln

Die Zeit ist auch auf Samothraki nicht stehen geblieben, auch wenn die Uhren hier spürbar langsamer ticken. Mangels gut erreichbarer Sandstrände und großer Hotels ist der große touristische Massenansturm ausgeblieben. Insofern bietet sich Samothraki als Mikrokosmos, in dem man die Veränderungen der Ernährungsgewohnheiten studieren kann, zweifellos an. Vor einer Verklärung der „guten alten Zeit“ muss allerdings gewarnt werden. Auch wenn auf Samothraki von keinen Hungerkatastrophen (wie anderswo in Griechenland) berichtet wird, war die Produktion von Lebensmitteln stets eine überaus mühsame Beschäftigung. Samothraki ist eine erstaunlich grüne Insel und verfügt dank des über 1.600 Meter hohen Gebirgszugs, in dem sich stets Wolken bilden, über reichlich Süßwasser. Obstbäume und Gemüse gedeihen hier prächtig. Für Ackerbau ist der Großteil von Samothraki jedoch zu zerklüftet – Getreide wurde seit jeher vom Festland importiert. Was es im Überfluss gibt, sind Olivenbäume. Und deren Öl ist heiß begehrt. Der Preis für Olivenöl von Samothraki liegt deutlich über dem von Ölen aus anderen Regionen Griechenlands.

Auch Schafe und Ziegen fühlen sich hier ausgesprochen wohl, wengleich der (zu) hohe Ziegenbestand ein Beispiel für eine wohlmeinende, schlussendlich jedoch fehlgeleitete Agrarpolitik der EU ist. Um dem Wegzug der lokalen Bevölkerung entgegenzuwirken, wurde die Ziegenzucht durch Prämien für die Anzahl der Ziegen gefördert, was zu einem allzu raschen Anstieg der Population führte – weit mehr, als die Weiden eigentlich vertragen. Erst vor ein paar Jahren hat man zu einer sinnvolleren Förderung der Hirten durch Direktzahlungen gewechselt.

Der Fleischkonsum ist auch auf Samothraki – wie im restlichen Europa – in den vergangenen Jahrzehnten dramatisch gestiegen, wobei Schweine- und Rindfleisch vom Festland importiert werden. Dennoch bemüht man sich, die kleinteilig strukturierte Landwirtschaft, so gut es geht, zu bewahren und in den wenigen Lokalen der Insel auch entsprechend zu präsentieren. So hat sich auch die Tradition, Wildpflanzen (Chórta) in der Küche zu verwenden, erhalten. Das Schaf- und Ziegenfleisch wie auch deren Milchprodukte werden hauptsächlich von der Insel bezogen. Viele Touristen sind gerne bereit, etwas höhere Preise für frisches Obst und Gemüse zu bezahlen. Den wiedererwachten Stolz auf die eigene kulinarische Tradition verkörpert niemand besser als Anna Martezou, die



Gesund und gut: Wildgemüse auf Samothraki und Inselbier

»Viele Touristen sind gerne bereit, etwas höhere Preise für frisches Obst und Gemüse zu bezahlen«

- SARAH LANGOTH -

2005 ein Kochbuch über das kulinarische Erbe ihrer Heimat herausgebracht hat. Der Titel „Samothraki – Gastronomie, Identität und ererbtes Wissen“ zeigt schon, dass es sich um wesentlich mehr als um eine bloße Rezeptsammlung handelt. In vielerlei Hinsicht ist Samothraki tatsächlich ein geglückter Gegenentwurf zu anderen Inseln, die vom Massentourismus in richtiggehende Monokulturen verwandelt wurden. Der Fokus auf „sanften“ Tourismus hat dazu beigetragen, dass sich der Anbau von Obst und Gemüse für manche Kleinproduzenten wieder lohnt. Auch ist das Bewusstsein der Einheimischen für gesunde Ernährung in den letzten Jahren gewachsen. 2017 hat hier sogar eine trendige Craft-Bier-Brauerei namens Fonia's aufgemacht, deren kräftig gehopftes Pale Ale auch in Bierlokalen von Athen oder Thessaloniki geschätzt wird. Ökonomisch betrachtet ist dies ein Segen für Samothraki, aber mit Tradition oder Ökologie hat dies nichts zu tun: Die einzige lokale Zutat für das Fonia's-Bier ist das weiche Quellwasser. Das Malz stammt vom Festland, der Hopfen kommt aus Tschechien.

Kommandosache Griechenland

Eine Abordnung des Wiener Kulinarik-Kollektivs „Die Kochgenossen“ (zu dem auch Sarah Langoth gehört) ist vergangenen Sommer mit dem Auto nach Griechenland aufgebrochen, um abseits der touristischen Trampelpfade das unbekannte Griechenland zu erforschen. Zum einen wurden sie überrascht. Zum anderen reichlich belohnt.

Im gebirgigen Nordwesten stehen Schmor- und Eintopf-Gerichte wie etwa Stifado mit Kaninchenfleisch auf der Tagesordnung. Bemerkenswert auch die Kolokithokeftedes – knusprig frittierte Laibchen aus geriebenen Zucchini, Feta und Minze. In Kreta, am südlichsten Punkt der Reise hinterließen die mit Reis, Hackfleisch und Rosinen gefüllten Krautrouladen (Lachanodolmades) einen bleibenden Eindruck. Und dann gibt es natürlich das gesamte Universum der köstlichen Mezedes – also jene „Kleinigkeiten“, die man als Vorspeise stets gemeinsam serviert bekommt. Sie sind vielleicht der Inbegriff der griechischen Küche. Dabei handelt es sich um einfache Aufstriche wie Fava (aus gelben Erbsen) oder Taramas (die zumeist rosarote Fischrogen-Creme), Joghurt-Gerichte wie Tsatsiki oder die mit Reis gefüllten Weinblätter. Aber auch warme Leckereien wie Fleischbällchen, gefüllte Teigtaschen, frittierte Fische und vieles andere mehr bereichern das bunte Mezedes-Universum. Je nach Landesteil und Jahreszeit wandelt sich auch das Angebot der Mezedes. Werden diese liebevoll und kenntnisreich zubereitet, können sie auch in ihrer Einfachheit absolut verzücken. ●

MEHR ALS NUR EIN URLAUBSFLIRT

Das Spiel mit Klischees ist weit verbreitet und sehr beliebt. Ein Besuch „beim Griechen“ stellt für viele Österreicher einen Kurzurlaub vom Alltag dar, bei dem man sich gerne an unbeschwerte Sommertage am Meer erinnert. Doch die Beziehung zwischen Österreich und Griechenland geht tiefer und ist ernsthafter, als es auf den ersten Blick erscheint. ●

Text: Wolfgang Schedelberger



Nein, im Griechenbeisl gibt es kein Souvlaki. Hier isst man Wiener Schnitzel und Co. Und doch ist das Griechenbeisl ein historisches Lokal, das die jahrhundertealte Beziehung zwischen Wien und Griechenland symbolisiert. Hier traf sich die heimische Prominenz des 17. und 18. Jahrhunderts, um mit den zahlreichen Exil-Griechen, die in Wien heimisch geworden waren, anzustoßen. Es waren vor allem wohlhabende Handelsfamilien, die vor den zunehmenden Repressalien des Osmanischen Reichs geflüchtet waren und in Wien heimisch wurden. Die von Theophil von Hansen errichtete griechisch-orthodoxe Kirche, die gleich ums Eck liegt, wurde erst Ende des 19. Jahrhunderts nach dem Toleranzpatent von Joseph II. errichtet. Perfektioniert hat von Hansen, der auch die Wiener Börse, das Parlament, die Akademie der bildenden Künste und den Musikverein entworfen hatte, sein Handwerk übrigens während eines achtjährigen Aufenthalts in Athen.

Gutes Essen und Musik

Das erste „richtige“ griechische Lokal der Stadt hat der vor zwei Jahren verstorbene Schlagersänger Georges Dimou in den 1970er-Jahren in der Girardigasse eröffnet. Davor hatte der gebürtige Grieche ein paar Jahre lang die Splendid Bar in der Kärntner Straße geführt, wo er Weltstars wie Kirk Douglas, Ava Gardner und Omar Sharif zu informellen Gastauftritten überredete. Auch in Dimous Schwarzer Katze ging es nicht primär ums Essen, sondern immer auch um musikalische Unterhaltung.

»Es wurde geraucht und viel mehr getrunken. Und später wurde auf den Tischen getanzt«

– NIKOLAOS MELANIDIS –



Wirt und Schlagerstar George Dimou erhielt 2003 das goldene Verdienstzeichen der Stadt Wien

Das älteste noch bestehende griechische Lokal der Stadt ist das Sokrates in der Wiedner Hauptstraße, das Nikolaos Melanidis vor knapp vierzig Jahren eröffnet hat. Das kulinarische Konzept – frischer Fisch vom Holzkohलगrill – ist bis heute unverändert. Doch im Keller ist es mittlerweile ruhig geworden. Dort wurde so wie in Dimous *Schwarzer Katze* ausgelassen musiziert und getanzt. Bis zu hundert Gäste haben an den Wochenenden im Keller des Sokrates das Leben gefeiert. „Das waren andere und irgendwie auch unbeschwertere Zeiten. Es wurde geraucht und auch viel mehr getrunken. Und zu später Stunde wurde auf den Tischen getanzt“, erinnert sich Melanidis ein wenig wehmütig. Vor über zwanzig Jahren hat Melanidis ein zweites Sokrates auf der Wiener Donauinsel eröffnet, wo im Sommer richtiges Griechenland-Feeling aufkommt. Das gilt übrigens auch für das andere Ufer der neuen Donau, wo es mit dem Rembetiko einen weiteren Griechen mit Sommerflair gibt.

Elegant in der City

Ebenfalls in Wien „picken geblieben“ ist Lefteris Dermitzakis, der – so wie Dimou und Melanidis – eigentlich nur ein paar Wochen bleiben wollte. Nachdem er privat anfang, Wurzeln zu schlagen, übernahm er das Orpheus in der Spiegelgasse und machte aus dem ursprünglich sehr einfachen Lokal ein elegantes Cityrestaurant, das er mittlerweile einem langjährigen Mitarbeiter übergeben hat. Selbst führt er noch das Ellas am Judenplatz, das er vor mittlerweile 14 Jahren als modernes Zweitlokal gegründet hat. Fischernetze oder Seesterne sucht man hier vergeblich. Ein kleiner Olivenhain vor dem Lokal verspricht dennoch mediterranes Sommerfeeling. Griechisch ist vor allem die Weinkarte gehalten, der man sich ruhigen Gewissens anvertrauen kann.

Authentisch in der Vorstadt

Weniger nobel gelegen ist das Kafeneon gleich neben dem Brunnenmarkt. Auch dort gibt es ein absolut bemerkenswertes Weinangebot und eine authentische griechische Küche jenseits aller Klischees. „Wir grillen nicht, wir kochen“, erklärt der Patron Dimitris Papaoikonomou stolz. Schließlich besteht Griechenland nicht nur aus Urlaubsinseln. Auch der gebirgige Ausläufer des Balkans mit seiner ganz eigenen kulinarischen Tradition gehört dazu.

Unter dem Motto „Hellenic Fine Dining“ soll in den nächsten Tagen „Der Grieche“ in der Barnabitingasse seine Pforten öffnen. Ältere Semester werden sich noch daran erinnern können, dass es hier schon einmal ein legendäres griechisches Lokal gleichen Namens gab. Die vergangenen neun Jahre war „Der Grieche“ jedoch geschlossen. Günstige Tavernenküche soll es mittags eben, am Abend will man Gäste mit anspruchsvollen Menüs der modernen griechischen Küche begeistern.

„Nur“ ein halber Grieche ist Fünf-Hauben-Koch Konstantin Filippou, schließlich ist seine Mutter eine Österreicherin. Der Heimat seines Vaters fühlt er sich dennoch emotional und auch kulinarisch verbunden. In seinem Zweitlokal O’Boufés findet man schon seit längerem immer wieder griechisch inspirierte Gerichte auf der Karte. Den Lockdown nutzte Filippou, um ein Angebot von selbstproduzierter „High-End-Convenience“ zu entwickeln, mit der man sich griechische Gerichte auch zu Hause auf den Tisch zaubern kann. Auch selbst importierte Spezialitäten (Wein, Olivenöl, Konserven etc.) wird es geben. Und wer weiß. Vielleicht entsteht ja auch ein griechisches Lokal-konzept daraus. Die Lust der Österreicher auf griechische Küche ist jedenfalls erstaunlich hoch. ●

Panagiotis Favvas

OLIVENÖL IM BLUT

Die ersten sieben Jahre hat Panagiotis Favvas die Wiener in seiner Rolle als Koch in verschiedenen griechischen Restaurants verwöhnt. Vor sechs Jahren konnte er dann gemeinsam mit seiner Frau Barbara ein eigenes Spezialitätengeschäft in der Nussdorfer Straße aufsperrn. Gekocht wird bei Favvas zwar immer noch – zumindest tagsüber in kleinem Rahmen für bis zu acht Personen –, im Vordergrund steht jedoch der Handel mit griechischen Spezialitäten, die allesamt selbst im-

portiert werden. „In Griechenland gibt es so viele kleine Produzenten, die außergewöhnliche Spezialitäten produzieren, aber im Ausland nur schwer erhältlich sind“, erklärt Panagiotis, während er eine Feigsalami mit Pistazien aufschneidet, die natürlich ebenfalls aus seiner Heimat stammt. Das kleine Delikatessengeschäft wird hauptsächlich von Menschen aus der Nachbarschaft besucht. Über seinen neuen Online-Shop erreicht er die griechische Community in ganz Österreich. Besonders stolz ist Panagiotis auf das eigene Olivenöl, das von seiner Familie seit Generationen auf dem Peloponnes produziert wird. „Das ist gesund und schmeckt wirklich gut“, so Panagiotis. ●

favvas-gourmet.com

»Mein Papa macht das beste Olivenöl weit und breit.«

TEXT: WOLFGANG SCHEDELBERGER // FOTO: RAINER FEHRINGER

Nikolaos Melanidis – Taverne Sokrates

DER PIONIER

Zuerst kam Nikolaos Melanidis ein paar Mal nach Wien, um seinen Bruder, der hier studierte, zu besuchen. Die Stadt gefiel ihm gut, also beschloss er, länger zu bleiben. Weil das Geld knapp war, begann er zuerst als Schankbursch und dann als Kellner zu jobben. Nach ein paar Jahren hatte er genug Geld beisammen, um in der Wiedner Hauptstraße ein eigenes Lokal aufzusperren. „Ich wollte ein Stück Griechenland nach Wien bringen, mit allen Klischees von Strand und Meer – aber vor allem mit einer authentischen Küche“, erinnert sich Melanidis an die Anfänge seines Lokals, die jetzt schon fast vierzig Jahre zurückliegen. Die Qualität der frischen Fische und die sorgsame Zubereitung am Holzkohlengrill haben ihm ein treues Stammpublikum beschert – darunter übrigens auch

viele in Wien lebende Griechen. Im riesigen Kellergewölbe gab es früher von Donnerstag bis Samstag Live-Musik, wo zu späterer Stunde auch auf den Tischen Sirtaki getanzt wurde. So stimmungsvoll die Abende im Keller auch waren, so ganz konnten sie den Traum von Sonne und Strand nicht ersetzen. Also pachtete Melanidis vor knapp 20 Jahren ein weiteres Lokal in der Sunken City an der Neuen Donau und betreibt dort seither jeden Sommer eine Taverne, wo man unter freiem Himmel „echtes“ Griechenland-Feeling erleben kann – Sonne und Strand inklusive. ●

restaurant-sokrates.at

»Frischer Fisch vom Holzkohlengrill schmeckt auch außerhalb Griechenlands.«

TEXT: WOLFGANG SCHEDELBERGER // FOTO: OTTO MICHAEL

Dimetris Papaoikonomou – Kafeneon

RICHTIG KOCHEN!

Rund um den Brunnenmarkt in Ottakring gibt es zahlreiche Ethno-Restaurants aus aller Herren Länder. Darunter befindet sich auch ein wirklich empfehlenswerter Grieche. In seiner jetzigen Form gibt es das Kafeneon seit zwei Jahren. Davor war der heutige Patron und Küchenchef Dimetris Papaoikonomou hier Stammgast. Als sich die damaligen Betreiber zurückzogen, haben er und sein Freund und Geschäftspartner Greg Tzavelopoulos beschlossen, das Lokal mit neuem Schwung weiterzuführen. Die Ambitionen für Küche und Keller

wurden trotz aller scheinbaren Einfachheit des Ambientes deutlich in die Höhe geschraubt. Das kleine, aber feine Weinangebot umfasst einige der besten Naturweine Griechenlands – darunter übrigens auch einen in Amphoren vergorenen Retsina, der auch Sektikern von geharzten Weinen schmeckt. Weil das Kafeneon mehr Restaurant als Taverne ist, wirft sich Dimetris hinterm Herd so richtig ins Zeug. „Kochen bedeutet mehr als Grillen. Wir wollen unseren Gästen mit der ganzen Vielfalt der griechischen Küche begeistern, und die umfasst natürlich viel mehr als Gebrilltes oder Salate“, meint Dimetris, der sich nach 35 Jahren als Koch in Österreich jetzt den Traum eines eigenen Lokals erfüllen konnte. ● kafeneon.at

»Die griechische Küche ist vielfältig und abwechslungsreich.«

»Griechenland lebt nicht nur von seiner Tradition.«

Lefteris Dermitzakis – Ellas

HELLAS VON HEUTE

Mitten in der Wiener City liegt die mediterrane Wohlfühloase Ellas, die sich erst auf den zweiten Blick als griechisches Restaurant entpuppt. „Ich stamme aus Kreta und liebe das kulinarische Erbe meiner alten Heimat. Aber wir wollen nicht mit den typischen Klischees spielen. Bei uns gibt es kein Gyros und kein Moussaka, sondern eine moderne Interpretation der mediterranen Küche“, erklärt Lefteris Dermitzakis, der vor 35 Jahren eigentlich nur auf „Kurzbesuch“ nach Wien gekommen war. Es kam anders. Lefteris gründete eine Familie und übernahm in der Spiegelgasse das Orpheus, das ursprünglich ein sehr einfaches Lokal mit Wein aus dem Doppelliter war. Schritt für Schritt hat es Lefteris zu einem eleganten Restaurant umgebaut und sich ein treues Stamm-

publikum erarbeitet. Vor zwei Jahren hat er das Orpheus einem ehemaligen Mitarbeiter übergeben, um sich voll und ganz auf das Ellas zu konzentrieren, das Lefteris vor 14 Jahren als zweites Lokal eröffnet hatte. „Wir wollen unsere Gäste nicht belehren, sondern verführen“, ist das Motto von Lefteris, das er auch auf der Weinkarte verwirklicht. Wer will, kann aus den besten Weinen Österreichs wählen, doch der Großteil der Gäste folgt den Empfehlungen von Lefteris und entscheidet sich für einen griechischen Tropfen. ● ellas.at

WENN APHRODITE DIONYSOS KÜSST

Der griechische Wein hat eine lange Geschichte voller Mythen. Die Gegenwart erscheint da mitunter langweilig und banal. Doch ein zweiter Blick lohnt sich, denn Griechenland hat in den letzten Jahren eine vinophile Revolution durchgemacht. Egal ob in weiß, rot, süß oder seit kurzem auch orange – Weine aus Griechenland sind richtig gut geworden. ♦

Text: Wolfgang Schedelberger // Fotos: Christina Karagiannis



Als Udo Jürgens 1971 seinen Hit „Griechischer Wein“ erstmals sang, schien die Welt noch in Ordnung. Und sie war leichter verständlich. Griechischer Wein war entweder ein einfacher, aber üppiger Rotwein („So wie das Blut der Erde, komm’ schenk’ dir ein“) oder ein seltsam schmeckender Weißer namens Retsina. Dieser stand für unbeschwerte Sommerurlaube, bei denen man abends in die Taverna Unmengen geharzten Wein trinken konnte, ohne viel bezahlen zu müssen. Danach noch beschwingt Sirtaki tanzen und alles war gut. Irgendwann bleib i dann dort. So wurde das Lebensgefühl in den 1980er-Jahren vom steirische Pop-Trio STS auf den Punkt gebracht. Doch brauten sich schon damals die ersten Gewitterwolken über den griechischen Inseln zusammen. Einsame Inseln wandelten sich zu überlaufenen Party-Hotspots, aus kleinen Kneipen wurden touristische Großrestaurants. Kein Wunder, dass der Wein immer schlechter wurde. Schließlich galt es, Millionen von anspruchlosen Nordeuropäern Nacht für Nacht gewinnbringend zu berauschen.

Doch wo viel Schatten fällt, da gibt es auch Licht. Mit der steigenden Nachfrage an Massenweinen hat sich die griechische Weinwirtschaft in den 1980er-Jahren zu konsolidieren begonnen. Die Keller wurden modernisiert, und zunehmend hat man auch mit internationalen Rebsorten (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon ...) experimentiert. Ersteres war notwendig, Zweiteres zumindest Teil eines Lernprozesses. Gleichzeitig begannen einzelne Wein-Pioniere, die oft im europäischen Ausland gelernt hatten, neue Wege zu gehen und sich mit ihrem Terroir und den Charakteristiken ihrer autochthonen Rebsorten ernsthaft auseinanderzusetzen. Es dauerte ein paar Jahre, doch viele der heute gefeierten Top-Weine Griechenlands stammen aus Weingärten, die damals ausgepflanzt oder zumindest neu übernommen wurden. Auf breiter Front ging es mit den Weinqualitäten zunächst jedoch noch bergab – vor allem beim allgegenwärtigen Retsina.

Geharzte Ikone in der Krise

Seinen eigenwilligen Geschmack hat der Retsina vom zugesetzten Pinienharz. Vor Jahrtausenden wurde es dazu verwendet, Amphoren abzudichten, um den Wein transportfähig zu machen. Es müssen wirklich gute Tropfen gewesen sein, sonst hätte man diese Weine nicht bis nach Rom exportiert. Einmal auf den



Harz ist nicht gleich Harz, was man bei Premium-Retsinas auch schmeckt

Geschmack gekommen, haben die Griechen die Tradition, Weine mit Pinienharz zu aromatisieren, beibehalten. Allerdings handelte es sich zunehmend um leichte und ausdruckschwache Weißweine, deren Basisqualität dank des harzigen Kellertunings ohnehin kaum eine Rolle spielte. Doch was ist Retsina eigentlich? Auch wenn der überwiegende Anteil aus der Savatiano-Trauben in Attika produziert wird, hat Retsina weder eine vorgeschriebene geografische Herkunft, noch ist die Verwendung einer bestimmten Rebsorte obligatorisch – nur geharzt muss er sein. Als billiger und allgegenwärtiger „Saufwein“ wurde aus dem Retsina ein nationales Kulturgut, das in jeder Taverne des Landes ausgeschenkt wird – nicht nur in touristischen Lokalen auf den Inseln, sondern auch in den Kneipen von Athen. Retsina – das war der griechische Wein schlechthin. „Der Retsina ist nun einmal ein nationales Kulturgut. Er gehört daher auch irgendwie bewahrt. Aber wenn die Qualitäten durch die Bank schlecht sind, helfen auch keine noch so pfiffigen Marketing-Aktivitäten zur Imagesteigerung. Eigentlich könnte das den Produzenten von anderen Weinstilen egal sein. Doch weil die meisten Ausländer griechischen Wein mit Retsina gleichsetzen, leidet auch das Image aller anderen Weine unseres Landes“, erklärt Yiannis Paraskevopoulos, der Mitbegründer von Gaia Wines. Er hat mit dem Ritinitis Nobilis einen der besten Retsinas der neuen Generation „erfunden“, beim dem fast alles anders ist als bei herkömmlichen Massen-Retsinas.



Der griechische Weinkosmos ist groß und abwechslungsreich



Der Ritsina Nobilis wird nicht in Attika, sondern am Peloponnes gekeltert. Statt Sabatiano werden Roditis-Trauben verwendet. Außerdem hat sich Paraskevopoulos intensiv mit der Qualität des Pinienharzes auseinandergesetzt, denn auch hierbei gibt es große aromatische Unterschiede. „Retsina hat nicht den Anspruch, ein ‚großer‘ Wein zu sein, der mit Reifung zulegen kann. Das muss er auch gar nicht. Er soll ein junger, relativ leichter, erfrischender Weißwein mit einer speziellen aromatischen Note sein. Aber auch ein einfacher Wein sollte ein guter Wein sein“, meint Paraskevopoulos.

Weil Retsina in den Augen der griechischen Weinbehörden ein einfacher Wein fürs Volk bleiben soll, darf er nicht mit Jahrgangsangabe gefüllt werden. Das ist zumeist auch kein Problem, denn in Griechenland wird er zumeist in Fässern, Kanistern oder als Literware ausgeliefert. Für Paraskevopoulos, der einen Gutteil seiner Gaia-Weine international verkauft, ist das Verbot einer Jahrgangsangabe hingegen sehr wohl problematisch. „Liegt Retsina jahrelang in Lagern oder Kellern herum, wird er dumpf und langweilig. Doch ohne Jahrgangsangabe kann sich ein potenzieller Käufer nie sicher sein, ob der Wein aus einer frischen Charge stammt oder ob es sich um eine alte Flasche aus Restbeständen handelt“, erklärt Paraskevopoulos. Bei Gaia Wines hat man das Problem unkonventionell gelöst: Auf dem Rücketikett befindet sich ein Stempel, der angibt, in welchem Jahr der Wein gefüllt wurde, was legal betrachtet ja keine Jahrgangsbezeichnung ist. Mit knapp zehn Euro (inkl. MwSt. bei Wein & Co)

»Retsina hat gar nicht den Anspruch, ein großer Wein zu sein, der mit Reifung zulegen kann«

ist der Retsina Ritis Nobilis der günstigste Wein im Gaia-Sortiment. Schwierig ist die Vermarktung dennoch. Für Einheimische und Pauschalurlaubler ist ein Retsina in einer 0,7-l-Bouteille viel zu teuer. Anspruchsvollere Trinker haben nach leidvollen Erfahrungen gelernt, einen großen Bogen um geharzte Weine zu machen. Man sollte das überdenken! Neben dem eleganten Ritis Nobilitis von Gaia gibt es seit kurzem ein paar weitere bemerkenswerte Retsinas, insbesondere in der Naturweinszene. Ein gutes Beispiel dafür ist der Retsina des Bio-Weinguts Tetramythos, das ebenfalls am Peloponnes liegt. Ein anderes kommt von Kechris (Thessaloniki), hört auf den klingenden Namen „Tears of the Pine“, ist kräftig und wird aus der Assyrtiko-Traube gekeltert. Retsina ist spannend geworden.

Weißes von den Inseln

Ein paar weiße Alternativen zum Retsina gab es freilich immer schon. Sie sind oft erstaunlich frisch und säurebetont. Von überregionaler Bedeutung ist der hauptsächlich vom Peloponnes stammende Moscofilero, der sich auch bestens zu gegrilltem Fisch eignet. Und auch auf den griechischen Inseln, die den Touristen im Hochsommer oft extrem heiß und trocken erscheinen, wird seit ewigen Zeiten Weißwein produziert. Auf Zakynthos und Kefalonia im Ionischen Meer werden knackige Weißweine aus den Sorten Robola und Tsaoussi gekeltert, die jedoch fast ausschließlich vor Ort getrunken werden. Die wichtigste Weinbau-Insel ist – zumindest was die Menge be-



Vinsanto ist der berühmte, natürlich süße, sonnengetrocknete Dessertwein von Santorin. Auch wenn er eine rote Farbe hat, wird er aus überreifen weißen Trauben hergestellt. Die Trauben werden ausgebreitet und mehrere (6-8) Tage unter der heißen Sonne von Santorin getrocknet. Dieser Prozess ergibt einen konzentrierten, süßen, goldenen Wein mit einem explosiven Aroma von Rosinen, getrockneten Feigen, Honig, Nüssen und Kaffee. Der Vinsanto-Wein reift jahrelang in Eichenfässern und reift dann noch länger in der Flasche.

trifft – Kreta. Den südlichen Breitengrad gleicht man dadurch aus, dass man mit den Weingärten in die Höhe geht. Auch hier gilt: Wer sucht, der findet. Der „Great Mother Red Mandilaria“ vom Bio-Winzer Giannis Stilianou ist so eine (schwer zu findende) Perle. Durch eine extrem kurze Maischestandzeit von nur einem Tag interpretiert er den oft allzu mächtigen und tanninlastigen Mandilaria-Wein vollkommen neu. Der einzige Weißwein von Stilianou ist ein Gemischter Satz und wurde auf den klingenden Namen „Theon Dora“ („Geschenk Gottes“) getauft.

Im Nebenerwerb wird auf fast allen Inseln, auf denen es genug Wasser gibt, seit jeher Weinbau betrieben. Die meisten dieser Weine werden einfach produziert und ohne Füllung vor Ort getrunken. Seit ein paar Jahren findet man dank des Engagements von außergewöhnlichen Winzern an unerwarteten Orten ebenso außergewöhnliche Weine. Ein gutes Beispiel dafür sind Nikos und Maria Afianes auf Ikaria. Der gelernte Apotheker hat vor 20 Jahren ein Bio-Weingut gegründet, mit dem er die schon weitgehend in Vergessenheit geratene Weinkultur auf der ägäischen Insel Ikaria wiederbeleben wollte. Die Weingärten liegen bis zu 800 Meter über dem Meer und sind mit autochthonen Rebsorten wie Begleri (weiß) und Fokiano (rot) bepflanzt. Falls irgendwie möglich, sollte man Maria und Nikos einmal persönlich besuchen, um zu begreifen, dass es bei Weinkultur nicht nur darum geht, vergorenen Traubensaft in Flaschen zu füllen und zu verkaufen. Überhaupt ist Ikaria eine Insel, die vom Massentourismus weitgehend verschont wurde.

Alte Rebstocke im Vulkanboden

Der berühmteste und wohl auch beste trockene Weißwein Griechenlands stammt von der Vulkaninsel Santorin. Die wichtigste autochthone Rebsorte ist der Assyrtiko, der sehr lebendige Weißweine mit einer komplexen vulkanischer Mineralität und Tiefgang hervorbringt. Die besten Assyrtikons haben auch ein sehr gutes Reifepotenzial. Es zeigt sich, dass eine Rebsorte, die sich über viele hundert Jahre an ihre Umgebung anpassen

konnte, besonders gut in der Lage ist, das Terroir zu transportieren. Auf Santorin handelt es sich dabei um einen sehr kargen vulkanischen Boden, der dem Assyrtiko oft eine tiefe Mineralität verleiht.

Geht man durch die kargen Weingärten, wundert man sich, wie die niedrig gehaltenen Rebstocke das notwendige Wasser finden, wenn rundherum alles verdorrt. Das Geheimnis liegt im Alter der Wurzeln. Auf dem vulkanischen Untergrund hatte die Reblaus bis heute keine Chance, weshalb die meisten Assyrtiko-Reben noch Primärträger aus Zeiten vor der Phylloxera-Plage sind. Erreicht ein Rebstock nach rund 40 Jahren einmal das Ende seiner Produktivität, wird nicht neu gepflanzt, sondern eine neue Rebe auf die uralten Wurzelstöcke aufgepfropft. Manche Wurzelstöcke sind über fünfhundert Jahre alt und somit die wohl ältesten der Welt. Dass hier keine billigen Massenweine entstehen können, versteht sich also von selbst. „Natürlich haben wir in moderne Kellertechnik investiert, vor allem, was die Hygiene und die Temperaturkontrolle betrifft. Die Fermentation erfolgt jedoch nach wie vor ausschließlich über



Griechenland im Herzen

Manfred Huth stammt aus der Weinstadt Krets, doch sein Herz schlägt für Griechenland. Der Weinberater und -händler ist mittlerweile auch zum Importeur geworden und führt über 70 Weine aus den verschiedenen Ecken Griechenlands.

Regelmäßig veranstaltet Huth im Osten Österreichs spannende Verkostungen mit griechischen Weinen. Vor kurzem hat Manfred Huth seine Website online gebracht, auf der man gut aufbereitet alles Wichtige rund um griechischen Wein erfährt. Außerdem gibt es einen eigenen Webshop mit attraktiven Angeboten.

www.weinhuth.at



Vor Ort schmecken die Gaia-Weine gleich noch einmal so gut



© RAINER FEHRINGER

natürliche Hefen“, erklärt Paraskevopoulos von Gaia Wines, die neben dem Stammhaus am Peloponnes auch ein Weingut auf Santorin betreiben. Das Attribut „Wild Ferment“ trägt der Assyrtiko von Gaia Wines daher auch stolz am Etikett. Preislich liegt er mit 25 Euro bei Wein & Co deutlich über dem Gaia-Retsina. Für eine derartige Rarität erscheint der Preis dennoch als Schnäppchen. Der Vollständigkeit halber sei erwähnt, dass man auf Santorin auch Süßweine produziert(e), die seit Jahrhunderten hochgeschätzt sind. Als Santorin zu Venedig gehörte (1296–1537), wurde der berühmte „Vinsanto“ nach Italien gebracht, wo sein Ruhm weit über die nördliche Adria strahlte. Der Legende nach haben die toskanischen Weingüter ihre großartigen Strohweine (Vin Santo) nach dem berühmten griechischen Inselwein benannt. Kommerziell spielt der originale Vinsanto von Santorin heute nur eine untergeordnete Rolle – wohl auch, weil die verfügbaren Mengen sehr gering sind.

Das Blut der Erde

Als Udo Jürgens den griechischen Wein mit dem Blut der Erde verglich, wird er wohl an einen billigen Schankwein einer großen Genossenschaft gedacht haben, der in großen Kunststoffgebinden für griechische Gastarbeiter nach Österreich und Deutschland geliefert wurde. Noch bis vor 15 Jahren war der Anteil an in Bouteillen gefüllten Qualitätsweinen aus roten Rebsorten verschwindend gering. Das hat sich geändert. Immer mehr griechische Produzenten versuchen mit ihren Rotweinen international zu reüssieren. Die Schwierigkeiten dabei sind jedoch enorm. Nicht etwa, weil die Weine schlecht wären, sondern weil es so schwierig ist, diese in einem eigentlich schon gesättigten Weltweinmarkt richtig zu positionieren.

»Natürlich haben wir in moderne Kellertechnik investiert, die Fermentation erfolgt jedoch nach wie vor ausschließlich über natürliche Hefen«

– PARASKEVOPOULOS / GAIA WINES –

Die Rotweine kommen aus verschiedenen Ecken des Festlands, wo es sehr unterschiedliche Böden und Klimata gibt. Die interessantesten Weine werden aus autochthonen Rebsorten wie Agiortiko (die meistverbreitete rote Sorte), Mavrodaphne, Mandilaria, Vlahiko, Xinomavro, Moschomavro und anderen gekeltert. Ein einheitlicher Stil lässt sich bei so einer Vielfalt natürlich nicht ausmachen. Hier kommt es vor allem auf die Handschrift des Produzenten an. Der Einkauf ist also Vertrauenssache. Gleichzeitig lohnt es sich, neugierig zu bleiben. Mitunter bekommt man für vergleichsweise wenig Geld wirklich außergewöhnliche Rotweine.

Die süßen Tränen des Dionysos

Die Rebstöcke sind uralt, die Weinbautradition noch viel, viel älter. Der Mythologie nach hat Dionysos höchstpersönlich die ersten Muskateller-Reben nach Samos gebracht. Die Weingärten liegen in unterschiedlichen Höhen an steilen Hängen und bieten prachtvolle Ausblicke. Die Bewirtschaftung ist entsprechend mühsam: Neben Handarbeit ist im steilen Gelände auch echte Beinarbeit gefordert. Trocken angebaut, entstehen leichte und sehr aromatische Weine, die nur bedingt interessant sind. Zu Ruhm haben es seit Jahrhunderten jedoch die Süßweine (Vins de Liqueurs) gebracht, die – so wie in den meisten anderen Süßwein-Regionen Europas – unter einer sinkenden Nachfrage leiden. Das ist irgendwie seltsam, wenn man bedenkt, dass der Zuckeranteil in unserer Ernährung in allen anderen Bereichen dramatisch zugenommen hat. Erschwerend kommt hinzu,

dass praktisch der gesamte Wein von Samos von der Genossenschaft EOS gekeltert wird. Die macht zwar einen tollen Job, aber mit der Vermarktung tut man sich naturgemäß schwerer als ein nobles französisches Chateau, das Teil eines Luxuskonzerns ist. Dabei ist eine Genossenschaft ja eigentlich eine sehr sympathische Sache, die auf Samos auch absolut Sinn macht. 1934 haben sich die Bauern auf Samos, die praktisch alle „nur“ im Nebenerwerb Weinbau betrieben haben, weil sie als Selbstversorger vor allem Obst und Gemüse anbauten, zusammengeschlossen, um ihr außergewöhnliches Traubenmaterial mit moderner Technik zu keltern und gemeinsam zu vermarkten. Das macht auch heute noch Sinn, wenngleich sich immer weniger junge Menschen die Mühe antun wollen, für ein paar Euro Weintrauben an die Genossenschaft zu liefern. So wie auf anderen griechischen Inseln leidet auch Samos darunter, dass es die Jugend aufs Festland nach Athen oder in andere europäische Städte zieht.

Herkunft – Rebsorte – Handschrift

Wenn heute junge engagierte Griechen der Faszination des Weinmachens nachgehen, dann zieht es sie fast immer zu kleinen Weingütern, die sich der Naturweinszene zugehörig fühlen. Hier tut sich seit ein paar Jahren wirklich viel. „Ich bin jedes Jahr mehrfach in der Heimat meines Vaters und verfolge die Entwicklung der griechischen Weinszene mit großem Interesse. Vor allem in der Naturweinszene hat sich unglaublich viel getan. Eigentlich findet man im ganzen Land außergewöhnlich gute Weine, wenn man weiß, wo man suchen muss“, erklärt der Wiener Spitzenkoch Konstantin Filippou. In seinem Bistro O boufés findet man auch immer wieder ein paar Naturweine aus Griechenland. Das Problem mit griechischen Naturweinen hat für Filippou zwei Facetten: Zum einen sind die besten Weine von ausgesuchten Produzenten nur schwer erhältlich. Sie sind nur in geringen Mengen verfügbar und mittlerweile weltweit begehrt. Zum anderen haben griechische Weine in Österreich immer noch ein Image-Problem, egal wie gut sie tatsächlich schmecken. Als „Geheimtipps“ lassen sich ein paar Flaschen auf der Weinkarte des O boufés schon positionieren, aber wirklich gefragt ist griechischer Wein auch in der heimischen Naturweinszene

»Ich bin jedes Jahr mehrfach in der Heimat meines Vaters und verfolge die Entwicklung der griechischen Weinszene mit großem Interesse «

– KONSTANTIN FILIPPOU –

(noch) nicht. Und was schmeckt Filippou persönlich am besten? „Der Paiko-Berg nördlich von Thessaloniki hat keinen so klingenden Namen wie Santorin oder Samos, aber was Thomas, Meli und Jason auf ihrem Weingut Domaine Ligas produzieren, kann sich wirklich sehen lassen. Sie verfolgen auf ihrem Bio-Weingut eine Permakultur-Philosophie und setzen vor allem auf autochthone Rebsorten wie Roditis, Assyrtiko, Kidonitsa, Xinomavro und Limniona“, so Filippou.

Weder Herkunft noch Rebsorte geben wirklich Orientierung, wenn man sich heute auf die Suche nach außergewöhnlichen griechischen Weinen begibt. In vielerlei Hinsicht gleicht die Weinkarte einer guten Weinbar in Athen oder Thessaloniki einem Buch mit sieben Siegeln, das noch dazu in einer fremden Sprache mit fremden Schriftzeichen geschrieben ist. Doch die Mühe lohnt sich. Die Überraschungen, die man dabei erleben kann, sind nämlich immer öfter wirklich positiv. ●

Berlin Food Week

20. — 26. 9. 2021



www.berlinfoodweek.de

intro

SPARE IN DER ZEIT, DANN HAST DU IN DER NOT

Hat der Volksmund wirklich Recht? „Investiere heute, dann kannst morgen deine Schulden zahlen“ lautet das neue Motto. ●

Nur das zu investieren, was man zuvor angespart hat, scheint heute zu wenig zu sein. Das notwendige Wachstum müssen sich die meisten Unternehmen kaufen. Investieren lautet das neue Mantra. Schulden zu machen, ist aktuell fast so angesehen, wie Gewinne einzufahren. Innovationen im Verdrängungswettbewerb kosten einfach Geld. Arbeitsplätze zu sichern oder gar neue zu schaffen, ebenfalls. Im privaten Umfeld mag es vernünftig sein, nicht mehr Geld auszugeben, als man einnimmt. Doch die Wirtschaft tickt da anders.

Wenn der Staat Unterstützung anbietet, damit man „trotzdem“ investiert, muss man doch zugreifen? Geld ist dazu da, ausgegeben zu werden, besonders, wenn es sich um fremdes Geld handelt. Dadurch kurbelt man die Konjunktur an, die wiederum

zusätzliche Steuereinnahmen generiert, mit denen wir dann problemlos unsere neuen Schulden bedienen können. Außerdem sollen so die Weichen für eine bessere Zukunft gestellt werden. Grüne Mobilität, künstliche Intelligenz, Bio-Technologie etc.

Also, keine Angst, alles wird gut! Immerwährende Prosperität heißt das neue Motto.

Mit Neoliberalismus hat das alles nichts zu tun. So viel Staat, wie aktuell in Europa, den USA und natürlich auch in China, haben die großen Volkswirtschaften der Welt schon lange nicht gesehen. Wird das gut gehen? Oder werden wir uns noch einmal neu denken und neu organisieren müssen. Wie heißt es so schön: Prognosen sind schwierig, vor allem wenn sie die Zukunft betreffen.

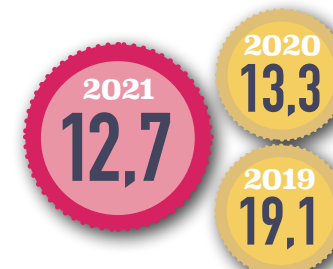
*Viel Freude beim Lesen,
Ihr „Lust & Leben“-Team*



PROGNOSE GASTRONOMIE 2021

VERKAUFSUMSATZ

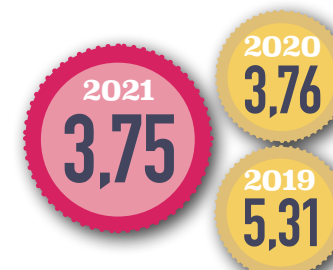
(inklusive Nächtigungen und Gemeinschaftsverpflegung)



Werte in Mrd. €

Vergleichswert 2006: 14,7 Mrd. €

WARENEINSATZ (WES)



Werte in Mrd. €

Vergleichswert 2006: 3,95 Mrd. €

Zahlen auf Basis von Hochrechnungen mit Hilfe von Ø Wareneinsatz je Betriebstyp und je Bundesland aus Gastronomie-Studien 2004 / 2005 / 2010 und Befragungen bis 2015 mit jährlichen Fortschreibungen durch HO Consulting, Mag. Helmut Obergantschnig. E-Mail: ho-consulting@gmx.at



„DIE KUNST DER PERFEKTEN SAUCE“

Sauce Hollandaise mit English Muffin und pochierem Ei auf Teller.

Noch nie war kreatives Zubereiten und Anrichten von warmen und kalten Saucen so einfach und schnell wie mit dem iSi Gourmet Whip. Verleihen auch Sie dem „Kunstgenuss“ eine völlig neue Bedeutung!



SCHENKT ZEIT.

Perfektes Mise en Place. Einfach und schnell zubereitet, frisch und à la minute serviert.



SPART GELD.

Wareneinsatz sparen durch maximales Aufschlagvolumen und längere Haltbarkeit.



GELINGT SICHER.

Optimaler Mix aus luftig-leichtem Geschmack, perfekter Konsistenz und gleichbleibender Qualität.



EINFACH KÖSTLICH.

Teller voll visueller und geschmacklicher Highlights durch selbstgemachte Saucen und Kreationen.