

SINN INSPIRATION ERLEBNIS

LUST & LEBEN

Die Cheflektüre für Gastro und Hotellerie

19. JAHRGANG / AUSGABE #88

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

A photograph of two men smiling and holding sandwiches. The man on the left has dark hair and glasses, wearing a dark shirt. The man on the right is bald with glasses and a beard, wearing a white chef's coat and several rings. They are both holding large sandwiches with meat and cheese. The background is a kitchen setting.

brüderbar
CIAO RAGAZZI

So(Be) simple.

Mit der **QiQ Basis für Buttersauce** und der **QimiQ Sahne-Basis** schnell und einfach zu hochwertigen Saucen. Basisrezeptur plus **QiQ Buttersauce** ergibt **stabile Qualität bei kreativer Gestaltungsvielfalt und maximaler Zeitersparnis.**

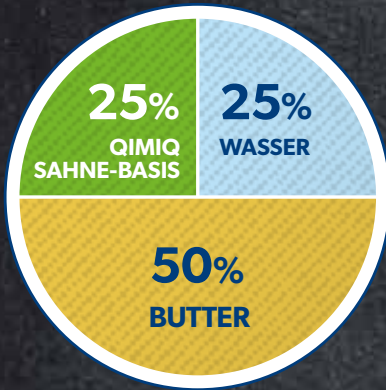
FÜR WARMER ANWENDUNGEN



FÜR KALTE ANWENDUNGEN



Basisrezeptur



+



Sauce Dijonnaise



Sauce Hollandaise



Sauce Bearnaise



Jetzt bei METRO & TRANSGOURMET

QiQ Basis für Buttersauce und **QimiQ Sahne-Basis**

- ✓ SCHNELL
- ✓ GELINGSICHER
- ✓ UNKOMPLIZIERT

CODE SCANNEN FÜR WEITERE TIPPS & REZEPTE



QimiQ.com



ZWEI PAAR SCHUHE

Personal und Fachkräfte sind nicht dasselbe. Wie auch der Tourismus kein Arbeitsmarkt mit einem klaren Profil ist. Hotellerie, Gastronomie, Clubs, Bars, Kaffeehäuser, Catering, Gemeinschaftsverpflegung etc. haben unterschiedliche Anforderungen an ihre Mitarbeiter, die sich über Regulierungen der Regierung und Sozialpartnerschaft im Land auch nicht zwingend gestalten lassen.

Der viel zitierte Mangel hat viele Aspekte, die es zu beheben gilt. Vernünftigerweise zwischenmenschlich und mit einem Schub an Anreizen, die der jungen Generation eine solide Ausbildung, den Fachkräften eine zielführende Weiterbildung und vor allem eine wertschätzende Jobperspektive, die auch den Weg in die Selbstständigkeit bietet, ermöglicht.

Angebot und Nachfrage sind zentrale Grundregeln. Die Personalkosten auch. Die Unternehmer im Tourismus, die dabei die Herausforderung für die Themen Fünf-Tage-Woche, lebenswerter Wohnraum für die Saison, Arbeitszeiten, Entlohnung sowie die Lebensplanung der Mitarbeiter berücksichtigen, werden auch in Zukunft erfolgreich sein.

Gute Unternehmer setzen auf Vertrauen. Befragen ihre Mitarbeiter und sind mit ihnen im regelmäßigen Austausch. Bieten Flexibilität und Eigenverantwortung an. Bauen eine starke Bindung auf und stellen den Menschen mit seinen Interessen in den Mittelpunkt der Unternehmenskultur. Kompetenz, Sicherheit und Fachwissen lassen sich mit einem tollen Arbeitsklima vereinbaren.

Der Lohn ist einerseits die Zufriedenheit und Weiterempfehlung des Unternehmens der Mitarbeiter. Andererseits weniger Fehltag bzw. Dienst nach Vorschrift, eine geringere Fluktuation und die Vermeidung der damit verbundenen Kosten der Personalsuche für den Arbeitgeber.

Der Unternehmensalltag wird lebenswerter, Innovationen wachsen und das Unternehmen bleibt zukunftsfit.

*Und das sollten Sie wissen,
meint Ihr Lust&Leben-Team.*





**Es ist
nicht alles
Schwarz-Weiß.**



**Ohne Kompromisse.
Wöchentlich.
Unverwechselbar.**



NEWSLETTER
newsletter.lustundleben.at

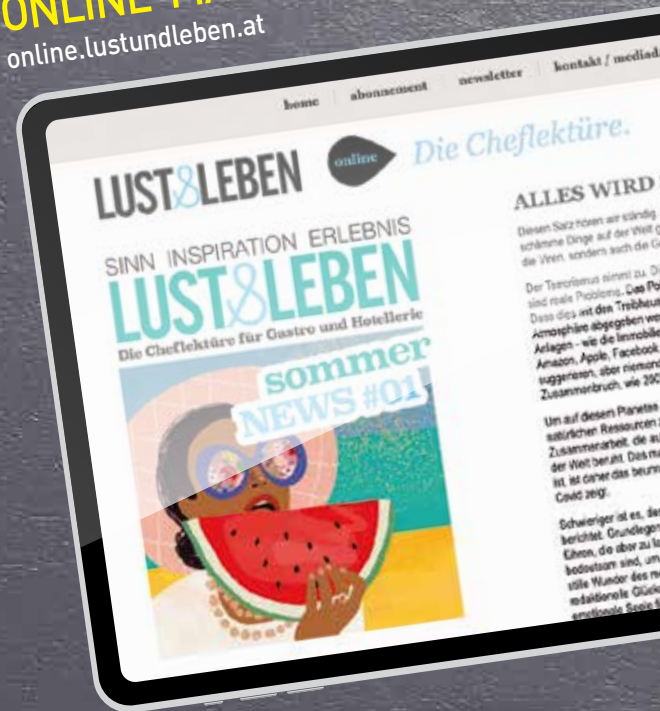


INSTAGRAM
instagram.com/lustundleben

Willkommen in der bunten Welt von LUST&LEBEN.

ONLINE-MAGAZIN
online.lustundleben.at

PODCAST
podcast.lustundleben.at



PRINT-MAGAZIN

Nur Vorteile!
Wertvolle Informationen!
Frisch serviert.

IHR JAHRESABO:
MIT NUR € 39,-



14 KUNST & KOCHEN

Einst hat Essen die Kunst inspiriert. Heute ist es umgekehrt.



18 RICHTIG ANRICHTEN

Das Auge isst mit. Vier Beispiele für kunstvolle Inszenierung.



30 ESSEN AM MARKT

Wir geben dem Boom der Marktgastronomie auf den Grund.

24 INNSBRUCK ROCKT

Das neue Restaurant Oniriq von Christoph Bickel begeistert.



42 SOUND AND VISION

Heinz Tronigger lebt von und für die Musik.

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, Jürgen Schmücking, Anzeigen: Günther Gapp, g.gapp@gastrowerkstatt.cc
 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
GASTRO WERKSTATT
 DAS BESTE AGENTURNETZWERK



© ADOBE STOCK

© AMIR KAUFMANN

© WOLFGANG SCHEDELBERGER

© JÜRGEN SCHMÜCKING

© OTTO MICHAEL

© OTTO MICHAEL

52 DIE NAPOLI-CONNECTION

Luca und Dario Formisano und ihre Monte-Ofelio-Boys.



© OTTO MICHAEL

58 SCHWAMMERLZEIT

Herbstzeit ist Steinpilzzeit – vom Bodensee bis zum Neusiedlersee.

64 DAS GANZE JAHR

Hermann Unterkofler macht am Wörther See ganzjährig Wellen.



© RAINER FEHRINGER



© RAINER FEHRINGER

68 UFERWECHSEL

Hubert Wallner ist vom Nord- auf Südufer des Wörther Sees gewechselt.



© OTTO MICHAEL

76 FRÄULEIN JOSEFINE

Manfred Stallmayer eröffnet ein neues, altes Hotel.

88 PACO-JET

Paco Morales erforscht die kulinarische Geschichte von Cordoba.



© WOLFGANG SCHEDELBERGER



TAKE IT OR LEAVE IT.

24 H IBIZA 2021 Prinzipiell schreibe ich in meiner Kolumne über die neuesten Plätze. Heute ist es ein Mix zwischen Newcomern und perfekt etablierten Lokalen, die sich schon seit Jahrzehnten behaupten. Corona kann uns auf der Insel nichts anhaben.



1) Check in: Hotel OKU

Entspannung und Revitalisierung an einem ruhigen Rückzugsort in der Ferne, mit dem Ziel, die kostbare Freiheit zu genießen: Das ist zurzeit unser großer Traum. Mit dem spirituellen Konzept, welches das Hotel seinen Gästen bietet, lässt sich Ibiza traumhaft erleben. "OKU", das so viel bedeutet wie "innerer Raum", steht für Barfuß-Lifestyle und für eine unvergessliche Zeit voller Lebensgefühl, Kulinarik und Gelassenheit. okuhotels.com

2) Frühstück im Passion Café

Seit 2002 sehr aktiv und beliebt bei Sportlern und Breakfast-Clubbern, bietet das Café eine Riesenauswahl an frischen Fruchtsäften, Detox-Getränken, Vollkorn-Gebäck und generell gesundem Essen für ein ausgiebiges Frühstück. passion-ibiza.com

3) Mode bei Antonioli

In einem mattschwarzen Lagerhaus in Ibizas Kunstviertel gelegen, treffen wunderschön kuratierte Kollektionen frisch von den Laufstegen auf limitierte Teile der bekanntesten Modemarken. Antonioli Ibiza besuchen ist wie ein Schritt in eine futuristische Galerie. Etwas mehr Kleingeld mitbringen lohnt sich. antonioli.eu

4) Essen im El Silencio

Auf der Ostseite, am Strand von Cala Moli gelegen, wurde ein altes Strandhaus mit viel Liebe zum Detail renoviert und zum Strandrestaurant. Das Konzept stammt vom französischen Küchenchef Jean Imbert in Zusammenarbeit mit Pharrell Williams, die Cocktails vom Madrider Barkeeper Diego Cabrera, Besitzer des Salmon Guru. Einziges Minus ist die Musik, die mit Ibiza-Feeling nichts zu tun hat. elsilencioibiza.com

5) Arbeiten in theHUB

Ein professioneller Co-Working-Space, der speziell auf die Bedürfnisse der Kreativen und Freiberufler der Insel zugeschnitten ist. Schnelles Internet, tolle Atmosphäre. yourhubibiza.com

6) Treffpunkt der Locals

Das Los Pasajeros im alten Hafenviertel „La Marina“ ist abends der Anlaufpunkt für Mitarbeiter diverser Clubs und Boutiquen. Seit Jahren ein fixer Bestandteil der ibizenkischen Szene mit perfekter Küche und großartigen Service. Empfehlung gefällig: „Pastel de Carne Argentino con puré de patatas“. Für einen Platz auf dem Balkon vor 20:00 Uhr kommen, danach geht es rund. facebook.com/lospasajerosibiza



LUST AUF MUSIK

Meine Empfehlungen



Bruce Loko I Open at the Close

Der Südafrikaner ist ein Mann mit Hang und Einflüssen zur bildenden Kunst, Jazzmusik und Klavierspiel. Dank seiner kunstvoll gestalteten Sounds und einzigartigen DJ-Sets ist er einer der besten House-Pioniere seines Landes geworden. Seinem neuen Deep-House-Album gehört die Note 1, wie auch allen mitwirkenden Talenten. **ANSPIELTIPPS:** Myoho, Lonely Mountain, God's Window II



Oliver Koletzki Made of Wood

Die Musik verkörpert den erfahrenen Handwerker, der mit souveräner, gelehrter Hand seine zutiefst persönlichen Klangskulpturen schnitzt und dabei mit einer breiten Palette spannender Ideen und frischer Texturen experimentiert. Holzinstrumente wie Djembes, Marimbas, Santors oder Duduks schaffen einen natürlichen Klang, der warm im Timbre, reich an Groove und buchstäblich aus Holz besteht. Ein Künstler mit vollendetem Sound. **ANSPIELTIPPS:** Caravana de los Elefantitos, Made of Cashmere, Synesthesia



Sailor & I // Diving for Lost Treasure

Der schwedische Multiinstrumentalist Alexander Sjödin hat mit seinem neuen Album eine Sammlung von zehn Indie-Dance-Edelsteinen veröffentlicht. Diese Tracks passen seiner Meinung nach für Liebhaber jeden Alters. Recht hat er. **ANSPIELTIPPS:** Call to Arms, One second Away, The life that likes You



Hamza Rahimtula Banjara Series Mali

Hamza kehrt mit einem weiteren verwegenen Projekt auf seinem vielseitigen Imprint Wind Horse Label zurück. Das 10-Track-Album ist ein akustisches Sammelsurium mit klanglichen Merkmalen der afrikanischen Nation Mali, verschmolzen mit zeitgenössischen elektronischen Basslines, Percussions sowie pulsierenden Afro-Rhythmen. **ANSPIELTIPPS:** I Feel You, Yo Flow, San Fran Bro

LORENZO AL DINO

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



Talent comes naturally.





SHOP 'TIL YOU DROP.

**Arantxa
Belmar**

*Social-Media-
Kommunikatorin, in
Österreich adoptierte
Spanierin, die sich von
schönen Dingen ernährt.*



ES WERDE LICHT! Wer freut sich nicht über eine schöne Designer-Lampe mit historischem Hintergrund. Daher stelle ich euch heute und hier meine Favoriten vor. ●

*Die Objekte stammen aus der Sammlung Royal Plastic Music Group. www.vintageandotherthing.com
Fotos by Arantxa Belmar*



Kaiser-Idell 6470

Diese Werkstattlampe mit einer Schwanenhals-Klemmlampe wurde in den 30er-Jahren von Christian Dell für die Gebr. Kaiser & Co. (aka Kaiser-Idell) entworfen und in den 50er- bis 70er-Jahren produziert. Bis zum heutigen Tage sind seine Lampen sehr begehrte Sammelstücke und in manchen Büros im Einsatz.



FASE Presidente

Das 1964 in Madrid gegründete Unternehmen FASE stellte hauptsächlich Lampen her. Die „Presidente“ wurde für Räume der Geschäftsführung entwickelt, da die Lampen die Büros der Minister des Diktators Franco schmückten. Deshalb verschwand die Marke auch für lange Zeit aus dem kollektiven Gedächtnis des spanischen Volkes, bis sie als Film-Requisite in „Indiana Jones“ oder der Serie „Mad Men“ wieder in Szene gesetzt wurde.



Space Age

Mit dem Weltraumfieber eroberte in den 60er-Jahren der „Mini Sputnik“ die Welt der Tischlampen. Diese kleine und praktischen Bakelitlampe, die aufgrund ihrer Größe und ihres Designs wahrscheinlich zur Beleuchtung von Kinderzimmern gedacht war, ist eine von vielen Modellen aus der Space-Age-Ära.

Louis Kalff

Der Entwurf dieses Design-Klassikers aus den 50er-Jahren stammt von Louis Kalff für Philips. Die Lampe mit dem „Krähenfuß“ hat die beliebte graublauere Farbe in Schruppflack mit goldfarbigem Messinghalter.



Paul Secon (2er-Set)

Der spektakuläre Entwurf des Franzosen Paul Secon führt uns zurück in die frühen 70er-Jahre. Hergestellt von der deutschen Firma Sompex aus Plexiglas und Nylonfäden unter den Namen „Spider“, wurde sie zu einem unverzichtbaren Bestandteil jedes modernen Hauses. Nebst schönem Sammelstück auch eine gute Wertanlage.

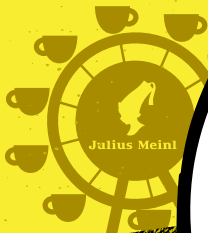




JOIN US

**2021
8. bis 10.
Oktober**

coffee starts here



Julius Meinl



BWT
STEEL WATER TECHNOLOGY



Kaminermilch

vienna coffee festival

Location:
**Ottakringer
Brauerei
1160 Wien**

cafe+co
cafeplusco.com

Tickets
www.viennacoffeefestival.cc
oeticket

COFFEE • FOOD • DRINKS • MUSIC

autumn vibes#1



Genuss ist, das Leben zu verstehen

Inmitten der Bergwelt des Biosphärenparks Großes Walsertal wurden das Hotel Faschina und das Hotel Walserhof zu einem Kunstwerk für Genießer zusammengeführt. Architekten, die Gastgeberfamilie Sperger und viele Experten haben eineinhalb Jahre lang getüftelt, gebaut und gefeilt – und das Ergebnis kann sich sehen lassen. Bodenständigkeit, Authentizität, Natur und Tradition verbinden sich gekonnt mit Design und Zeitgeist. alpenresort-walsertal.at

Antwort auf Personalmangel

So schön wohnen sonst nur die Gäste – Wintergarten, Tischlermöbel nach Maßanfertigung, Regenwalddusche, exklusive Wellnessbereich-Nutzung und Vollpension in Bio-Qualität: Magdalena und Bruder David Kessler vom Naturhotel Chesa Valisa im Kleinwalsertal haben für ihre Mitarbeiter eigene Luxus-Lodges mit insgesamt 16 Wohnungen gebaut. Über-Kollektivvertrag-Bezahlung, kostenlose Fitnesskurse, Finanzierung der Fortbildung sowie drei Bio-Mahlzeiten am Tag, selbst an freien Tagen, sind weitere Benefits für die besten Mitarbeiter im Land. Chapeau! naturhotel.at



© WEINHAUS KIRCHBERG

Einen Traum erfüllt ...

... hat sich die Gastgeberfamilie Rohmoser. Bohemian Vibes gepaart mit großer Bergliebe und viel Liebe zum Detail ist nach der Renovierung der Jufenalp das Gästeversprechen. Und das zeigt sich rundum im Haus, mit der alpinen Esskultur am Tisch wie auch dank der fantastischen Alleinlage mit Blick auf das Steinerner Meer und den Hochkönig. jufenalp.at

© MATHALIE HÜTTER, SARAH GREGER (SPEISE), INNEN (GD MANIFAKTUR)



Bistronomie am Wagram

Inmitten der malerischen Landschaft des Wagram liegt ein Genuss-Geheimtipp: das Weinhaus. Außergewöhnliche saisonale Kulinarik trifft auf exzellente Weinkarte bei drei Herren, die ihr Handwerk verstehen. V. l. n. r.: Rafael Reisser, Lukas Humer und Eric Broz. Zwei stillvoll eingerichtete Zimmer erlauben auch, sich dem Frühstück zu widmen. weinhaus-kirchberg.at

autumn vibes#2



Auf einen Stadtrip nach Rom

Immer eine Reise wert. Mit dem Debüt des W Rom Hotel, ab Oktober, lässt sich der Aufenthalt nun auch im eklektischen Mix aus Design, Farben, Flair und dem Charme und der Kultur Roms in einem Haus neu entdecken. Küchenchef Ciccio Sultano wird im Restaurant Giano auch alle Gourmets mit seiner sizilianischen Ader und Leidenschaft erfreuen. Frech, energetisch, glamourös: historischer Palazzo als W interpretiert.

marriott.com



Nicht von dieser Welt

Verwöhnendes geothermales Heilwasser und Behandlungen, die verwandeln – willkommen im ultimativen Hide-away The Retreat at Blue Lagoon Iceland. Privatsphäre und viel Platz, alles ist sehr weitläufig und luftig. Spa-Cuisine mit Lagunenblick und Dinner auf Sternenniveau im Moss bei Küchenchef Agnar Sverrisson. Perfekt nach einem düsteren „Reisejahr“ der Pandemie.

bluelagoon.com





© ARCHIVOCOMUNERIMINI

Dolce Vita im Museum

Fans von Federico Fellini besuchen dagegen Rimini, wo dem Regisseur das weltweit größte Museumsprojekt gewidmet wurde. An drei stimmungsvollen Altstadt-Standorten – Castel Sismondo, Palazzo del Fulgor und Piazza Malatesta – erzählt die Stadt seine Liebesgeschichte und wie sie seine Jugend und sein späteres Schaffen prägte. Zur Freude von Bürgermeister Andrea Gnassi.

fellinimuseum.it

Hotel-Juwel und Sonne

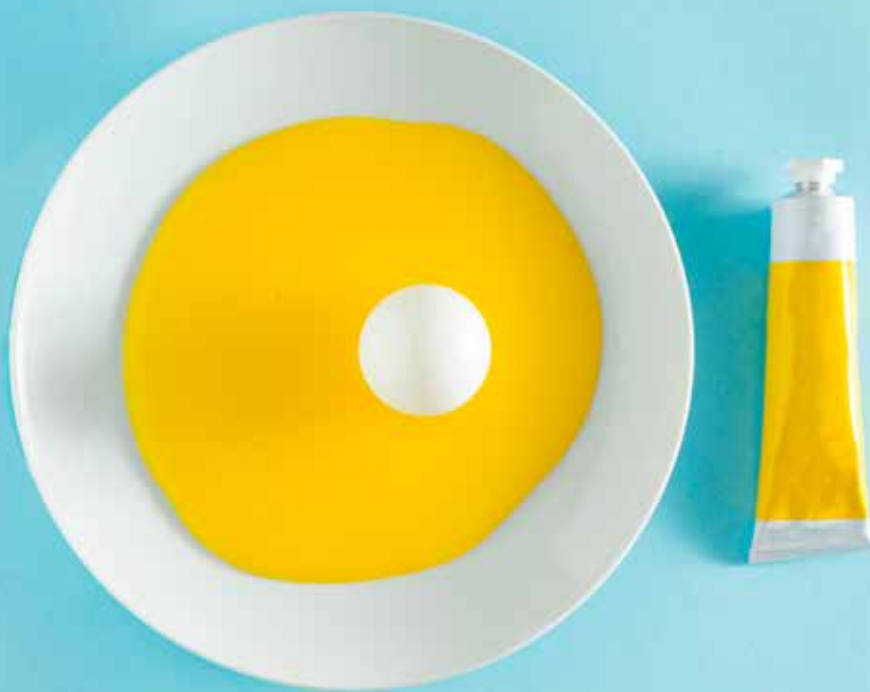
Heuer noch einmal Sonne in Mykonos tanken und lässig im Altstadt-Palais wohnen, das nach drei Jahren Restaurierung zum Boutique-Hotel wurde. 19 einzigartige Zimmer in bester Lage. Im The TownHouse gibt es an Komfort alles, was das Herz begehrt – inklusive Concierge und Ruhe. Besser geht's nicht. mykonostownhousehotel.com



© ANDREAS BEKAS

KUNST UND KÜCHE

Essen hat Künstler seit je her inspiriert. Heute ist es oft umgekehrt. Was Essen ist, wissen wir. Doch was ist Kunst? Geht es wirklich nur um die äußere Form? Ist das Auge wichtiger geworden, als der Gaumen? Oder zählen „Konzepte“? ● *Text: Wolfgang Schedelberger*



Was Kunst ist, und was nicht, entscheidet der Betrachter. So ungefähr lautet die gesellschaftliche Relativitäts-Theorie, die seit den 1920er Jahren mehr oder weniger unwiderrspochen gilt. Mit seinen „Ready Mades“ hat Marcel Duchamp damals den Kunstbegriff auf den Kopf gestellt. Manche meinen, er habe die Kunst von ihren Fesseln befreit. Andere kritisieren, dass der Begriff Kunst, wenn man ihn ausschließlich konzeptionell und subjektiv erfasst, bedeutungslos würde.

Verglichen mit Duchamps Ready Mades, bei denen es sich um Installationen von alltäglichen Konsumgütern handelte, hat Italiens erster 3-Sterne Koch Gualtiero Marchesi in den 1980er Jahren tatsächlich Kunstwerke geschaffen. Sein Saffran-Risotto mit Goldblatt zählt bis heute zu den am meisten zitierten Gerichten der zeitgenössischen italienischen Spitzenküche. Vor 20 Jahren konnte ich Marchesi befragen, wie wichtig für ihn Inspiration und Kreation im Vergleich zu handwerklichem Können und Geschmack sei. Seine Antwort überraschte und verwirrte mich. Er sehe das wie Johann Sebastian Bach. Dann lächelte er und schwieg. Marchesi sprach kein Englisch und mein Italienisch war nicht gut genug, um nachzufragen. Erst Wochen später löste ich das Rätsel: Ich las, dass Bach war zu Lebzeiten vor allem als virtuoser Musiker bekannt war und regelmäßig auch fremde Stücke spielte. Erst viele Jahre nach seinem Tod begann sein Ruf als bedeutender Komponist zu strahlen. Er war also ein solider „Handwerker“ und ein kreativer Geist.

Gualtiero Marchesi war nicht nur ein großer Koch, sondern auch gebildet und eloquent. Er hat sein Tun reflektiert und Neues geschaffen. Sein größtes „Kunstwerk“ hinterlässt Fragen. Er weigerte sich konsequent, über den Sinn von essbarem Gold zu reden. Dass es ernährungstechnisch keinen Sinn macht, war offensichtlich. Seine Rolle definierte sich ausschließlich ästhetisch. Und es lud zu einer grundsätzlichen Auseinandersetzung mit der Luxusgastronomie ein. Ist es ethisch vertretbar, Gold zu essen, während andere Menschen hungern? Marchesi ist vor vier Jahren in Mailand 87jährig verstorben. In Restaurants kochte er schon länger nicht, aber seinen „Risotto d'Oro“ gibt es auch heute noch. Er hat Marchesi unsterblich gemacht. So wie Johann Sebastian Bach.



»Kunst beflügelt meine Kreativität. Ich bin ein leidenschaftlicher Sammler«

- MASSIMO BOTURA -

Vom Handwerker zum Medienstar

Dass man ernsthaft damit begonnen hat, Köche als Künstler zu bezeichnen, hat mit der Nouvelle Cuisine vor rund 50 Jahren begonnen. Es gab zwar schon davor teure Luxusrestaurants, doch in diesen arbeiteten in der Regel angestellte Köche, deren Namen nur in Fachkreisen bekannt waren. Dass wir über die Kreativität von Köchen reden, begann erst im Kielwasser von Paul Bocuse. Die Spanier haben für diese moderne Art des Kochens den Begriff „Cocina del Autor“ erfunden. Er besagt, dass ein großer Küchenchef auch eine eigene Handschrift hat und nicht „nur“ gut kochen kann.

So wie Kunst in gewisser Weise erst durch den Akt der Auseinandersetzung mit dem Werk selbst entsteht, war für die Entwicklung der modernen Luxusgastronomie die zunehmende Aufmerksamkeit der Medien verantwortlich. Ohne Kontext und Reflexion, macht es wenig Sinn, für Restaurants Begriffe wie „Avantgarde“ zu verwenden. Das Internet steckte zur Jahrtausendwende noch in den Kinderschuhen, aber die mediale Globalisierung Welt hatte schon begonnen. Das britische Restaurant Magazin hat ab 2002 eine jährliche Rangliste mit den 50 besten Restaurants der Welt erstellt, die von 2006 bis 2009 das El Bulli als bestes Restaurant der Welt auszeichnete. So eine Liste wäre noch wenige Jahre zuvor absoluter Unfug gewesen und ist es in gewisser Weise bis heute. Die Bedeutung, die sie für die internationale Luxusgastronomie hatte, ist dennoch nicht zu unterschätzen. Man begann Küchenchefs bezüglich ihrer Kreativität und Relevanz miteinander zu vergleichen. Tageszeitungen und Magazine reproduzierten diese Lis-



© SERGIO COIMBRA

Dekadent oder tiefsinnig: Gualtiero Marchesi Risotto mit Gold spaltete die Kulinarikwelt



»Kunst bedeutet zuerst Handwerk, dann Kreativität«

- GUALTIERI MARCHESI -

ten millionenfach und verfassten selbst Reportagen über weit entfernt gelegene Restaurants. Bis dahin galt der Kochberuf als biedere und sehr anstrengende Tätigkeit. Jetzt strahlten sie vom Magazin-Covers.

Spricht man von spanischer Autorenküche, denkt man sofort an Ferran Adriá und dessen Restaurant El Bulli. Wie gut es dort tatsächlich schmeckte, ist bis heute ein heiß diskutiertes Thema. Dass es dort immer spannend war, ist jedoch unumstritten. 2007 wurde Ferran Adriá zur documenta 12 in Kassel geladen. Damit war es quasi offiziell. Diese Art zu kochen ist avantgardistische Kunst! Dass Ferran Adriá genauso gut sprechen wie kochen konnte, hat seinem Ruf zweifellos geholfen. Außerdem hat er das Selbstverständnis der Köche als relevante Agenten eines gesellschaftlichen Wandels tatsächlich weiter gebracht. Das neue Dogma lautete: Gut schmecken soll es in jedem anständigen Restaurant. In wirklich großen Restaurants geht es jedoch vor allem um Konzepte und Kontexte.

Poesie und nicht Objektkunst

Schlichte Ästhetik ist langweilig, sie muss gebrochen werden. Paradigmatisch für diese Form der Avantgarde ist das Gericht „Oops! I dropped the Lemon Tarte“ von Massimo Botura. Ist es tatsächlich Kunst, wenn man ein Dessert, das der Koch versehentlich auf den Boden fallen ließ, trotzdem serviert? Darüber kann man mit Massimo Botura sehr emotional diskutieren. Er stimmt irgendwann sogar zu, dass seine broken Lemontarte nicht unbedingt ästhetisches Meisterwerk ist. Gleichzeitig besteht er jedoch darauf, dass es sich um Poesie handelt.

Mit Massimo Botura über Kunst zu sprechen, ist insofern lohnend, als er nicht nur ein großer Kunstsammler, sondern auch ein profunder Kenner ist. „Kunst inspiriert mich, Dinge anders zu sehen. Insofern beflügelt sie mich, gewohnte Wege zu verlassen und Neues zu probieren“, erklärte mir Botura einmal in einem Interview. Es folgte ein vorwurfsvoller Nachsatz: „Ich habe nie behauptet, dass Kochen Kunst ist. Das ist eine Erfindung von Euch Journalisten. Schlussendlich ist es mir egal, wie man es bezeichnet. Das einzige, was ich fordere, ist Respekt für unsere Arbeit.“

Den hat sich Botura zweifellos verdient. Und zwar nicht nur als erfolgreicher Koch und Gastronom, sondern auch mit seinem weltweiten sozialen Engagement „Food for Soul“. Auch hier geht es ihm nicht nur um die Ernährung von Bedürftigen und die Vermeidung von Food Waste. In allen Projekten geht es immer auch um Kultur. Veränderung durch die Kraft der Schönheit, lautet sein Motto, egal ob in der Osteria Francescana oder bei einem Sozialprojekt. Kultur gehört für ihn zur Gastronomie untrennbar dazu. Welche Objekte in einem Gesamtkunstwerk namens Restaurant tatsächlich Kunst sind, ist für ihn dabei eigentlich nebensächlich.

Doch zurück zur Ästhetik am Teller. Ernsthaftige Köche, die etwas auf sich halten, sprechen verächtlich von „Malen am Teller“, wenn junge Kollegen besonders verspielt anrichtet. Doch so leicht kann man es nicht machen. Jede Form des Anrichtens ist ein ästhetisches Statement. Ob man es monochrom oder bunt mag, streng oder verspielt, rund oder eckig – schlussendlich sind das Fragen des persönlichen Geschmacks. Wie viel Aufwand tatsächlich angebracht ist, kann man diskutieren. Ich habe Joel



Ferran Adrià: ein großer Koch, ein genialer Darsteller, aber auch ein Künstler?

Robuchon einmal dabei beobachten dürfen, wie er ein Gericht mit knapp 30 exakt positionierten Tropfen vollendet hat, deren vorrangige Funktion der Optik diene. Wir wollen auch nicht verächtlich über Pinzetten und Tupfer in der Küche sprechen, denn ganz offensichtlich gehört das für manche Gäste in der Luxusgastronomie einfach dazu. Aber Kunst ist es deshalb noch lange nicht.

Der Verdacht liegt nahe, dass die zunehmende Bedeutung des Aussehens von Speisen mit der permanenten Verfügbarkeit des Smartphones zu tun hat. In Restaurants wird wie wild fotografiert und die Speisefotos dann gleich auf Social Media geteilt. Es geht also nicht so sehr um den Geschmack, sondern um die äußere Form. Je spektakulärer es aussieht, umso öfter wird das veröffentlichte Foto dann von Freunden „geklickt“. Aus Andy Warhols „15 Minutes of Fame“ sind im 21. Jahrhundert maximal fünf Sekunden Aufmerksamkeit geworden. Die will man haben. ●

Zwischen Kunst und Küche

Tra Arte e Cucina – so lautet der Titel einer Sonderausstellung, die in diesem Frühling in den Uffizi Galerien in Florenz veranstaltet wurde. In mehreren Videos, die immer noch online verfügbar sind (<https://www.uffizi.it/en/video-stories/uffizi-to-eat>), setzen sich Küchenchefs mit historischen Stillleben aus der Sammlung auseinander und lassen ihren Inspirationen in Form von Gerichten freien Lauf.

WIR SIND SO FREI:



Unsere alkoholfreie Pilspezialität mit vollem Geschmack und feiner Frische. Ausbalanciert bitter mit blumiger Hopfennote. Charakterstark und einzigartig, ganz im Stile der Trumer Privatbrauerei.

Einfach leben!
TRUMER.AT

Kochkunst

Kochen ist eine Kunst und eine gar edle. Heutzutage liegt die Kunst allerdings nicht nur in der richtigen Auswahl und Zubereitung der Zutaten, sondern auch in der fantasievollen Präsentation auf dem Teller oder im Glas – möglichst „instagrammable“ sollte es sein. Die folgenden vier Food- und Cocktailkreationen sind Blickfang für jede Kamera. ◆



DESSERT-METAMORPHOSE **Brasserie im Four Seasons Hotel** **Bangkok at Chao Phraya River**

Wenn das Bananen und Passionsfrucht-Omelette Norwegienne am Tisch flambiert wird, ist das Staunen der Gäste garantiert. Chefkonditor Thawinee Mettathammakul verpasst dem französischen Klassiker mit einer Füllung aus lokalem Rum und



tropischen Früchten einen modernen thailändischen Touch. Die äußere Baiser-Schicht, die wie der Kokon eines Schmetterlings anmutet, sorgt dafür, dass das Eis im Inneren isoliert und vor dem Schmelzen bewahrt wird. Das Ergebnis ist eine leichte, erfrischende Balance aus süßem Baiser und säuerlicher Passionsfrucht.



GENUSS DURCH DIE BLUME **Pop-up-Dining im ROKA Mallorca** **bei Rainer Becker**

*Bei den kunstvoll angerichteten Robata-Gerichten, Salaten, Tatakis oder dem typischen Tokusen-Sashimi fällt es einem schwer, den Blick über den eigenen Teller-
rand schweifen zu lassen. Das hauchdünn geschnittene Sashimi von der
Gelbschwanzmakrele beträufelt mit Yuzu-Trüffel-Dressing ähnelt mehr
einer kunstvoll drapierten Blüte als einer klassischen Vorspeise. Sehenswert
auch das Schwesterrestaurant Zuma in London.*



COCKTAILKUNST MIT TIEFGANG The Bar and Living Room im The Chedi Andermatt

„Kunst muss etwas aussagen wollen“ – so Barmanagerin Marie Gerber zu ihren künstlerischen Cocktailkreation. Ihr Drink ist nach dem Meeresgott Poseidon benannt. Die Symbiose aus Gin, Yuzu Sake und Tonic ist zugleich eine geschmackliche Ode an die Ozeane und im selben Schluck ein Warnsignal, dass die Meere durch Öl und Plastik immer mehr verschmutzt und dadurch zerstört werden. Das Öl in Form einer Reduktion aus Assam-Tee und Soja wird mit der Präsentation des frischen, sauren und leicht bitteren Cocktails abgerundet: in einem wiederverwendbaren Plastikbehälter mit 100 Prozent biologisch abbaubarem Reis-Strohhalme.





SPIEL MIT GEGENSÄTZEN
Buddha Bar Beach im
Abaton Island Resort & Spa Kreta

Ein ungleiches Paar – das sind wohl für viele Feinschmecker die griechische Küche und innovative Kulinarik. Küchenchef Zinonas Christofidis' Carpaccio vom Wolfsbarsch wird mit lacto-fermentierten Kirschen, Kaffee und Mandeln verfeinert und in einer Tonschale mit komplementärem Farbspiel aus Rot und Grün angerichtet. Griechische Aromen mit neoasiatischem Spirit sind seine gekonnte Antwort.



gastronomie



Rebenspiel

Ein klassischer Jahrgangssekt aus heimischen Grüner-Veltliner-Trauben. Helles Grüngold und ein elegantes Mousseux im Auftritt. Heublumenwiese und grüner Apfel wie ein dezentes Pfefferl, so zeigt sich die neue Exklusivmarke bei Transgourmet. transgourmet.at

Pilz Halali

Die ideale Wahl für Pilzgerichte ist das Wiberg Pilz-Aroma. Der Sortimentsklassiker mit Champignons, Steinpilzen und Shiitake rundet den Eigengeschmack von Pilzgerichten herrlich ab: ohne diesen zu überdecken. wiberg.eu



Tee-Konzept

Zehn erstklassige Bio-Teesorten, einzeln kuvertiert in gartenkompostierbarer Folie und vorportioniert im Teebeutel aus reiner Baumwolle. Außer exzellentem Genuss bleibt nichts übrig. tea-exclusive.de



der gute fang

In Ybbs an der Donau eröffnet ein neuer gastronomischer Leuchtturm. „Aufgekocht wird regional und saisonal. Das ist meinem Grand Chef wichtig. Traditionelles und Neuinterpretationen ebenfalls. Dass es Donau- und andere Fischspezialitäten gibt, ist ein Selbstverständnis, trotzdem ist es vieles – nur kein Fischlokal allein“, so Gastro- und Eventszene-Doyenne Hannah Neunteufel. dergutefang.at

freies spiel, nicht ohne

Der Pilspezialist aus Obertrum will nun auch Österreichs bestes alkoholfreies Pils – mit dem klingenden Namen „Trumer Freispiel“ – produzieren. Und das scheint durch die aktuell modernste Umkehrosmose-Technologie für alkoholfreie Biere und die Kalthopfung mit reinem Naturhopfen auch zu gelingen. „Wir glauben daran, dass bieriger Genuss in der Zukunft auch alkoholfrei ist – mit geschmacklicher Hopfenblume und feiner Frische,“ so Braumeister Felix Bussler. trumer.at



poytonic crazy & geil

Zum Feierabend treffen der Weißwein „Flinker Hirsch“ und der Roséwein „Flotte Rosi“ auf zwei Artisan-Tonics. Wein und Tonic passen nicht zusammen? Falsch gedacht! Wenn Winzer Werner Hauser aus Poysdorf die beiden mischt, wird ein Getränk kreiert, das dem Trübsal Konter gibt. Wobei „Franz“ mit Preiselbeeren und Thymian abgeschmeckt ist und „Rosi“ süße Himbeere und erfrischende Zitrone mitbringt. anno1555.com/shop

NEUE CHANCEN FÜR DIE ZUKUNFT

Die Diskussion, welchen Beitrag jedes einzelne Unternehmen in der Gastronomie leisten kann, um den Klimawandel und seine üblen Auswirkungen zu stoppen, ist vielfältig. Der Umstieg von konventionellen Portionsflaschen zu nachhaltigen Offenausschanksystemen ist ein erster, schneller Schritt dafür. ●

Der Postmix-Spezialist Grapos aus dem steirischen Lannach beschäftigt sich schon seit Jahren mit diesen Technologien und unterstützt alle Betriebe, die nun einen Wechsel für den Getränkekonsum mit einer einfachen, nachhaltigen Wirkung anstreben und zudem ihre Qualität verbessern wollen.

Vorteile des Offenausschanks

Der ökologische sowie ökonomische betriebliche Vorteil liegt mit den hauseigenen Schankomat-Geräten von Grapos – von der analogen Anlage bis hin zu den digitalen Hightech-Geräten – auf der Hand. In der Entwicklung immer auf dem neuesten Stand der Technik und mit den ansprechenden und formschönen Oberthekengeräten ist eine individuelle Lösung für die Anforderung jedes Betriebs gewährleistet. Der Einsatz von Computerschankanlagen bringt vor allem für größere Betriebe viele Vorteile. Diese vernetzen den Offenausschank von alkoholfreien Getränken, Spirituosen, Bier und Wein bis zum Kaffee und schaffen so ein ideales Kontrollsystem. Die Endabrechnung inklusive Bar- und Lagerstand erledigt sich quasi per Knopfdruck. Während der Öffnungszeiten kann kein Produkt leer gezapft werden, da die Getränke mit automatischen Wechslern an ein Zentrallager angeschlossen sind.

Nach der Installation einer Computerschankanlage von Schankomat wird erfahrungsgemäß ein Umsatzplus von 30 % erzielt. Jeder Arbeitsgang geht einfach schneller von der Hand und bei der kellerbezogenen Abrechnung ist ein Vergessen des Bonierens ausgeschlossen – das fördert natürlich den betrieblichen Getränkeumsatz.

Der ökologische Fußabdruck

Grapos hat sich auf die Postmix-Technologie spezialisiert. Hier werden Sirupe in handlichen Bag-in-Boxen zu je 10 oder 20 kg geliefert, die zu 100 Prozent wiederverwertbar sind. Kein Müll also. Zusätzlich reduziert sich die Abgasbilanz, weil kein Rücktransport des Leerguts anfällt, wie auch bei der Zustellung das Gewicht des Wassers wegfällt, da der Ausschank der Getränke direkt im Lokal mit frischem Wasser erfolgt. Mit der Produktionsmethode wie den modernsten Abfüllanlagen ist der ökologische Fußabdruck sowie die CO₂-Belastung bei Grapos-Getränken um 90 % kleiner als bei Portionsflaschen, wie eine Studie der TU Graz belegt. Ein weiterer Vorteil: Die Bag-in-Boxen sind in verschiedenen Größen erhältlich und müssen bei der Lagerung nicht gekühlt werden. So spart der Gastronom bei der Getränkekühlung knapp 40 % an Energie. Zum Vergleich: Anstelle von ungefähr 12 Getränkekisten mit 0,2-Liter-Flaschen benötigt man nur eine einzige 10-kg-Bag-in-Box.

Da die Umstellung auf Offenausschank natürlich eine Neuinvestition darstellt und aktuell die Zeiten dafür nicht die besten sind, bietet Grapos für seine Schankanlagen Miet- und Mietkauf-Lösungen an und ist bei allen Rückfragen und den Serviceleistungen ein lösungsorientierter, echter Partner. ●



WAS&WO

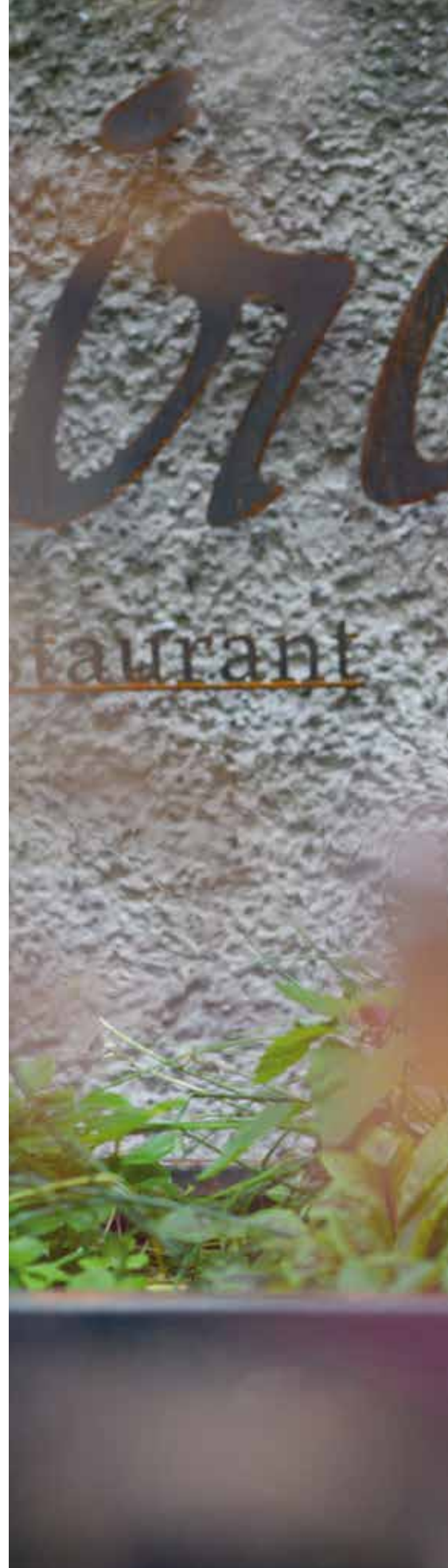
Besuchen Sie uns auf der „Alles für den GAST“ von 7. bis 10. November 2021 in Salzburg, Halle 10, Stand 10-0728. www.grapos.com

KNOCKIN' ON HEAVEN'S DOOR

In Innsbruck klopft ein ambitioniertes Restaurant mit neuem Standort und Konzept an die Tür der großen Welt der Top-Gastronomie. Und zwar mit Nachdruck. Was Küchenchef Christoph Bickel und Sommelier Nikolai Prachensky hier zeigen, ist großes kulinarisches Kino. ●

Text & Fotos: Jürgen Schmücking

Die Vorgeschichte: Christoph Hörhager ist ein erfolgreicher Baumeister. Sein Unternehmen SCHWARZWEISS plant und baut Häuser in Tirol und in Wien. Meistens sind es Wohnhäuser. Hin und wieder auch ein Gemeindehaus oder eine Parkgarage. Sitzt man allerdings mit dem Mann bei einem Glas Wein und es geht gerade nicht um Immobilienprojekte, wird schnell klar, dass er noch lieber über ein anderes Thema spricht. Christoph Hörhager ist ein bekennender Genießer und Gourmet. Im Gespräch erklärt er, warum er in Kopenhagen in Rasmus Kofoeds Geranium lieber isst als in Redzepis Noma. Dass ihm die glacierte Ente und der in Butter pochierte Hummer im Eleven Madison Park in New York City zwar imponiert haben, der Rest aber eigentlich enttäuschend war. Er war im Mugaritz und beim Norbert Niederkofler, und in Österreich kennt er sowieso alles, was Rang und Namen hat. Dass so einem Mann in Innsbruck – rein kulinarisch gesehen – schnell einmal die Decke auf den Kopf fällt, ist nachvollziehbar. Die Landeshauptstadt hat ein paar solide Adressen. Sitzwohl, Lichtblick und Co sind sichere Häfen für gutes Essen und garantieren gelungene Abende. Exklusives Fine Dining, das auch internationalen Standards entspricht, bieten sie nicht.







An dieser Stelle kommt Christoph Bickel ins Spiel. Bickel, ein national wie international umtriebiger Chef (Steirereck, Interpalen Chef's Table, Villa Merton, Grace) hat 2017 von Nico Curtil das Chez Nico am Innsbrucker Landhausplatz übernommen. Aus dem Chez Nico wurde das Oniriq. Bis dahin war das Restaurant die erste Adresse für vegetarischen Genuss in Tirol. Um das Stammpublikum nicht gänzlich vor den Kopf zu stoßen, blieb das Menü vom Oniriq pflanzenbasiert. Allerdings mit der Ausnahme, dass man einen Fisch- und einen Fleischgang als Supplement dazu bestellen konnte. Was Christoph Bickel damals aus seiner kleinen Küche in den nicht viel größeren Speiseraum schickte, hatte Kreativität und Charme. Christoph Hörhager war neugierig geworden und besuchte das Oniriq immer wieder. Er kam mit Bickel ins Gespräch. Zunächst wurde übers Essen und Trinken gesprochen. Dann auch über Pläne und Visionen. Und dann wurde es konkret. Hörhager hatte eine Idee, eine Vision und eine Immobilie und Bickel bald darauf einen Geschäftspartner. Und ein neues Lokal. Im Frühsommer 2021 eröffnete das Oniriq in der Bürgerstraße. Größer, heller, modern eingerichtet. Ein sympathisches, urbanes Restaurant, das eine Lücke schließt, die in Innsbruck lange schmerzhaft klappte.

»Ich liebe Gemüse. Fisch oder Fleisch gibt es bei mir nur in kleinen Dosen«

- CHRISTOPH BICKEL -

Das Konzept geht auf

Seit der Eröffnung können sich weder Koch noch Investor über fehlende Reservierungen beschweren. Das Konzept scheint aufzugehen, der Laden „brummt“. Das hat zum einen mit den herausragenden Menüs und der feinen Tafelkultur zu tun. Zum anderen aber auch mit dem Mann, der im Oniriq für den Service und die Weine verantwortlich ist. Nikolai Prachensky ist Sommelier und Restaurantleiter, gebürtiger Tiroler und Villa-Blanka-Absolvent und hat bereits als Head-Sommelier bei Konstantin Filippou in Wien gewerkt. Die Weinauswahl im Oniriq trägt ganz klar seine Handschrift und ist in Innsbruck einzigartig. Der Großteil der Weine ist bio- oder biodynamisch-zertifiziert, der Anteil an Orange- und Naturweinen erfreulich hoch. Seine Empfehlungen sind manchmal überraschend, aber immer am Punkt. Man merkt, dass Prachensky nicht nur über die Weine, die



er empfiehlt, sehr viel weiß, sondern auch die Gerichte von Christoph Bickel in- und auswendig kennt. Was nicht verwunderlich ist. An den Nachmittagen (das Oniriq ist nur abends geöffnet) werden in der Küche neue Gerichte entwickelt und ausprobiert. Der Sommelier ist hier stets mit von der Partie und kennt die Zutaten und die Zubereitung der Gerichte vom ersten Augenblick an.

Die Menüs sind immer stimmig, und doch sind es einzelne Gerichte, die herausstechen, sich im Stammhirn festkrallen und dort in der Erinnerung lange haften bleiben. Der Saibling im ersten Menüdrittel ist so ein Gericht. Genauer gesagt ist es ein Kwell-Saibling mit Apfel, Knoblauchrauke und Zwiebelsahne. Oder das Bio vom Berg - Ei mit Blumenkohl, Erbsen und Gundermann. Saibling und Ei sind auch gute Beispiele, um noch einen Oniriq-Partner zu erwähnen. „Lebensmittel mit dem Gütesiegel ‚Qualität Tirol‘ erfüllen den Wunsch nach einem echten, regionalen Genusserlebnis. Gastronomen wie Christoph Bickel tragen dazu bei, dass die alpine Küche in Kombination mit regionalen



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



Umwerfend und wunderschön (o.l.): Pfirsichsorbet mit fermentierten Stachelbeeren, Cassis und Mezcal von Sous-Chef Arwed Jäger.



Produkten zu einem nachvollziehbaren, ehrlichen, kulinarischen Erlebnis wird“, sagt Matthias Pöschl, Geschäftsführer der Agrarmarketing Tirol. Für seine Organisation ist die Kooperation mit einem Restaurant der Spitzengastronomie eine Premiere, bei der es darum geht, hochwertige Produkte mit Tiroler Herkunft ins Rampenlicht zu stellen. Ein ambitioniertes Vorhaben mit internationalem Vorbild. Eine der Säulen des Erfolgs der Nordic Cuisine war schließlich der gelungene Schulterschluss zwischen Gastronomie und Landwirtschaft. Diese Liaison wurde von der Politik forciert und massiv unterstützt.

Nachschlag

Die Desserts im Oniriq sind dann noch einmal eine Klasse für sich. Im Moment entsteht eine Kreation von Arwed Jäger, dem jungen Sous-Chef, auf der Karte. Pfirsichsorbet, mit fermentierten Stachelbeeren, Cassis und Mezcal. Angerichtet in einer atemberaubenden Schale von Stefanie Hering. Umwerfend gut und wunderschön. Auch die geeisten Frühlingskräuter mit cremigem Baiser, einer Sphäre vom Eierlikör und Blättern vom Schildampfer sind an Frische und Ele-

»Die Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten ist mir sehr wichtig«

- CHRISTOPH BICKEL -

ganz kaum zu überbieten. Hin und wieder sitzt dem Chef allerdings der Schalk im Nacken. Zum Beispiel, wenn er ein kleines Schüsserl mit einer Crème aus der Küche schickt, was wie aus einer Zeitmaschine wirkt. Gleich beim ersten Löffel fühlt man sich unmittelbar zurückversetzt in die Zeit der Kindheit, als zu Hause Kuchen gebacken wurde und die Kinder die süßen Teigreste vom Mixer schlecken durften. Genauso schmeckt die Crème. Mit ein paar Deko-Elementen. Die sind aber irrelevant. Der Autor wurde glatt vom Chef dabei erwischt, wie er beim Versuch, den letzten Patzen Teig mit der Zunge zu erwischen, das Gesicht in der Schüssel versenkt hat und erntete dafür zweierlei. Ein herzhaftes Lachen des gesamten Küchenteams (fürs Erwischtwerden) und eine zweite Portion (fürs ehrliche Feedback). ●

word rap MIT SOMMELIER NIKOLAI PRACHENSKY



Deinen Namen hast du dir als Sommelier bei Konstantin Filippou in Wien gemacht. Jetzt bist du nach Corona überraschend in Innsbruck aufgetaucht. Wie kam es dazu?

Ich bin ein gebürtiger Tiroler und damals wegen der Arbeit nach Wien gegangen. Der Kontakt zur Heimat ist aber nie abgerissen. Fast jedes Mal, wenn ich nach Innsbruck gekommen bin, war ich bei Christoph Bickel essen, weil niemand so gut gekocht hat wie er. Meistens habe ich eine spannende Flasche Wein dabei gehabt und so habe ich langsam von den Reizen der Naturweine überzeugt. Als Christoph das neue Restaurant angegangen ist, hat er mich gefragt, ob ich mir nicht vorstellen könnte, wieder nach Tirol zu kommen. Ich konnte und wollte.

Im alten Oniriq war das Weinangebot eher konservativ angelegt. Wie „orange“ ist es jetzt im neuen Oniriq geworden?

Orange eigentlich gar nicht oder nur sehr abgemildert. Christoph kocht

fast nur mit Gemüse und vermeidet dabei schwere Saucen. Da muss man dann auch bei der Weinbegleitung dezent und filigran vorgehen. Das geht übrigens auch sehr gut mit lebendigen, nicht zu kräftigen Rotweinen. Allzu tanninbetonte Orange-Wines sind da problematisch.

Klassische Weine der alten Schule gibt es nicht mehr?

Doch. Schließlich wollen wir unsere Gäste nicht belehren, sondern positiv überraschen. Aber es spricht sich langsam herum, dass man bei uns auch spannende Naturweine bekommt. Immer mehr Gäste fragen von sich aus explizit danach, was mich natürlich besonders freut.

Wie oft wird die glasweise Weinbegleitung bestellt?

Das machen fast alle Gäste, weil sie neugierig sind und wir sie in der Vergangenheit nicht enttäuscht haben. Wir kalkulieren dabei auch extrem fair. Wir haben nur am Abend geöffnet und da trinken doch die meisten Gäste Wein zum Essen.

Das Oniriq hat nur an vier Abenden geöffnet. Was machen Sie an den restlichen drei Tagen?

Meistens Wein verkosten. Ich habe während des Lockdowns die Plattform Wine Inside Story gegründet, über die man mich zu kommentierten Weinverkostungen buchen kann. Zuerst machen wir uns online ein Thema und einen Termin aus, dann schicke ich 2-3 Flaschen ins Haus und dann verkosten wir über Zoom gemeinsam. Zuerst dachte ich, dass so ein Service nur während des Lockdowns gefragt ist, aber das läuft nach wie vor sehr gut. Offensichtlich bin ich über Social Media ganz gut vernetzt. ●



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.«

ING. ANTON HAUBENBERGER

Haubis GmbH

Kaiserstraße 8 / A-3252 Petzenkirchen
t +43 (0) 7416 / 503-0 / www.haubis.at

MITTEN IM GESCHEHEN

Rund um unsere Märkte hat es schon immer populäre Lokale gegeben. Dass es auch direkt am Markt selbst Restaurants gibt, ist ein relativ junges Phänomen. Besonders in Wien hat sich eine eigenständige Szene von Marktrestaurants entwickelt. ●

Text: Wolfgang Schedelberger

Früher hat man am Markt eingekauft und zu Hause gekocht. Auswärts zu essen war ein Luxus, den sich die meisten nur ausnahmsweise gegönnt haben. Das war einmal. Heute ist es vielfach umgekehrt. Ein selbst gekochtes Essen daheim zu genießen ist für viele Österreicher zu etwas Besonderem geworden, das man mit Freunden am Wochenende zelebriert. Fertige Speisen zu essen ist zur Normalität geworden – egal ob als Convenience-Produkt aus dem Supermarkt, zugestellt per Botendienst oder vor Ort in einem gastronomischen Betrieb. Auf den Markt gehen wir noch immer gerne, aber immer seltener zum Einkaufen, sondern zum Essen.

Bevor in den 1970er-Jahren die Supermärkte unser Einkaufsverhalten nachhaltig veränderten, dienten die Märkte tatsächlich der Versorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln. Schon damals gab es Plätze, wo man schnell einen Kaffee oder ein kleines Bier trinken konnte. Doch richtige Lokale gab es nur rund um die Märkte. Legendär waren Lokale wie die Gräfin am Naschmarkt oder das gleich daneben gelegene Café Drechsler, die ursprünglich für die „Standler“ gedacht waren und daher bereits ab fünf Uhr früh geöffnet hatten.



© RAINER FEHRINGER

Belebung durch die Gastronomie

Als die Wiener Märkte immer mehr Umsatz verloren, hat sich deren Erscheinungsbild nachhaltig verändert. Aus heimischen Obst- und Gemüse-Ständen wurden zunehmend Ethno-Shops mit Asia-Schwerpunkt. Auch ein paar Delikatessen-Läden und sogar Souvenir- und Textilshops haben die entstandenen Lücken gefüllt. So begann die Gemeinde Wien nach der Jahrtausendwende mehr und mehr Gastronomie-Konzessionen zu vergeben, um die Märkte wiederzubeleben. Die „Fressmeile“ am Wiener Naschmarkt ist heute ein paar hundert Meter lang und reicht von der Secession fast bis zur Kettenbrückengasse. Auch auf anderen Wiener Märkten, die weniger touristisch genutzt werden, ist dieser Prozess zu beobachten, doch er verläuft deutlich langsamer.



Stefan Doubek wechselte von
Filippous 5-Haubenküche auf
den Naschmarkt



»Wir kaufen fast alles bei unseren Nachbarn „am Markt“«

- MAX PUASCHUNDER -



© RAINER FEHRINGER

Die Kochwerkstatt am Klagenfurter Benediktiner Markt ist ein Paradebeispiel für ein richtiges Marktrestaurant

Ursprünglich hatten die Marktlokale die gleichen Öffnungszeiten wie die Märkte, doch das erwies sich schon bald als unpraktisch – vor allem am Abend. Heute haben die meisten Marktrestaurants in Wien bis zehn am Abend geöffnet, doch vor allem im Sommer wird das nicht immer so streng gesehen. Vor vier Jahren wurde ein Aufsperren am Sonntag ermöglicht, was manche Lokale für ausgedehnte Brunch-Angebote nutzen. Im Gegensatz zu normalen Gastronomie-Betrieben, die sich bei Neukonzessionierungen mit Themen wie behindertengerechten Sanitär-Anlagen, Abluftsystemen und anderen kostspieligen Investitionen auseinandersetzen müssen, spielen diese Fragen auf den meisten Märkten keine Rolle.

Informell und im Freien

Doch was macht den Reiz von Marktrestaurants eigentlich aus? Auf den ersten Blick überwiegen ja Nachteile wie geringer Komfort, fehlende Sanitär-Einrichtungen und eingeschränkte Öffnungs-

zeiten. Es ist ja nicht so, dass Wien unter einem Mangel an Lokalen gelitten hätte. Auch das mitunter vorgebrachte Argument, dass man am Markt besonders günstig essen könne, stimmt bei genauerer Betrachtung nicht wirklich.

Es sind wohl mehrere Trends, die zur Beliebtheit von Marktrestaurants beitragen. Essen unter freiem Himmel ist dabei ein zentrales Argument, auch wenn der freie Himmel im Frühling und Herbst oft überdacht ist und Heizstrahler für eine halbwegs angenehme Temperatur sorgen müssen. Ein Grund für die zunehmende Popularität der Außengastronomie ist wohl auch das generelle Rauchverbot in den Innenräumen von Restaurants. Dann bieten viele Marktrestaurants jene Informalität, die vor allem junge Leute schätzen. Man kommt und geht ohne Reservierung, und wenn man zufällig Bekannte trifft, stellt man einfach zwei Tische zusammen. Die Grenze zwischen Mittag- und Abendessen ist praktisch aufgehoben. Man isst, wann man Zeit und Lust hat. Diese Zwanglosigkeit der Abläufe hat Marktrestaurants auch bei Touristen so populär gemacht. Ein Besuch am Naschmarkt samt Einkehr in einem Lokal gehört für auswärtige Wien-Besucher zum Pflichtprogramm. Viele der früher extrem populären Lokale rund um den Markt sind seit Jahren hingegen nur mehr spärlich besucht.



© OTTO MICHAEL

Erweiterung des kulinarischen Angebots

Die ersten Lokale am äußeren Naschmarkt haben tatsächlich gastronomisch Neues geboten. Als Haya Mocho 2009 ihr Neni aufsperrte, war dies eine kulinarische Sensation. Nirgendwo sonst gab es in Wien eine moderne Interpretation der levantinischen Küche, wie man sie von den Märkten in Tel Aviv kennt. Das Neni war nicht nur die Initialzündung für den Start von Molchos eigenem Gastro-Imperium, das sich mittlerweile über halb Europa erstreckt, sondern hat auch eine Aufwertung für den äußeren Naschmarkt zwischen Schleifmühl- und Kettenbrückengasse bedeutet, wo sich seit 2007 das Fischrestaurant Nautilus und das Bio-Lokal Tewa befanden.

Innerhalb der Schleifmühlgasse haben vor allem asiatische Lokale wie das Li's Cooking für frischen Wind gesorgt. Seit drei Jahren hat auch der aus Deutschland stammende Unternehmer Hans Kilger ein eigenes, kleines Lokal eröffnet, in dem es steirische Weine sowie Schinken und Wurst von der Domaine Kilger gibt. Mit Philipp Prodingler wurde jetzt ein neuer Gastgeber gefunden, der sich nicht nur als Wirt, sondern auch überzeugender Verkäufer bewährt, denn das Kilgers ist beides – ein Lokal und ein kleines Delikatessen-Geschäft.

Der passende Wein zum Kleinen Gulasch:
Gastro-Urgestein Philipp Prodingler ist neuer Gastgeber im Kilgers

HANDELSHAUS
WEDL

Der Herbst zeigt
seine wilde Seite

.....
Wildbret von Wedl

www.wedl.com
onlineshop.wedl.com





Der Robata Grill wird mit dem Fächer auf Touren gebracht



David Jelinek weiß in Umars Fischbar mit außergewöhnlichen Weinen zu überraschen

Erkan Umar ist ein Pionier der Marktgastronomie und hat bereits 2003 seine Fischhandlung um ein kleines Restaurant erweitert, das im Laufe der Jahre Stück für Stück gewachsen ist. Er sieht die gastronomische Entwicklung des Naschmarkts nicht nur positiv. „Die richtige Mischung macht es aus. Es ist wichtig, dass der Marktcharakter zumindest teilweise erhalten bleibt. Gleichzeitig ist es eine Tatsache, dass wir vom Verkauf alleine schon lange nicht mehr leben könnten“, erklärt das Naschmarkt-Urgestein. Der besondere Reiz seines Lokals liegt im geselligen Neben- und Miteinander unterschiedlicher gesellschaftlicher Schichten. Man muss sich nicht in Schale werfen, um ins Umar essen zu gehen, es stößt sich aber auch niemand daran, wenn man direkt nach dem Büro im Anzug kommt.

Lokalboom auch ohne Touristen

Egal ob am Brunnenmarkt (Ando), dem Karmelitermarkt (Lieblingsfisch), dem Vorgartenmarkt (Mochi am Markt) oder den zahlreichen anderen Wiener Märkten – überall haben in den letzten Jahren mehr oder weniger interessante Gastronomie-Betriebe aufgesperrt. Und auch in den Landeshauptstädten wurde das Marktleben in den letzten Jahren durch ambitionierte Gastronomie-Betriebe belebt. In der Innsbrucker Markthalle betreibt Josef Peer seit über 16 Jahren neben seiner Fischhandlung auch ein kleines Restaurant. Die Kochwerkstatt, die Christian Cabalier vor sechs Jahren am Benediktinermarkt eröffnet hat, genießt nicht nur Kultstatus unter den Klagenfurterern, sondern ist schon seit Jahren mit einer Gault-Millau-Haube ausgezeichnet. Und auch am Kaiser-Josef-Markt in Graz wird in der Genießerei auf Top-Niveau gekocht. Auch nach dem Abgang von Küchenchef Andreas Hamler, der im Vorjahr das Zepter in der Saziani-Stuben in Straden übernommen hat, kocht dort Walter Triebel mit gleichem Engagement weiter. Ein junges und szeniges Markt-Statement haben Claudia Günzberg und ihre Schwester mit dem Shake Shaka am Lendplatz gesetzt. Dort gibt es marktfrische, regionale Produkte in hawaiianisch inspirierten Bowls.

»Muscheln sollten frisch sein, Fisch gewinnt mitunter mit der Reifung«

- STEFAN DOUBEK -

Spitzenküche vom Barhocker

Marktrestaurants haben ihre eigenen Gesetze und ihren eigenen Flair. Oft geht es mehr um die Stimmung und weniger um die Güte des Essens. Doch mitunter findet man auch richtige kulinarische Juwelen. Unmittelbar neben Umars lebendigem Fischrestaurant befand sich viele Jahre der Indian Pavilion, dessen Besitzer vergangenes Jahr in Pension gegangen ist. Erkan Umar nutzte die Gelegenheit und eröffnete ein kleines Zweitlokal namens Umar's Fischbar. Doch statt einfach nur mit ein paar Austern und Champagner auf nobel zu machen, engagierte Umar mit Stefan Doubek einen grandiosen Koch, der zuvor jahrelang als Sous-Chef bei Konstantin Filippou gearbeitet hatte. Bei Maximalbelegung bietet das Lokal gerade einmal Platz für 14 Gäste, und auch



Das Mochi am Vorgartenmarkt ist bei jungen Leuten extrem beliebt, die Küche asiatisch inspiriert

die offene Küche ist minimalistisch. Es gibt gerade einmal eine Herdplatte und einen kleinen japanischen Robata-Grill. Für Doubek kein Problem, denn viele seiner zauberhaften Fischgerichte sind ohnehin roh oder nur extrem kurz gegart. Muscheln und Meeresfrüchte sind dank der Umar-Connection immer frisch, doch Doubek hat es sich zum Ziel gesetzt, Fisch im optimalen Reifegrad zu verwenden. Dazu reift er Fische wie Wolfsbarsch oder Sardinen bewusst nach, um ihnen eine Extraportion Geschmack zu entlocken. „Zum einen habe ich hier sehr eingeschränkte Arbeitsmöglichkeiten, gleichzeitig jedoch alle Freiheiten, die ich mir als Koch nur wünschen kann“, umreißt Doubek seinen neuen Arbeitsplatz am Naschmarkt. Assistent wird er von Sommelier David Jelinek, der mit außergewöhnlichen Weinen für ein perfektes Food-Pairing sorgt. Auch so kann man ein eigentlich recht unscheinbares Mini-Lokal am Naschmarkt sinnvoll bespielen. ●

© OTTO MICHAEL

BLASKO
CONVENIENCE

QUALITÄT AUS
ÖSTERREICH

kocht für mich

SCHMANKERLN & CO

Innen saftig, außen knusprig



CEVAPCICI

- NACH TRADITIONELLER REZEPTUR ZUBEREITET
- OHNE ZUSATZ VON GESCHMACKSVERSTÄRKERN
- OHNE ZUSATZ VON KONSERVIERUNGSMITTELN
- MIT BESTEN ZUTATEN UND ROHSTOFFEN

Regionalität ist für den Gast wichtiger denn je und zu einem klaren Entscheidungsfaktor geworden. Wir setzen bei Produkten aus Rind- und Schweinefleisch auf heimische Qualität, ganz ohne Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Aroma. Zubereitet nach einer traditionellen Rezeptur. Servieren Sie heimische Spezialitäten schnell, einfach und in immer gleich hoher Qualität.

Zubereitung:



www.blasko.at



»Regionales darf auch exotisch zubereitet werden«

Claudia Günzberg
Shake Shaka / Graz

FRAUENPOWER

Hawaii liegt auf der Rückseite des Grazer Lendplatzes. Vorne am Markt verkaufen die Bauern frisches Gemüse, Kernöl und bestes Fleisch aus regionaler Erzeugung. Am Marktstand 41 in der Tiki-Bar „Shake Shaka“ geht es exotischer zur Sache. Doch das muss kein Widerspruch sein. Denn nirgendwo steht geschrieben, dass man regionale Lebensmittel nach traditionellen Rezepten zubereiten muss. Erlaubt ist, was gefällt und die hawaiianisch inspirierte Küche des Shake Shaka gefällt besonders jungen Grazern ausgesprochen gut. „Wir haben beste saisonale Le-

bensmittel vor unserer Nase. Darauf wollen wir natürlich nicht verzichten“, sagt Claudia Günzberg, die den Marktstand gemeinsam mit ihren beiden Schwestern betreibt. Seit kurzem ist das „Shake Shaka“ sogar vegan. Besonders beliebt ist derzeit die „Hula Bowl“ mit geräucherter Artischocke, schwarzem Reis, Zucchini-Zoodles, Curry-Kichererbsen, geröstetem Mais, Mango und Minze. Gleich nebenan führt Günzberg mit dem Tropicante übrigens auch eine mexikanische Streetfood-Bar. So dicht liegen die kulinarischen Welten am Lendplatz beisammen. Hier bekommt man Feueriges auf die Geschmacksknospen: „El Papi Chulo! Pollo“ nennt sich ein Burrito mit Weizentortilla, Pulled Chicken, Pflücksalat, mexikanischem Roten Reis, Refried Black Beans, Pico de Gallo und Salsa Verde. ●

Erkan Umar / Naschmarkt

VOLLGASTGEBER

Angefangen hat alles 1996 mit dem eigenen Fischgeschäft am unteren Ende des Naschmarkts. Dort war quasi das „Kompetenzzentrum“ für Fisch und Meeresfrüchte in Wien, seine Nachbarn die legendäre Hella Gruber und die Nordsee. Die unmittelbare Konkurrenz war kein Problem, denn es gab genug Geschäft für alle. Heute ist das anders. „Hätten wir 2003 nicht das Lokal eröffnet, würde es uns heute nicht mehr geben. Wenn man lebendige Märkte will, muss man sie auch schützen. Wie soll ein Obst- und Gemüsehändler überleben, wenn es rundherum Supermarktketten gibt, die günstiger anbieten können“, fragt sich Umar. So ist auch er mehr und mehr zum Gastronomen geworden, der

im vergangenen Jahr noch ein zweites Lokal eröffnet hat. Er hat den benachbarten „Indian Pavillon“ übernommen und daraus die Umar Fisch Bar gemacht. Mit Stefan Doubek hat er einen absoluten Spitzenkoch engagiert, der in einer Mini-Küche für wenige Tische grandios aufkocht. Im Gegensatz zum Stammrestaurant, wo es eine traditionelle, mediterrane Fischküche gibt, serviert man in der Fischbar exklusive Menüs mit acht Mini-Gerichten und passender Weinbegleitung. ●

www.umarfisch.at
www.umarfischbar.at

»Ich bin ein Idealist und liebe das Leben am Markt«



»Auch nördlich
der Alpen lieben wir
frischen Fisch«

– BA RADOVANE –

Josef Peer / Innsbruck

ALPENFISCHER

Es mag in Innsbruck elegantere Restaurants geben, doch was die Qualität der Gerichte betrifft, spielt Josef Peer bei Fisch und Meeresfrüchten in der ersten Liga. Das hat vor allem damit zu tun, dass Josef Peer leidenschaftlicher und gut vernetzter Fischhändler ist, der seine Ware von den großen Märkten Europas bezieht. Viermal pro Woche kommt die Lieferung. Grundsätzlich gilt: Alles ist frisch, Tiefkühlware hat bei Josef Peer Lokalverbot. Im Restaurant gleich hinter dem Marktstand zeigt

sein Team, was mit großartigen Produkten möglich ist. Die geografische Nähe zu Bella Italia lässt sich nicht leugnen: Cacciucco alla Livornese, Linguine all'astice (mit fantastischem Hummer), Spaghetti Vongole oder Fritto Misto. Und natürlich kommen auch ganze Fische auf den Grill. Wolfsbarsch, Doraden, Goldbrassen. Im Restaurant hat man die Markthalle zur einen, den Inn zur anderen Seite. Bei schönem Wetter kann man die Sonne im Freien genießen, sobald es kühler wird, wird die Terrasse zum Wintergarten. „Convenience“ gibt es auch, aber die besteht hier aus frisch zubereiteten Fischsalaten, die man für den Genuss zu Hause mitnehmen kann, und auch der Lachs wird vor Ort selbst geräuchert. ●

www.fischpeer.at

Fisch Peer
Alles aus See und Land

Max Puaschunder
Kochwerkstatt Klagenfurt

TEAMSPIELER

Kochen ist Teamarbeit. Da macht es nichts, wenn der Chef einmal außer Haus ist, denn der Laden läuft trotzdem wie am Schnürchen. Bei unserem Besuch am Klagenfurter Benediktinermarkt war „Werkstättenleiter“ Christian Cabalier ausnahmsweise nicht im Lande, aber mit Max Puaschunder hat er seit über zehn Jahren einen kongenialen Partner an seiner Seite, der sein Handwerk perfekt beherrscht. Der gebürtige Klagenfurter Cabalier war – wie so viele seiner Kochkollegen – in jungen Jahren ausgezogen, um die Welt zu erobern, was ihm auch gelang. Nach 30 Jahren in der europäischen Spitzengastronomie ist er zurück an den Wörthersee gekommen.

„Der Benediktiner-

markt war einer der Gründe, wieso ich mich entschlossen habe, Koch zu werden. Wieder hierher zurückzukehren und mit Produkten vom Markt zu kochen, war für mich absolut stimmig“, erklärt Cabalier. Die Kochwerkstatt ist tatsächlich ein „Marktrestaurant“ – es liegt mitten am Markt und hat nur zu Mittag offen. Die Karte ist klein, alles wird frisch zubereitet. Der Name „Kochwerkstatt“ ist übrigens Programm. Auf moderne Küchentechnik wird verzichtet, alles wird in Handarbeit zubereitet. ●

»Wir kaufen bei unseren Nachbarn am Markt ein«

ALLES IN BUTTER

Der Fachkräftemangel hemmt und die hohen Erwartungen der Gäste an die Qualität der Speisen fordern die Gastronomie. Die Momente, in denen einmal „alles in Butter“ ist, wünscht sich doch jeder. Dann ist alles in Ordnung und keine Probleme sind in Sicht. ◆ *Text: Günther Gapp*



Für eine der wichtigsten Grundsaucen hat die Salzburger Marke QimiQ nun eine clevere, neue Lösung parat – die QiQ-Basis für Buttersauce für die eigenen kreativen Rezepte der Köche. Mit einer simplen Grundrezeptur werden Zeit und der Einsatz von Fachkräften in der Produktion optimiert, aber Qualität und Stabilität gewährleistet, ohne die geschmackliche Kreativität und Vielfalt der Rezepturen einzuschränken. Vielmehr gibt's eine Fülle an Tipps für kombinierbare Kochtechniken dazu, die in der Kalkulation und bei der Arbeit in der Küche Freude machen.

Der Einsatz von Gemüsesäften, Fonds und Gewürzextrakten erlaubt eine breite Palette an geschmacklichen Varianten der Buttersauce-Basis. Die klassische Zubereitung im Kochtopf mit dem Schneebesen oder ein Aufschlagen mit dem Stabmixer bis zur Zubereitung im Thermomix und die intelligenten Eigenschaften des Produktes für die einfache und schnelle Zubereitung überzeugen restlos. Sie ist Tiefkühl-, Säure- und Bain-Marie-stabil. Zum Wiedererwärmen und natürlich für eine umsichtige Vorproduktion bestens geeignet. Genial am Produkt ist die mollige Konsistenz ohne langes Aufschlagen.

Hans Mandl, Mitbegründer und Culinary Director von QimiQ



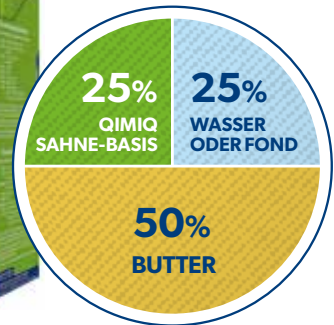
Zitronenbuttersauce Tipp: Zum Schluss frische Zitronenfilets unterziehen. Natürlich ist auch jede andere Zitrusfrucht (z. B. Blutorange, Limette) anwendbar.



Selleriebuttersauce Tipp: braune Butter verwenden oder mit ein paar Tropfen Trüffelöl parfümieren.



Senfbuttersauce Tipp: verschiedene Senfsorten (Estragon, Dijon, Moutardeviolette) ausprobieren.



Einfach & kalkulationssicher

Die Basis der Rezeptur baut auf dem Rezept einer klassischen Sauce hollandaise auf, wobei nur hochwertigste Inhaltsstoffe verwendet werden. Frei von Geschmacksverstärkern, MSG (monosodium glutamate) und Farbstoffen, ist sie ovo-lacto-vegetarisch und glutenfrei. Die QiQ-Buttersauce-Basis kommt auch ohne deklarationspflichtige Inhaltsstoffe aus und ist somit ein „Clean-Label-Produkt“, mit dem sich jeder Betrieb schmücken kann.

Die 650-g-Trockenbasismischung (VE) ist für 10 Liter Sauce sowohl für kalte und warme Anwendungen konzipiert. Das sind in die Kalkulation übersetzt z. B. geschöpfte 125 Portionen à 80 g aus der Bain Marie oder 165 Portionen aus dem iSi Gourmet Whip à 60 g. Durch die Verwendung von mehr oder weniger Butter, geklärter Butter, Margarine oder auch Öl lässt sich nicht nur der Portionspreis, sondern auch die erwünschte Konsistenz und eigene Rezeptur unkompliziert selbst bestimmen.

Von Profis für Profis

Das Salzburger Familienunternehmen QimiQ aus Hof bei Salzburg hat seit seiner Gründung vor 25 Jahren durch Rudolf F. Haindl und Johann Mandl die Arbeit in den Küchen weltweit nicht nur leichtert, sondern auch die Wertschöpfung um ein Vielfaches verbessert. Hans Mandl und sein Team haben mit der neuen „QiQ Buttersauce Basis“ nun wieder den Nerv der Zeit getroffen. Die Innovation reiht sich nahtlos in die erfolgreiche DNA von QimiQ ein, verfügt schon über eine große Vielfalt an gelingsicheren Rezepten und wird vermutlich die nächste Auszeichnung für die Mitarbeiter und Kunden bringen. ●

WAS&WO

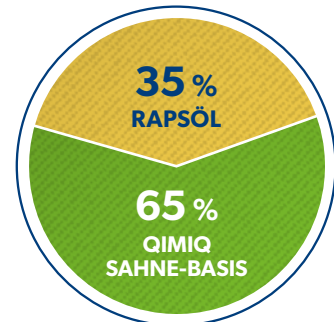
Erhältlich bei:

Metro, Transgourmet
und im Onlineshop:
www.buttersauce.at



Grundrezeptur für warme Anwendungen

Der Anteil der Butter sowie der Flüssigkeit kann beliebig verändert bzw. vertauscht werden. Der Anteil der QimiQ-Sahne-Basis und der QiQ-Buttersauce-Basis bleibt immer gleich. Tipp: mit geklärter Butter zubereiten und mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.



Grundrezeptur für kalte Anwendungen (Dips, Aufstriche, Dressings)

Je nach Vorliebe ist statt Rapsöl auch Sonnenblumenöl, Maiskeimöl oder Olivenöl anwendbar. Der Anteil der QimiQ-Sahne-Basis und der QiQ-Buttersauce-Basis bleibt immer gleich.

WAS ZÄHLT, IST DIE MUSIK

Heinz Tronigger schlägt sich seit knapp 30 Jahren beruflich die Nächte um die Ohren. Mit zwei Partnern hat er die Praterstrasse eröffnet. Der neue Club sorgt in Wien für Aufsehen – und zwar nicht nur in der Nacht. ●

Text: Wolfgang Schedelberger // Fotos: Otto Michael

Die Nacht zum Tag zu machen, ist ein Privileg der Jugend. Deshalb gehen vor allem Leute unter 30 in Clubs. Mit der Praterstraße betreibst du erstmals ein Lokal, das auch tagsüber geöffnet hat. Hast du jetzt vor, den Tag zur Nacht zu machen?

Meine große Leidenschaft war immer die Musik, und die spielt nun einmal in der Nacht, zumindest wenn es ums Tanzen geht. Mich hat es gereizt, „auf meine alten Tage“ noch einmal etwas Neues zu schaffen. Mit Hennes Weiss und Benjamin Loudon haben wir das Konzept der Praterstraße entwickelt, das nicht nur einen Club, sondern auch ein Café, ein Restaurant und eine Bar umfasst. Das ist zum einen der tolle Location mit Gastgarten geschuldet. Zum anderen spiegelt es auch persönliche Interessen wider. Und dann gibt es noch ganz einfache, kommerzielle Gründe. In der Nacht muss man in sehr kurzer Zeit viel Geld verdienen, damit die Rechnung aufgeht. Wenn es gelingt, einen Gutteil des Umsatzes schon vor dem Aufsperrn des Clubs zu machen, ist es wesentlich einfacher, ein Lokal dauerhaft erfolgreich zu führen.

Das ist jetzt eine relativ profane Erklärung. Ist dir diese Erkenntnis erst mit zunehmendem Alter bewusst geworden oder hat dich das Geldverdienen mit einer ‚normalen‘ Art der Gastronomie früher einfach nicht interessiert?

Ich sehe mich bis heute nur teilweise als Gastronom. Ich bin auch ein begeisterter Kulturschaffender. Ich habe gerade mit Pogo Kreiner nach über zehn Jahren Pause wieder ein „Madrid de los Austrias“-Album eingespielt, das wir in den nächsten Monaten veröffentlichen

Klangwunder

Mit ihrer speziell auf die Praterstrasse maßgeschneiderten bewegten Kinetic-Light-Installation liefert das international erfolgreiche Künstlerkollektiv von lichterloh.tv ein völlig neues und einzigartiges visuelles Meisterstück, das den High-Performance-Speakern aus der neuen QX Serie – den Grazer Elektroakustik-Spezialisten von Lambda Labs – installiert von Pro Performance Wien – die perfekte Bühne bietet.

Bestückt mit je 2 Stk. QX-3 / QX-3B und 8 Stk. DH-18 der österreichischen Lautsprecherschmiede Lambda Labs, stellt dieser Club die maximale Verdichtung des Themas Sound dar – bei einer Kapazität des Dancefloors von maximal 250 Personen.

Bei >100dBA reden wir von leicht erhöhtem Standgas. Das vertikal asymmetrische Abstrahlverhalten der QX ermöglicht einen über die Tiefe des Dancefloors faktisch an allen Plätzen identen Pegel.



»Ein guter Club
hat stets auch einen
kulturellen Aspekt«

- HEINZ TRONIGGER -



Durch eine Schallschleuse getrennt liegt nebendem Club der Lounge-/Barbereich. Der Pegel ist, trotz Sichtkontakt mit dem Clubraum, um fast 30dB reduziert. In die Schallschleuse integriert ist eine vertikale Basslinie mit Active Noise Cancelling (ANC).



wollen. Für mich war und ist beim Thema Clubkultur der kulturelle Aspekt immer ganz wichtig gewesen, weil das der ursprüngliche Antrieb war, mich überhaupt in der Nachtgastronomie zu engagieren. Am Anfang war die Musik. Dafür auch Eintritt zu verlangen und Getränke zu verkaufen war für mich zunächst nur ein Mittel zum Zweck. Doch wenn man das Hobby zum Beruf macht, stellt sich irgendwann die Frage der Professionalität, und dazu gehört natürlich auch der wirtschaftliche Erfolg. Wenn man ein neues Lokal wie die Praterstraße macht, kostet das richtig viel Geld. Das verlangt einen seriösen Business-Plan, wie man diese Investitionen wieder verdienen kann.

Dass man in der Nacht gutes Geld verdienen kann, hat sich herumgesprochen. In letzter Zeit drängen verstärkt Investoren in diesen Markt und versuchen die Wiener Clubszene zu erobern. Wie siehst du diese Entwicklung? Ist das Etikett ‚Clubkultur‘ nicht zu einem Euphemismus geworden, mit dem man das kommerzielle Nachtgeschäft gerne umschreibt?

Die Szene hat sich in den vergangenen 30 Jahren, in denen ich aktiv dabei bin, professionalisiert, was auch seine guten Seiten hat. In den 1990er-Jahren wurde ja auch noch von E-Musik und U-Musik gesprochen – was nichts anderes bedeutet hat, als ei-

»Die Nachtgastronomie ist nicht so leicht, wie es scheint«

- HEINZ TRONIGGER -

nem Musikstil das Label Kultur zuzuschreiben und den anderen als Kommerz zu verdammen. Die zeitgenössische Musik hat sich seither stark gewandelt, und mit der elektronischen Musik ist überhaupt ein gänzlich neues Genre dazugekommen. DJs wurden zu internationalen Stars, die ähnliche Gagen bekommen wie früher ganze Bands. Dann sind die Raves und die Festivals gekommen. Diese Entwicklungen spiegelten sich in den Clubs wider. Auch früher gab es kommerzielle Discos, in denen die Hitparade rauf und runter gespielt wurde. In den 1990er-Jahren entstanden dann auch alternative Clubs, die sich ganz anders positioniert haben. Und dann gab es sehr viele Lokale, die irgendwo dazwischen beheimatet waren. Wenn man den Puls der Zeit trifft, lässt sich mit Nachtlokalen zweifellos immer noch gutes Geld verdienen, aber es braucht dazu mehr, als ein schickes Ambiente hinzu-



© KURT PATZAK

Heinz Tronigger, Benjamin Loudon, Hennes Weiss – das kongeniale Trio hinter der Praterstrasse

stellen und ein paar große Namen zu engagieren. Eine gewisse Credibility gehört eben auch dazu. Die Nachtgastronomie ist nicht so einfach, wie es Außenstehenden manchmal erscheinen mag.

Credibility ist auch so ein Schlagwort, das im Nachtgeschäft gerne bemüht wird. Was bedeutet das eigentlich?

Junge Leute wollen sich nicht nur als Zielgruppe behandelt sehen, die man nach Belieben mit maßgeschneiderten Konzepten bespaßt. Sie wollen bei etwas dabei sein, wo sie sich zugehörig fühlen können, wo die angesagten DJs auflegen, wo Opinion-Leader hingehen. Genau das herauszufinden ist die Aufgabe von Promotoren, die mit ihren Formaten die größten Clubs bespielen und die richtigen Künstler buchen. Ich persönlich weiß schon lange nicht mehr, wen die Kids heute hören wollen. Meine Aufgabe liegt darin, eine gute Bühne zu schaffen, wo vieles möglich ist. Dazu gehört neben der Einrichtung vor allem eine perfekte Ton- und Lichanlage. Die Programmierung der Abende kann man relativ flexibel gestalten und adaptieren.

Du hast gemeinsam mit Matthias Kamp 1993 Sunshine Enterprises gegründet und dann 25 Jahre lang einige der angesagtesten Clubs der Stadt betrieben. Dann kamen ein Radiosender und mit dem Comida ein Abendrestaurant. Nach der Babenberger-Passage, die du 2015 verkauft hast, hast du dich im Herbst 2019 auch von der Albertina-Passage getrennt und der Clubszene zumindest vorübergehend Adieu gesagt. Wieso hast du jetzt mit neuen Partnern eine Rückkehr in die Nachtgastronomie gewagt?

Wirklich weg war ich ja nie. Als wir die Babenberger-Passage verkauft haben, liefen die Vorbereitungen für die Praterstraße schon auf vollen Touren. Hennes Weiss war mit seiner Pratersauna viele Jahre lang ein hochgeschätzter Wegbegleiter durch die Wiener Nächte, der nach dem Verkauf der Pratersauna an Martin Ho vor allem mit seinen Lighthouse-Festivals in Kroatien für Furore gesorgt hat. Und dann ist noch Benjamin Loudon an Bord gekommen, der seit Beginn bei unserem Sender Radio Superfly dabei ist und ein ausgesprochener Marketing- und Event-Profi ist. Wir haben uns also schon lange gut gekannt



**HÖR NIE AUF,
FRISCH
ZU BLEIBEN!**
65 JAHRE KELI!

ZISCH FRISCH

Keli®



© MATO JOHANNIK

Heinz Tronigger

Ende der 1980er Jahre kam der junge Kärntner Heinz Tronigger zum Studieren nach Wien. Rasch entdeckte er seine Liebe zur Musik. Er begann Platten zu Sammeln, auf Festen aufzulegen und jeden Montag in den Club Soul Seduction im Volksgarten zu pilgern. Als die Soul Seduction 1991 schloss, gründete er 1994 gemeinsam mit Matthias Kamp „Sunshine Enterprises“ und begann zunächst an absoluten Off-Locations (Schutzhaus auf der Schmelz, Studios Rosenhügel, Casino Baumgarten) sogenannte Clubbings zu veranstalten. Der entscheidende Schritt war dann die Übersiedlung in die Meierei am Stadtpark, also dorthin, wo sich heute das Steirereck befindet. Mit der zentralen City-Location war Sunshine Enterprises von 1998 bis 2002 zu einem der wichtigsten Veranstalter des Wiener Nachtlebens geworden. Es folgten die Babenberger Passage, das Roxy, das Comida mit dem im Keller gelegenen Red Room und der Dinner-Nightclub Albertina Passage. Mit weiteren Partnern haben Kamp und Tronigger 2008 den Radiosender Superfly FM gegründet. Außerdem betreibt Sunshine Enterprises das Plattenlabel Vienna Scientists.

»Wir backen einzigartige Pizza aus Kefir-Miso-Sauerteig«

- HEINZ TRONIGGER -

und wollten gemeinsam etwas Neues machen. Als wir von dieser tollen Location gehört haben, in der zuvor das Aufnahmestudio von ATV beheimatet war, begannen wir Fantasien zu entwickeln. Der Dancefloor ist im ehemaligen Aufnahmestudio untergebracht, der als Raum-in-Raum errichtet wurde, wodurch er absolut schalldicht ist und man auch in der Nacht richtig Gas geben kann. Obwohl mitten in der Stadt gelegen, befindet sich der Dancefloor nicht im Keller, sondern ist ebenerdig zugänglich. Das war ein weiterer Grund, wieso wir ein Ganztageskonzept entwickelt haben.

Die Pandemie hat die Nachtgastronomie besonders hart getroffen. Bei euch war es aber extrem schlimm. Ihr wolltet im März 2020 aufsperrn. Daraus wurde bekanntlich nichts. Dann gab es im Oktober einen zweiten Anlauf, aber auch der dauerte nur wenige Wochen. Wie lässt sich der dritte Anlauf an?

Es war keine einfache Zeit, wobei die Regierung trotz der strengen Regeln zumindest das wirtschaftliche Überleben der meisten Clubs ermöglicht hat. Persönlich habe ich mich vermehrt der Musik gewidmet. Jetzt scheint es wirklich loszugehen. Für ein Fazit ist es noch viel zu früh, aber bis jetzt fühlt es sich richtig gut an. Das sehen wir auch bei unseren Gästen. Sie sind ausgehungert und wollen endlich wieder gemeinsam tanzen gehen und Party machen. Wie es tatsächlich aussieht, wird man dann ab September sehen, wenn die Ferien vorbei sind. So ganz vom Tisch ist das Thema Corona leider noch nicht, obwohl mein Partner Hennes Weiss ein geniales Konzept für die rasche Abwicklung von Tests entwickelt hat, das er derzeit auch international präsentiert. Ich will nicht darüber spekulieren, wie sich die Gesetzeslage im kommenden Herbst entwickeln wird. Einen kompletten Lockdown wie im vergan-



© MATO JOHANNIK



© OTTO MICHAEL



The NEW FAEMINA



genen Jahr schließe ich eigentlich aus, aber Beschränkungen, was die Anzahl der Gäste oder Öffnungszeiten betrifft, wären natürlich extrem problematisch – nicht nur für uns, sondern für alle Clubs des Landes.

Jetzt ist die Praterstrasse nicht nur ein Club, sondern auch ein Café, eine Bar und ein Restaurant. Zunächst war aber nur von Pizza die Rede. Wie schaut das gastronomische Konzept der Praterstrasse tatsächlich aus?

In unserer Superstrada 18 backen wir einzigartige Pizze aus Kefir-Miso-Sauerteig. Der Teig macht hier einfach den Unterschied. „Three days chilled, three minutes baked“ lautet unser Motto. Und auch bei der Belegung gehen wir eigene Wege. Unsere L. A. Meatballs sucht man in Neapel vergeblich, genauso wie unsere vegetarische Kimchirita. Trotzdem sind sie unglaublich gut. Die kann man gemütlich in unserem Gastgarten genießen oder mitnehmen. Das ist aber erst der Anfang. Mit Feriende werden wir das Angebot in Richtung mediterrane Küche ausweiten und schon zu Mittag Pasta, Salate und Fischgerichte anbieten. Außerdem entwickeln wir gerade ein Fine-Dining-Konzept für den Abend, bei dem wir ein paar Tische im Clubraum bespielen wollen. Mit unser einzigartigen Licht- und Sound-Anlage könnte man dort etwas wirklich Spektakuläres umsetzen. Das Spannende an dieser Location sind die vielen Möglichkeiten, die sie bietet. ●

WER & WO

Praterstrasse / Superstrada

Praterstraße 18, 1020 Wien
www.praterstrasse.wien

Alle Infos zur neuen FAEMINA
 unter OFFICE@CIBALLI.AT
www.faema.com

DREI AUF EINEN STREICH

Franz Busta ist seit über 25 Jahren in der Nachtgastronomie in Salzburg tätig. Seine Frau Bozana nicht viel weniger. Beide eröffnen nun den umgebauten Club und machen aus eins gleich mal drei. ● *Text: Günther Gapp // Fotos: Wolfgang Lienbacher*



Seit 12. März 2020 ist der Umsatz null. Finanziell hielt sich der Club mit Vereinbarungen, Geldreserven und einer Finanzierung über Wasser. Nun stehen nach der körperlichen Erholung und dem Umbau die finanzielle Stabilisierung sowie die Eröffnung mit voller Energie am 17. September auf dem Plan. Und die wird es in sich haben, weil neben dem House-&-RnB-Club mit dem „Bungalow“ ein feiner Hip-Hop-&-Rap-Club und mit dem „Schatzi“ ein spektakulärer Schlager-&-Hits-Club im Salzburger Untergrund (unter dem Sternbräugebäude) eröffnen. Verbunden sind die Clubs mit einem Food-Corner, der große und kleine Snacks serviert, um den Gästen keinen Lokalwechsel aufgrund eines Hungergefühls aufzuzwingen. Alles in allem ein starkes Zeichen für die Clubkultur in Österreich, wie auch die Reservierungen für den Eröffnungstag, die am ersten Tag um 10.00 Uhr vormittags ausgebucht waren, zeigte.



Neben dem House-&-RnB-Club sind neu am Start: ein feiner Hip-Hop-&-Rap-Club (Bungalow) und ein spektakulärer Schlager-&-Hits-Club (Schatzi).



Chancen und gute Kontakte genutzt

Vor 21 Jahren hat es bei Franz Busta mit der kleinen und feinen Emotion-Bar in Salzburg begonnen, die zweite Bar in Salzburg-Nord hatte schon für 600 Leute Platz. Mit seinem Engagement in der österreichischen Barkeeper Union, wo er 1994 auch den Staatsmeistertitel holte und zur WM in Tokio reiste, begannen die Jobs. Danach ging es mit seinem mobilen Party-service quer durch Österreich, erste Clubbings bis hin zu ehrenamtlichen Schulungen in den Schulen standen am Programm. „Damals waren Barkeeper noch viel unterwegs und von der Industrie gefördert, um das Berufsbild zu promoten“, so Busta im Interview. Mit der Erkenntnis, nicht alles machen zu können und auch die wirtschaftliche Verantwortung der eigenen Lokale zu übernehmen, war die verrückte Zeit auch mal vorbei. Als Quereinsteigerin kam seine quirlige Frau Bozana an die Seite des eher gelassenen Franz – privat wie beruflich. Während bei ihr der Einkauf, das Personal und das Housekeeping liegen, kümmert sich Franz um das Marketing, Künstler-Booking und Entertainment der Clubs. Erstmals wird nun auch ein Betriebsleiter engagiert, um die 1.500 tanz- und feierfreudige Menschen im Durchlauf einer Nacht bestmöglich mit den 24 Kellnern (von insgesamt 60 Mitarbeitern) zu betreuen.

Guter Dinge mit Partnern

Rund um die bevorstehende Eröffnung wird es einen Hype geben. Aber die Vorsicht, dass wieder Verordnungen der Politik kommen, die sie nicht beeinflussen können, hält wach. Planung und Organisation sind schließlich Eckpfeiler jeder Organisation. „Wir gehen Verbindlichkeiten ein, stellen wieder Personal ein und möchten eine Regel, die langfristig hält – egal wie das Virus groovt. Wir sind guter Dinge, wenn wir den Herbst und Winter überbrücken, weil die Clubs auf hohem Niveau funktionieren werden. Das ist unsere Motivation weiterzumachen“, so Franz Busta. Eine Motivation, die durch die langjährige Zusammenarbeit mit starken Partnern beflügelt wird. Mit Red Bull sind Bozana und Franz seit der ersten Stunde verbandelt, nachdem das Verlangen nach dem Energydrink – als neues und modernes Getränk auf der Karte – schon damals ein Muss war. Und es



»Wir sind guter Dinge, weil die Clubs auf hohem Niveau funktionieren werden«

- FRANZ BUSTA -

selbst konsumiert, wenn die Müdigkeit nächtens kommt. Einzug halten neu die Organics by Red Bull, um die klassischen Longdrinks neu zu interpretieren. „Franz hat viele eigene Cocktails kreiert, aber verkaufen lassen sich nur die Marken, die von den Gästen erkannt werden und die das Personal selbst trinkt“, so Bozana.

Mit einem großen Club muss man sich regelmäßig neu erfinden. Mit dem City Beats Club, dem neuen Bungalow und Schatzi ist das sehr gut gelungen und von Mittwoch bis Samstag nun auch erlebbar. So die übertriebene Gesundheitspolitik ein Ende hat und geradlinige und planbare Maßnahmen Platz finden. Kontaktlosigkeit ist nicht umsetzbar. Den *Kopf in den Sand stecken* oder *Alles Party* ohne Hausverstand machen ist keine Option. Discotheken und Clubs mit guten Konzepten zur Erfüllung der 3G-Regeln öffnen – why not? ●

WAS&WO

CITYBEATS GMBH

Griesgasse 23
5020 Salzburg
reservierung@citybeats.at
citybeats.at

genüsse



Wertvolles

Im gemeinsamen Bewusstsein für die Kostbarkeit unserer Lebensmittel ist in Kooperation von Trumer und Gölles eine Produktneuheit entstanden: der Bieresig. Veredeltes Bier nicht ausgeschenkter Fassbiere wird zu Bieresig und Whisky, der noch drei Jahre reifen darf – zur Freude von Seppi Sigl und Alois Gölles.

trumer.at



Umgekrepelt

Elisabeth Rücker hat die Zeit genutzt und sich als Winzerin und dem Sortiment neu strukturiert: Das nunmehr auf drei Linien aufgebaute Sortiment besteht ausschließlich aus Lagenweinen – vom Leichtwein bis zum komplexen Charakterwein und mit einer kleinen „Spielwiese“ als Ausnahme.

elisabeth-ruecker.at

Mehr Tierwohl

Qualität trifft auf Nachhaltigkeit: bei Klaus Hof Premium von Kröswang stehen Tierwohl und der saubere Zuschnitt für die Gastronomie im Vordergrund. Ein positiver Mehrwert für Tiere und Gäste! Grundlage dafür ist das AMA-Gütesiegel.

kroeswang.at



süßwein in perfektion

Heuer war naturgemäß alles anders. Hans Tschida stieg nicht ins Flugzeug nach London, um seine inzwischen siebente Auszeichnung zum Sweet Winemaker of the Year der International Wine Challenge (IWC) persönlich entgegenzunehmen. Der Seewinkel ist ganz offensichtlich der Süßweinnabel der Welt und Tschida die personifizierte Süßwein-Legende. angerhof-tschida.at



mundgeblasen mit körper

Die Josephinen-Kollektion von Kurt Josef Zalto hat das Weinglasdesign in den vergangenen zwei Jahren revolutioniert und den Mainstream für den eingedeckten Tisch durchbrochen. Die Form erscheint im ersten Moment ungewohnt, der charakteristische Knick und der ikonische Schwung verstärken jedoch die Aromen und das Bouquet des Weins. josephinen.com



gin-brüder

2012 entschieden die Wiener Kesselbrüder, ihrer Heimatstadt ein besonderes Denkmal zu setzen – drei Jahre später war es trinkreif: der Wien Gin. Nun sind sie der 25. Exklusivmarken-Partner von Del Fabro Kolarik. Liebe auf den ersten Schluck sozusagen bei (v. l. n. r.) Franz Del Fabro, Florian Koller, Thomas Tirmantinger, Achim Brock und Matthias Ortner.

delfabrokolarik.at

art of shiki

Unter dem Titel „The Art of Shiki“ gibt Joji Hattori persönliche Einblicke in die Vielfalt der japanischen Küche: von einfachen, alltäglichen Rezepten bis hin zu Gerichten aus Hattoris eigenem Restaurant – dem Michelin-Stern-prämierten Shiki in der Wiener Innenstadt mit seinem exzellenten Küchenteam rund um Alois Trant.

shiki.at



ALPENKULINARIK

Geschichten und Rezepte der alpenländischen Küche. ●

Wer Roland Essl kennt, weiß, dass der Spitzenkoch ein besonderes Faible für die besonderen Rezepte der alpinen Küche hat. Essl widmet sich seit vielen Jahren der Erforschung der bäuerlichen Speisen im historischen Zusammenhang. Solche Rezepte sind nicht einfach zu finden. Im Gegensatz zur klösterlichen, adeligen und bürgerlichen Küche, deren Rezepte schon bald nach der Erfindung des Buchdrucks vervielfältigt wurden, hat man die Rezepte im bäuerlichen Umfeld noch lange meist nur mündlich an die nächste Generation weitergegeben.

Und in jedem Tal wurde anders gekocht, weil die verschiedenen alpinen Regionen auch unterschiedliche Voraussetzungen für den Anbau und die Erzeugung von Nahrungsmitteln mit sich brachten. Das führte aber umge-

kehrt zu einer immensen Vielfalt an Gerichten, deren Namen wie etwa Stinkerknödel, Herrgottsbscheisserl, Saumoasn, Katzenschroa, Sennhupfer oder Hoamfoarkrapfen nicht nur erheitern, sondern gleichsam bereits Geschichte(n) erzählen – über die damalige Zeit, die zur Verfügung stehenden Lebensmittel und technischen Möglichkeiten sowie über so manche damit in Verbindung stehende historische Persönlichkeit wie Anna von Österreich, Josef Wenzel Radetzky, Giuseppe Cipriani, Georg Lahner, Ignaz Mautner von Markhof, Martin Luther oder auch Karl den Großen. ●

»Ob Lebensmittel, Gerichte, Geräte, Werkzeuge oder Arbeitsmethoden, sie alle haben ihre Geschichten, die ich in diesem Buch erzählen möchte«

– ROLAND ESSL –



© MARCO RIEBLER

Roland Essl

Ein Koch aus Leidenschaft und Gastrosoph. Er hat das Handwerk des Koches im Restaurant K&K am Waagplatz unter Johann Kögl von der Pike auf gelernt. Im Restaurant Korso in Wien holte er sich unter Reinhard Gerer den Feinschliff im Umgang mit Lebensmitteln und Gewürzen. Die Summe seiner Erfahrungen zelebrierte er im eigenen Gasthof Weiserhof für seine Gäste. Essl kocht und schreibt für die Kolumne „Gerichte mit Geschichte“ in den Salzburger Nachrichten.



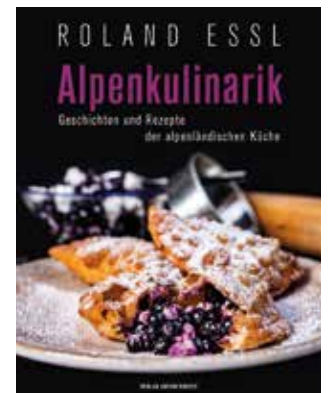
Karpfenknödelsuppe
Ungewohnte Kochmethode mit aromagebenden Zutaten wie z. B. Erbsenwasser, jedoch öffnet die Rezeptur neue Horizonte des Kochens und macht richtig Spaß.



Lungauer Hasenöhrl
Schmalzgebackene Teigfleckle aus Roggenmehl und Sauermilch.



Gebackene Schnecken im Bierteig
Ein altes Sprichwort sagt: „Besser ein Schneck als gar kein Speck!“



320 Seiten, 21 x 26 cm, € 32,-
Hardcover, Lesebändchen
ISBN 978-3-7025-1024-4
Erscheint im Oktober 2021
www.pustet.at



Wenn Papa Umberto von der Monte-Ofelio-Farm in Kampanien zu Besuch kommt, zeigen sich Luca (l.) und Dario (r.) von ihrer zahmen Seite

ZWEI SCHMÄHBRÜDER MIT RESPEKT

Der Schmäh rennt. Das Ambiente ist sympathisch. Italien pur. Das gibt es auch anderswo. Was die Aperitivo-Bar Monte Ofelio in Wien so einzigartig macht, ist die Güte der Produkte. Hier begeistert jeder Schluck und jeder Bissen. ●

Text: Wolfgang Schedelberger // Fotos: Otto Michael

Manche Gäste lachen vor Freude, andere weinen vor Glück. Doch egal, wie die Reaktion ausfällt – das kulinarische Angebot im Monte Ofelio lässt niemanden kalt. Es gibt zwar nur eine relativ bescheidene Auswahl, aber was immer man auch bestellt – alles ist von so außergewöhnlicher Qualität, dass man ins Grübeln gerät. Wie machen die beiden Brüder Dario und Luca Formisano das bloß? Fragt man kurz nach, bekommt man in perfektem Deutsch eine ebenso kurze Antwort: „Wir lieben unsere Produzenten!“ Wir haben beschlossen, etwas genauer nachzufragen und von den beiden Brüdern ausführlichere Antworten bekommen. Neben der Liebe geht es auch um Respekt. Und um eine Haltung dem Leben gegenüber. Dass diese stets mit einem breiten Lächeln dargestellt wird, macht ihren Auftritt nur noch sympathischer.

Alles beginnt am Ostermontag 1986 in Neapel. Die beiden Wiener Schwestern Doris und Linda haben ihre Künstler-Freundin Betty in Neapel über die Feiertage besucht. Gemeinsam war man auf eine kampanische Osterjause eingeladen, wo Doris plötzlich von einem sympathischen Neapolitaner mit einer gebratenen Artischocke überrascht wurde. Umberto sprach weder Deutsch noch Englisch, Doris kein Wort Italienisch. Gefunkt hat es trotzdem. Doris blieb in Neapel, heiratete Umberto und brachte nach einer Tochter auch noch zwei aufgeweckte Buben zur Welt. Dies ist ihre Geschichte.

Ihr seid im wunderschönen Neapel aufgewachsen.

Jetzt lebt ihr beide in Wien. Wieso?

DARIO: Ich habe mich seit meiner frühen Jugend für Mode begeistert und das kann man in Neapel einfach nicht professionell machen. Nach Mailand wollte ich nicht, und da ich – so wie mein Bruder – zweisprachig aufge-





wachsen bin, war es naheliegend, nach Wien zu gehen. Es ist auch alles gut gegangen. Ich habe in der Modebranche Fuß fassen können und war auch recht erfolgreich. Aber mit dem Erfolg ist auch ein gewisser Druck zum kommerziellen Denken einhergegangen und das wollte ich auf Dauer nicht. Zum einen bin ich ein Ästhet und interessiere mich neben dem Schnitt auch für die Stoffe und das Handwerk. Zum anderen hat mich auch die politische und soziale Bedeutung der Mode im 20. Jahrhundert fasziniert. Was ich aber gar nicht mag, ist das Marketing-Getue dieser Branche. Ich habe zwar ganz gut verdient, wurde aber innerlich immer unglücklicher. Mir wurde klar, in der Modewelt werde ich nicht bleiben.

LUCA: Ich wollte immer schon in die Gastronomie und habe in Italien die Hotelfachschule absolviert. Mit 16 war ich für einen Sommer in Wien kellnern, später dann auch für eine Saison in Tirol. Ich habe dann auch als Koch gejobbt und mir ein bisschen die Welt angeschaut. In der italienischen Hotellerie einen angemeldeten Job zu finden, war damals leider unmöglich. Und irgendwo für viele Gäste möglichst günstig zu kochen, hat mich auf Dauer auch nicht interessiert. Ich habe dann eine Zeit lang in Neapel als Bäcker gearbeitet. Ein Freund hat eine Getreidemühle gehabt, ein anderer hat das Bio-Getreide angebaut. Das Wasser haben wir von der eigenen Quelle auf unserem kleinen Landgut bezogen, die Sauerteigmutter

»Wir importieren alles selbst, weil es diese Dinge außerhalb Italiens überhaupt nicht gibt«

- LUCA FORMISANO -

war von meiner Uroma. Das war richtig gut, aber auf Dauer zum Leben zu wenig. Da habe ich mich daran erinnert, dass ich ja einen großen Bruder habe, der in Wien lebt. Ich bin hergekommen und habe nach ein paar weniger wichtigen Stationen zu Maria Fuchs gefunden, für die ich dann die Restaurantleitung in der Disco Volante gemacht habe. Das war ein toller Job, aber mir wurde rasch klar, dass ich möglichst schnell in die Selbstständigkeit wechseln wollte.

Und da haben sich die beiden Brüder dann gefunden ...

DARIO: Definitiv. Das war zwar nicht mein gelernter Beruf, aber ich wollte ohnehin die Branche wechseln. Außerdem habe ich die Liebe zu gutem Essen von unseren Eltern mitbekommen. Anfangs wollte Luca eine richtige Osteria aufmachen, aber das wäre von der Finanzierung her ohnehin schwierig geworden. Als wir das kleine Lokal am Augarten entdeckt haben, war klar, dass das genau unsere Kragenweite ist. Wir haben das Lokal in Eigenregie hergerichtet und einfach aufgesperrt.

Wie würdet ihr den Lokaltyp genau beschreiben? Ist es eine Cocktail-Bar, ein Café, ein Delikatessen-Geschäft oder alles gleichzeitig?

LUCA: In Italien würde ich es schlicht als Bar bezeichnen, weil dort der Begriff „Bar“ weiter gefasst ist als in Österreich. Aber alles, was



Haben viel Freude mit der neuen Bar im 1. Bezirk: Antonio mit der perfekten Granita und Paolo mit seinem Cynar Spritz



Luca über Granita:

„Eigentlich ist es für mich unverständlich, wieso es hier so wenig Granita gibt. Es gibt im Sommer nichts Besseres. Wir haben zwei köstliche Varianten kreiert. Unser Mandel-Granita passt perfekt zu Kaffee oder zum Cream-Likör Guappa. Das Zitronen-Granita schmeckt am besten pur, geht aber auch mit allen möglichen Früchten oder einem Schuss Wodka. Leider wird auch in Italien das meiste Granita mit künstlichen Aromen und viel zu viel Zucker angeboten, was eine Schande ist. Es ist das älteste Eis-Dessert der Welt und sollte als Kulturgut mit besonders viel Aufmerksamkeit zubereitet werden.“

du angeführt hast, sind wir auch. Kaffee ist natürlich ganz wichtig – nicht vom Umsatz her, aber von der Philosophie: kein Kaffee, keine Bar! Dann bin ich ein großer Freund von Naturweinen, die gibt es bei uns natürlich auch. Mit unserem Negroni Sbagliato haben wir uns eine riesige Fan-Gemeinde „ermixt“. Und weil man zum Trinken auch etwas zum Essen braucht, machen wir belegte Brötchen. Auch da sind wir Perfektionisten. Also habe ich mit der Bäckerei Joseph ein eigenes Kartoffelbrot entwickelt, das wir mit Köstlichkeiten von befreundeten Produzenten aus Süditalien belegen. Und weil wir gerne teilen, kann man ein paar dieser Delikatessen auch für zu Hause kaufen.

Das klingt eigentlich ganz logisch. Aber wieso schmeckt alles so ausgesprochen gut?

LUCA: Das hat vor allem mit unseren Freunden in Italien zu tun. Alle unsere Lieferanten sind kleine Produzenten, die außergewöhnliche Lebensmittel produzieren. Es ist ja schön, dass es in Italien so viele Produkte gibt, die man auf der ganzen Welt kennt: Prosciutto, Mortadella, Mozzarella, Parmesan usw. Aber es ist nicht alles gut, was unter diesen Namen auf den Markt gebracht wird, weil es vielfach in Großbetrieben als Massenware hergestellt wird. Wir haben einen Prosciutto aus Sizilien, der von einer bemerkenswerten Frau gemacht wird, deren Schweine in einem Nationalpark herumlaufen.

Von meinem Lieblingsprosciutto aus Urbino, der fünf Jahre reift, bekomme ich überhaupt nur ein Stück pro Jahr, und das auch nur deshalb, weil ich mehrmals vor Ort war und selbst ein Schwein geschlachtet habe. Wir importieren alles selbst, weil es diese Dinge außerhalb Italiens einfach nicht gibt. Deshalb wechselt auch das Angebot in der Vitrine laufend. Es ist immer eine Selektion von Delikatessen, die nur sehr beschränkt verfügbar sind. Die Supermärkte haben in den letzten Jahrzehnten bei den Konsumenten leider das Bewusstsein für Herkunft und Qualität zerstört. Wenn etwas aus ist, werden wir oft gefragt, wann es wieder kommt, und dann staunen die Gäste, wenn ich sage: hoffentlich nächstes Jahr.

DARIO: Mir ist auch die Präsentation der Produkte im Lokal ganz wichtig. Das hat nicht nur mit meinen ästhetischen Ansprüchen zu tun, sondern auch mit der Wertschätzung gegenüber den Produzenten. Wir brauchen dafür kein edles Porzellan oder Silberbesteck. Viel wichtiger ist genug Zeit, um alles, was wir unseren Gästen ser-



© MONTE OFELIO



© OLIVER JISZDA



Meister-Barista Giorgio servierte uns einen Cappuccino freddo, noch geiler ist der Guappoccino mit kalter Büffelmilch

»Für uns ist *Bio* viel zu wenig«

- LUCA FORMISANO -

Dario über Liköre:

„Liköre haben vor allem unter Männern keinen allzu guten Ruf. Zu Unrecht. Selbst der Creme-Likör Guappa, der von einer uralten Destillerie in Kampanien mit Büffelmilch hergestellt wird, entwickelt auch bei zahlreichen männlichen Stammgästen Suchtpotenzial. Er erinnert nur vordergründig an Baileys, hat aber eine wesentlich feinere Aromatik und ist weniger süß. Wir machen auch einen eigenen Limoncello, der in mehrerer Hinsicht außergewöhnlich ist. Zum einen stammt der Grundalkohol aus Österreich und wird von unserem Freund Patrick Martinelli, der als Mastermind von Rick Gin bekannt ist, aus Bio-Weizen destilliert. Aus dem Garten einer neapolitanischen Freundin stammen die Zitronen, die wir etwas früher als üblich ernten, damit wir eine höhere Säure erhalten. Unser Limoncello ist daher auch nicht leuchtend gelb, sondern eher grünlich. Außerdem geben wir relativ wenig Zucker dazu, damit es nicht zu süß wird. Bis jetzt gibt es unseren Limoncello nur stamperlweise bei uns. Aber vielleicht schaffen wir es nächstes Jahr, auch ein paar Flaschen für den Verkauf zu füllen.“

vieren, mit Liebe zum Detail anzurichten. Da verlangen wir von unseren Gästen mitunter etwas Geduld, aber wir sind eben kein Fastfood-Lokal, sondern eine Slowfood-Bar. Wir lieben unsere Gäste, aber wir erwarten uns von ihnen auch einiges. Wie es unter Freunden so ist. Wenn jemand nicht bereit ist zuzuhören, von wo eine Delikatesse herkommt, dann verkaufen wir sie ihm auch nicht. Und wenn jemand nicht in der Lage ist, unsere Mitarbeiter zu begrüßen oder „Bitte“ und „Danke“ zu sagen, dann passt er auch nicht zu uns. Auch wenn wir hochpreisige Delikatessen anbieten, sind wir kein „Nobelitaliener“.

Die Namensgebung des eigenen Lokals ist immer eine Herausforderung. Was bedeutet der Name Monte Ofelio eigentlich?

LUCA: Den Monte Ofelio gibt es wirklich. Es ist ein erloschener Vulkan nördlich von Neapel. Es ist auch der Name der wunderbaren kleinen Farm, in welcher unsere Eltern leben. Es ist ein kleines Paradies, wo fast alles gedeiht – Obst, Gemüse, Wein. Der Boden ist fruchtbar, unser Wasser kommt aus der eigenen Quelle. Das ist auch der Grund, wieso wir mit dem Label „Bio“ so wenig anfangen können. Für uns ist „Bio“ viel zu wenig. Außerdem wird diese Zertifizierung aus Marketingüberlegungen von immer mehr Großproduzenten verwendet, die mit der Art von Lebensmittelproduktion, wie wir es uns vorstellen, gar nichts zu hat.



»Wir lieben unsere Gäste, aber wir erwarten von ihnen auch einiges«

- DARIO FORMISANO -

Vor ein paar Wochen hat das Monte Ofelio eine kleine Schwester im ersten Bezirk bekommen. Wie ist es dazu gekommen?

DARIO: Eigentlich wollen wir nicht größer werden, weil das nicht zu unserer Philosophie passt. Gleichzeitig hat sich im Laufe der fünf Jahre, die es uns jetzt schon gibt, ein Netzwerk an Mitarbeitern entwickelt, das es uns erlaubt, einen weiteren Standort mit den gleichen Qualitätsansprüchen zu betreiben. Das Lokal war zuvor das CinCin Buffet von unserer Freundin Maria Fuchs. Aufgrund der Lage mitten im Ersten ist es eine Tagesbar, wo wir bereits um 7.30 Uhr mit dem Frühstück starten. Zum Frühstück gibt es neben dem besten Cappuccino weit und breit selbst gefüllte Cornetti, im Laufe des Vormittags starten wir dann mit weiteren kalten Köstlichkeiten. Bald wird es dort auch eine etwas kleinere Auswahl an Panini und Bruschette, wie in unserem Lokal im 2. Bezirk, geben.

Ist eine weitere Expansion angedacht?

DARIO: Eine Kette mit zahlreichen Outlets wird es nie geben. So ticken wir nicht. Gleichzeitig sind wir immer noch relativ jung, also will ich nicht ausschließen, dass uns in den nächsten Jahren noch irgendetwas Neues einfällt. Uns ist es ein besonderes Anliegen, die Spezialitäten von befreundeten Kleinproduzenten nach Wien zu bringen, also werden wir einen Online-Shop auf unserer Website einrichten. Dieser wird noch dieses Jahr zur Verfügung stehen – vorerst wird es nur möglich sein, Panettone sowie Piennolo-Tomaten vorzubestellen. Diese können dann in unseren Lokalen abgeholt werden. Sukzessive werden wir die Auswahl vergrößern und im Laufe des kommenden Jahres weitere Produkte aus Italien auch zum Versand innerhalb Österreichs anbieten. ●

WAS&WO

Monte Ofelio

Bar Augarten
Obere Augartenstraße 70
1020 Wien

Monte Ofelio

Bar Schottenbastei
Schottenbastei 2
1010 Wien

www.monteofelio.com

kult-kracherl

FRISCHER LOOK UND NEUE SORTEN

Die Kult-Marke Keli Limonade – das heimische Kracherl seit Generationen – feiert heuer 65. Geburtstag und putzt sich frisch heraus. ●

Neuere zuckerfreie Produkte sowie eine „Limited Edition Kriecherl“ sind ab sofort bei Transgourmet erhältlich.

Zuckerfreie Sorten

Die neuen zuckerfreien Sorten Keli Ananas, Maracuja und Cola – das dem Original geschmacklich in nichts nachsteht – werden in der umweltfreundlichen 0,33-l-Mehrweg-Glasflasche sowie in der 0,5-l-PET-Flasche angeboten. Um die Sommerfigur muss man sich bei 0–2 Kalorien pro 100 ml keine Gedanken machen. Alle Sorten eint der erfrischende und natürliche Geschmack.

Die „Limited Edition“ Sorte Kriecherl schmeckt angenehm süß-säuerlich und ist die perfekte Sommererfrischung.

Limonade ist Kult

Keli ist ein durch und durch österreichisches Produkt, schmeckt nach Nostalgie, großartigen Erinnerungen und für die Gastronomen nach durchschlagendem Erfolg bei den Gästen. ●

www.transgourmet.at



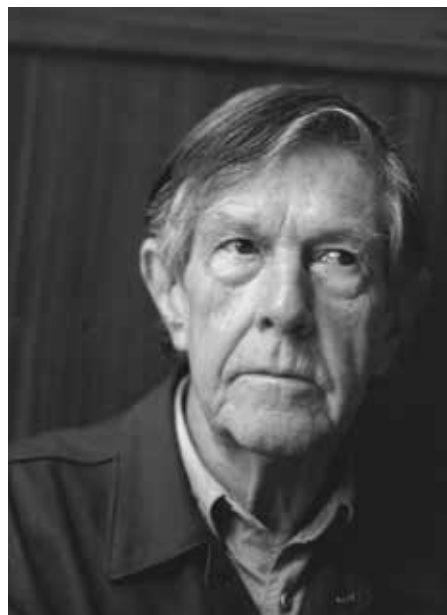
DER KÖNIG DES WALDES

Kein anderer Pilz transportiert so deutlich die verführerischen Aromen des Waldes. Kulinarisch gesehen bietet er Möglichkeiten wie kaum einer anderer seiner Pilzgenossen. Jetzt ist die beste Zeit, um sich in unseren Wäldern auf die Suche zu begeben. ●

Text: Jürgen Schmücking // Fotos: Otto Michael



Für den Komponisten John Cage gehörten Schwammerlsuchen und Komponieren untrennbar zusammen.



© ROB BOGAERTS / ANEFO, CCO, VIA WIKIMEDIA COMMONS

John Cage war ein begnadeter Komponist. Und er war ein Schwammerlnarr, der über ein breites Wissen über die Welt der Pilze verfügte. Irgendwann in den späten 50er-Jahren half er seinen Musikern mit seinem unglaublichen Pilz-Wissen aus der Patsche. Der Tourbus hatte während einer Italien-Tournee eine Panne und es war kein Geld für die Reparatur da. Cage meldete sich kurzerhand beim Fernsehsender RAI, nahm an einem Pilz-Quiz teil und gewann fünf Millionen Lire. Die Basisfinanzierung für den neuen Tourbus war verdient.

Seine gleichzeitige Leidenschaft für Musik und Pilze war für Cage kein Zufall. Sie gehörten untrennbar zusammen. Später hielt er Vorlesungen über „Experimentelle Komposition und Pilzbestimmung“. Warum Cage diese Themen gemeinsam behandelte, hatte einen Grund. Die Art, wie Cage auf Pilzsuche ging, glich seiner Art zu komponieren. Denn um Steinpilze zu finden, braucht es zweierlei: Das Wissen um den Pilz selbst. Wie er sich anfühlt, wie er riecht und wie er aussieht. Und einen Zugang zum Suchen selbst, der von Gelassenheit und Neugier geprägt ist. Cage suchte nie aktiv wie ein Spürhund. Er ließ sich – scheinbar ziellos – durch den Wald treiben. Er folgte seinem Instinkt und dem Licht. Ersteres, das Wissen über den Pilz kann man lernen. Das Zweite ist eine Mischung aus Intuition und Erfahrung.

Auf der Jagd nach dem Geschmack

Doch die größte Intuition hilft nichts, wenn es im Wald keine Pilze gibt. Es kommt also auch auf den richtigen Zeitpunkt an. Die Steinpilzsaison beginnt in unseren Breiten bereits im Juni, wobei man im Frühsommer viele Pilze auf den Wiesen findet. Sie sind nicht so zahlreich und auch noch nicht so geschmacksintensiv. Die besten Steinpilze gibt es erst ab September. Irgendwann im November ist es dann vorbei.

Dass der Steinpilz so eine hohe Beliebtheit genießt, ist nicht weiter verwunderlich. In gutem Zustand hat er festes, weißes Fleisch, schmeckt einerseits nussig und mild, andererseits klar nach Pilz und Waldboden. Ebenso im Duft, ausgeprägt und ausdrucksstark, ist der Steinpilz ein Charmeur. Rezepte mit ihm als Protagonisten gibt es zuhauf. Sie reichen vom Steinpilzrisotto über gebackene/panierte Steinpilze hin zu Steinpilz à la bordelaise mit Tomaten und Weißwein. Wo er rein kann, aber nicht unbedingt rein muss, ist das Schwammerlgulasch. Mit seinem ausgeprägten Aroma überzeugt der Steinpilz bevorzugt als Solist.

Gesund und geschmacksintensiv

Rein nährwerttechnisch gesehen ist der Stein- oder Herrenpilz das Nonplusultra für Bodybuilder. Vier bis fünf Prozent Eiweiß (gut für den Muskelaufbau), sechs Prozent Ballaststoffe (gut für die Verdauung), der Rest ist Wasser. Also plus/minus 90 Prozent. Von vielem Gesunden hat der Pilz jedenfalls reichlich: von den Vitaminen des B-Komplexes, den Vitaminen C, D und E, Kalium, Magnesium, Eisen, Kupfer, Zink. Leider auch ein bisschen Harnsäure. Also eher nichts bei Gicht. Mit wenig Einschränkungen ist der Steinpilz also auch noch gesund. Aus kulinarischer Sicht wesentlich wichtiger sind aber Geschmack und Aroma.

Beim Aroma tun sich Welten auf. Sie wollen wissen, wie Steinpilz riecht und haben gerade keinen zur Hand? Kein Problem. Besuchen Sie das Antiquariat Ihres Vertrauens, schlagen Sie einen alten Schinken auf, je älter desto besser, versenken Sie Ihr Gesicht zwischen den Seiten und atmen Sie den Geist der vergilbten Seiten ein. Es ist ein weicher, leicht feuchter, dezent erdiger und im Ansatz muffiger Ton. Wenn er zu stark ins Muffige geht, erinnert er zuweilen auch an die vermaledeite Note, die uns entgegenschlägt, wenn ein Wein korkt. Liegt die Schwelle niedriger, wirkt der Duft zwar immer noch verstaubt, aber verführerisch. Wir finden ihn auch in schwarzem Tee, in der Schale von Mandarinen oder in Kakaopulver. Peter Fankhauser, gelernter Pâtissier und Koch, der vom Tiroler Zillertal aus im Restaurant GuatzEssen die Szene mit vegetarischer Spitzenküche überrascht, nutzt das aus. In einem seiner Desserts kombiniert er Nougat und Kakao mit Pulver aus getrockneten Steinpilzen und erzielt damit einen spannenden Effekt. Schon seit ein paar Jahren gibt es im noblen Aurelio in Lech am Arlberg ebenfalls ein überzeugendes Schokolade-Dessert mit Steinpilzen, das auch optisch eine Wucht ist.



© AURELIO



Kreative Pilzköpfe in Lech

In den Spitzenrestaurants am Arlberg sind Steinpilze heiß begehrt. Doch weil die meisten Gäste im Winter kommen, wenn überall Schnee liegt, müssen die Köche auf getrocknete, eingelegte oder tiefgefrorene Pilze zurückgreifen. Um dennoch kulinarische Highlights liefern zu können, lassen Küchenchefs (und Barkeeper) der Lecher Top-Hotels ihrer Kreativität freien Lauf und überzeugen mit überraschenden Kreationen. So hat Christian Rescher und Christian Niederwanger vom Hotel Aurelio vor ein paar Jahren ein schokoladiges Dessert mit Steinpilz-Aroma erfunden und es in eine Form gebracht, die auch optisch an Steinpilze erinnert. Im Hotel Rote Wand spielen Steinpilze nicht nur im Vier-Hauben-Restaurant von Max Natmessnig eine entscheidende Rolle, sondern auch an der Bar, wo Barchef Christian Walch den „Steinpilz“ kreiert hat. Es handelt sich um einen Cocktail auf Rye-Whiskey-Basis, der mit Steinpilz-Sirup aromatisiert wird und durch Verjus einen kleinen Frische-Kick erhält.

Beim Geschmack erleben wir beim Steinpilz vor allem umami, den durch Glutaminsäure hervorgerufenen „fleischlichen Wohlgeschmack“. Dabei gilt: je trockener, desto mehr umami. Das ist auch der Grund, weshalb getrocknete Steinpilze sich so unglaublich gut in Fleischsaucen machen. Gleichzeitig schmecken Steinpilze umso besser, je frischer sie sind. Ganz frisch eignen sie sich sogar zum rohen Genuss, etwa in Form eines Carpaccios nur mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl abgeschmeckt.

Wonach suchen wir?

Was bleibt, ist die Frage, wo und wie wir die Steinpilze finden. Bei der Antwort auf diese Frage hilft erst einmal ein Blick auf sein Wesen. Wenn alles passt, also wenn der Boden feucht ist und die Luft ebenfalls nicht ganz trocken, kann er ein Gewicht von über zwei Kilogramm erreichen. Er ist dann aber schon ein kräftiger Lackel. Er wächst an Waldsäumen und in Lichtungen, entlang von Wegen und oft in der Nähe von Fichten. Botanisch gesehen gehört er zur Familie der Dickröhrlinge, womit auch ein erstes Erkennungsmerkmal genannt ist. An der Unterseite des Hutes hat er eine grauweiße Schicht aus Röhren, die mit zunehmendem Alter gelb bis grünlich wird. Diesen „Bart“ kann man leicht vom Rest des Hutes trennen. Das ist wichtig, wenn man den Steinpilz trocknen will, weil der Röhrenteil in der Regel viel Wasser enthält. Während bei uns manche Konsumenten den Bart wegen seiner Konsistenz verachten, gilt er in Italien als Delikatesse, weil er besonders geschmacksintensiv ist.

Die Hutoberseite selbst ist braun, wobei dieses Braun sämtliche Schattierungen von hell bis dunkel zeigen kann. Oft ist die Hutfarbe auch nicht einheitlich und weist Helligkeits- und Farbtonverläufe auf. Ein wesentliches Erkennungsmerkmal ist der Stiel. Er ist bei gesunden Exemplaren meist stark angeschwollen und weist ein helles, fein verästeltes Adersystem auf, das in Hutnähe am stärksten sichtbar ist. Letzte Klarheit sollte der Gaumentest bringen. Der Steinpilz schmeckt in rohem Zustand mild und hat einen leicht süßlichen Nachgeschmack. Und um die Sprache der Weinbeschreibung zu verwenden: Er hat auch einen ausgesprochen langen Abgang. Sprich, sein Eindruck bleibt lange am Gaumen haften. Das unterscheidet ihn signifikant von seinen Doppelgängern. Am häufigsten wird der Steinpilz mit dem Gallenröhrling verwechselt. Die Ähnlichkeit der beiden ist in der Tat verblüffend. Allerdings ist es mit der Ähnlichkeit vorbei, wenn man eine kleine Kostprobe des Gallenröhrlings auf die Zunge legt. Passieren kann dabei nichts, der Gallenröhrling ist nicht giftig. Es wird aber sofort klar, woher der Geselle seinen Namen hat.

Solist und genialer Nebendarsteller

Der Steinpilz spielt in der heimischen Gastronomie eine besondere Rolle. Vom einfachen Gasthaus bis zum Haubenrestaurant findet man ihn aktuell auf den Karten. Gebacken oder gebraten, eignet er sich als eigenständige Vor- oder Hauptspeise. Aber auch als Beilage zu Steaks sind Steinpilze gebraten oder in Form einer cremigen Sauce



»Beim Geschmack erleben wir beim Steinpilz vor allem umami. Dabei gilt: je trockener, desto mehr umami«

sehr beliebt. Mehr noch als bei anderen Produkten ist die Bestellung eines Steinpilzgerichts jedoch eine Vertrauensfrage. Am Land werden Steinpilze oft noch von lokalen Schwammerlsuchern geliefert und dann im Gasthaus als Tagesempfehlung angeboten. Besser geht es nicht. Weil sich die verfügbaren Mengen von Schwammerlsuchern aber nicht im Voraus bestimmen lassen, weichen viele Gastronomen gerne auf Großmärkte aus, die Steinpilze vielfach aus Osteuropa beziehen. Selbst bei optimaler Logistik sind Steinpilze aus Rumänien, Serbien, Polen oder Ungarn aber nie so frisch wie von lokalen Pflückern. Auch gibt es große Qualitätsunterschiede, die sich im Preis niederschlagen. Während Top-Ware über 50 Euro pro Kilo kosten kann, gibt es „frische“ Steinpilze auch schon für dreißig Euro. Bei gebackenen Steinpilzen kann man den Unterschied nicht sehen. Aber natürlich schmecken.

John Cage hat es mit seiner Leidenschaft fürs Schwammerlsuchen übrigens geschafft, dass ein Pilz nach ihm benannt wurde. Der lateinische Name des Zweifarbigen Wasserkopfs ist *Cortinarius cagei*. Das ist zwar kein Speispilz, aber immerhin. Also nichts wie raus in die Natur und rein in den Wald. Denn auch ohne Ehrung im Buch der Botanik – ein unvergessliches Genusserlebnis bietet ein Gericht aus selbst gepflückten Pilzen allemal. ●

KEIN PILZ WIRD VERSCHWENDET

Im Salzkammergut, wo Markus Höller aufgewachsen ist, spielen Steinpilze in rustikaler Zubereitung seit jeher eine große Rolle als saisonale Spezialität. Als gefeierter Haubenkoch weiß er sie jedoch auch in raffinierter Form ausdrucksstark zur Geltung zu bringen. ●



© OTTO MICHAEL

Wie bereiten Sie Steinpilze am liebsten zu, wenn Sie zu Hause für die Familie kochen?

Das kommt immer auf die Qualität der Pilze an. Wenn ich ganz frische, kleine Steinpilze habe, schneide ich sie dünn und mache ein Carpaccio. Salz, Pfeffer, Olivenöl. Basta! Da bleibt die Küche also kalt. Meine Kinder lieben Steinpilze besonders gerne in gebackener Form mit Sauce tartare, was von der Zubereitung her ein bisschen aufwendiger ist, aber auch das mache ich so, wie ich es seit meiner Kindheit kenne. Im Restaurant gehen wir natürlich ein bisschen weiter und treiben einen höheren Aufwand, weil wir unseren Gästen etwas Besonderes bieten wollen. Wichtig ist dabei allerdings stets, den Eigengeschmack zur Geltung zu bringen.



»Der Steinpilz strahlt
am leuchtendsten,
wenn er von
edlen Fetten
begleitet wird.«

- MARKUS HÖLLER -



© OTTO MICHAEL

Wie schaut das konkret aus? Ein klassisches Gericht wie gebackene Steinpilze kann man ja eigentlich nicht verbessern, oder?

Vom Prinzip her nicht, im Detail aber schon. Das fängt schon bei der Auswahl der Pilze an. Besonders schön finde ich es, wenn man kleine Pilze verwendet, weil man sie einfach halbieren kann und dann noch die Form des Pilzes sieht. Im Gasthaus steht normalerweise ein einfaches Schüsserl mit Sauce tartare daneben. Im Heuer bette ich sie in einem Hollandaise-Schaum, der im iSi Gourmet Whip eine derart luftige Konsistenz erhält, dass man die gebackenen Pilze darauf betten kann, ohne dass die Panier ihre Knusprigkeit verliert. Gebackene Steinpilze brauchen auch immer einen kleinen Säurekick zur Begleitung, was man normalerweise dadurch erzielt, dass man sie vor dem Panieren mit etwas Zitronensaft beträufelt. Ich gebe stattdessen Erdbeerpulver über den Schaum, was auch optisch super wirkt. Im Prinzip habe ich am Konzept des Gerichts also nichts geändert, aber es ist eben doch eine besondere Art der Präsentation.

Während Sie sich bei diesem Gericht nahe am Original halten, loten Sie bei der Vorspeise „Steinpilze mit Foie gras und Pfirsich“ die Grenzen der Kombination doch deutlich aus. Was haben Sie sich bei dieser Kreation gedacht?

Der Steinpilz strahlt am leuchtendsten, wenn er von edlen Fetten begleitet wird. Das Edelste dieser Fette ist natürlich die Gänseleber. Auch aromatisch passt das super zueinander. Gleichzeitig ist diese Kombination natürlich recht intensiv und wuchtig. Die kurz gebratenen Pfirsichspalten sorgen für Leichtigkeit und spielerische Fruchtigkeit.

Seit ein paar Jahren kochen Sie nicht mehr am Traunsee, sondern mitten in Wien. Die Steinpilze wachsen also nicht mehr vor der Haustüre. Woher bekommen Sie jetzt Ihre Pilze?

Eigentlich ist die Versorgung in der Stadt einfacher, weil es mehrere Anbieter gibt und man nicht mehr darauf angewiesen ist, ob ein Sammler eine gute Nase gehabt hat oder nicht. Man bekommt auch in der Stadt hervorragende Pilze, es ist halt eine Frage des Preises. Außerdem lassen



wir uns täglich Pilze liefern, weil sie schnell an Qualität verlieren. Als ich noch den Höllerwirt gehabt habe, musste man den Sammlern alle ihre Pilze abnehmen, weil sie sonst nicht mehr gekommen wären. An einem Tag bin ich so auf 130 Kilo bester Steinpilze gekommen, was natürlich ein Vielfaches von dem war, was ich eigentlich gebraucht habe. Man kann Steinpilze relativ problemlos einfrieren, wenn man sie in fingerdicke Scheiben schneidet. Ohne schmeckbare Qualitätsverluste kann man daraus später gebackene Steinpilze machen oder sie in Saucen verwenden. Die Abschnitte kann man trocknen und dann für Saucen oder Risotto verwenden. Ich mache auch ger-

ne intensive Steinpilz-Consommées, die sich auch problemlos einfrieren lassen. Mit gemahlenem Steinpilzpulver kann man vielen Gerichten einen kleinen Umami-Kick zu geben, sofern die Aromaprofile zusammenpassen.

Blutet Ihnen nicht das Herz, wenn man frische Steinpilze so lange herumliegen lässt, dass sie sich nur noch zu Pulver verarbeiten lassen?

Das sollte in einer Profiküche eigentlich nicht passieren. Aber es gibt ja nicht nur die höchste Qualitätsklasse, sondern auch weniger exklusive Ware, die sich fürs Braten weniger eignet. Bei Frischware wie Steinpilzen ist der Küchenchef gefordert, über Tagesempfehlungen die schwankende Angebotsmenge anzupassen. Dass man den Steinpilz in vielen verschiedenen Zuständen verarbeiten kann, macht ihn im Gegensatz zu anderen Lebensmitteln sogar besonders wertvoll. Im Küchenabfall landen Steinpilze jedenfalls nie. ●

darbo

HERBSTZEIT IST WILDZEIT

Ob Reh, Hirsch oder Wildschwein – das aromatische, dunkle Fleisch gehört zu den besonderen Spezialitäten bei den Wildbret-Wochen in der heimischen Küche. Und was darf auf keinen Fall fehlen? ●

Natürlich die fein-herben Preiselbeeren aus dem Hause Darbo, die es nun auch in den ansprechenden 38-g-Minigläsern gibt. Bestenfalls mit ihrem haus-eigenen Logo am Deckel. Dieser Service wird von Darbo ab einer Bestellmenge von 100 Kartons zu je 40 Minigläsern à 38 g kostenlos angeboten. Die Vorteile liegen auf der Hand: Das Miniglas bietet alle Handlungsvorteile einer Einzelpackung, ohne die Hochwertigkeit des Produktes zu verlieren. Ideal auch für alle Betriebe, die besonders großen Wert auf Details in der Gästeansprache legen.

Preiselbeer-Fans unter den Feinschmeckern schätzen auch den fein-herben, erfrischenden Geschmack in ihren Getränken. Der Preiselbeer-Sirup mit seinem hohen Fruchtanteil verfeinert

herbstliche Cocktails und Sprizz-Varianten wie er auch beim verdünnten Sirupgetränk ein intensives und unverkennbares Genusserelebnis bei den Gästen erzielt. Praktische und edle Präsentationshilfen dienen zur Verkaufsunterstützung. Eine Aufwertung für jede Getränkekarte. ● www.darbo.at



DAS GANZE JAHR AM SEE

Der Salzburger Unternehmer Hermann Unterkofler hat 30 Jahre lang in Kärnten Urlaub gemacht. Seit sieben Jahren ist er am Wörthersee auch geschäftlich engagiert. Mit dem Hermitage Vital Resort will er einen ganzjährig geöffneten Betrieb in Dellach betreiben. ● *Text: Wolfgang Schedelberger // Fotos: Rainer Fehringer*





Hermann Unterkofler liebt die Ruhe am See, auch sein Motorboot fährt lautlos mit Elektromotor



Sie haben eine äußerst erfolgreiche Unternehmer-Karriere im Automatengeschäft hinter sich. Die Firma haben Sie vor ein paar Jahren an Ihre beiden Söhne übergeben. Die meisten Menschen in Ihrer Situation würden den Ruhestand am Golfplatz genießen. Sie haben jedoch ein Hotel neben dem Golfplatz gekauft und wollen es zu einem imposanten Resort ausbauen. Wieso machen Sie das?

Das Nichtstun liegt mir nicht und ich bin ein nur mäßig begabter Golfer. Auf meine alten Tage nur daran zu arbeiten, mein Handicap zu verbessern, würde mich einfach nur langweiligen. Mein erfolgreiches Automaten-Unternehmen habe ich komplett an die nächste Generation übergeben, und das halte ich auch konsequent ein. Der Herrgott scheint es gut mit mir zu meinen und hat mir eine Extraportion Energie mit auf den Weg gegeben. Jetzt will ich meine Erfahrung in ein nachhaltiges Tourismusprojekt am Wörthersee einbringen. Mein Sohn Moritz ist schon jetzt viel vor Ort und wird auch in Zukunft dafür sorgen, dass das Hermitage Vital Resort noch viele Jahre lang erfolgreich bleibt.

Sie ernten viel Lob für dieses spektakuläre Projekt, es gibt aber auch Neid und Kritik. Der Vorwurf lautet, dass unter dem Vorwand, einen touristischen Betrieb zu schaffen, wieder einmal nur neue Privatwohnungen am See entstehen, die profitabel verkauft werden. Der versprochene Hotelbetrieb würde nach ein paar Jahren wieder eingestellt. Negative Beispiele für diese Art von Geschäftsmodell gibt es rund um den See genug. Auch Sie haben zuerst Privatwohnungen errichtet und verkauft und versprechen, ein tolles Resort zu errichten, das ganzjährig geöffnet werden soll. Verstehen Sie, dass man Ihren Plänen mitunter skeptisch begegnet?

Natürlich. Solche „Umgehungsprojekte“ hat es gegeben, und die Kritik an ihnen ist berechtigt. Ich will jetzt keine Namen nennen, weil man die Objekte ja kennt. Viel ist vom Ausverkauf des Sees die Rede, bei dem es nur darum ginge, dass Investoren durch Umgehungsmodelle mit Privatwohnungen raschen Profit machen wollen. Ich verstehe also, dass die Einheimischen solche Projek-

»Der Wörthersee ist das Sylt der Alpen. Hier gibt es noch viel Potenzial«

- HERMANN UNTERKOFLER -

te zunächst kritisch betrachten. Das grundsätzliche Problem am Wörthersee ist allerdings, dass in den letzten 50 Jahren zu wenig und nicht zu viel investiert wurde. Viele traditionelle Hotelbetriebe funktionieren einfach nicht. Über 50 Hotels haben in den letzten Jahrzehnten schließen müssen oder wurden von den Betreibern verkauft. Wenn man nur zwei oder maximal drei Monate im Jahr Betten vermietet, lässt sich ein Hotel einfach nicht erfolgreich führen. Dann bleiben notwendige Investitionen aus und irgendwann ist der Hotelier dann pleite. Mir werden laufend Hotels zum Kauf angeboten, und mit dem Horak und dem Seeblick in Velden haben wir auch zwei weitere Häuser gekauft, die wir umbauen, entwickeln und wiedereröffnen werden. Aber das sind vergleichsweise kleinere Geschichten. Mein Herzblut steckt hier im Hermitage Vital Resort.

Aber auch hier haben Sie zuerst 57 private Apartments errichtet und verkauft, bevor Sie mit der Renovierung des Hotels überhaupt angefangen haben. Auch vom angekündigt Wellness-Bereich ist noch nichts zu sehen. Einzig das spektakuläre Restaurant von Hubert Wallner wurde heuer eröffnet. Wie geht es weiter?

Der Mix aus privaten Apartments und regulären Zimmern ist einfach notwendig, um so ein Projekt zu finanzieren. Nur 20 dieser Apartments sind tatsächlich ausschließlich privat genutzt, 37 stehen uns auch zur Vermietung zu Verfügung. Zehn dieser Apartments sind übrigens in unserem Eigentum geblieben. Es handelt sich dabei also nicht um die vielfach kritisierten „kalten Betten“. Zum zeitlichen Ablauf: Ein Projekt dieser Größenordnung kann man nur schrittweise umsetzen. Wir haben dabei einen klaren und auch offen kommunizierten Fahrplan. Zuerst haben wir vor



»Am Wörthersee wurde in der Vergangenheit nicht zu viel, sondern zu wenig investiert«

- HERMANN UNTERKOFLER -

vier Jahren den Beachclub mit dem Bistro Südsee eröffnet. Dann kamen im Vorjahr die Apartments und heuer das Restaurant. Als nächste Schritte folgen der Wellness-Bereich und die Renovierung des bestehenden Hotels. Es macht ja keinen Sinn, einen großzügigen Wellness-Bereich zu schaffen, bevor es ausreichend Übernachtungsmöglichkeiten und ein Restaurant gibt. So schön der See im Sommer auch ist, wir brauchen Angebote, die das ganze Jahr über funktionieren.

Das Thema „Saisonverlängerung“ ist seit vielen Jahren ein Dauerbrenner rund um den See. Allerdings schafften es nur ein paar Hotels mehr schlecht als recht, sich als Ganzjahresbetrieb zu etablieren. Die unmittelbare Nachbarschaft zum Golfplatz hilft von Mai bis Oktober, aber im Winter kann man auch in Kärnten nicht golfen. Was wollen Sie anders machen?

Das Urlaubsverhalten hat sich nachhaltig geändert. Dass Gäste zwei Wochen oder länger im Sommer zum Baden an den Wörthersee kommen, gibt es praktisch nicht mehr. Es wird immer kurzfristiger für immer kürzere Aufenthaltsdauern gebucht und zwar das ganze Jahr hindurch. Der See ist nicht nur im Sommer wunderschön, aber man muss den Gästen schon etwas bieten, damit sie auch im Frühling und im Herbst kommen. Es gilt also attraktive Packages zu schnüren, die nicht nur im Sommer funktionieren. Radfahren ist so ein Thema, aber auch andere Sportarten bieten sich an. Golf natürlich auch, aber das wird von der Bedeutung her doch etwas überschätzt. Wandern, Tennis und im Winter natürlich auch Langlaufen und Skifahren eignen sich dafür. Auch um die Themen nachhaltige Gesundheitsvorsorge, gesunde Ernährung und Vitalität werden wir Packages mit Seminaren und Workshops schnüren. Kärnten ist das ganze Jahr über eine traumhafte Urlaubsdestination. Wenn man dann noch in einem komfortablen Hotel mit traumhaftem Seeblick und ei-

ner großzügigen Wellness-Anlage wie im Hermitage Vital Resort wohnen kann, geht das auch im Winter.

Das mit dem Wellness-Bereich ist noch Zukunftsmusik. Das Restaurant von Hubert Wallner wurde jedoch bereits Realität. Welche Rolle spielt es in der strategischen Ausrichtung Ihres Resorts?

Ich gestehe, dass ich trotz meiner gastronomischen Ausbildung in jungen Jahren kein großer Gourmet geworden bin und ich auch keinen Alkohol trinke. Es handelt sich also nicht um die sehnsüchtige Erfüllung eines privaten Traums, sondern um eine nüchterne Entscheidung, wie sich das Resort entwickeln soll. Hubert Wallner hat schon in den letzten zehn Jahren bewiesen, dass es gelingen kann, mit einem außergewöhnlichen Angebot ein Restaurant am Wörthersee ganzjährig erfolgreich zu bespielen. Wenn er jetzt auch Übernachtungsmöglichkeiten vor Ort anbieten kann, erweitert sich das potenzielle Einzugsgebiet für Gäste vom Großraum Klagenfurt-Villach bis nach Friaul und Slowenien und in die benachbarten Bundesländer. Auch das wird dazu beitragen, den Hotelbetrieb ganzjährig zu beleben. Damit dieses Modell dauerhaft funktioniert, haben wir einen eigenständigen Pächter gesucht, der die Investitionen in sein Restaurant auch selbstständig tätigt. Einfach einen Spitzenkoch anzustellen, der kurzfristig für Glamour sorgt, aber dann nach ein paar Jahren eine neue Herausforderung sucht, wäre definitiv die falsche Entscheidung gewesen.



»Man muss spezielle Angebote entwickeln, dann kommen die Gäste auch«

- HERMANN UNTERKOFLER -

Jetzt sind Sie zwar ein äußerst erfolgreicher Unternehmer, aber eben kein gestandener Hotelier. Wie wollen Sie dafür sorgen, dass das Resort auch operativ gut gemanagt und vermarktet wird?

Ich habe zwar eine gastronomische Ausbildung und habe bis zu meinem 22. Lebensjahr auch im Gastgewerbe gearbeitet, aber darauf kommt es bei diesem Projekt natürlich nicht wirklich an. Bis das Resort endgültig fertiggestellt ist, habe ich die operative Leitung über und kümmere mich auch persönlich darum, dass die Entwicklungen zeitgerecht und erfolgreich abgeschlossen werden. Wie in jedem gesunden Unternehmen geht es darum, ein kompetentes und engagiertes Team zu entwickeln, das sich dann eigenständig um das tägliche Geschäft kümmert. Mir ist bewusst, mit welchen Personalsorgen die Branche aktuell zu kämpfen hat, aber als Ganzjahresbetrieb im Top-Segment sind wir einer der attraktivsten Arbeitgeber in der Region. Bei der Vermarktung werden wir auf verschiedensten Kanälen tätig sein.

Sie sind ein gebürtiger Gollinger, engagieren sich jetzt aber vor allem in Kärnten. Was hat Sie dazu bewegt, in den sonnigen Süden Österreichs zu übersiedeln?

Zur Gänze übersiedelt bin ich noch nicht, auch wenn ich mittlerweile einen Gutteil meiner Zeit am See verbringe. Wir haben auch in Salzburg investiert und vor zehn Jahren mit der XBOWL Arena zwischen Pass Lueg und Golling die einzige WM-taugliche Motocross-Anlage Österreichs errichtet. Am Nassfeld bin ich gemeinsam mit der Grazer CP Group bei der Entwicklung eines Resorts mit 400 Betten involviert. Mein Anspruch ist es, mutige Visionen in solide Werte zu verwandeln. Dass ich nach einer erfolgreichen Unternehmerkarriere jetzt in der Lage bin, auch größere Projekte zu entwickeln, macht mich stolz. Und wenn man so ein Projekt an einem der schönsten Plätze der Welt umsetzen kann, freut mich das natürlich besonders. ●

Die UKO Group



Nach seiner gastronomischen Ausbildung eröffnete Hermann Unterkofler im heimatlichen Golling ein kleines Lokal. Dort erkannte er, welches enorme Potenzial im Automaten-Geschäft (neben Glücksspiel auch Billard, Tischfußball und Jukeboxen) steckt. Also wechselte er mit 22 die Branche und kümmerte sich um den Vertrieb von Automaten. Ab 1974 kamen die ersten elektronischen Spiele (Pacman etc.) auf den Markt, die seinem Geschäft weiteren Schwung bescherten. 1987 stieg Unterkofler in die Betreuung von Waren- und Zigarettenautomaten in ganz Österreich ein. Bei den Zigaretten-Automaten hat das Unternehmen mit rund 4.000 Kunden einen Marktanteil von etwa 50 Prozent. Zusammen mit den Warenautomaten werden rund 10.000 Kunden in ganz Österreich betreut.

Im Laufe der Jahre hat sich das unternehmerische Interesse von Hermann Unterkofler erweitert und er gliederte die Automatenfirma in die neu gegründete UKO Group ein, die zusätzlich in den Geschäftsbereichen Real Estate, Hospitality und Sports & Events Area (XBOWL Arena) tätig ist. Seit einigen Jahren wird das Unternehmen von Hermann Unterkoflers Sohn Moritz geleitet.



TRAUMKÜCHE MIT SEEBLICK

Hubert Wallner ist mit seinem gleichnamigen Restaurant vom Nordufer des Wörthersees auf die Südseite übersiedelt. Am grundlegenden kulinarischen Konzept hat sich nichts geändert, anders als beim Ambiente für die Gäste und den Arbeitsbedingungen der Köche. ●

Text: Wolfgang Schedelberger // Fotos: Rainer Fehringer

Irgendwie hatte das alte Restaurant im Bad Saag einen ganz eigenen Charme. Der Bungalow wirkte wie ein lässiges Strandcafé, die Lage direkt am Wasser war bezaubernd und das Nebeneinander von Badegästen und elegant gekleideten Genießern mitunter reizvoll. Ein Blick hinter die Kulissen sorgte jedoch für Ernüchterung. Es war unglaublich, unter welchen beschränkten Platzverhältnissen Wallner und seine Küchencrew arbeiten mussten. Dass man in der Küche ordentlich ins Schwitzen kam, war nicht nur im Sommer unvermeidlich. Und den verglasten Pavillon an kalten, windigen Wintertagen auf behagliche Temperaturen zu bringen, war auch eine permanente Herausforderung.

Das alles ist Geschichte. Nach jahrelangen Streitigkeiten über die Verlängerung des Pachtvertrags hat Hubert Wallner im vergangenen Herbst Bad Saag verlassen. Er hat das leichten Herzens getan, denn auf der anderen Seite des Sees hatte man schon mit der Errichtung seines neuen Restaurants begonnen. Ein bisschen Wehmut war dennoch dabei, weil er mit Bad Saag viele schöne Erinnerungen verbindet: „Es war mein erstes eigenes Restaurant. Dort konnte ich mich vor zehn Jahren selbstständig machen. Dort haben wir uns Schritt für Schritt zu einem der am höchsten bewerteten Restaurants des Landes entwickelt. Wir haben uns eine treue Schar von Stammkunden erarbeitet, die uns das ganze Jahr über die Treue gehalten haben, nicht nur in den Sommermonaten. Dort ist ein Team entstanden, das sich gut versteht und gemeinsam durch dick und dünn gegangen ist. Umso erfreulicher ist es, dass wir diese Geschichte jetzt fortschreiben können – unter noch besseren Voraussetzungen.“



Edles aus der Wallner-Küche: Steak mit Maisbisquit

© LUKAS KIRCHGASSER



Elegant, gedeckte Farben, Kunst an der Wand – so zeigt sich das neue Restaurant in Dellach



Auf zu neuen Ufern

Mit dem Bistro Südsee hat Wallner schon vor vier Jahren begonnen, Südufer-Luft zu schnuppern. Die mühsame Autofahrt von Bad Saag nach Dellach, die eine gute halbe Stunde dauert, hat er damals so oft es ging mit dem Motorboot abgekürzt. Das hat keine zwei Minuten gedauert. Dieses berufliche Pendeln über den See gibt es nicht mehr, das Motorboot ist geblieben. Jetzt steht es den Beachclub-Gästen des Hermitage zum Wasserskifahren zu Verfügung und wird als See-Taxi genutzt.

„Ich habe diese Gegend seit der Eröffnung des Bistros Südsee lieben gelernt und mit Herrn Unterkofler schon damals über eine mögliche Übersiedlung des Restaurants zu einem späteren Zeitpunkt gesprochen. Vor zwei Jahren ist es dann konkret geworden, sodass wir genügend Zeit für eine seriöse Planung des neuen Restaurants hatten. Im vergangenen Jahr haben wir noch bis zum Lockdown im November in Bad Saag Gäste bewirte. Pünktlich zum Sommerbeginn konnten wir heuer im Juni die ersten Gäste in Dellach begrüßen. Das war eine Punktlandung“, erklärt Wallner. Mit ihm gelandet sind übrigens auch die meisten Mitarbeiter, die auch während des Corona-Lockdowns weiter beschäftigt werden konnten.

»Gute Luft und die richtige Temperatur im Gastraum sind fürs Wohlbefinden wichtig«

- HUBERT WALLNER -

Draußen wie drinnen ein Gewinn

Was hat sich aus Gästesicht geändert? Die schlechte Nachricht zuerst. Man sitzt nicht mehr unmittelbar am Wasser, sondern zehn Meter darüber. Wer während des Essens das Plätschern der Wellen hören will, muss mit dem Lift ein Stockwerk tiefer fahren und in Wallners Bistro Südsee gehen. Dafür ist der Blick über den See deutlich weiter geworden und auch der Komfort für die Gäste konnte noch einmal verbessert werden – egal ob im Freien auf der Terrasse oder drinnen im Restaurant. Oft wollen Gäste auch beides. „Nicht nur im Sommer wollen die Gäste ihr Dinner gerne im Freien beginnen, doch irgendwann wird es im Laufe des Abends dann doch zu kühl, sodass sie hineinwechseln wollen. Das ist zwar mit einem zusätzlichen Service-Aufwand verbunden, aber das machen wir gerne. Schließlich halten wir bei einer Reservierung stets zwei Tische frei, einen draußen und einen drinnen. Man weiß ja nie, wie das Wetter genau wird“, erklärt Wallner.



»Wir halten bei einer Reservierung stets zwei Tische frei – einen draußen und einen drinnen. Man weiß ja nie, wie das Wetter wird«

- HUBERT WALLNER -

Im Gegensatz zu Bad Saag, wo man die örtlichen Gegebenheiten einfach akzeptieren musste, konnte Wallner in seinem neuen Restaurant alles nach eigenen Vorstellungen gestalten, vom Essbereich über die Bar bis hin zu drei unterschiedlich temperierten Räumen für die Weinlagerung. Manches sieht man auf den ersten Blick, anderes bleibt dem Auge auch bei genauerer Betrachtung verborgen, wie etwa die Belüftungsanlage. „Gute Luft und die richtige Temperatur im Gastraum sind fürs Wohlbefinden der Gäste so wichtig, aber so schwer zu erreichen. Das zwölf Meter lange und drei Meter hohe Abluftgerät der Firma Südluft hat knapp 800.000 Euro gekostet und spielt alle Stückerln – sowohl im Gastraum als auch in der Küche. Auch nach dem Ende der Pandemie wird es ein gutes Gefühl sein, wenn die Luft im Gastraum laufend von herum-schwirrenden Viren befreit wird. Gleichzeitig funktioniert das Lüftungssystem auch als Klimaanlage, die sich automatisch programmieren lässt.

Applaus.

Bekommt man nicht mit den üblichen Mitteln.

iVario. Die neue Leistungsklasse für die Gastronomie. Mit mehr Power, mehr Menge, mehr Speed. Intelligent geregelt, ohne Anbrennen, ohne Überkochen. Dafür mit höherer Produktivität.

Ist besser. Ist schneller.



Jetzt anmelden und mehr erleben.
rational-online.com

RATIONAL



Gleich drei iCombi Pro XS erfreuen das Küchenteam, weil sie in jeder Station in der Küche gleichzeitig benötigt werden

Ein Arbeitsplatz für Spitzenleistungen

An seiner alten Wirkungsstätte musste Hubert Wallner bei der Ausgestaltung seiner Küche mit den vorhandenen Gegebenheiten vorlieb nehmen. Die eigene Küche von Grund auf neu planen zu können, ist natürlich etwas ganz anderes. Das fängt beim Ausblick an und hört bei der Raumhöhe von stolzen vier Metern noch lange nicht auf. „Bei der Planung einer professionellen Küche trifft man Entscheidungen, über die man sich jahrzehntelang ärgert oder eben freut. Einzelne Geräte kann man im Laufe der Zeit ja wieder tauschen, Raumhöhe oder Ausblick aber nicht“, erklärt der sympathische Vier-Hauben-Koch.

Ebenfalls eine Entscheidung mit langfristiger Perspektive war die Wahl des Bodens. Wallner hat sich gegen den so populär gewordenen Epoxidharz-Boden und für klassische Fliesen entschieden, weil Letztere deutlich langlebiger sind. „Und springt eine Fliese einmal, ersetze ich sie einfach durch eine neue. Das Kitteln von Rissen im Epoxidharz ist hingegen immer problematisch und schwierig“, so Wallner.

Herzstück der Küche ist der Induktionsherd vom Kücheneinrichter Lohberger, der auch die Gesamtplanung übernommen hat. Alle Metallbleche wurden in solider Stärke von zwei Millimetern verbaut, um verlässliche Langlebigkeit zu garantieren. Combidämpfer kommen von

Rational, Wärme- und Kältetechnik von Salvis, die Spültechnik von Hobart und die Gläserspüler mit Osmosetechnologie von Meiko. Helle Farben und Transparenz waren für Hubert Wallner ebenfalls wichtig. Vom Chef's Table ist die Küche voll einsehbar, weil es dort laut Wallner „keine Geheimnisse“ gibt. Exaktes und sauberes Arbeiten waren in seinen Küchen seit jeher Maximen – egal, ob Fremde dabei zuschauen können oder nicht.

Drei Stationen – vier Kombidämpfer

Der vielleicht wichtigste Punkt bei der Küchenplanung ist die Berücksichtigung der täglichen Arbeitsschritte. Dass Hubert Wallner nicht nur einen, sondern gleich drei Rational-Combidämpfer einbauen ließ, hat er sich gut überlegt. „Wenn es so wie zuvor in Bad Saag permanent ein ‚Griß‘ um den Ofen gibt, weil ihn jede Station gleichzeitig benötigt, führt dies nicht nur zu Spannungen im Team, sondern auch zu Kompromissen bei der Qualität der Speisen.“



Ein Meiko-Geschirrspüler amortisiert sich sprichwörtlich im Handumdrehen



Restaurantleiterin Daniela Zuzek, Sommelier Andreas Katona, Hubert Wallner

Wenn unter Druck produziert werden muss, erhöht sich einfach die Fehlerquote. Jede Station soll sich auf die perfekte Zubereitung ihrer Gerichte konzentrieren können und sie zum optimalen Zeitpunkt garen können. Deshalb haben wir jeweils einen iCombi Pro XS für die Fleischspeisen und den Entremetier sowie einen für die Vorspeisen und Fischgerichte installiert“, so Wallner.

Dass es jetzt auch noch einen eigenen Rational-Combidämpfer 61 für die Patisserie gibt, ermöglicht es, auch in diesem Bereich einen weiteren Schritt nach vorne zu machen können – besonders bei warmen Desserts. „Wenn man Höchstleistungen bringen will, braucht man nicht nur ein engagiertes Team, sondern auch einen Arbeitsplatz, wo dies möglich ist. Ich bin Pächter des Restaurants und habe alle Investitionen selbst finanzieren müssen. Überflüssigen Luxus gibt es hier also keinen. Gleichzeitig habe ich für einen längeren Zeitraum geplant. Ich will hier nicht nur ein paar Jahre kochen, sondern einen Betrieb erschaffen, der jahrzehntelang erfolgreich funktionieren kann“, umreißt Wallner die Überlegungen bei der Gestaltung seines neuen Restaurants. Nur ein Grund, warum er bei der Auswahl der Kochsysteme auf die langjährige Erfahrung von Rational setzte. ●

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

gäste



Vinothek anders

Weine dort genießen, wo sie wachsen, mitten in der freien Natur, ist das Credo von Andreas und Willi Sattler. Auf der Hügelspitze des Sernaubergs bei der „Kapellenrast“ stehen ihre Weine sowie Gläser bereit. sattlerhof.at



Ikarus & Boury

Im September zeigt der Senkrechstarter Tim Boury im Restaurant Ikarus, wie er mit Ausgewogenheit und Kreativität geschmacksintensive und harmonische Gerichte in seinem Restaurant in Roeselare, Belgien zaubert. hangar-7.com

Wild Suite

Der Stuhl Key West mit umhüllender Rückenlehne, vergoldeter Oberfläche und monogrammiertem Messing sowie bequemer Sitzfläche, die mit dem Samtstoff Wild Jaguar bezogen ist, bietet neuen Look für den Arbeitsplatz. robertocavalli.com



vier-hauben-hide-away

Als eines der besten Restaurants im Salzburger Land ist Josef und Maria Steffners Mesnerhaus längst bestens in der österreichischen Gourmetszene etabliert. Sechs Zimmer und eine Suite im exklusiven Landhausdesign machen das historische Ensemble in Mauterndorf im Salzburger Lungau nun auch zu einer zauberhaften Wohnadresse.

mesnerhaus.at



alpen-highlander

Seit 20 Jahren kreiert Rettl 1868 eigene Kollektionen, die sich auch in Richtung Fashion entwickeln. Hinter den ausgefeilten Designs von Karin Loitsch spürt man den edlen Alpisch und feinste Merino-Schurwolle, nicht erst ab den Knien. Mit Kärnten-Karo aus Wolle zeigt auch der Herrenschuh „Robusto“ Eleganz. rettl.com



schnitzel & nockerl

Florian Weitzers Schnitzel Love wird nun auch mit der Hingabe und Achtsamkeit von Meissl & Schadn in Salzburg zelebriert – inklusive offener Salonküche direkt im Restaurant. Von der Kaisersuppe über das Rindfleisch vom Wagen bis hin zu den Salzburger Nockerln, die man im Meissl & Schadn übrigens auch einzeln als „Mönchsberg“ kredenzt bekommt, bietet die Karte kulinarisch Legedäres.

schnitzellove.com

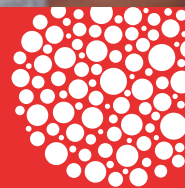


**WIR
GEBEN
KINDERN
WIEDER
EIN
ZUHAUSE**



SPENDEN UNTER WWW.PROJUVENTUTE.AT

SPENDENKONTO: IBAN: AT61 2040 4000 4040 4600



pro
Juventute

MEIN FRÄULEIN JOSEFINE

Manfred Stallmayer hat eine neue Liebe gefunden. Auch wenn sich seine Josefine im Stil der 1920er-Jahre präsentiert, ist ihr Auftritt auf der Höhe der Zeit. Das neue Hotel in Wien-Mariahilf ist eines der stimmungsvollsten Häuser der Stadt. ◆

Text: Wolfgang Schedelberger // Fotos: Otto Michael

Sie haben vor wenigen Tagen ein neues Hotel aufgesperrt. Allerdings fehlen in Wien, verglichen mit 2019, immer noch rund 80 Prozent der internationalen Gäste. Wie wollen Sie das Hotel Josefine in Zeiten wie diesen trotzdem voll bekommen?

So schnell werden wir unser Haus nicht voll bekommen, aber das ist auch nicht weiter tragisch. Wir werden jedenfalls nicht bei den Preisen „schleudern“, um kurzfristig höhere Auslastungen zu generieren. Wir wollen den Betrieb langsam hochfahren und können den ersten Gästen dadurch einen besonders aufmerksamen Service bieten. Letzte Kinderkrankheiten, die es bei einem neuen Haus immer gibt, können wir dann auch beheben, ohne dass es die Gäste mitbekommen. Es ist also eine Art Soft Opening. Im Laufe des kommenden Jahres werden die Nächtigungszahlen in Wien wieder steigen und dann wird auch die Josefine voll sein. Die Reisebeschränkungen haben vor allem die Stadthotellerie hart getroffen. Gleichzeitig ist so ein Hotelprojekt ja auf Jahrzehnte hin ausgerichtet. Ich bin daher sehr optimistisch. Auch diese Krise wird wieder vorbeigehen.

Das hoffen wir auch. Die Entscheidung, diesen Standort neu zu entwickeln, ist vor Corona gefallen. Das damalige Hotel Fürst Metternich war ziemlich heruntergekommen und hat zuletzt nicht mehr funktioniert. Was hat Sie an diesem Objekt gereizt?

Jetzt in Hotels investieren

Manfred Stallmayer hat das Hotelprojekt Josefine gemeinsam mit seinen Finanzpartnern Daniel Jelitzka und Reza Akhavan sowie Christian Winkler (Winegg) entwickelt. Jelitzka und Akhavan sind mit seit vielen Jahren als Immobilienentwickler mit einem Schwerpunkt auf Hotels erfolgreich tätig. Sie sehen die aktuelle Krise als optimalen Zeitpunkt, um in bestehende Hotels zu investieren, die trotz hervorragender Lage bereits vor der Krise in einer finanziellen Schieflage waren.

Mit ihrem JP Hospitality Lifestyle & Leisure Investors Club wollen sie eine Gesamtinvestitionssumme von 300 Millionen Euro aufstellen, mit dem bis zu zwölf vielversprechende Hotels im In- und Ausland übernommen, renoviert und neu positioniert werden sollen. Um 300 Millionen Euro bewegen zu können, sollen Investoren mit insgesamt 70 Millionen Eigenkapital gewonnen werden, zehn Millionen will JP selbst beisteuern.

Aktuell hat JP Hotels in Wien (The Guesthouse, Josefine, 25 hours MQ, Ananas, Altstadt Vienna, Indigo, Hoxton und Renaissance), der Schweiz (Bikini Island, Zermatt), Spanien (Bikini Island, Mallorca) und Italien (Vienna Grand Hotel in Triest) im Portfolio. Weitere Engagements in Mitteleuropa sind geplant.

www.jpi-hospitality.com





5
1
0

»Hotels mit Seele
brauchen auch einen
richtigen Gastgeber«

- MANFRED STALLMAJER -



Viele originelle Details ergeben ein stimmiges Gesamtkunstwerk

Die Lage und der Stil des Hauses sind außergewöhnlich. Und Wien hatte vor Corona noch viel Potenzial für mittelgroße Individual-Hotels in guter Lage. Das wird auch nach der Rückkehr der internationalen Gäste wieder so sein. Obwohl die Einrichtung total abgewohnt war, habe ich mich sofort in dieses Objekt verliebt und das Potenzial erkannt, das sich hier verbirgt. Neben der Fassade war es vor allem das alte Stiegenhaus, das mich sofort begeistert hat. Wir haben also zu träumen begonnen. Dann haben wir gerechnet. Und dann haben wir uns entschieden.

Wie teuer ist es, ein abgewohntes Hotel wieder in Schwung zu bringen? Wahrscheinlich ging es nicht nur um die Neugestaltung der Zimmer?

Das war der geringste Anteil, wenngleich wir auch hier alles in Top-Qualität umgesetzt haben, von den handgefertigten Matratzen bis zu den Möbeln und den Bädern. Das meiste Geld sieht man gar nicht. Wir haben sämtliche Leitungen getauscht und das ganze Haus klimatisiert. Nachdem unser

grundlegendes Konzept fertig war, haben wir Daniel Hora von Megatabs mit der Umsetzung beauftragt. Die Farbgebung in „berry-red“ ist mutig, schafft aber eine tolle Atmosphäre. Die Details haben wir mit mehreren Musterzimmern entwickelt. Das Haus strahlt den Stil der 1920er-Jahre aus und ist trotzdem absolut zeitgemäß.

Eine seriöse Finanzierung ist zweifellos wichtig. Sie sind aber auch ein Freund von schönen Dingen. Wie wichtig ist Ihnen Kunst und Kultur im Haus?

Ein Hotel ist kein Museum. Aber es kann ein kunstsinniger Ort sein. Ich habe mich auch bei meinen vorherigen Adressen immer darum bemüht, Künstler als Gäste zu gewinnen, weil das zum Flair eines Hauses beiträgt. Damals im Triastr und zuletzt im The Guesthouse ist uns das hervorragend gelungen. Auch in der Josefine wird das so sein. Damit sich kunstsinnige Menschen wohlfühlen, geht es nicht darum, effekt-hascherische Gags einzubauen, sondern mit hochwertigen Materialien zu arbeiten. „Laute“, spektakuläre Designelemente sind eher kontraproduktiv. Es kommt vielmehr darauf an, viele Details richtig zu treffen, die dann wie in einem Mosaik ein stimmungsvolles Ganzes ergeben. So haben wir bewusst auf Keycards verzichtet und verwenden lieber klassische Schlüssel. Das ist nur eine von vielen Kleinigkeiten, mit denen wir den Stil der 1920er-Jahre zum Leben erwecken.



»Wie bei einem Mosaik ergibt sich das Gesamtbild aus vielen kleinen Teilen«

Man kommt nicht nur zum Schlafen ins Hotel. Welche Rolle spielt die Gastronomie in der Josefine? Ein eigenes Restaurant gibt es hier ja nicht, oder?

Nein, das wäre auch räumlich schwierig geworden. Gleichzeitig ist das gastronomische Angebot in der näheren Umgebung riesig. Es war also auch kein unmittelbarer Bedarf gegeben. Wir bieten unseren Gästen ein serviertes Frühstück in Top-Qualität mit Gragger Brot bis 14 Uhr und danach auf Wunsch ein paar Snacks. Viel wichtiger als ein kleines Restaurant war es uns, das legendäre Barfly's wiederzubeleben, wo sich Einheimische und Hausgäste treffen können. Wir haben die Bar komplett neu gestaltet, sodass sie perfekt zum Stil der Josefine passt. Und auch Melanie Castillo, die das Barfly's bis zur Schließung des Hotels Metternich geführt hatte, ist wieder mit an Bord. Wie auch im The Guesthouse, wo wir sehr viele Wiener als Gäste zum Brunch haben, wollen wir hier einen Platz schaffen, den auch die Einheimischen lieben.

Apropos The Guesthouse. Dort bleiben Sie ja weiterhin als Direktor tätig. Wie wollen Sie die Doppelrolle mit der gleichzeitigen Führung von zwei Hotels anlegen?

Man kann nicht an zwei Orten gleichzeitig als Gastgeber agieren. In dieser Rolle bleibe ich dem The Guesthouse erhalten. Mit Susanne Hofmann haben wir diese Position in der Josefine perfekt besetzt. Ums Tagesgeschäft der Josefine muss ich mich also nicht kümmern. Und was das Backoffice betrifft, ergeben sich durchaus Synergien, wenn man in einer Stadt zwei ähnlich große Häuser führen kann. ●

Manfred Stallmayer

Nach der Matura hat Manfred Stallmayer, anders als geplant, doch keine formale Hospitality-Ausbildung mehr absolviert, denn er hatte während der Wartezeit zwischen Matura und Bundesheer bereits als Nachtportier im SAS Palais Hotel gearbeitet. Allzu verlockend war es, nach Absolvierung des Präsenzdienstes gleich wieder in einen bezahlten Job in Wien einzusteigen und nicht für zwei Jahre als Student nach Klesheim in Salzburg zu gehen. Gelernt hat er das Geschäft also „on the job“. In seinen elf Jahren im ehemaligen SAS Palaishotel am Ring hat er alle Abteilungen durchlaufen und sich schließlich bis zum stellvertretenden GM hochgearbeitet. Damals war er gerade einmal 27 Jahre alt. Dann erteilte ihn der Ruf von Alexander Maculan, das neu eröffnete Hotel Das Triest als Direktor zu übernehmen. Es war damals Wiens erstes „Designhotel“, in dem Stallmayer auf eine im Luxus-Segment eigentlich unabdingbare Sterne-Zertifizierung verzichtete. Das Triest führte er bis zum Auslaufen des Pachtvertrags, der mit einem Betreiberwechsel einherging, 15 Jahre lang äußerst erfolgreich.

Dann wechselte Stallmayer als Direktor und Teilhaber der Betriebsgesellschaft ins elegante Boutique-Hotel The Guesthouse hinter der Oper, das ebenfalls von Terence Conran gestaltet wurde. Hier war er auch bei der Entwicklung des Gesamtkonzepts entscheidend eingebunden. Mit den gleichen Investoren-Partnern wie im The Guesthouse hat Stallmayer das ehemalige Hotel Fürst Metternich in der Esterhazygasse übernommen und von Grund auf renoviert. Als Hotel Josefine wird es im Laufe des Septembers eröffnet. Von 2007 bis 2018 betätigte sich Stallmayer mit dem Café Drechsler darüber hinaus auch als Gastronom.



UNERWARTETE RÜCKKEHR

Das legendäre Barfly's von Melanie Castillo hat wieder offen. Für neue Gäste wirkt es so, als wäre alles beim Alten geblieben. Ehemalige Stammgäste bemerken jedoch: Hier ist alles neu. ●

Text: Wolfgang Schedelberger // Fotos: Rainer Fehringer

Es war eine verschworene Runde, die sich damals regelmäßig im Barfly's traf. Heute unvorstellbar, doch 1989 gab es in Wien abseits von ein paar langweiligen Innenstadt-Bars keinen Ort, wo man sich zum Cocktailtrinken treffen konnte. Das Barfly's lag zwar in einem eher belanglosen Hotel in einer damals wenig attraktiven Gegend, aber irgendwie hatte auch das seinen Reiz. Mario Castillo mixte Cocktails, die man nur von fernen Reisen kannte. Auch hatte er schon damals eine Sammlung an seltenen Rums, wie sie Wien noch nicht gesehen hatte. Castillo verfügte über eine Extraportion Energie und öffnete in den folgenden Jahren weitere Lokale im ersten Bezirk. Als er 2010 vollkommen überraschend verstarb, führte seine Frau Melanie sein Erbe mit großem Engagement weiter. Das Barfly's blieb weiterhin eine verlässliche Adresse. Umso überraschender dann die Meldung im Frühjahr 2019, dass das Barfly's schließen würde. „Das Hotel Fürst Metternich lief von Jahr zu Jahr schlechter und wurde schließlich verkauft. Somit wurde auch unser Pachtvertrag gekündigt. Für mich ist eine Welt zusammengebrochen“, erinnert sich Melanie Castillo. Vorübergehend fand sie im Red Room ein neues Zuhause. In den Sommermonaten 2020 und 2021 betrieb sie im Museumsquartier eine Pop-up-Bar. Dazwischen war bekanntlich Corona.



Neues Haus, neuer Spirit

Wie aus heiterem Himmel erreichte sie dann ein Anruf von Manfred Stallmayer, der gerade dabei war, das Konzept für das neue Hotel Josefine fertigzustellen. Er fragte Melanie, ob sie nicht wieder an ihre alte Wirkungsstätten zurückkehren wolle: „Wir haben in unserem neuen Hotel Josefine kein eigenes Restaurant. Aber wir wollten unbedingt einen Ort schaffen, wo sich Einheimische und Hotelgäste treffen. Ich kannte das Barfly's von früher sehr gut und wollte es auf alle Fälle wieder im Haus haben.“

Weil das ganze Haus im Stil der Jahrhundertwende gehalten ist, sollte auch das neue Barfly's klassisch anmuten, obwohl es komplett neu gestaltet wurde. So wirkt alles wie aus einem Guss. In ein paar Jahren wird sich wohl niemand mehr daran erinnern können, dass es einmal ein altes Barfly's gegeben hat, das ein bisschen anders eingerichtet war. Neben der Gastgeberin und dem Barteam ist übrigens auch die legendäre Sammlung an seltenen Rums und Whiskys wieder zurückgekehrt. ● www.barflys.at



ZWEI AUSSENSEITER DREHEN AUF

Es gibt die edlen Rebsorten, aus denen man große Weine macht. Und dann gibt es die anderen, deren Namen man lieber verschweigt. Sorten wie Welschriesling oder Neuburger fristeten bislang ein Schattendasein, doch das ändert sich gerade. ◆

Text: Wolfgang Schedelberger





Neuburger von der Wachau bis ins Burgenland

»Zweifellos erlebt der Neuburger eine Renaissance«

- MARTIN MITTELBACH / TEGERNSEERHOF -

Auch in der Weinwelt gibt es Moden. Eine Zeit lang musste jeder Rotwein ins Barrique und möglichst kräftig ausgebaut werden. Dann waren elegante und leichtere Rote gefragt. Beim Weißwein ging der Trend bis vor kurzem zu blitzsauberen, fruchtigen Weinen mit relativ hohem Alkoholgehalt. Auch waren in Österreich traditionellerweise primärfruchtige Weine mit klar erkennbarer Aromatik gefragt. Es galt geradezu als Volkssport, mit dem ersten Schluck schon die Rebsorte benennen zu können. Und das fällt beim Grünen Veltliner, Riesling oder Sauvignon Blanc wesentlich leichter, als bei Neuburger oder Welschriesling. Das hat sich geändert. „Bis vor ein paar Jahren gab es wenig Grund, Welschriesling oder Neuburger zu bestellen, denn es handelte sich zumeist um einfache, jung zu trinkende Massenweine, die wenig reizvoll waren. Weil das Image der Sorten im Keller war, haben sich auch die wenigen bemerkenswerten Ausnahme schwer bei der Vermarktung getan. Im besten Fall haben sich solche Weine trotz der Rebsorte und nicht wegen ihr verkauft“, meint der ehemalige Spitzensommelier und Weinhändler Franz Messeritsch.

Unterschätzter Nischenplayer

Mit insgesamt 260 Hektar Rebfläche, die sich noch dazu auf mehrere Weinbaugebiete (vor allem Wachau, Thermenregion und Leithaberg) verteilen, ist der Neuburger ein absolutes Minderheitenprogramm. Der Neuburger trägt gut. Liebt es trocken und ist spätfrostempfindlich.



Lukas Lattacher, Dogenhof:

Wir wollen unseren Gästen mit spannenden Weinen überraschen, die nicht jeder kennt. Unser glasweiser Top-Seller ist der Neuburger Sur Lie aus Gumpoldskirchen. Beim ersten Glas muss ich vielleicht noch unterstützend argumentieren, das Zweite verkauft sich dann schon von alleine. Wenn es reifer und dichter sein soll, gefallen mir Welschriesling aus dem Südburgenland besonders gut. Aktuell haben wir den Weißen Opal 2017 von Stubits und den „m“ vom Uwe Schiefer auf der Karte.“

Die Rebfläche ist in den letzten 20 Jahren deutlich zurückgegangen. Nirgendwo ist er die wichtigste Rebsorte. Oft wurde er quasi zur Versicherung und Streuung des Risikos ausgepflanzt. Deshalb steht er in der Wachau, von wo diese autochthone Rebsorte wahrscheinlich ursprünglich stammt, auch nicht in den exklusivsten Lagen.

Schon länger keltert Franz Hirtzberger einen reinsortigen Neuburger Smaragd, und seit 1980 gibt es einen Neuburger Smaragd von Franz Josef Gritsch. Martin Mittelbach vom Tegernseerhof hat 2015 einen benachbarten Weingarten pachten können, der ebenfalls mit Neuburger bepflanzt ist. Seither gibt es einen Lagen-smaragd mit exklusivem Etikett des befreundeten Künstlers Gernot Schmalix.



Barbara Eselböck, Taubenkobel:

„Schon meine Mutter Eveline hat nicht nur die Roten vom Weingut Prieler zum Reifen auf die Seite gelegt, sondern immer auch ein paar Flaschen Welschriesling. Das hat mich damals verwundert, heute freue ich darüber. Mit gut gereiften Welschriesling aus der Nachbarschaft gelingt es mir immer wieder, auch ausgewiesene Weinkenner zu überraschen. Auch der Neuburger fühlt sich bei uns am Leithaberg sehr wohl und glänzt sowohl reinsortig wie auch in unseren regionaltypischen Cuvées.“



Das steirisch-burgenländische Welschrieslings-Karussell

„Zweifellos erlebt der Neuburger eine Renaissance. Dafür gibt es viele Gründe. Er ist einer der besten Speisebegleiter, weil er keine aufdringliche Primärfrucht hat, die alles übertönt. Richtig ausgebaut kann er mit seinen nussigen, buttrigen Aromen fast burgundisch wirken“, erklärt Mittelbach. Es hat schon einen Grund gehabt, wieso sich der Österreichische Sommelierverband vor ein paar Jahren dazu entschieden hat, den Neuburger der Domäne Wachau in die Sommelier-Edition aufzunehmen. Dieser Federspiel aus dem Spitzer Graben hat alles, was ein engagierter Sommelier schätzt: er ist ein perfekter Speisebegleiter, zugleich feinwürzig und nussig, er stellt etwas Besonderes dar und ist günstig genug, um vernünftig kalkulieren zu können.

Auch rund um den Leithaberg hat der Neuburger eine lange Tradition und ist gemeinsam mit dem Grünen Veltliner, Chardonnay und Weißburgunder als Rebsorte für den DAC Leithaberg Weiß zugelassen – reinsortig und auch als Cuvée.

Dass dies kein eindeutiges, Aroma-Profil ergibt, wurde lange als Nachteil gesehen, weil es so gar nicht dem Trend entsprach. Heute wissen immer mehr Weinfreunde die „burgundische“ Stilistik mancher Neuburger vom Leithaberg wie etwa jenen von Erwin Tinhof durchaus zu schätzen.

Dass sich der Neuburger auch mit längeren Maischestandzeiten großartige Weine hervorbringen kann, unterstreichen der „Betont“ von Markus Altenburger und der Neuburger „Freyheit“ von Heike und Gernot Heinrich.

Wöschmeister unter sich

Wieso der Welschriesling so lange eine relativ unbedeutende Rolle spielte, ist nicht so leicht erklärt. Mit insgesamt sieben Prozent ist er nach dem Grünen Veltliner die am zweithäufigsten angebaute Rebsorte des Landes. Er gedeiht im Weinviertel, steht rund um den Neusiedlersee, wo man grandiose Prädikatsweine aus ihm keltert, sowie im Süd- und Mittelburgenland. Für viele Weinfreunde ist der Welschriesling jedoch vor allem die Verkörperung einfacher steirischer Schankweine. Wieso dieser Rebsorte in der Steiermark in der Vergangenheit so wenig Aufmerksamkeit geschenkt wurde, ist schnell erklärt: Die steirischen Winzer versuchten sich mit den internationalen Rebsorten Sauvignon Blanc und Chardonnay (Morillon) auch außerhalb der Steiermark einen Namen zu machen, was ihnen ja auch gelungen ist. Es ist ein relativ junges Phänomen, dass Winzer wie Krispel, Maitz, Polz und Tement damit begannen, Welschrieslinge auch als Lagenweine zu füllen. Nur am Sattlerhof widmet man sich dem Welschriesling mit der Abfüllung „Alter Reben“ schon seit mehr als 20 Jahren – doch handelt sich dabei streng genommen ja nicht um einen Lagenwein.

»Der Welschriesling hat die Fähigkeit, Lagenpotenzial zu transportieren und das wird gerade erst entdeckt«

- GERHARD RETTER -



Alexander Koblinger, Döllerer:

„Ich bin schon seit Jahren ein großer Welschriesling-Fan, weil diese Rebsorte eine unglaubliche Bandbreite darstellen kann. Diese Vielseitigkeit der Rebsorte ist allerdings auch das größte Problem im Verkauf, weil viele Gäste nicht wissen, was sie bei der Bestellung eines Welschrieslings erwartet. Bei ausländischen Gästen, ist das leichter, weil sie nicht gleich an leichte Sommerweine oder Prädikatsweine denken, sondern unvoreingenommen an die Sache herangehen. Aktuell habe ich den 2019er „Alte Reben“ vom Heinz Velich glasweise, weil dies ein toller und vielseitig einsetzbarer Speisebegleiter ist.“

rade erst entdeckt“ ist sich Initiator Gerhard Retter sicher. Gastgeber René Kollegger pflichtet ihm bei: „Die vermeintlich kleine Rebsorte kann mit Sorgfalt im Weingarten und Weinkeller auch ganz groß sein. Wenig Alkohol, Frische und Eleganz sind gefragter denn je.“ ●

Ein Vorreiter der Wiederentdeckung des Welschrieslings kommt aus einer unerwarteten Ecke Österreichs. Der Quereinsteiger Uwe Schiefer hat sich zuerst mit seinen eleganten Blaufränkern vom Eisenberg einen Namen gemacht und ab 2012 auch einen außergewöhnlichen Weißwein gefüllt. Beim „weißen Schiefer“ fand man allerdings nicht die Sorte am Etikett, weil dies für den eigenwilligen Winzer nicht im Vordergrund stand. Und doch war dies ein Wein, der die Welschriesling-Welt nachhaltig aufgemischt hat. Mittlerweile gibt es übrigens einige bemerkenswerte Welschrieslinge vom Leithaberg.

Vor allem in der Naturwein-Szene ist der Welschriesling sehr beliebt, weil sich diese Rebsorte besonders gut für längere Maischestandzeiten eignet. Von Werlitsch (Südsteiermark) über Straka (Leithaberg), Kolfok (Mittelburgenland) oder Heinrich (Neusiedlersee) werden heute außergewöhnliche Welschrieslinge „mit Biss“ gekeltert.

Also haben sich die beiden Sommeliers René Kollegger und Gerhard Retter dazu entschieden, gemeinsam mit Organisatorin Claudia Genner-Schauer am 28. Juni 2021 am Weingut von Wolfgang Maitz die ersten „Wöschmeisterschaft“ auszurufen. Aus 240 (!) Einreichungen wurden 66 Finalweine ermittelt und in den Kategorien „Klassik“, „Riede“, „Orange“, „Prädikat“ und „Nouvelle Welsch“ verkostet. „Das Potenzial der Rebe ist bei weitem noch nicht ausgelotet! Der Welschriesling hat die Fähigkeit, Lagenpotenzial zu transportieren und das wird ge-



**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.**

podcast.lustundleben.at

**REIN
HÖREN**





© ÖWM / ANNA STÖCHER

Die strahlenden Sieger des SALON Österreich Wein 2021 mit NR Johannes Schmuckenschlager (Weinbaupräsident), Weinkönigin Diana I., Chris Yorke (ÖWM Geschäftsführung) und Gerhard Wohlmuth (ÖWM Aufsichtsratsvorsitz).



GRÜNER GRÜNER VELTLINER

Mit der Bio-Zertifizierung geht Schlumberger einen Schritt in Richtung Nachhaltigkeit. Benedikt Zacherl, Geschäftsführer von Schlumberger ist stolz auf diese Entwicklung: „Wir freuen uns sehr über die Bio-Zertifizierung unserer Sektkellerei. Als erstes Resultat gibt es jetzt den neuen Schlumberger Grüner Veltliner Bio Brut Klassik.“ Zur Herstellung des Schlumberger Grüner Veltliner Bio werden ausschließlich Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau aus Österreich verwendet. Der Schlumberger Grüner Veltliner Bio ist eine reinsortige Jahrgangsspezialität aus der beliebtesten Rebsorte Österreichs.

Das Bergland boomt

Der SALON Österreich Wein ist so etwas, wie die inoffizielle Staatsmeisterschaft der heimischen Weinwirtschaft. Um hier zu reüssieren, muss ein Wein in mehreren Verkostungen überzeugen. Weil der SALON relativ breit angelegt ist – es gibt 270 ausgezeichnete Weine und Sieger in 17 verschiedenen Kategorien – bietet er einen guten Überblick über aktuelle Entwicklungen der heimischen Szene. Der heimische Weinbau ist in den östlichen Bundesländern konzentriert, was sich natürlich auch bei den SALON Weinen zeigt: 137 Weine kamen aus Niederösterreich, 77 aus dem Burgenland, 37 aus der Steiermark

und 13 aus Wien. Dass heuer bereits sechs Weine aus dem „Bergland“ kommen, bedeutet eine Verdopplung gegenüber dem Vorjahr. Gleich drei SALON Weine aus Oberösterreich gab es überhaupt noch nie. „Die diesjährigen Ergebnisse bestätigen einmal mehr, dass im SALON renommierte und aufstrebende Betriebe gleichermaßen die Chance auf den prestigeträchtigen Sieg haben – es zählt einzig die Qualität des Weins“, erklärte ÖWM-Geschäftsführer Chris York. Seit über 30 Jahren vereint der „härteste Weinwettbewerb“ des Landes somit aufstrebende Talente und österreichische Winzer-Ikonen. ●



Zurück in die Heimat

Nachdem sich Sommelier Andreas Rottensteiner nach 40 Jahren vom Landhaus Bacher in Richtung Ruhestand verabschiedete, war man auf der Suche nach einem neuen Sommelier. Geworden ist es eine Sommelière, und was für eine. Die gebürtige Oberösterreicherin Katharina Gnigler wechselt direkt vom dänischen 3-Sterne Geranium nach Mautern. Beinahe sieben Jahre war die 31-Jährige bis März 2020 in Döllersers Genusswelten in Golling in führender Funktion tätig. Davor hatte sie

die Restaurantleitung im Relais & Châteaux Hotel Tennerhof in Kitzbühel inne. Praktika im „Dinner by Heston Blumenthal“ in London haben geholfen, derart rasch eine derart steile Karriere zu absolvieren. „Mein Ziel war es immer, nach Österreich zurückzukehren und in einem der führenden Betriebe Chefsommelière zu sein. Der Weinkeller im Landhaus Bacher ist ja legendär“, freut sich Katharina Gnigler, nun die 4-Hauben Kreationen von Thomas Dorfer mit passenden Spitzenweinen zu begleiten. ●

Drei Gründe zum Feiern

Ein runder Geburtstag, ein großartiges Buch und ein neuer Fasskeller – am Weingut Kollwentz gab es gute Gründe für eine große Feier. Anton Kollwentz ist einer der wichtigsten Pioniere der heimischen Weinszene. Dass er mit seinen 80 Jahren immer noch rüstig ist, untermauert die These, dass es des Gesundheit keineswegs abträglich ist, regelmäßig guten Wein zu trinken. Zu diesem runden Jubiläum wurde eine von Dr. Johann Werfring verfasste Biographie über das Lebenswerk von Anton Kollwentz präsentiert. Das außergewöhnliche an diesem Weinbaubetrieb in Großhöflein ist die Tatsache, dass man sowohl bei Weiß-, Rot- und Süßweinen zu den Besten des Landes zählt. Bereits seit 17 Jahren ist Sohn Andreas und seine Frau Heidi für die Leitung des Familienbetriebs verantwortlich. Sie haben in dieser Zeit weiter an den Qualitätsschrauben gedreht und in ihrem Bestreben, sich laufend weiter zu verbessern in einen neuen Fasskeller für ihre großen Lagenweißweine investiert. ●



UNSER BESTER SOMMELIER

Nach der „Corona-Zwangspause“ ging Mitte September auf Schloss Gabelhofen wieder eine Sommelier-Staatsmeisterschaft über die Bühne. Mit Suvi Zlatic errang ein Sommelier mit großer Wettbewerbserfahrung den begehrten Titel. ●



Bereits 2014 wurde Suvad Zlatic im Rahmen eines harten Wettbewerbs „Bester Sommelier Österreichs“ und vertrat Österreich im Jahr darauf bei der Sommelier Weltmeisterschaft in Argentinien. 2018 verpasste er seinen zweiten Titel knapp. Umso größer waren seine Ambitionen in diesem Jahr. Schließlich ging es auch um die Teilnahmen bei der Sommelier Europameisterschaft in Zypern, sondern auch um die bei der nächsten Sommelier WM im kommenden Jahr in Frankreich.

Mit Benjamin Zimmerling (Edelweiß Mountain Resort, Großarl) und Stefan Klettner (Burg Vital Resort, Lech) stieß er im Finale auf zwei hochkarätige Mitbewerber. Bei Sommelier Wettbewerben geht es im Rahmen einer verdeckten Verkostung um sensorische Fähigkeiten, dann um theoretisches Weinwissen sowie abschließend um ein Weinservice vor einer hochkarätigen Jury, bei dem auch starke Nerven gefragt sind. Suvad Zlatic überzeugte die Jury sowohl durch seine Kompetenz als auch durch seine mentale Stärke und das souveräne Auftreten als Gastgeber.

Suvad Zlatic streut indes seinen Mitbewerbern Rosen: „Ich hab mich gefreut, dass Benjamin Zimmerling und Stefan Klettner mit mir im Finale waren. Beide kenne ich schon seit ihrer Teilnahme an früheren Nachwuchswettbewerben. Wir haben gemeinsam trainiert und sind sehr freundschaftlich verbunden und unterstützen einander.“ ●

06.–10. NOV

MESSEZENTRUM SALZBURG

2021

GASTMESSE.AT



51. INTERNATIONALE FACHMESSE FÜR GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

ALLES FÜR DEN

GAST



DAS LICHT DES SÜDENS

Córdoba ist eine magische Stadt, in der man den geschichtlichen und kulturellen Wandel in geradezu mystischer Intensität erleben kann. Das gilt auch für das Zwei-Sterne-Restaurant Noor von Paco Morales. ●

Text: Wolfgang Schedelberger // Fotos: David Egui

H heute ist es eine historische Anekdote, damals war es blutiger Ernst. Spanien durchlebte eine über 500 Jahre dauernde arabische (maurische) Fremdherrschaft. Erst mit der (Rück-)Eroberung von Granada war die Reconquista 1492 abgeschlossen und auch der Süden Spaniens wieder christlich. Viel ist in den Geschichtsbüchern von blutigen Schlachten und kriegerischen Auseinandersetzungen zu lesen. Doch die meiste Zeit herrschte Frieden. Der maurische Einfluss bewirkte viel Positives, wovon nicht nur die Mezquita von Córdoba oder die Alhambra in Granada beeindruckende Zeugnisse ablegen. Statt der Halbmonde zieren seit her wieder Kreuze die Bauwerke. Statt des Muezzins erklingen Kirchenglocken. Doch die ursprüngliche Schönheit der Architektur ist geblieben.

Ganz offensichtlich glich die damalige muslimische Herrschaft nicht jener der radikalen Taliban, sondern jener von aufgeklärten Schöngestirnen. Heute zeigen sich muslimische Staaten oft als rückwärts gerichtet und illiberal. Damals herrschte nirgendwo in Europa so viel Freiheit und Kunstsinn wie in Andalusien. Kunst und Wissenschaft erlebten in Córdoba eine Blüte, die weit über Andalusien hinausstrahlte. Ein Besuch dieser geschichtsträchtigen Stadt regt jedenfalls nicht nur die Sinne, sondern auch den Geist an. Was hat es mit unserer eigenen Kultur eigentlich auf sich? Worin gründet sich die Identität eines Volkes? Wie wichtig ist die Auseinandersetzung von Vertrautem mit dem Fremden? Und welche Rolle spielte der Glauben bei der Mobilisierung menschlicher Kraftanstrengungen?



Bier und Tapas am Nachmittag

Paco Morales kommt aus Córdoba und er hat sich lange mit derartigen Fragen beschäftigt, obwohl er nicht studiert hat. Seit seiner Kindheit hat er in Küchen gearbeitet. Zuerst bei seinem Vater in einem einfachen Grilllokal, dann in immer besseren Restaurants in Córdoba und irgendwann einmal bei den berühmtesten Köchen des Landes – Ferran Adrià und Adoni Aduriz.

„In meiner Jugend habe ich die Architektur meiner Heimatstadt als selbstverständlich wahrgenommen und mich nicht weiter damit beschäftigt. Erst während meiner Wanderjahre durch das nördliche Spanien sind mir die Besonderheiten meiner Heimatstadt bewusst geworden. Irgendwann wurde mir klar, dass ich zurückkommen muss, um hier etwas Eigenes zu machen“, erzählt mir Morales bei einem kühlen Glas Alhambra-Bier am Nachmittag in seiner kleinen Bar. Was dieses „Eigenes“ ist, zeigt sich dann am Abend in seinem Zwei-Sterne-Restaurant Noor, das etwas außerhalb des historischen Stadtzentrums liegt. Beides sind Adressen, die weit abseits der touristischen Trampelpfade der historischen Altstadt liegen.

Die maurische Architektur der heutigen Kathedrale ist unverkennbar



»Wir machen kein Infotainment.
Wir belehren unsere Gäste nicht«

- PACO MORALES -

Zunächst aber noch ein paar Worte über Pacos Bar, die auf den ersten Blick nicht weiter bemerkenswert erscheint und das auch nicht sein soll. „Mir ist es wichtig, im Alltag der Stadt präsent zu sein. In ein Sterne-Restaurant geht man im besten Fall ein paar Mal im Jahr, in eine Bar jedoch fast täglich. Es muss schnell gehen und darf nicht zu teuer sein. Trotzdem können die Tapas sehr gut, gut oder eben einfach schlecht sein. Mir war es ein Anliegen, die besten Tapas weit und breit zu machen. Das ist mir sehr wichtig. Schließlich steht auch mein Name über dem Eingang“, erklärt Paco Morales.

Ganz bewusst hat er seine Bar nicht in der historischen Altstadt angesiedelt, wo sich Sommer für Sommer zigtausend Touristen durch die engen Gassen drängen. „Der Tourismus ist für Córdoba natürlich sehr wichtig, aber ich will in erster Linie für die Einheimischen kochen. Ich will die Anerkennung der eigenen Leute gewinnen und meiner Stadt etwas von jenem Selbstvertrauen zurückgeben, das sie in der Vergangenheit ganz offensichtlich gehabt hat“, erzählt Morales mit ruhiger, leiser Stimme. Er ist alles andere als ein polternder Lo-

kalpatriot und auch kein politischer Hitzkopf, der sich über den Zustrom von muslimischen Migranten aus Nordafrika erregt. Er sieht das Abendland nicht in Gefahr. Er will einfach verstehen, in welchen Zeiten wir leben und wie man heute in Córdoba mit Würde und Selbstbewusstsein ein zeitgemäßes Restaurant führen kann. Ich bin neugierig geworden, aber das war ich schon zuvor. Schließlich eilt Pacos Zwei-Sterne-Restaurant Noor ein Ruf voraus, der mich überhaupt erst dazu bewegt hat, nach Córdoba zu reisen.

Reise durch Raum und Zeit

Wir wohnen in einem kleinen Boutique-Hotel mitten in der zauberhaften Altstadt Córdoba. Wir beschlossen, die fünf Kilometer zu Pacos Restaurant zu Fuß zurückzulegen, um ein paar Kalorien zu verbrennen. So erleben wir das „normale“ Córdoba, wo vom Glanz der historischen Altstadt nichts mehr zu sehen ist. Hier wohnen die Arbeiter. Als wir das Noor schlussendlich erreicht haben, macht sich zunächst Enttäuschung breit. Viel unspektakulärer kann ein Restaurant eigentlich nicht ausschauen – zumindest von außen. Zuerst zweifeln wir noch, ob wir überhaupt richtig sind, aber dann entdecken wir ein kleines Schild und eine Klingel. Wir läuten und tatsächlich öffnet sich die Türe. Dann tauchen wir in eine andere Welt ein. In Pacos Welt.



Die Musik klingt wie arabische Sakralmusik. Der Raum selbst wirkt orientalisches und dabei doch zeitlos modern. Obwohl relativ hell, wirkt er voller versteckter Details, die es im Laufe des Abends zu entdecken gilt. Was sofort auffällt, ist das für Andalusien so typische Muster des Bodens. Der zweite Blick geht dann hinauf zu einer gewaltigen Holzskulptur, mit der die Decke gestaltet ist. Ein elegant gekleideter Afrikaner bringt Erfrischungstücher und schenkt Wasser ein. Es ist ein stilles und würdevolles Ritual. So muss man sich vor tausend Jahren als Gast in einem maurischen Zelt in der Sahara gefühlt haben.

„Primär sehe ich mich als Koch. Doch als ich beschlossen habe, in Córdoba ein eigenes Restaurant aufzusperren, musste ich beginnen, mich auch mit anderen Aspekten der Gastronomie auseinanderzusetzen. Wie soll mein Lokal ausschauen? Wo soll es liegen? Wie soll es riechen? Wie soll es wirken? Mir war bewusst, dass der Erfolg nicht nur vom Geschmack des Essens abhängen wird, sondern vom Gesamtkonzept. Dass ich gut kochen kann, habe ich gewusst. Doch wie man ein Restaurant erschafft, war für mich Neuland“, meint Paco. Er hat sich lange mit Innenarchitekten, Designern aber auch Historikern zusammengesetzt, denn es war ihm wichtig, dass seine Bühne nicht nur wirkt, sondern auch in sich stimmig ist. Córdoba ist nicht Hollywood.

Retrospectiva S. X – S. XIV

Aktuell läuft im Noor die vierte Saison. Sie ist der Periode vom Jahr 1000 bis zum Jahr 1400 gewidmet. Bei der Erforschung historischer Rezepte arbeitet Paco seit Jahren mit der Forscherin und Autorin Rosa Tovar zusammen. So verschafft er sich einen Überblick, was und vor allem mit welchen Zutaten damals gekocht wurde. „Einfach alte Rezepte nachzukochen würde wenig Sinn machen. Wir leben im 21. Jahrhundert und haben moderne



ALLER GUTEN DINGE SIND DREI

Paco Morales ist angekommen. Es erfüllt ihn sichtlich mit Stolz, dass er seit gut vier Jahren das beste Restaurant seiner Heimatstadt erfolgreich führen kann. Ein Lokal mit zwei Michelin-Sternen hat es in Córdoba noch nie gegeben.

Seine Erfolgsgeschichte ist jedoch nicht so geradlinig, wie sie auf den ersten Blick erscheint. Ja, er war sehr tüchtig und hat schon als Kind im Lokal seines Vaters mitgearbeitet. Ja, er war sehr talentiert und hat sein Können bei Ferran Adrià und Adoni Adoniz perfektioniert. Und er hat es geschafft, nach seiner Rückkehr ins heimatische Córdoba ein großartiges Restaurant erfolgreich zu etablieren. Doch dazwischen lagen zwei herbe Rückschläge, die Paco Morales' Zugang zur Gastronomie entscheidend geprägt haben.

Nachdem er fünf Jahre lang im berühmten baskischen Restaurant Mugaritz gearbeitet hatte – zuletzt als Nummer zwei hinter Eigentümer Adoni Aduriz –, beschloss Morales, dass es an der Zeit wäre, sein eigenes Restaurant aufzusperren. Es tat sich eine verlockende Gelegenheit auf, im Herzen von Madrid ein eigenes Lokal zu machen. Doch mit seinem „Senzone“ hielt er nur ein paar Monate durch. „Ich habe alle Fehler gemacht, die man als junger, erfolgsverwöhnter Mensch nur machen kann. Mir wurde damals gnadenlos vor Augen geführt, dass man nicht nur gut kochen können muss, um ein Restaurant erfolgreich zu führen. Ich bin binnen kürzester Zeit grandios gescheitert“, erinnert sich Morales.

Da kam ihm das Angebot des Tennis-Stars Juan Carlos Ferrero, gemeinsam mit ihm ein Restaurant in Valencia aufzumachen, gerade recht. Es klang verführerisch. Als Küchenchef und Partner hatte er alle kreativen Freiheiten. Das funktionierte auch wunderbar, allerdings nicht sonderlich lange. Ohne böses Blut erinnert er sich daran, dass Ferrero nicht nur Geschäftspartner, sondern auch Geschäftsmann war. Als eine unerwartete Mieterhöhung für das Lokal anstand, verlor Ferrero das Interesse an der Gastronomie. Morales stand wieder auf der Straße.

Diese zwei Niederlagen waren für Paco Morales entscheidend, sein nächstes Projekt ganz anders anzugehen: „Ein eigenes Restaurant zu haben muss auch bedeuten, selbst entscheiden zu können. Zweitens habe ich gelernt, wie wichtig all jene Dinge sind, die nicht unmittelbar mit dem Kochen zu tun. Am wichtigsten war aber, dass ich mich gefragt habe, wieso ich eigentlich ein eigenes Restaurant haben will? Ich wollte nicht irgendwo für irgendwen kochen und am Monatsende darauf schauen müssen, dass es sich finanziell irgendwie ausgeht. Ich wollte in meiner Heimatstadt etwas schaffen, das mich befriedigt und auch Sinn macht. Es musste gelingen. Ein drittes Mal durfte ich einfach nicht scheitern.“



»Wir machen es wie Kolumbus und brechen zu neuen Ufern auf«

- PACO MORALES -

Schokolade?
Schaut so aus,
schmeckt so, ist
es aber nicht

Geräte zur Verfügung, von denen damals niemand zu träumen gewagt hätte. Ich bin viel zu sehr Perfektionist, um auf Techniken zu verzichten, die dabei helfen können, möglichst exakt zu arbeiten“, beschreibt Paco seine Koch-Philosophie.

Eine echte Beschränkung legt er sich nur bei den Zutaten auf. Amerika war um 1400 noch nicht entdeckt. Tomaten, Avocados, Kartoffeln, Paprika, Mais, Kürbis oder Kakao waren damals in Europa noch unbekannt. Auch wenn vieles davon heute aus der Küche Spaniens nicht mehr wegzudenken ist, verzichtet Paco im Noor bewusst auf ihre Verwendung. Während der ersten 15 der 16 kleinen Gänge, die das große Menü „al-andalus“ umfasst, fällt diese Einschränkung bei den Zutaten nicht weiter auf. Doch dann kommt das vermeintliche Schokolade-Dessert. Die Mini-Küchlein ähneln bis ins letzte Detail einem klassischen Schoko-Dessert, doch es wurde aus Baobab, Datteln und getrockneten Feigen gefertigt und mit vielerlei Gewürzen aromatisiert. So ähnlich hat man vor rund 1.000 Jahren den süßen Abschluss eines großen Mahls genossen.

Verblüffend falsche Schokolade

Die 15 Gänge davor waren – jeder für sich genommen – zwar sehr exquisit, aber nicht viel anders, als man es in Restaurants dieser Kategorie gewohnt ist – jeder ein kleines, perfekt ausbalanciertes Kunstwerk und in sich stimmig. „Wir machen hier kein Infotainment. Das Letzte, was ich will, ist, meine Gäste zu belehren. Ein Abend bei mir soll uneingeschränkten Genuss bieten. Wir sind

kein berühmtes Destinations-Restaurant, wo internationale Gäste einmal im Leben vorbeischaun. Rund 80 Prozent unserer Gäste kommen aus der Region. Ich will ihnen ein verführerisches Angebot machen, das sie mehrmals im Jahr genießen wollen“, erklärt Morales.

Trotz der vielen Gänge ist das Menü nicht zu lange oder gar anstrengend. Auf ein klassisches Fleischgericht verzichtet Morales bewusst. Lediglich den gebratenen Shrimps stellt Paco einen Bissen Beef tatar gegenüber. Zum letzten pikanten Gang kommt eine Taube auf den Teller geflogen. Dafür gibt es jede Menge Gemüse, Meeresfrüchte und Fisch. All das ist wirklich großartig, aber leider schon wieder Geschichte, denn aktuell arbeitet Paco am neuen Menü für die fünfte Saison, die dieser Tage startet. Und die stellt einen großen Bruch mit den bisherigen vier Saisonen dar. Es gilt, Amerika zu entdecken.

„Ich habe gewusst, dass dieser Schritt einmal kommen muss. Jetzt ist es so weit. Vor allem Marketing-Leute haben davon abgeraten, weil sie meinten, dass ich mit meiner selbst auferlegten Beschränkung auf präkolumbianische Produkte eine wirklich spannende Story hätte, die man toll vermarkten kann. Aber wir wollen in Bewegung bleiben und uns laufend neu erfinden. Also machen wir es so, wie Christoph Kolumbus vor 530 Jahren und brechen von Andalusien zu neuen Ufern auf, um eine neue Welt zu entdecken“, so Paco Morales. ●

WAS&WO

Noor
///////

Calle Pablo Ruiz Picasso, 8
14014 Córdoba, Spanien
Telefon: +34 957 96 40 55
www.noorrestaurant.es

Berlin Food Week



20. — 26. 9. 2021



www.berlinfoodweek.de

gastroblicke

ZURÜCK IN DER MOZARTSTADT

Fulminanter Start der neuen Hillinger Weinbar mit Shop direkt vor dem Mirabellgarten für Vater und Sohn Leo (Jack), die von Žiga Klakočar, Betreiber des dean&david store operative, geleitet wird. Wie gewohnt, präsentiert sich das gesamte Weinsortiment im Shop zu Ab-Hof-Preisen für den Genuss zu Hause und in der chilligen Bar gerne gläschenweise. Sieben Tage die Woche Weingenuss aus dem Weingut Leo Hillinger, jeweils von 12 bis 22 Uhr. Unter den Gästen: Christian Sturmayer mit seiner Alexandra Hauthaler, Andreas Gfrerer, Katharina Quehenberger, Helmut Warchol, Theresa Lanz. © Andreas Kolarik



ERÖFFNUNGSSPEKTAKEL

Top-Caterer Jürgen Steinbrecher und seine Frau Nina Kapun lieferten dieses Spektakel anlässlich ihrer neuen Casa del Vino – Weinbar und Vinothek in Ternitz. Als Unterstützung holten sie sich ihren langjährigen Freund und Star-Koch Johann Lafer mit ins Boot. „Es ist mir ein großes Anliegen gewesen bei der Eröffnung meines lieben Freundes kulinarisch mitwirken zu dürfen“, so der Meisterkoch. Unter den Gästen: Bernd Siefert, Christian Domschitz, Stefano Suich, Rapheal Ianniello und Peter Weck mit Johanna Rzepa.

© Conny de Beauclair



ERFOLGSGESCHICHTE

Der gesunde Haubis Bio-Sonnenigel ist ein Weckerl wie aus dem Bilderbuch: außen knusprig, innen saftig. Und darüber hinaus ein Botschafter, der für die Kinderkrebshilfe seit 2007 unaufgeregt Geld bringt. Von jedem verkauften Weckerl gehen 5 Cent dorthin. Bis zum Juni 2021 waren es: 305.650,51 Euro. Anlässlich des 35-Jahr-Jubiläums gab es von René Müller und Karin Benedik eine Torte für Harald Affengruber bei Haubis. Bleibt nur noch die Frage: „Wie isst du dein SOL-Weckerl am liebsten?“ Unter diesem Motto startet mit September ein Kreativwettbewerb für inspirierte Kinder. Eingereicht werden können Videos, Fotos oder, ganz klassisch, Zeichnungen. Mehr dazu gibt's auf:

www.kinderkrebshilfe.wien/Kreativwettbewerb
© Haubis





WENN DAS HOTEL BÜHNE WIRD

Vor der Eröffnung inspizierten schon die Musiker – Sandra Pires und Mario Berger, Geigerin Celine Roschek, Cesár Sampson, Neo-Mama Virginia Ernst, Andie Gabauer, Arnela Graf sowie DJ Philipp Straub – das Jaz in the City in Wien. Warum? Musik ist elementarer Bestandteil in allen Bereichen von Jaz in the City Vienna – hörbar, sichtbar, erlebbar. Donnerstags das After Work Clubbing „Feierabend“ für alle. Wir gratulieren Michael Fritz als Direktor aka The Band Leader zum neuen Haus in der Stadt. jaz-hotel.com
© Jaz in the City / Jürgen Hammerschmid



ORGANICS CIRCLE NO. 2

Obwohl Golf normalerweise ein Einzelsport ist, geht es beim Organics Circle um Teamarbeit. Robert Hohensinn, Global Head of Organics by Red Bull, lud zum Golfturnier in den Fontana Golfclub. Nach dem Motto „Talente entdecken und Momente genießen“ wurde den Gästen ein freudvoller Tag beim Golfen und ein entspanntes Sundowner-BBQ am Abend geboten. Giuseppe Messina und Dein Dumancic servierten virtuose Speisen und beeindruckende Lifetime-Drinks zur Performance von Soul-Singer Ola Egbowon. Unter den Gästen: Hausherr Siegfried Wolf, Dominik Prousek, Shirley und Otto Retzer, Karl-Friedrich Flick und die Golfer Niklas Regner, Niki Wiesberger und Alexander Lahoda. organicsbyredbull.com
© Philipp Carl Riedl, Matthias Heschl

ERÖFFNUNG IN DER WIENER SEESTADT

Geschäftsführer Josef Pieringer und Initiator und Oberhawara Martin Rohla begrüßten gemeinsam mit Restaurantleiter Dmitrii Malyshkin, Küchenchef Losian Malki und Team rund 300 Gäste und feierten in stilvoll bunter Atmosphäre die Eröffnung des neuen Standortes in der Seestadt. Die Folkband „Die Ungeraden“ spielte unermüdlich auf und sorgte für grandiose Stimmung im neuen Gastgarten. 240 Investoren haben über 349.000 Euro in das Habibi & Hawara Restaurant Seestadt investiert. Respekt! habibi.at
© Tim Dornaus epilogy.photography

Liebes- und andere Künste

Joseph Beuys, einer der einflussreichsten Künstler des vergangenen Jahrhunderts, wäre im Mai dieses Jahres 100 geworden. Sein Leitsatz „Jeder Mensch ist ein Künstler“ meint, dass jeder sowohl die Gesellschaft im Ganzen als auch sein persönliches Umfeld und Leben gestaltet – und somit künstlerisch tätig wird. Was für ein inspirierender Gedanke! ●

Die Gestaltung unseres Alltags, unseres Berufslebens, unserer Beziehungen und unseres Sexuallebens als Ausdruck unserer künstlerischen Schöpferkraft. Vielleicht wird manch Kulturmuffel nervös bei dem Gedanken, von verrückten Kunstschaffenden umgeben zu sein. Für andere könnte diese Idee Freiheit und Lebenskraft in sich bergen.

Der italienische Drei-Sterne-Koch Massimo Bottura verfügt nicht nur über hochdekorierte Kochkünste, sondern auch über ein ausgesprochenes Sensibilitätswusstsein. In seiner „Osteria Francescana“ sind die Gäste überall von Kunst und Künstlern umgeben. In seiner beeindruckenden Sammlung reiht sich ein Meisterwerk an das nächste. Darunter auch eines von Joseph Beuys, dessen Zitat auf Bottura wohl deutlich zutrifft. Der Kochkunst, die auf seinen Tellern zu finden ist, kann auch optisch das Prädikat „künstlerisch wertvoll“ verliehen werden. Moderne Kunst, die ihren Wert auch darin findet, nur für einen Moment auf dem Teller zu bestehen, über die Augen zu betören, die Nase und den Gaumen zu verzaubern, um dann als Gesamtgenusswerk völlig einverleibt zu werden. Ähnlich betrachtet Patrik die Liebe. Er sieht die erotische Liebe als Kunst und sich selbst als Liebeskünstler. Er fantasiert, arrangiert, inszeniert und spielt mit einer erotischen und leidenschaftlichen Kraft, die schier unerschöpflich scheint. Was im ersten Moment aufregend und erfüllend klingt, bedeutet

für Selina eine massive Herausforderung. Seine sinnlichen Fertigkeiten verlangen ihr einiges ab, da sie weit weniger die kreative Lust als handfestes, vorhersehbares Vögeln ohne viel Tamtam bevorzugt. Sie weiß gern, was sie erwartet und liebt eher zielorientiert als kreativ. Abstrakte Kunst trifft hier Malen-nach-Zahlen. Warum manche Menschen nach künstlerischen Genüssen lechzen und andere höchstens schnaubend vorbeiziehen, hat auch damit zu tun, dass Kunst, vor allem die Abstrakte, im Grunde immer mehrdeutig ist. Und das mögen manche gar nicht gern. Wir alle unterscheiden uns in unserem Bedürfnis nach Eindeutigkeit. In der Fachsprache als „need for cognitive closure“ bezeichnet, beschreibt es, inwiefern wir offene, uneindeutige Situationen als anziehend empfinden oder sie uns den Magen verkrampfen lassen. Ein Buch mit offenem Ende lässt Selina vor leidenschaftlicher Wut die Wände hochgehen, während Patrik sich verspielt sein eigenes Ende bastelt. Das Phänomen der „need for cognitive closure“ ließ sich wissenschaftlich anhand unterschiedlicher Kunstformen wie etwa Musik, Malerei oder Architektur beobachten. Je höher das Bedürfnis nach Eindeutigkeit, umso geringer die Lust an komplexen, mehrdeutigen Künsten.



In Bezug auf Koch- und Liebeskunst wurde dieses Phänomen bis dato noch nicht untersucht. Bei aller Wissenschaftlichkeit darf man nicht vergessen, dass die individuellen menschlichen Vorlieben ohnehin schwer vorherzusagen sind. So einfallsreich und anspruchsvoll Patrik als Liebhaber auch sein mag – das heißt noch lange nicht, dass er Botturas oder Beuys' Kunst zu schätzen weiß, und Selina liebt es zwar gerne pragmatisch,

beim Essen kann es ihr aber nicht kreativ genug sein. Gut so, denn wenn jeder Mensch ein Künstler ist, gilt sowohl im Liebes- als auch im sonstigen Leben künstlerische Freiheit. ●

Martina Bucher

Martina Bucher ist Psychologin, klinische Sexologin und Kommunikationstrainerin. Sie begleitet Menschen bei Anliegen zu den Themen Sexualität, Bewusstheit und Genuss. Mit ihren Texten verknüpft sie ihren Beruf mit ihrer Leidenschaft für Gastronomie.

martina.bucher@lustundleben.at



JAHRESABO NUR €39,- NEWSLETTER

Betrieb:

Name:

Strasse:

PLZ/Ort:

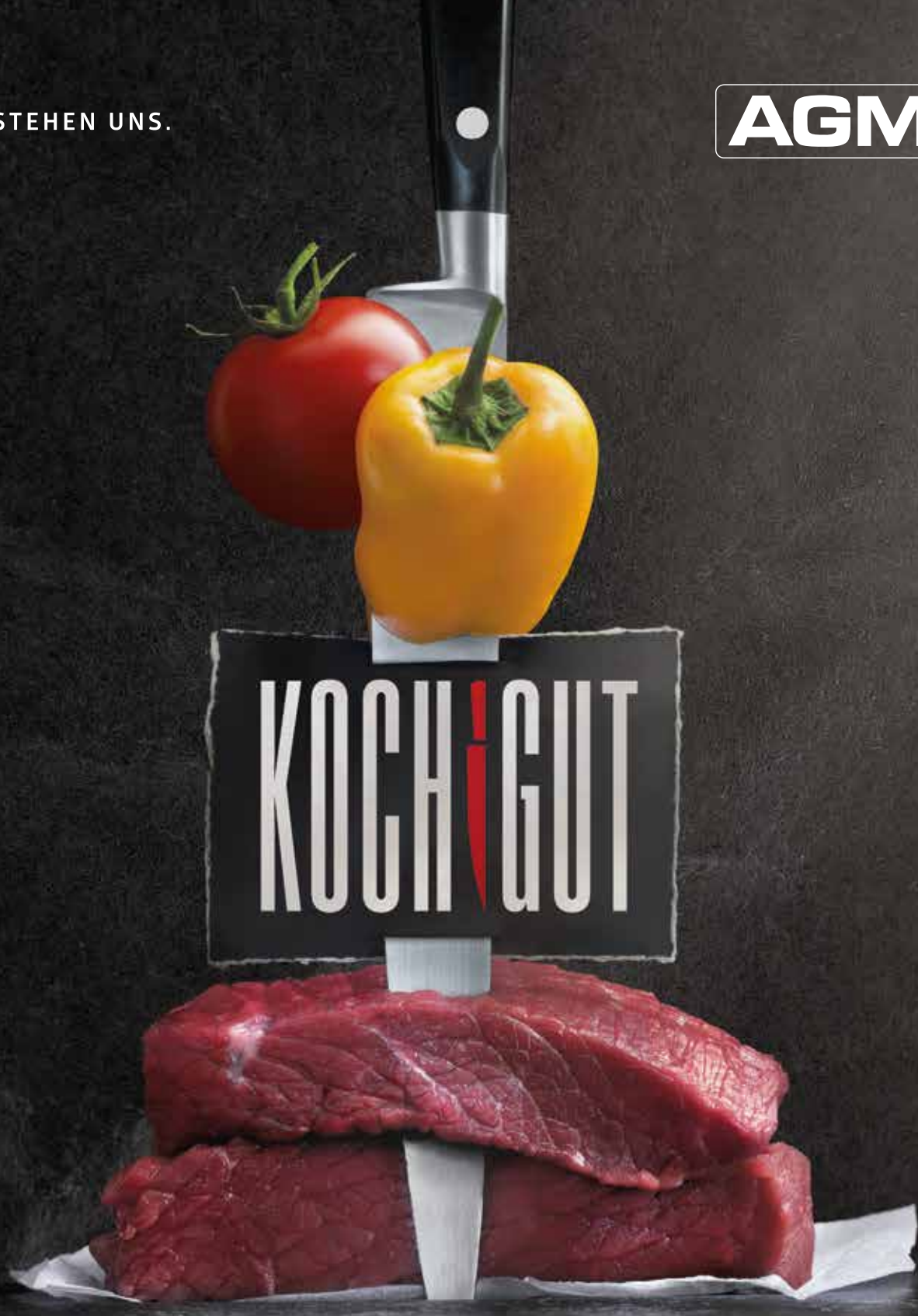
Tel:

E-Mail:

Bestellung bei: GASTROWERKSTATT, 1060 Wien, Mariahilfer Straße 113/15
Fax: +43 (0)1 718 55 00 15 oder unter: willkommen@lustundleben.at // www.lustundleben.at/abonnements

WIR VERSTEHEN UNS.

AGM A D E G
G R O S S
M A R K T



ZEIT, DASS WAS NEUES AUF DEN TISCH KOMMT!

Du hast viele frische Ideen, aber dir fehlt es an Zeit und Personal?
Dann haben wir mit KochGut die passende Lösung: Wir übernehmen
zeitintensive Arbeitsschritte – wir waschen, schälen, schneiden, kochen
und garen für dich vor – damit du Zeit für deine kreative Küche hast.

Mehr dazu gibt's auf agm.at