

SINN INSPIRATION ERLEBNIS

LUST & LEBEN

Die Zeitschrift für Gastro und Hotellerie

19. JAHRGANG / AUSGABE #87

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

open hair
ON THE ROCKS

FOTO: RAINER FEHRINGER

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

NACHHALTIGER GENUSS IN JEDER TASSE



Das beliebte Lavazza iTierra! - Sortiment entwickelt sich weiter und präsentiert sich nun als Lavazza La Reserva de iTierra!. Es ist die Range raffinierter, nachhaltiger Kaffees für Spezialisten aus der Gastronomie. Jeder Qualitätsblend enthält Kaffee aus einem Projekt der Lavazza Stiftung. Wer die Lavazza iTierra! Produkte bereits kennt, kann sich auch weiterhin auf den bekannten Geschmack verlassen. Das gilt auch für den La Reserva de iTierra! Alteco, der jetzt Teil der La Reserva de iTierra! Range ist.



Mehr Informationen unter www.lavazza.at



TEIL DER LÖSUNG STATT TEIL DES PROBLEMS SEIN

In Zukunft werden Unternehmen nicht nur daran gemessen, wie sozio-ökologisch sie handeln. Es geht auch darum, wie sehr sie unsere Gesellschaft zum Guten verändern. Und zwar so rasch als möglich.

Die unternehmerische Gesellschafts- und Sozialverantwortung, verkommt in der Praxis viel zu oft zu leeren Worthülsen. Ein Charity-Event hier, eine kleine Spende an eine Wohltätigkeitsorganisation da, publiziert in einer Zeitung und schon hat man die lästige Verantwortung für das Jahr abgehakt.

Wer dann noch einen Kongress sponsert und einen Mitarbeiter zum Officer für Corporate Social Responsibility ernennt, meint, es ist genug getan.

Doch derartige Halbherzigkeit ist der jungen Generation nicht mehr genug. Sie wollen spürbare Veränderung erleben: Jeder Mensch auf der Welt soll eine ähnliche Art und Weise des Zugangs zu Gütern haben – besonders in Notsituationen, wie uns ja auch die Pandemie

lehrt. Sie erkennen, dass Unternehmen weitaus mehr in der Welt bewirken können als bisher. Lösungen schaffen und Missstände beseitigen, ist möglich.

Unternehmerisches Denken und Handeln zum Wohle der Gesellschaft und zur Lösung oder Verbesserung gesellschaftlicher Missstände ist die neue Pflicht, wenn das Unternehmen und die Marke nicht leiden soll. In einer vernetzten Welt wird vermehrt Fairness gefordert. Dort überleben Unternehmen/Marken nur, wenn sie sich von anderen nachhaltig unterscheiden. Bewusster Konsum vom allgemeinen Einkauf, der Wahl des Urlaubshotels bis hin zur Speisen- und Getränkebestellung prägt die neue Generation. Nur die unternehmerische Haltung und das „Warum“ machen Marken heute substanziell, relevant und begehrt für die Kaufentscheidungen der Zukunft.

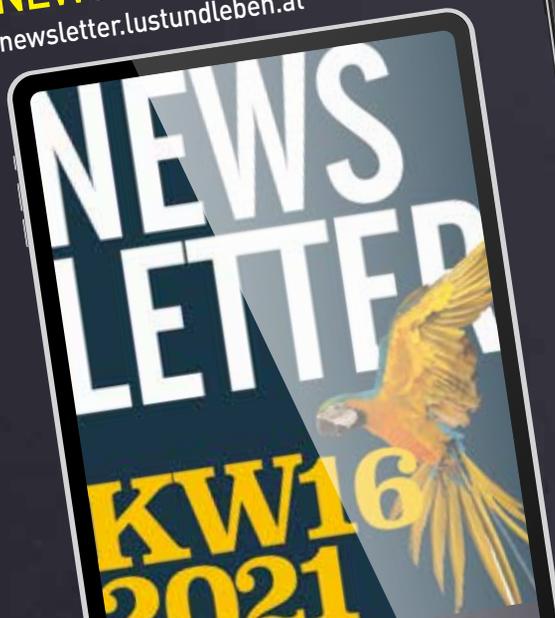
*Und das sollten Sie wissen,
meint ihr Lust&Leben Team.*



**Es ist
nicht alles
schwarz/weiß.**

**Ohne Kompromisse.
Wöchentlich.
Unverwechselbar.**

NEWSLETTER
newsletter.lustundleben.at

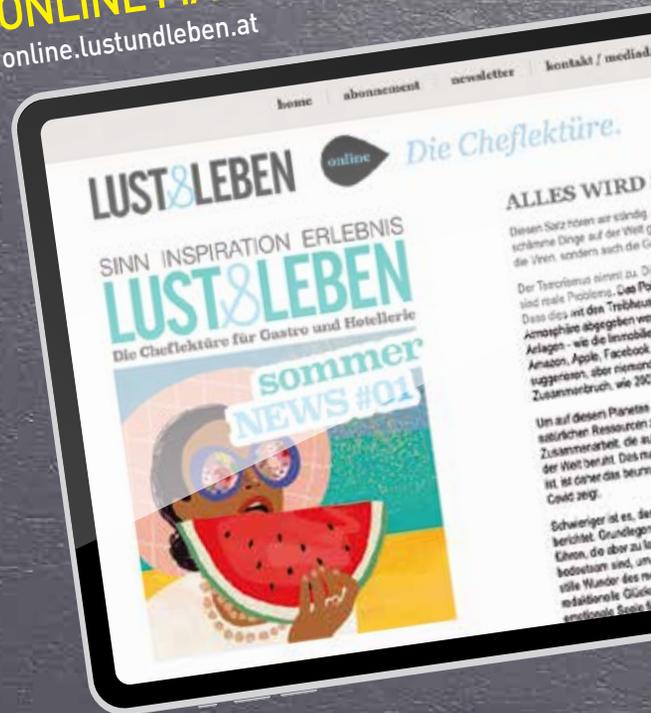


INSTAGRAM
instagram.com/lustundleben

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 DER CHEF DER CHEFS

Eckart Witzigmann feiert seinen 80. Geburtstag mit Stil.



© HELGE KIRCHBERGER



© RAINER FEHRINGER

32 UNTER FREIEM HIMMEL

Die besten Drinks in den besten Outdoor-Locations.



© RAINER FEHRINGER

26 SIR IN WEISS

Horst Scheuer ist ein Gas(t)geber der alten Schule.



40 TOTAL IM TAL

Die Gastronomie im Rheintal steckt voller Überraschungen.



© RAINER FEHRINGER

IMPRESSUM: Erscheinungsweise: 6 x jährlich // Herausgeber, Verleger & Medieninhaber: Gastrowerkstatt GmbH 1060 Wien, Mariahilfer Straße 113/15
Tel: (01) 718 55 00 –10, Fax: (01) 718 55 00–15
E-Mail: willkommen@lustundleben.at, www.lustundleben.at
Chefredaktion: Mag. Wolfgang Schedelberger, ws@lustundleben.at
Autoren: Lorenzo al Dino, Günther Gapp, Peter Eder, Martina Bucher, Michael Pech
Anzeigen: 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. Postspesen, Nachdruck nur mit Genehmigung des Medieninhabers.
Auflage: 28.000 Stück

Ein Produkt der
**GASTRO
WERKSTATT**
DAS BESTE AGENTURNETZWERK



52 HINTERWÄLDER

Der Adler in Schopponau stellt die Weichen in die Zukunft.

© RAINER FEHRINGER



58 JETZT EIN HOTEL
Bernd Schlacher hat viele Talente. Jetzt wird er Hotelier.

64 NICHT WEISS, NICHT ROT
Roseweine sind im Kommen – auch im Restaurant als Speisebegleiter.



© ÖWM

© ALEX SCHOELLER



68 KEIN FLEISCH. ALLES WURST
Kreative Köche brauchen kein Fleisch, um Würste zu füllen.



76 MITTEN DRIN
Philipp Rachinger hat seine Küche neu positioniert – in der Mitte.

© TSCHINKERSTEN FOTOGRAFIE



84 MIT EINEM LÄCHELN
Pierre Nierhaus verfolgt gut gelaunt globale Trends.

88 BARCELONA NACH DER KRISE
Ohne Touristen tickt die Gastronomie deutlich anders. Spannend ist es hier dennoch.





TAKE IT OR LEAVE IT.

24 H PARIS Der Song „Les Champs-Élysées“ von Joe Dassin bringt es auf den Punkt. „Auf den Champs-Élysées, in der Sonne, im Regen, mittags oder um Mitternacht. Auf den Champs-Élysées gibt es alles, was wir wollen. Also habe ich dich begleitet, wir haben gesungen, wir haben getanzt, und ans Küssen haben wir noch gar nicht gedacht. Auf den Champs-Élysées, auf den Champs-Élysées!“



1) La Planque Hotel

Wenn ihr in die lokale Jugendkultur eintauchen möchtet, empfehle ich euch, hier zu nächtigen. In der Nähe des Canal Saint-Martin, in einer ruhigen Straße in einem trendigen Wohnviertel mit Bars und Restaurants, die auch die Pariser lieben. laplanquehotel.com

2) La Bossue

Der beste Buffet-Brunch der Stadt. Nicht so riesig, dafür nur hausgemachte Köstlichkeiten in bester Qualität – natürlich frisch aus dem Ofen. Auf jeden Fall so früh wie möglich online reservieren. laboussue.com

3) Starcow

Diese Boutique ist meine No.1 bei Club- und Streetwear. Vor allem gibt's hier die flottesten Sneakers der Stadt und viele in limitierter Auflage. starcowparis.com

4) Bistrot Paul Bert

Winzig, aber oho! Vorwiegend für seine Steaks und die etwas „ruppigen“ Kellner bekannt, jedoch als Kulturbesuch für ein traditionelles französisches Bistro-Erlebnis empfehlenswert.

5) Puces de Vanves

Mein Markt in der Stadt der Liebe, wegen der entspannten Atmosphäre und dem schönen Ambiente. Samstag und Sonntagvormittag unweit der Metrostation Porte de Vanves.

6) L'Arpège

Die Gerichte von Drei-Sterne-Koch Alain Passard sind eine Hommage an den einfachen Genuss des bescheidenen Gemüses, ohne rotes Fleisch auf der Speisekarte. Wundervolle Teller in einem schönen, dezenten Interieur. Darf man sich gönnen. alain-passard.com

7) Rex Club

Mehr als 30 Jahre im Business und noch kein bisschen weise. Der Hotspot mit den geilsten Partys in Paris. Mit House & Techno vom Feinsten der Resident DJs DJ Deep und DJ D'Julz und Freunden. rexclub.com



LUST AUF MUSIK

Meine Empfehlungen



Compost 600

Die Sammlung von 22 Tracks und Songs der letzten zwei Jahre bestätigt einmal mehr die herausragende Label-Arbeit, Vielfalt und Qualität von Compost. Nach 27 Jahren mit kontinuierlichen Werken noch mal Daumen hoch. Pure Deep & Tech House. **ANSPIELTIPPS:** Automat – Nothing Strange (Acid Pauli Remix), Pablo Fierro – Baobab



Body Language Vol. 23

Das brandneue Compilation-Album von Storytelling-DJ und Produzenten Cioz aus Bergamo. Vollgepackt mit Remixes, Kollaborationen und herausragenden Singles autodidaktischer Künstler. Einige brandneu. Ein Künstler mit vollendetem Sound. **ANSPIELTIPPS:** Rain, Fokus Pokus, Dancing in the Night



Sounds of Sirin Vol. 7

Die siebente Auflage der Kompilation "Sounds of Sirin" haut wieder so manchen vom Hocker. Eine texturgetriebene Reise durch alle Elemente von Ethno, Melodic Tech-House bis hin zu jazzigen Einflüssen. Vorsicht, Sounds of Sirin hören könnte süchtig machen! **ANSPIELTIPPS:** Manindas, Tubba, Sabio Espejo



Alex Cortiz Heads Up

Alex liefert wieder ein exzellentes Album ab. Von Chill-, Jazz-Lounge, einer Prise Soul bis zu einem Hauch Kraftwerk'schen Sound hat er alles miteinander verbunden. **ANSPIELTIPPS:** I Feel You, Yo Flow, San Fran Bro



Jullian Gomes Poisoned

Wie aus heiterem Himmel fällt das neue Album. Vom Lockdown inspiriert, produzierte Jullian Gomes souliges Material im 4/4-Takt. An Bord sind Sänger wie Ree Morris, Tahir Jones, Jinadu. Das Ergebnis ist eine Kiste voller Freude, die bei keiner Party fehlen darf. **ANSPIELTIPPS:** Walk Away, Toxic MMXX, Ghetto Ballet

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-Kommunikator, in Österreich adoptierte Spanierin, die sich von schönen Dingen ernährt.



UNVERZICHTBARE Vintage-Stücke für das moderne Leben. Menschen glücklich machen und einen Beitrag für eine nachhaltigere Welt leisten. Heute mit einer Reise durch die Welt der Plattenspieler der 60er- bis 90er-Jahre. *◆ Diese Objekte stammen aus der Sammlung Royal Plastic Music Group. www.vintageandotherthing.com // Fotos by Arantxa Belmar*



Philips AF180

der orange Kofferplattenspieler (1978), mit abnehmbarem Deckellautsprecher und automatischer Endabschaltung überraschte mit den zwei Drehzahlen 33 und 45 und Tonabnehmersystem aus Keramik. So konnten Singles und LPs abgespielt werden.



Philips Fonorette

kam 1968 als erster tragbarer Plattenspieler auf dem Markt, ähnlich einer Handtasche. Designer Mario Bellini erfreute damit Produzent Fonorette in Italien und die tanzfreudige Jugend. Nach einem Jahr kam das Nachfolger-Modell Fonette.



Sony PS-F9 Flamingo

ist ein Wunderwerk der Technik, das 1983 erstmals von Sony auf den Markt kam. Der kleine, tragbare Plattenspieler mit normalen AA-Batterien oder externem Netzteil schrieb Geschichte. Singles, LP-Schallplatten mit Tempo 45 oder 33,3 U/min im Liegen oder Stehen abspielen war dank des lineares Tracking-, Direktantriebs- und Schallplatten-spannsystem das Eindrucksvolle. Ein seltenes Sammlerstück.



Philips Electa

war der erste Plattenspieler mit Lederetui und ob seiner Eleganz in zahlreichen Modenschauen zu sehen. Mit Abstand der teuerste und begehrteste seiner Zeit. Nun ist er ein Unikat seiner Art und bewahrt die Eleganz und den Charme der 60er Jahre.



Vestax Handy Trax

war das Nonplusultra auf der Miami Music Conference, die sich ausschließlich der elektronischen Tanzmusik widmet. Variables Tempo (33, 45, 78), Line-in und -out, Kopfhöreranschluss und Batterie.

Berlin Food Week

BERLIN
FOOD
WEEK

20. — 26. 9. 2021



www.berlinfoodweek.de

HEIMSPIEL

Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt im eigenen Land? Willst du immer weiter schweifen? Sieh, das Gute liegt so nah. Lerne nur das Glück ergreifen. Denn das Glück ist immer da. (Goethe, „Erinnerung“) Die alte Volksweisheit trifft den Punkt. Sehen wir doch die Schätze vor unserer Haustüre, Hinterlassenschaften und Denkmäler unserer eigenen und der uns benachbarten Kultur. Perspektiven- und Lösungsvielfalt für den Urlaub zuhause.



Geheimtipp Tannheimer Tal

Auf rund 1.100 Metern über dem Meeresspiegel erstreckt sich die breite Hochebene des Tannheimer Tals in Tirol zwischen den markant-schroffen Felspitzen der Allgäuer Alpen. Das Hotel haldensee liegt direkt am gleichnamigen See und öffnete Ende April 2019 seine Pforten. Das Domizil nur für Erwachsene bietet 60 Zimmer und Suiten mit Blick auf den See und die umliegende Berglandschaft. „Fernab vom Massentourismus, ein inspirierender Kraftort für den Urlaub“, so Gastgeberin Michaela Gleirscher. haldensee-hotel.com



© FLORIAN SCHERL

Mensch Mayer im Pinzgau

Sterne Koch Andreas Mayer präsentiert im Salzburger Pinzgau sein neues Restaurant. „menschmayer“ als Treffpunkt von unkomplizierter Wirtshauskultur im einladenden Ambiente. Der renommierte Spitzenkoch übernimmt die ehemalige „Völlerei“ und setzt mit Küchenchef Ingo Möller auf gewohnt hohe Mayer-Qualität in einladendem Ambiente: unkomplizierte Wirtshauskultur im Restaurant, eine Bar mit kleinen Bistro-Gerichten und legere Lounge-Atmosphäre im Gastgarten. Ein Gesamtkonzept für Genießer, mitten im Pinzgau. menschmayer.net



© KLAUS BAUER



© TVB PAZNAUN - ISCHEL

Partyherzen schlagen wieder

Endlich öffnet die kultige Latschenhütte wieder ihre Holztüren auch fürs Partyvolk. Bis zum Herbst verwandelt sich die urige Hütte traditionell einmal in der Woche in eine angesagte Partylocation. Alfred & Franz Pierer und das Team freuen sich auf lässige Musik und coole Drinks wie auch auf eine ausgelassene Stimmung, die ab sofort wieder die fröhlichsten Party-Menschen auf die Teichalm zieht. Unausgesprochener Dienstag-Dresscode ist die Tracht, in der sich das Tanzbein besonders leicht schwingen lässt. latschenhuette.at



© LAHU

Kulinarische Reise im Paznaun

An sechs Samstagen geht es auf einer geführten Wanderung und in Begleitung des jeweiligen Patenköches zu einer der teilnehmenden Hütten des Kulinarischen Jakobweges. Die Paznauner Spitzenköche Benjamin Parth, Martin Sieberer, Andreas Spitzer, Patrick Raaß, Hermann Huber und die #YoungChefsPaznaun setzen den Gästen ein eigens hierfür kreiertes Hüttengericht auf die Speisekarte. paznaun-ischgl.com/kjw

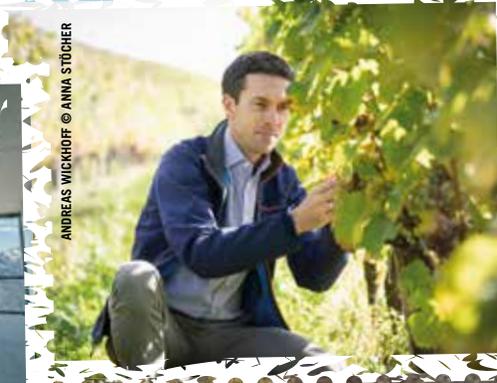
summerlovin' #2



ROMAN HORVATH © ROEL



ALEX KOBLINGER © SELINA FLASCH PHOTOGRAPHY

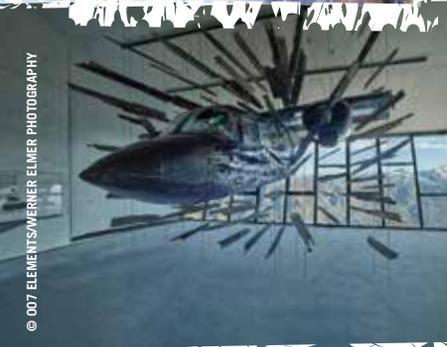


ANDREAS WICKHOFF © ANNA STÜCKER

Wein am Berg

Um die Wartezeit bis zum nächsten Wein am Berg im April 2022 zu verkürzen, lädt das Hotel Central in Sölden erstmals zu den Wein am Berg - Summer Editions. Zum Auftakt, am 15. Juli, kredenzt Sternekoch Jürgen Vigne – Chef de Cuisine im Restaurant Pfefferschiff Salzburg – ein Gourmet-Mittagsmenü. Die Weingrößen Josef Schuller (via Live-Schaltung), Roman Horvath, Andreas Wickhoff sowie Master Sommelier Alex Koblinger präsentieren ihre Lieblingsweine in einer einzigartigen Kulisse: der Action Hall des 007 Elements.

central-soelden.com/wein-am-berg-summer-editions



© 007 ELEMENTS WERNER ELMER PHOTOGRAPHY



Privates Hideaway

Das Almmonte Sensum und Präclarum Suites in Wagrain im Salzburger Land vereint alles, was eine Auszeit in den Bergen perfekt macht. Das Boutique Hotel mit 19 Zimmern und Suiten im edlen Design bietet viel Privatsphäre, eine hochwertige Küche und einen feinen Spa-Bereich. Gastgeber Andreas Hutz empfiehlt einen Ausflug an den idyllischen Talschluss von Kleinarl zum Jägersee. Danach ist die Sonnenterrasse des Hotels der ideale Ort, den Tag bei einem Sundowner ausklingen zu lassen. Die Gläser stehen bereit.

almmonte.com



© MATTHIASDENGLER.COM



© SYEN GILMORE PHOTOGRAPHY

Tapas & Kunst im Weingarten

Pünktlich zum einjährigen Jubiläum öffnet die individuelle Location in den Weinbergen „Franz von Grün“ wieder ihre Pforten. Den Auftakt macht das Pop-Up „Franz & Friends“. Unter dem Motto „Tapas around the world“ unternehmen Gäste eine kulinarische Weltreise im Weingarten. Auf der Karte zu finden: Gyozas mit Blunze und Sauerkraut, Ceviche vom Bachsaibling mit Tiger milk oder Tortillas mit confierten Hendlkeulen. Dazu hausgemachte Heurigen-Spezialitäten und frisch gebackenes Brot aus dem Holzofen. franzvongruen.at



© HERBERT LEHMANN



© JOHANNES KERNMAYER



Genuss geht durchs Land

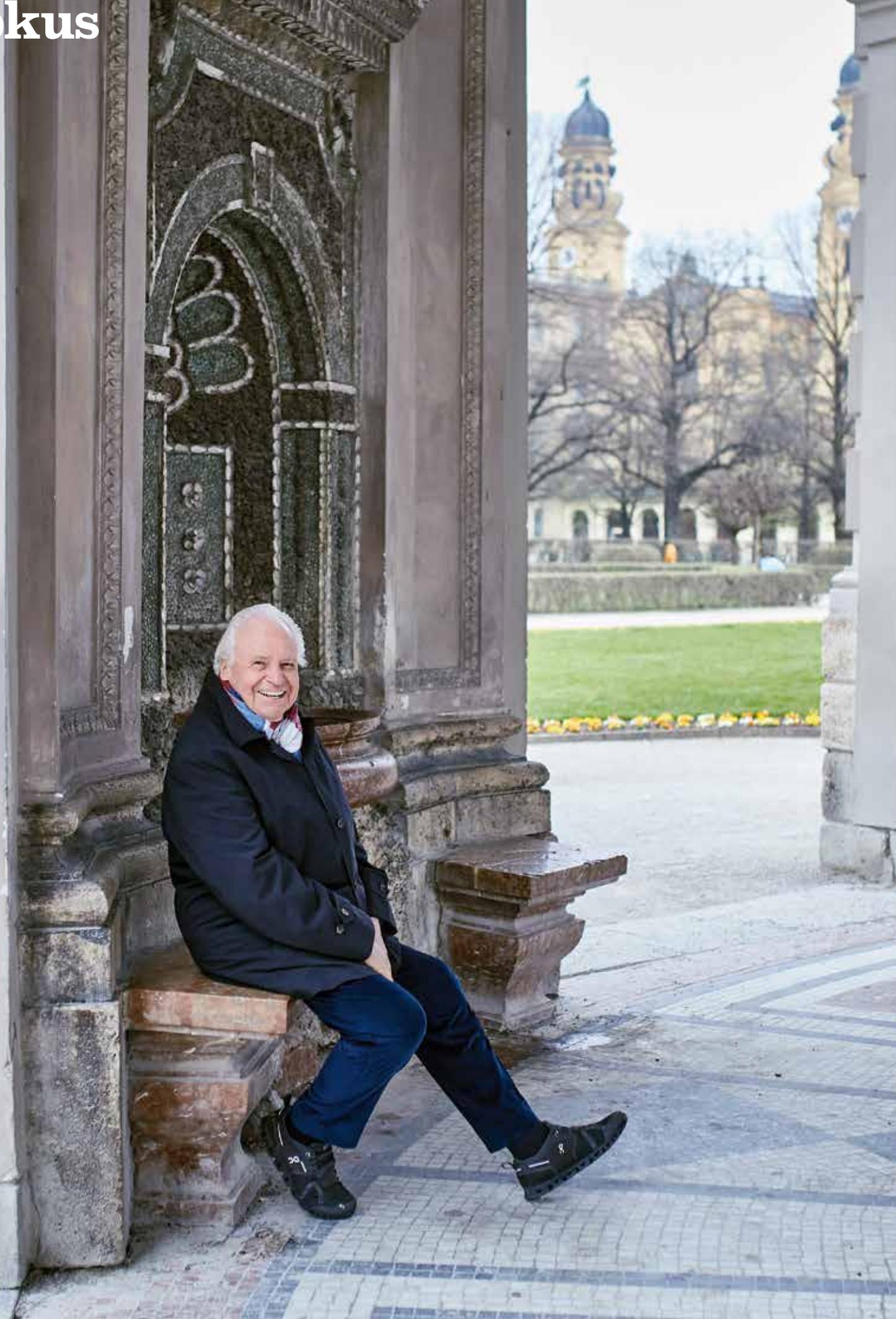
Barbara und Karl Holzapfel haben den historischen Laden des Prandtauerhofs in Joching als Delikatessen-Greisslerei wiederbelebt. Eine der schönsten Weinlesehöfe der Wachau ist um eine Attraktion reicher: Neben Wachauer Tapas und Jausenkörben warten hausgemachte Gutshof-Gourmandisen auf Genießer, die einen kleinen, feinen Zwischenstopp einlegen oder Originelles zum Mitnehmen suchen. Das Gutsrestaurant im historischen Arkadenhof und das 5-gängige Marillen Menü bleibt von alldem unberührt. Hurra. holzapfel.at



© VAYA LADIS

Türen auf und Sonne rein

1.200 Meter über dem Tiroler Inntal gelegen, auf dem Hochplateau von Serfaus-Fiss-Ladis, thront das Dorf Ladis in den Bergen des Tiroler Oberlandes. Mit dem neuen Vaya-Resort nun auch ein Haus für den perfekten Urlaubs- und Wohnkomfort. Moderne Architektur, Holzelemente, Stein und lokale Materialien in der Fassade sowie im Hotelinterieur, schaffen eine authentische, angenehme Atmosphäre für Tage der Ruhe. vayarresorts.com/vaya-ladis



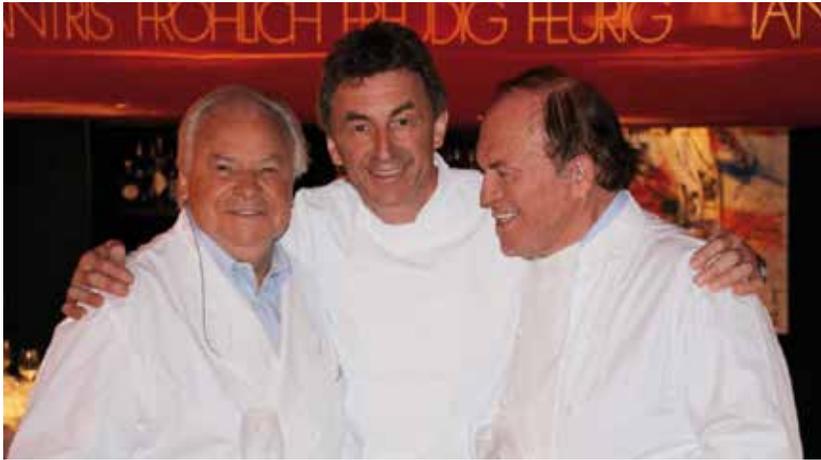


DISZIPLIN UND LEBENS FREUDE

„Jahrhundertkoch“
Eckart Witzigmann
feiert dieser Tage
seinen 80. Geburtstag.
Seine Sinne sind bis
heute genauso scharf
geblieben, wie sein
Urteilsvermögen. ●

Text: Wolfgang Schedelberger // Fotos: Helge Kirchberger

Witzigmann



Die drei legendären Tantris-Köche: Eckart Witzigmann (1971–1978), Hans Haas (1991–2020) und Heinz Winkler (1978–1991)

Gemeinsam mit Eckart Witzigmann zu Tisch zu sitzen, ist jedes Mal ein Erlebnis. Immer lehrreich und unterhaltsam. Fast immer freundlich und entspannt. Doch wenn ihm eine Frage nicht gefällt, kann er auch schnell streng werden. Wenn es ums Essen geht, versteht er eben keinen Spaß. Gleichzeitig sitzt ihm stets der Schalk im Nacken. Er freut sich über eigene Pointen genauso, wie über jene seines Gegenübers. Er ist immer noch neugierig und interessiert sich dafür, was ihm sein Gegenüber zu erzählen hat.

Seine beeindruckende Laufbahn ist schon oft erzählt worden. Die Auszeichnungen und Ehrungen, die er im Laufe eines langen Berufslebens erhalten hat, füllen Bände. Doch die Frage bleibt: Wie konnte es einem jungen Koch aus Bad Gastein gelingen, eine derart beeindruckende Laufbahn hinzulegen? Fleiß, Talent und eine Portion Glück waren zweifellos unverzichtbare Grundzutaten. Doch irgendetwas ist da wohl noch dazu gekommen.

Polarität erzeugt Spannung

Manche Anekdoten aus Witzigmanns langem Berufsleben erscheinen auf den ersten Blick widersprüchlich. Wurde zu Aubergine-Zeiten tatsächlich 16 Stunden am Tag gearbeitet, oder dauernd Fußball gespielt? Herrschte in der Witzigmann-Küche strenges Alkoholverbot, oder wurde dort zu später Stunde gerne Champagner getrunken? Ist Witzigmann ein Genussmensch oder ein Arbeitstier?

»Dass sich Witzigmann in fremden Küchen in fremden Ländern mit fremden Sprachen durchsetzen musste, war für seinen späteren Erfolg in München genau so wichtig, wie seine Ausbildungszeit in Frankreich«

Antworten auf solche Frage fallen nicht eindeutig aus. Das hat mit dem Wesen dieses Ausnahmekochs zu tun. Es sind Gegenpole zwischen denen sich Witzigmann Zeit seines Lebens bewegt hat. Sie haben ihn mit jener Extraportion Energie aufgeladen, die ihn schlussendlich so außergewöhnlich erfolgreich gemacht hat.

Lernen, Durchsetzen, Durchstarten

Bei einem Rückblick auf Witzigmanns Lebensweg kommen die Jahre in Brüssel, London, Stockholm und Washington oft zu kurz. Zuerst werden stets die großen Lehrmeister Paul Bocuse, Roger Vergé, Pierre und Michel Troisgros und Paul Haeberlin genannt, um danach über Witzigmanns Wirken in dem in jeder Hinsicht revolutionären Restaurant Tantris in München zu sprechen. Das ist ein Fehler. Dass sich Witzigmann zuvor in fremden Küchen in fremden Ländern mit fremden Sprachen durchzusetzen wusste, war für seinen späteren Erfolg als Küchenchef in München genauso wichtig, wie seine Ausbildungszeit in Frankreich.



Von seinem Meister bekam der „Lieblingsschüler“ Roland Trettl einen handgeschriebenen Brief mit Ermahnungen

Was für eine Sensation das 1971 eröffnete Tantris tatsächlich war, können sich jüngere Mitmenschen heute kaum mehr vorstellen. Die Einrichtung empfanden viele Münchner als Beleidigung fürs Auge, die Preise als Frechheit. Erst im Laufe der Jahre haben die Münchner ihr Tantris lieben gelernt. Zu erkennen, dass auch das Essen außergewöhnlich gut war, wurde ihnen durch den Guide Michelin erleichtert, der nach wenigen Jahren zwei Sterne vergab – eine in Deutschland bis dahin noch nie gesehene Bewertung.

Dass sich Witzigmann nach sieben Jahren im Aubergine sein eigenes Restaurant in München eröffnete, hat Tantris-Eigentümer Fritz Eichbauer damals nicht wirklich gefreut, auch wenn er mit Heinz Winkler einen würdigen Nachfolger fand, der das 2-Sterne Niveau halten konnte. Gleichzeitig war Witzigmann aber noch nicht am Zenith seines Schaffens angekommen. Bereits im zweiten Aubergine-Jahr bekam er als erster Koch Deutschlands vom Michelin drei Sterne verliehen. Damit war er überhaupt erst der dritte Koch außerhalb Frankreichs, dem diese Auszeichnung zugebracht wurde.

Witzigmann führte damals ein strenges Regime. „Auf diesem Niveau kommt es auf jede Kleinigkeit an. Ohne Disziplin häufen sich Fehler. Das ist schlussendlich der Unterschied zwischen einem guten und einem sehr guten Restaurant“, erinnert sich Witzigmann. Ein Menschenschinder war er dennoch nicht. Das sind sich praktisch alle ehemaligen Mitarbeiter einig. Die Anekdoten von gemeinsamen Fußballspielen der Küchenmannschaft, winterlichen Ski-Ausflügen und feuchtfröhlichen Nächten vor dem Schließtag gehören eben auch dazu.

In Zelten und im Hangar

1994 verkaufte Witzigmann das Aubergine und ging im Alter von 53 Jahren in „Frühpension“ – zumindest in seiner Rolle als Gastronom. Die Kochjacke hat er seither dennoch nicht ausgezogen. Er wurde als kulinarischer Berater in Japan



Qualität schafft Freundschaft

Hans Reisetbauer
Reisetbauer Qualitätsbrand
Axberg Oberösterreich



Die neue M-iClean U

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



»Die Menschlichkeit muss trotz Hochdrucks immer gewahrt bleiben«

(!) engagiert, konzipierte eine Kochschule samt Restaurant auf Mallorca und schuf 2002 mit dem Palazzo eine neuartige Form der kulinarischen Unterhaltung, die bahnbrechend war. Wie neuartig und revolutionär dieses Konzept tatsächlich war, wird heute, da wir uns schon etwas satt gesehen haben und bei verschiedenen Betreibern auch kulinarisch nur mittelmäßiges Abende durchleben mussten, oft vergessen.

Witzigmann war Anfang der 2000er Jahre ein gefragter Mann. Einer der damals ebenfalls fragte, war Red Bull Chef Dietrich Mateschitz, der für seinen Flugzeug-Hangar in Salzburg ein weltweit einzigartiges Restaurant mit Gastköchen erschaffen wollte. Er engagierte Witzigmann als Patron des Restaurant Ikarus, der vor allen in den ersten Jahren dafür verantwortlich war, dass die Qualität der Küche passte, was durch das Engagement seines ehemaligen Schülers Roland Trettl auch vorzüglich gelang. Dank seines unvergleichlichen Netzwerkes und guten Rufs konnten auch von Anfang an entsprechend hochkarätige Gastköche engagiert werden. Der Rest ist Geschichte.

Ein Menü als Hommage

Zum 80. Geburtstag Witzigmann widmete das Ikarus-Team seinem „Chef“ ein ganz besonderes „Gastkochmenü“, das den Juli hindurch angeboten wird. Dabei steuerten ehemalige Schüler, Freunde und Wegbegleiter verschiedene Gänge bei. Aus dem Elsaß war Marc Haeblerlin gekommen, der zwei herrlich „altmodische“ Gerichte im Gepäck hatte, die gleichzeitig eine Verbeugung vor dessen Vater Paul,



Christoph Schulte & Helge Kirchberger

ECKART WITZIGMANN – WAS BLEIBT

Der Jahrhundertkoch und sein Vermächtnis

Zwei Bände im Leinenschuber,
zahlreiche farbige Abbildungen
680 Seiten // 25,5 x 30 cm // Preis: 155,- Euro
ISBN: 978-3-7105-0058-9 // www.pantauro.com

„Chef of Kings and Gods“ - New York Times

Noch einmal lässt der Chef das wirklich Wesentliche Revue passieren und präsentiert seine berühmtesten Klassiker. Allesamt Gerichte und Rezepte, mit denen Kulinarik-Geschichte geschrieben wurde. Und allesamt Gerichte, die von einigen seiner mittlerweile selbst berühmten Schülern in diesem Buch erstmals neu interpretiert werden.

Das Ergebnis ist ein exklusiver Bogen, der fünfzig Jahre Kochhistorie umspannt – von den Anfängen bei Haeblerlin und Bocuse über die Nouvelle Cuisine der Witzigmann-Ära bis zum heutigen Schaffen seiner besten Schüler, die auf diese ganz persönliche Weise das Erbe des großen Meisters sichern.

DIE KÖCHE

Bobby Bräuer * Karl Ederer * Matteo Ferrantino *
Stephan Franz * Joachim Gradwohl * Hans Haas * Marc
Haeblerlin * Karlheinz Hauser * Michael Hoffmann
* Christian Jürgens * Martin Klein * Johann Lafer *
Claus-Peter Lumpp * Thomas Martin * Norbert Nieder-
kofler * Jörg Sackmann * Alfons Schuhbeck * Roland
Trettl * Claude Troisgros * Jean-Georges Vongerichten *
Björn Weissgerber * Heinz Winkler * Hans Peter Wodarz *
Harald Wohlfahrt * Jörg Wörther

CHRISTOPH SCHULTE schreibt seit den
90er-Jahren als freier Journalist und Buchautor haupt-
sächlich über die Formel 1 und Food-&-Beverage-Themen.

HELGE KIRCHBERGER gehört mit seinem Team
europaweit zu den gesuchtesten Werbefotografen. Der
Salzburger hat sich auf die Food und People Fotografie
spezialisiert und dabei Porträts und Werke von großen
Sternen- und Hauben-Köchen ins rechte Licht gesetzt.

Die „Geburtstagsköche“ im Hangar 7:
Matthias Hahn, Jan Hartig,
Eckart Witzigmann, Marc Heberlin,
Tohru Nakamura und Martin Fauster

einem sehr wichtigen Lehrmeister Witzigmanns, sind: Eine Froschschenkel-Mousseline sowie ein klassisches Birnendessert. Aus dem Tantris brachte der neue Küchenchef Matthias Hahn – nomen est Omen – eine Bresse-Poularde mit Krebsen und Trüffel mit. Martin Fauster – Jahrzehntelanger Partner mit seinem Charity-Event im Münchner Königshof – steuert einen Loup de Mer mit Bouchon-Muscheln bei. Tohru Nakamura – einer der ersten Witzigmann-Preisträger in der Kategorie Nachwuchs – brachte aus München ein Kalbstatar mit Langoustine mit. Ebenfalls aus München angereist war 3-Sterne Koch Jan Hartig (Restaurant Atelier), der eine Bayerische Forelle mit Linsen und Champignons mitgebracht hatte.

Der „Chef“ war sichtlich gerührt und blieb auch nach dem letzten Gang noch ein bisschen sitzen. Wie es sich für ein Geburtstagskind gehört bei einem Glas Champagner. ●



**Gourmetsortiment für
Ihre anspruchsvollen Gäste**

*Das starke österreichische
Familienunternehmen seit 1904*

.....
www.wedl.com
onlineshop.wedl.com





Hans Haas

30 Jahre lang zweifach besterter
Küchenchef im legendären Tantris.
Ein Gigant. Und ein toller Mensch.

Spiegel Eier auf Rahmspinat mit Alba-Trüffeln. – Klassiker von Eckart Witzigmann



„Kündigen? Was willst du denn kündigen? Du kannst doch eh noch nichts.“

Ich war so ungefähr eineinhalb Jahre in der Aubergine, und zu diesem Zeitpunkt wollte ich kündigen. Es ist ja immer so, wenn man zum Chef geht und fragt: „Kann ich Sie mal sprechen?“, dann weiß ja eh jeder, worum es sich dreht. Bei einer gemeinsamen Fahrt nach Kitzbühel, wir waren noch nicht richtig auf der Autobahn nach Tirol, da fragte mich der Chef: „Was willst du, worum geht es?“ Und ich sagte nun meinen Spruch auf. Der Chef, ohne eine Sekunde zu zögern: „Kündigen? Was willst du denn kündigen? Du kannst doch eh noch nichts.“ Was will man da sagen? Da bleibt doch nur ein „Ja, eigentlich haben Sie recht, Chef“.

„Jeder weiß, wie unsere Windeln ausgesehen haben.“

Am 22. August 2003 war große Hangar-7-Eröffnung, und am Tag davor wurde noch geschraubt und gebohrt. Und wir haben zu kochen begonnen, ohne Training, ohne Vorkochen, ohne Richtlinien, die als Fotos an der Wand hängen. Also absolut bei null angefangen. Wenn man dann noch meint, den ersten Monat mit Gerichten des Grand Chefs zu beginnen, dann ist wirklich Dampf im Kessel und jeder kann sich vorstellen, wie die Windeln von uns Köchen ausgesehen haben. Ich kenne an die 200 Gastköche persönlich und darf sagen, dass der Herr Witzigmann absolut einzigartig ist. Das gültige Vorbild für jeden, der Koch werden will. Und ich durfte ihn als Mensch kennenlernen. Er ist der Patron, der Grand Chef!



Kalte Entenkraftbrühe mit roten Beten und Kaviar – Klassiker von Eckart Witzigmann



Martin Klein

Keiner kennt mehr Spitzenköche als der jungenhafte Straßburger aus dem Hangar-7. Und wirklich alle kennen ihn.

„Chef, tut mir leid, ich habe die Fassung verloren.“

Ich hatte eine Sauteuse zur Hand und die habe ich mit einer leicht herrischen, abwertenden Bewegung über den Herd geschubst: „Glauben Sie eigentlich, ich habe keinen Koch gelernt?“ Mit dem Ergebnis einer ebenso prompten wie eindeutigen Witzigmann-Reaktion: „Raus!“ Finis, Büro, Papiere, fertig. Ich habe dann doch den Mise en Place für den Abendservice hingestellt. Und dann nachmittags, kam er, man sah ihn schon von Weitem. Ich habe ihn noch draußen abgefangen, mir war klar, jetzt entschuldigst du dich. Seine Reaktion? Er nimmt mich in den Arm: „Macht nichts, ist mir früher auch passiert. Und jetzt gehen wir rein und kochen.“

Aubergine „Drei Tenöre“, – Klassiker von Eckart Witzigmann



Michael Hoffmann

Seine innovative Gemüseküche im Berliner Margaux stieß eine Tür auf. Heute reüssiert der leidenschaftliche Gärtner als Gastronomieberater.

Harald Wohlfahrt

25 Jahre in Folge drei Michelin-Sterne.
Wenn er heute berät, ist eines sicher:
Mehr Expertise geht nicht.



Bretonischer Hummer mit Ananas-Mango-Chutney, die Neuinterpretation des Klassikers von Eckart Witzigmann: gebratener Hummer mit Fenchel und Orangen.

„Wenn er die Sauce mit dem Brot vom Teller tunkt ...“

Diese Verbindung von Kreativität einerseits und Disziplin andererseits erleben zu dürfen, das war mehr als eindrücklich für einen jungen Menschen, wie ich damals war, als ich im Tantris anfangen durfte. Es gab für ihn nichts, was nicht wichtig war, nichts, was nicht besonders zu sein hatte. Das Schöne war und ist, dass Eckart Witzigmann immer ein Genussmensch blieb. Und wie befriedigend ist dieses Genießen für denjenigen, der gerade für ihn gekocht hat: Denn wenn der große Chef die Sauce mit dem Brot vom Teller tunkt, dann ist gewiss, dass die Sauce gut war.

gastronomie



Ein Prost auf den Sommer

Die sorgfältig von Hand gepressten Zitronen aus Sizilien machen die „Sicilian Lemonade“ zur fruchtigen Erfrischung; die Sorte „Mediterranean Orange“ besticht mit dem bittersüßen, aromatischen Geschmack, der von den besten handverlesenen Orangen aus Spanien, gemixt mit Zitrone und Grapefruit, stammt. Eine Idee zum Feierabend-Drink, Aperitif oder zur Erfrischung tagsüber. fever-tree.com

Obst & Kaffee im Mix

Dass der Kreativität keine Grenzen gesetzt sind, beweist der Trendsetter J. Hornig mit drei neuen Rezepten, die unterschiedlicher nicht sein könnten, aber etwas gemeinsam haben: Es schmeckt und sorgt nicht nur für den notwendigen Koffeinschub, sondern auch für eine Handvoll Vitamine. Ob rote Rüben, Heidelbeeren, Kokos oder Kurkuma; der Boost aus Vitaminen, Nährstoffen und Koffein ist nicht nur der ideale Kickstarter am Morgen, sondern auch perfekte Begleiter für den ganzen Tag. jhornig.com

Heidelbeer-Kaffee-Smoothie

220 g TK-Heidelbeeren (alternativ: Wald- oder Schwarzbeeren) // 180 g Apfelmus // 200 ml Buttermilch // 150 ml abgekühlter Espresso Caffè Crema Classico // 3 EL Zucker, Honig oder Ahornsirup
frische Heidelbeeren zum Garnieren



frauen mit viel leidenschaft

Die heimatverbundene Familie Nonino verwendet fast ausschließlich Trester ursprünglicher Rebsorten, die teilweise bereits vom Aussterben bedroht waren. Dieser unermüdliche Einsatz zur Erhaltung einheimischer Sorten ist den Damen Cristina, Antonella, Elisabetta und Francesca geschuldet. Für den L'Aperitivo Nonino Botanical Drink wurde die Rezeptur von Silvia Nonino, der ersten Brennmeisterin Italiens wieder aufgegriffen und mit dem reinsortigen ÜE® Traubenbrand Monovitigno® Fragolino vom Nonino-Weinberg erneuert. Ein frischer Aperitif, der nach Sommer schmeckt. grappanonino.it/de



drink tipp

Royal Nonino Pimm's

6 cl L'Aperitivo Nonino Botanical Drink
20 cl Ginger Ale // Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Gurkentwist, eine Orangen- und Zitronenscheibe

sommerfrische mit minze

Im Land des „Weißen Spritzers“ braucht man das sommerliche Erfolgskonzept „Wenig Alkohol + Soda“ nicht lang erklären. Die neuen Sommerdrinks der Destillerie Bauer setzen auf erfrischende, leichte Aromen.

Der Minzberry und der Minz Mule bauen auf den trendigen, frischen Minzling Pfefferminzlikör aus dem Grazer Traditionshaus als wesentlichen Geschmacksträger. Die Drinks werden einerseits mit Berry Tonic, Beeren und frischer Minze und andererseits mit Ginger Beer, Minze und Limettensaft kreiert und abgerundet. bauerspirits.com



drink tipps



Minzberry

Weinglas, Eiswürfel // 5cl Minzling // 10cl Berry Tonic // frische Minze und Beeren als Garnitur



Minz Mule

Kupferbecher, Crushed Ice // 5cl Minzling // 10cl Ginger Beer // 2 Dashes Limettensaft // frische Minze und Limettenscheibe zum Garnieren

HÖR NIE AUF, FRISCH ZU BLEIBEN

Das „Kult-Kracherl“ Keli feiert mit frischem Look und neuen Sorten seinen 65. Geburtstag. Zuckerfrei, Mehrwegflasche, durch und durch österreichisch. So soll Limonade sein! ▶

Zum halbrunden Jubiläum putzt sich die Marke heraus: Neue zuckerfreie Produkte sowie eine Limited Edition aus Kriecherln spitzen auf ihren Platz auf der Getränkekarte. Damit die Gäste automatisch wiederbestellen, erhielten die Etiketten einen zisch-frischen Look. Der neue Slogan ist dabei Programm: „Hör nie auf, frisch zu bleiben“. So wird das „Kind in uns allen“ für ein ungetrübtes Gute-Laune-Geschmackserlebnis angesprochen.

Neue zuckerfreie Sorten

Die Sorten Keli Ananas, Maracuja und Cola – Letzteres steht dem Original geschmacklich in puncto Genuss in nichts nachsteht – werden in der umweltfreundlichen 0,33-l-Mehrweg-Glasflasche sowie in der 0,5-l-PET-Flasche angeboten. Um die Sommerfigur ihrer Gäste müssen Sie sich bei 0,2 Kalorien pro 100 ml keine Gedanken machen.

Mit der Limited Edition „Kriecherl“ bieten Sie eine angenehme süß-säuerliche Erfrischung an. Die bekannte österreichische Frucht bringt einen perfekten Sommergeschmack in ihr Getränkeangebot. Achtung, bekömmliche Suchtfahrer!

Kult ist Cash

Mit den Keli-Limonaden schmeckt's nach Nostalgie, großartigen Erinnerungen und für die Gastronomen nach durchschlagendem Erfolg bei den Gästen. Es bedarf auch keiner großartigen Erklärung im Service. Die Kultmarke ist seit den 1960er-Jahren ein fixer Bestandteil der heimischen Limonaden-Szene. ◆

»Wer Keli anbietet, forciert eine mit wunderbaren Emotionen aufgeladene österreichische Marke.«



WAS&WO

Kracherl-Kult

Das Keli-Sortiment gibt's in den 14 Transgourmet-Standorten quer durch Österreich.
transgourmet.at



KUNST IST WICHTIG

Einmal mehr beweist Horst Scheuer, wie man ein Lokal mit Herz und Seele schafft, das noch dazu toll aussieht. Das funktioniert auch in der Vorstadt, wo er vergangenes Jahr den Bürgerhof übernahm und ihn als Berger und Lohn neu eröffnete. ●

Text: Wolfgang Schedelberger // Fotos: Rainer Febringer

Sie sind in Wien als Szene-Wirt von angesagten City-Lokalen bekannt. Jetzt sind Sie in der Vorstadt gelandet. Haben Sie bewusst in dieser Gegend gesucht, oder war das bloßer Zufall?

Es war ein glücklicher Zufall. Ich habe Währing nicht wirklich gekannt. Und doch hat es mir hier auf Anhieb gefallen. Gleichzeitig war mir von Anfang an klar, dass wir hier ein anderes Publikum haben werden als zuvor im zweiten Bezirk. Im Skopik & Lohn wohnten über 80 Prozent unserer Gäste nicht im Bezirk. Auch viele Touristen kamen zu uns, weil übers Skopik & Lohn als szeniges und kunstsinniges Bistro viel berichtet wurde. Hier in Währing kommt der Großteil unserer Gäste aus dem Bezirk. Das Lokal hat also eine andere Rolle. Mein Anspruch, eine ehrliche und gute Gastronomie zu betreiben, ist jedoch gleich geblieben. Die jetzige Situation ist insofern dankbarer, als wir einen wesentlich höheren Anteil an Stammgästen haben.

Sie sind kein gelernter Koch, sondern haben stets im Service gearbeitet. Ist das vielleicht der Grund, wieso Ihnen Service und Ambiente so wichtig sind?

Koch und Gastronom sind zwei unterschiedliche Rollen. Die Küche und der Gastraum sind zwei verschiedene Räume. In guten Lokalen kommen viele Dinge zusammen, aus denen sich im besten Fall so etwas wie ein Gesamtkunstwerk ergibt. Als Wirt bin ich dafür verantwortlich, dass alles gut zusammenpasst und ein harmonisches Ganzes ergibt. Da geht es um viele Details, die wie Puzzlesteine am Ende ein gelungenes Gesamtbild ergeben.



Dann wollen wir über ein paar Puzzle-Steine reden. Wieso tragen Sie und die Service-Mitarbeiter weiße Jackets? Das ist in Wien recht ungewöhnlich.

Mittlerweile schon, aber das war es nicht immer. Das weiße Jacket war die Berufsbekleidung für den Piccolo im klassischen Wiener Kaffeehaus. Mich haben aber vor allem die italienischen Bars inspiriert, wo weiße Jackets die Regel sind. Das vermittelt südliche Lockerheit und steht gleichzeitig für eine gewisse Eleganz. Implizit vermittelt es dem Gast, dass sauber gearbeitet wird, weil man jeden Fleck sehen würde. Und wenn man, wie die meisten von uns, keine makellose Modelfigur hat, lassen sich unvorteilhafte Details sehr gut kaschieren. Ich habe persönlich überhaupt kein Problem, wenn ich in einem Lokal von Kellnern in Jeans und T-Shirt be-



»Ein weißes Jackett vereint
südliche Lockerheit mit
Eleganz.«



»Wenn alles zusammenpasst, entsteht ein Gesamtkunstwerk.«

- HORST SCHEUER -

dient werde, aber es vermittelt doch stets eine gewisse Wurstigkeit. Unsere weißen Jackets sind ein Teil der Inszenierung, die dazu beitragen soll, unser Lokal bemerkenswert zu machen.

Das ist Ihnen auch gelungen. Beim ersten Hinschauen wirkt das Berger und Lohn so, als wäre es schon immer da gewesen wäre. Und doch ist vieles anders, als man es von Vorstadtgasthäusern gewohnt ist. Da wären einmal die vielen Pflanzen im Schanigarten. Sie gärtnern gerne?

Ich liebe Pflanzen. Vor allem in der Großstadt schaffen Pflanzen eine einzigartige Atmosphäre. Der Vorbesitzer hatte den Schanigarten mit hohen Plastikwänden eingesäumt, um den Straßenlärm draußen zu halten. Das mag funktioniert haben, aber atmosphärisch war das eine Katastrophe. Das gilt auch für den Innenbereich. Irgendwie haben die Wiener einen Hang zur Hässlichkeit. Ich habe leider nur ein sehr beschränktes Budget für die Ausstattung gehabt, also haben wir viel improvisieren müssen. Aber wie sagt man so schön: Not macht erfinderisch!

Zum Beispiel?

Für die Wandverkleidung haben wir unsere Yucca-Palmen als übermalte Reliefs verwendet, die Lukas Lederer gestaltet hat. Den Keller mit den Toiletten konnte ich mit sehr günstig erworbenen Marmorplatten ausstatten, was Claudia Cavallar spektakulär umgesetzt hat. Die Verkleidung der Bar hat mir der Künstler Tobias Pils zum Freundschaftspreis gemacht. Die Sessel habe ich vom vorherigen Betreiber gegen die Namensrechte des Bürgerhofs getauscht. Die Sitzbänke habe ich vom Rosenberger hinter dem Hotel Sacher günstig bekommen und lediglich neu tapeziert. Das Ockerbraun der Bänke ist übrigens eine traditionelle Farbe, in der die meisten Wiener Beiseln bis in die 1960er-Jahre gehalten waren, bevor sie einer neuen Mode – zumeist rot – weichen mussten.

Für einen kunstsinnigen Menschen, der Sie offensichtlich sind, hängen erstaunlich wenige Bilder an den Wänden.

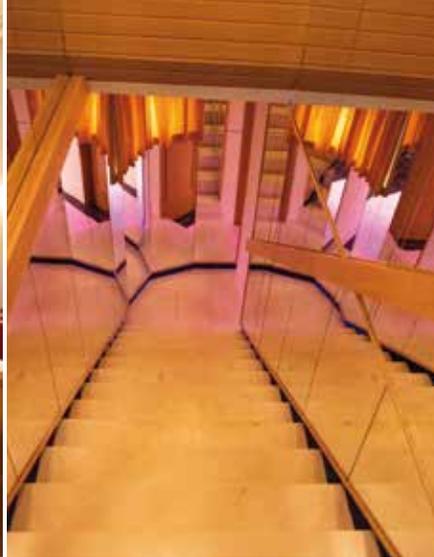
Wieso eigentlich?

Einfach ein paar Bilder an die Wand zu hängen ist mir zu banal. Das geht auch zumeist schief, wie man in vielen Wiener Kaffeehäusern sieht. Das funktioniert eigentlich nur in der Kronenhalle in Zürich, wo allerdings echte Chagalls und Picassos hängen. Wenn man Kunst als rein dekoratives Element benutzt, damit es ein bisschen was zu sehen gibt, finde ich das schrecklich. Aber ein bisschen etwas kommt schon noch. Otto Zitko, der schon die Decke im Skopik und Lohn gemacht hatte, war schon hier und überlegt sich etwas.

Mit welchem kulinarischen Konzept bespielen Sie ihr neues Lokal? Gibt es auch ein Mittagsmenü? Setzen Sie auf klassische Wiener Küche? Was machen Sie am Nachmittag?



Spektakulär gelang die Bar: Buntes Glas als Backboard, die Thekenfliesen wurden von Tobias Pils gestaltet



Alles Marmor: Abgang und Toiletten im Keller

Wir sind ein Restaurant, aber wir sind nobles Lokal. Wegen der weißen Tischtücher wurden wir anfangs als solches betrachtet. Das scheint auch so ein Wiener Code zu sein: Wenn wer weiße Tischtücher hat, wird's teuer. Das stimmt natürlich nicht. Unsere Karte erinnert ein bisschen daran, was wir zuvor im Skopik & Lohn gemacht haben. Ein paar Klassiker wie das Wiener Schnitzel mit Gurkenrahmsalat oder unser Beef Tatar müssen einfach sein. Ein paar italienische und französische Einflüsse wollte ich auch dabei haben. Frische Austern, ein paar saisonal wechselnde Pasta-Gerichte und ein guter Meeresfisch gehören für mich dazu. Wir wollen keine kleinteiligen Gourmet-Menüs verkaufen, sondern unseren Gästen

ganz klassisch Vorspeise, Hauptspeise und Nachspeise anbieten. Aktuell arbeiten wir daran, ein paar feine Tramezzini und Sandwiches für den Nachmittag zu entwickeln, wobei das mit den Dienstplänen noch ein bisschen schwierig ist. Ich bin noch dabei herauszufinden, wie das Tagesgeschäft in dieser Gegend unter normalen Bedingungen – also ohne Pandemiemaßnahmen oder Sommerferien – funktionieren kann. ◀



winterhalter®

Die neuen Haubenspülmaschinen der PT-Serie

ARBEITSTIER

Harte Arbeit leicht gemacht.

Weitere Infos unter:



Spülen, spülen, spülen. Egal, was kommt. Egal, wie stark verschmutzt. Aber immer mit erstklassigem Spülergebnis. Mit der neuen PT-Serie präsentiert Winterhalter die nächste Generation Haubenspülmaschinen. Die PT ist ein Arbeitstier. Schnell, gründlich und zuverlässig. Eine Maschine, die das Spülen auch unter extremen Bedingungen so leicht wie möglich macht.

www.winterhalter.at/pt



AM LIEBSTEN AUF ZWEI RÄDERN

So ausgeglichen und stoisch sich Horst Scheuer im Geschäft zeigt – wenn er auf zwei Rädern unterwegs ist, zeigt er ein anderes Gesicht. Dann will er es rasant. ●

Das Auto ist für Horst Scheuer ein Transportmittel, mehr nicht. Wenn man größere Dinge transportieren muss, kann es praktisch sein, aber Fahrspaß empfindet er auf vier Rädern nie. Wann immer möglich, bewegt er sich auf zwei Rädern – und das möglichst rasant. Der Anfang war ganz klassisch. Als kleines Kind am Dreirad, dann aufs Fahrrad und mit 16 endlich aufs Moped. Das bedeutete im Weinviertel die große Freiheit. „Motorisiert durch die Gegend zu düsen war ein vollkommen neues Lebensgefühl. Mit dem roten Taferl und 50 Kubikzentimetern war es zunächst nicht allzu rasant. Das hat sich dann mit meinem ersten Motorrad geändert“, erinnert sich Scheuer.

Lieber Italien statt Japan

Eigentlich wollte er mit 18 ja nur den Motorradführerschein machen. Erst im letzten Moment haben ihn Freunde überredet, auch den B-Schein fürs Auto zu machen. „Die Leidenschaft hat mit 14 begonnen, als mich mein Vater das erste Mal mit seiner Suzuki 550 Zweitakter fahren ließ. Das war ein echt scharfes Bike mit einer unglaublichen Beschleunigung. Aber wirklich gefallen hat mir diese japanische Zweirad nicht. Mein erstes eigenes Motorrad war dann mit 18 eine Moto Guzzi California, die ich gebraucht gekauft habe. Auch wenn die California recht gemütlich aussieht, ist sie ein wirklich gutes Motorrad mit einem hervorragenden Fahrwerk, das auch in

Das ist in der Stadt sein bevorzugtes Fortbewegungsmittel. „Ich bin eigentlich immer zu schnell unterwegs, und das ist im Straßenverkehr auf die Dauer ziemlich teuer. Deshalb fahre ich, wann immer es geht, mit dem Fahrrad. Das tut mir auch körperlich gut, weil ich auch am Fahrrad stets Vollgas gebe“, so Scheuer.

Ein Kultbike als Unikat

Außerdem besitzt Scheuer noch eine Bimota YB4 aus dem Jahr 1984, die vom befreundeten Künstler Otto Zitko gestaltet wurde. Mit den gleichen abstrakten Motive, die auch die Decke des Skopik & Lohn zieren. Auf der Bimota sind sie jedoch nicht schwarz, sondern in Rot gehalten. „Das ist überhaupt eines der schönsten Motorräder, das jemals gebaut wurde. In der ersten Superbike-WM, die 1984 stattfand, ist das Bike dieser kleinen Edelschmiede aus Rimini den großen Herstellern wie Honda (VFR 750), Suzuki (GSX-R 750), Yamaha (FZR 750) und Ducati (851) um die Ohren gefahren. Insgesamt wurden nur 303 Exemplare dieses Motorrad gebaut, und das auch nur deshalb, weil eine Mindestproduktion von 300 Stück vorgeschrieben war, um bei der neu geschaffenen Superbike-Kategorie teilnehmen zu können. Die Bimotas 301 bis 303 waren die Werksmaschinen. Scheuers Motorrad trägt die Seriennummer 300.



Schräglagen Spaß macht. Nach zwei Jahren habe ich mir dann eine 1000er Laverda zugelegt, die damals das schnellste Motorrad der Welt war. Ich bin dieser Marke treu geblieben, auch wenn die Firma 1987 schließen musste. Mit meiner Laverda fahre ich auch heute noch Rennen“, erklärt Scheuer. Zu unserem Gesprächstermin kommt Scheuer allerdings mit dem Fahrrad. ●

Ganz ohne Automobil geht es auch in Scheuers Leben nicht. In seinem Ducato-Bus erledigt er ohne Platzprobleme alle Besorgungen für sein Lokal. Ob das Auto dafür wirklich so groß sein muss? „Eigentlich nicht. Aber da gehen vier Motorräder und eine Matratze rein, und das ist sehr praktisch, wenn ich mit Freunden wieder einmal zu einem Rennen fahre“, erklärt Scheuer. ●

EIN KREATIVER TAUFPATE

Die Namensgebung des Lokals ist für Gastronomen stets eine Herausforderung. Es geht um Klang und Sinn. ●



Lokalnamen sollen gut klingen. Im besten Fall erzählen sie auch eine kleine Geschichte. Das wurde Horst Scheuer schon bei seinem ersten Versuch, ein eigenes Lokal aufzusperrn, bewusst. 1991 wollte er in New York mit seinen Ersparnissen in der Lower East Side sein eigenes Lokal eröffnen. „Ich dachte mir: ‚Jackson‘ klingt geil und habe an den Song von Nancy Sinatra und Lee Hazelwood gedacht. Aber alle amerikanischen Freunde meintrn:

Das funktioniert nie. Also habe ich mich für den Namen Skopik entschieden, eine Hommage an unseren ehemaligen Wirt in Ameisthal. Der Skopik war ein Wirt der alten Schule – unbestechlich und unabhängig. So wollte ich das auch anlegen. Skopik on Orchard hätte super geklungen. In meinem Enthusiasmus habe ich mir schon ein kleines Gastro-Imperium ausgemalt, wo es dann auch ein Skopik on Broadway und ein Skopik on Fifth gegeben hätte“, erinnert sich Scheuer. Leider verabschiedete sich während des Umbaus der Investor. Also musste Scheuer das schon fast fertige Lokal vor der Eröffnung wieder abgeben. Enttäuscht ging er zurück nach Wien, wo er eine Zeitlang kellnerte und dann gemeinsam mit einem Partner das Roxy aufsperrte. 2006 kam es schließlich zum ersten eigenen Lokal in der Leopoldsgasse, bei dem der Name Skopik endlich zum Einsatz kam.

Doch wer ist Lohn? „Skopik ist ein guter Name, aber für sich alleine klingt er noch nicht ganz rund. Ich bin generell ein Freund von Doppelnamen, Also habe beschlossen, meinem verstorbenen Freund Michael Lohn eine Reverenz zu erweisen. Ihn habe ich beim Kellnern in der Berliner Paris Bar kennengelernt. Er war genauso kunstsinnig wie ich. Michael Lohn ist zunächst nach Lissabon gegangen und dann mit jeder Menge neuer Ideen nach Wien gekommen, die ihn zu einem großen Erneuerer der Wiener Gastronomie gemacht haben. Mit dem Freihaus in der Schleifmühlgasse hat er entscheidend dazu beigetragen, dass sich dort so viele Galerien angesiedelt haben. Egal ob Küchentechnik oder Lokaleinrichtung, der Michael Lohn war in vielerlei Hinsicht ein Pionier der Gastronomie“, erklärt Scheuer. Nach 13 erfolgreichen Jahren ging für Scheuer das Kapitel „Skopik und Lohn“ zu Ende. Auf die private Trennung von seiner langjährigen Partnerin Constance Fehle folgte auch die berufliche. Mit anderen Worten: Horst Scheuer verließ im Vorjahr „sein“ Skopik und Lohn und wagte einen Neubeginn in der Vorstadt.

Bürgerhof geht gar nicht

Die Einrichtung des Bürgerhofs in Wien-Währing fand Horst Scheuer genauso schrecklich wie den Namen. Wochenlang startete er jeden Tag mit Grübeln über einen neuen Namen. Dass es wieder ein Doppelname werden würde, stand anfangs noch nicht fest. Schlussendlich wurde es Berger & Lohn. Michael Lohn kennen wir bereits, doch wer ist Berger? Der Rennfahrer Gerhard Berger wird wohl nicht gemeint sein. Handelt es sich vielleicht um die Schauspielerin Senta Berger oder gar den grandiosen Helmut Berger, vom dem auch ein Porträt im Lokal hängt? „Mein ‚Lieblings-Berger‘ wäre natürlich der Literat Joe Berger gewesen, aber tatsächlich ist der Name eine Hommage an die Tänzerin Hanna Berger, die sich aktiv im Widerstand gegen die Nazis engagiert hatte und dafür im KZ gelandet ist“, erklärt Scheuer. Er arbeitete gerade im Bürgerhof und hörte in Ö1 ein Feature über Hanna Berger, wo auch über ihre Mitgliedschaft in der Widerstandsbewegung „Rote Kapelle“ berichtet wurde. „Seltsam“, dachte sich Scheuer: „Wieso nennt sich eine weitgehend atheistische Widerstandsbewegung nach einer Kirche?“ Und während er noch sinnierte, fiel sein Blick auf die gegenüberliegende St.-Josef-Kirche, die mit roten Steinen errichtet wurde. Heureka! Der Name Berger & Lohn war geboren. ●



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:

Horst Scheuer
Gastronom

podcast.lustundleben.at



MIXEN UNTER STERNEN

Endlich dürfen unsere Barkeeper wieder hinter den Tresen. Doch in diesem Sommer shaken und mixen sie sehr oft unter freiem Himmel. Wir haben die lässigsten Open-Air-Bars des Landes besucht und die neuen Sommerdrinks verkostet. ●



© RAINER FEHRINGER



MIAMI RABBIT

Im Sommer 2019 schloss der legendäre Barfly's Club seine Tore für eine Renovierung. Runderneuert sollte er im Frühjahr 2020 wiedereröffnen. Dann kam es anders. Fans und Stammgäste genießen nun das Barfly's Club Flair auf dem Dach des MQ Wien in Kooperation mit dem Café Leopold. La Jefa Melanie Castillo und ihr Team kredenzen altbekannte Barfly's-Klassiker, bieten einen Auszug aus dem vielfältigen Whisky- und Rumsortiment und mixen neue sommerliche Variationen, die in gemütlicher Atmosphäre entspannt in Liegestühlen und auf Hochstühlen auf der schattigen Terrasse des MQ genossen werden können. Plus: Gäste können aus einem feinen Sortiment erstklassiger Zigarren wählen und sie unter freiem Himmel konsumieren. barflys.at
Barfly's Club Rooftop Bar // Dienstag bis Samstag, 17 bis 23 Uhr



STRAND KÜSST BAR

Bereits den fünften Sommer kann man an der Linzer Donaulände mit nackten Füßen im Sand den Tag entspannt ausklingen lassen. Die Good-Karma-Gastro-Jungs setzen dabei auf innovative Drinks und sandalöse Küche – plastikfrei. Mit am Strand die schon legendäre „Beach Food Tram“ des Restaurants Holzpoldl von Manuel Grabner. Mit knackigen Salaten, Burgern und den Trüffel-Pommes. Mehr dazu und was es mit dem Kaktus auf sich hat – siehe Seite 35.

diesandburg.at

Sandburg Linz // täglich 11:00–22:00 Uhr



© RAINER FEHRINGER



Dolce & Banana by Kenny Klein:

2 cl Bombay Sapphire Gin,
2 cl Martini Fiero,
Filler Organics by Red Bull
Tonic Water

SUMMER VIBES

Perfekte Drinks, karibische Sounds und Atmosphäre sind das Erfolgsgeheimnis der Rooftop Bar am Dach der Puls City – Sandstrand inklusive. Eric Aumair und Bartender

Kenny Klein inspirieren für den Urlaub zu Hause mit coolen „That’s fresh“-Drinks mit Havana Club Verde, der Neuinterpretation von weißem Rum mit der Methode der Gin-Herstellung. Am Wochenende überraschte das Wiener DJ-Duo Möwe mit einem Überraschungskonzert zu Streetfood und dem erfrischenden Sundowner.

skybeach.club

SkyBeachClub Rooftop Bar // MO bis MI 16:00–24:00 Uhr,
DO bis SA 14:00–24:00 Uhr bei Schönwetter





POP-UP AM SEE & GRÄTZEL

Chris Schilcher und Sebastian Giffey vom *krypt* sowie Franz Wogowitzsch und Alex Längauer von den *Burgermachern* haben sich bewusst für neue Locations fernab der beliebten Genussmeilen entschieden. Direkt an der U2 und in erster Reihe am blitzblauen See in der Asperner Seestadt befindet sich ein Bade-Kiosk der etwas anderen Sorte. Handgemachte Tee-Cocktails, Limos, fruchtige Spritzer Variationen und der selbstkreierte Limoncello treffen auf „Loaded Fries“ mit Pulled Pork, Gyros oder Speck & Käse. Die Kultursommer-Bühne ist gleich auf der Nebenwiese, und wenn nicht gerade ein Livekonzert auf dem Programm steht, spielen befreundete Kollektive und DJs.

tschau tschau am See // MO bis SO, 11:00-22:00 Uhr, bei Schönwetter



Inmitten von Gemeinschaftsgärten, Kinderspielplätzen gibt's After-Work-Atmosphäre für Groß und Klein als urbane Sommeroase im Sonnwendviertel Wien. Kulinarisch glänzt die Schmankerl-Platte aus dem hauseigenen Shop befreundeter Produzenten. Boccia, Salsa-Abende und Live-Cooking-Veranstaltungen unterhalten dazwischen.

tschau tschau im Grätzel // MI bis FR, 14:00-22:00 Uhr, SA & SO ab 10:00 Uhr, bei Schönwetter
tschau.at



© BETONMANDI

Fiero Hausspritzer by Emanuel Zovkic:

2 cl Bombay Sapphire Gin,
2 cl Martini Fiero, Filler
Organics by Red Bull Tonic Water



EXECUTIVE SUMMER CLUB

Die Location, das Ambiente, das DJ-Line-Up, das kulinarische Konzept: Exklusivität bestimmt den Executive Summer Club, der von Patrick Gräffner und Daniel Kautschitz auf der Terrasse des Hilton Vienna Park gekonnt umgesetzt wird. Nach dem erfolgreichen Kick-off freuen sich die Veranstalter auf die restlichen drei Termine. Bereits fixiert: Donnerstag, 22. Juli. Weiter geht's dann im August und September. Das Good-Vibes-Konzept umfasst alles, was zu einem stilvollen Clubabend gehört, selbstverständlich auch sommerlichen Spritz-Varianten und Classic-Cocktails.

executivesummer.club

Hilton Vienna Park, 1. Stock, Terrasse
Nächster Termin: Donnerstag, 22. Juli



© NIKLAS STADLER

d'arbo
Seit 1879



**Begeistern Sie im großen Stil.
Aber mit wenig Aufwand.**

In der Vielfalt der Darbo Sirup-Range steckt neben außergewöhnlichem Geschmack auch das Potenzial für exquisite Kreationen. Denn Darbo Sirup macht jede Hauslimonade, jeden Eistee, jeden Cocktail zum schnellen, jedoch einzigartigen Geschmackserlebnis. Klingt nach einem Erfolgsrezept? Ist es auch.

www.darbo.at



BAR & EATERY COPA BEACH

Sammy Walfisch und sein „Moby Dick“-Team bringen neben fest eingetrunkenen Klassikern kreative und nachhaltig geführte Barkunst auf die Donauinsel. Bergamotto infused by Bombay Sapphire Gin, Grapefruit-Maracuja-Daiquiri oder unseren untenstehenden Tipp. Das kleine, aber feine Speisenangebot umfasst hausgemachtes Arancino mit Mozzarella und Basilikumpesto, Churro-Bällchen und klassische Fish & Chips vom frischen Kabeljau. Die in schönen Glasflaschen abgefüllten Twists auf Klassikern wie z.B. Smoky Old Fashioned oder Nussbutter-gewaschener Negroni stehen zum Take-away mit Eiswürfeln und frischen Garnituren für die Donau-InsulanerInnen bereit.
mobydickvienna.at
Moby Dick am Copa Beach // MO bis DO, 13:00–22:00 Uhr, FR–SO ab 11:00 Uhr



Pina Colada Slush by Sammy Walfisch:

Frozen Pina Colada mit Bacardi 44,5.

APERITIVO E AMORE COPA BEACH

Ein Glas bittersüßer Aperol Spritz, ein wenig Prosciutto, Oliven und Chips, ein lauer und sonniger Sommertag, gemütliche Musik und ein Sonnenuntergang direkt an der Donau. Dolce Vita in der Hauptstadt. Wie für einen authentischen Aperitivo typisch, werden zu jedem Drink, egal ob mit oder ohne Alkohol, knusprige Aperitivo-Snacks gereicht.

copabeach.wien

Aperol Bar am Copa Beach // täglich 11:00–22:00 Uhr



© PHILIPP LIPIARSKI



© FRANZ KOKITZ



DIE SANDKISTE BEACHCLUB

Der Traumurlaub im Süden beginnt gleich nach der Wiener Stadtgrenze. In Brunn am Gebirge, direkt bei der bekannten Pyramide Vösendorf, lädt „Die Sandkiste“, der mit 80.000 m² größte Beachclub im Osten Österreichs, zum Feiern, Baden und Relaxen ein. Hinter dem Konzept stehen die bekannten Szene-Gastronomen Sascha Hauer und Andreas Bachinger. Im Naturteich abtauchen und danach seinen AF-Drink genießen, etwa „It’s not Gin & Tonic“. Oder mit der ganzen Familie die Sonne genießen und später am Abend mit Freunden bei Clubsounds in die Nacht starten. diesandkiste.at
Sandkiste bei Brunn am Gebirge
täglich 9:00–24:00 Uhr



MEIN KLEINER GRÜNER KAKTUS

Jedes Jahr steht auf der Linzer Sandburg ein anderer Drink im Mittelpunkt des Interesses. Heuer wird es am Donaustrand schön grün und stachelig. ● *Text: Günther Gapp // Fotos: Rainer Fehringer*

Der Drink des Sommers ist der kleine grüne Kaktus, bei dem die Red Bull Summer Edition Kaktusfrucht mit Hibiskus Gin, einem Schuss Aperol, einem Spritzer Angostura und Prosecco aufgegossen wird. Das schmeckt ein bisschen exotisch und erfrischend sommerlich. Und auch das Auge kommt auf seine Kosten. Aber Achtung: Zu jedem Drink wird auch ein echter kleiner grüner Kaktus serviert. Und der ist ganz schön stachelig.

»Wir wollen Linz zu einer lebenswerteren Stadt machen«

Diesen nicht gerade bescheidenen Anspruch stellen Karl Weixelbaumer und sein Partner Wolfram Niedermayer an sich. Vor knapp sieben Jahren haben die beiden gebürtigen Leondinger, die sich seit dem Kindergarten kennen, die Agentur „Feel-Events“ gegründet. Höhepunkt ihrer bisherigen Karriere ist die Entwicklung der „Sandburg“ am vieldiskutierten Linzer Donaustrand vor dem Brucknerhaus, den die beiden gemeinsam mit den Geschäftsführern der „Bar Neuf“ betreiben.

Damit verwirklicht sich der 30-Jährige einen großen Traum. „Denn ich wollte schon immer einmal eine Strandbar führen.“ Begonnen haben er und sein Partner jedoch wesentlich bescheidener. Während des gemeinsamen Studiums der Wirtschaftswissenschaften an der Johannes-Kepler-Universität begannen sie Feste für Freunde und Studienkollegen abseits des Mensafestes zu organisieren. Bis zu 2.000 Gäste konnten die damaligen Studenten bei ihren Festen begrüßen. „Wir möchten den Leuten einfach eine schöne Zeit beschern und sie ein bisschen aus dem Alltag reißen“, sagt Weixelbaumer. Den Gastronomiebetrieb seiner Eltern zu übernehmen sei deshalb nie infrage gekommen. „Ich wollte schon immer etwas machen, bei dem ich viel Abwechslung habe.“ ●

Erfrischend sommerlich: Red Bull Summer Edition Kaktusfrucht, Hibiskus Gin, Aperol, Angostura und Prosecco: der kleine grüne Kaktus.



WAS&WO

Sandburg

Untere Donaulände 5
4020 Linz
Öffnungszeiten (bei Schönwetter):
täglich von 11:00–22:00 Uhr
diesandburg.at



DRINKSPIRATION

Am Anfang mit bunten Miniatur-Likören gestartet, stehen heute mehr als 60 internationale Premium-Marken für die Getränkekarte bereit. Markus Panzl und Amber Beverage Austria sind pure dynamische Zuverlässigkeit. ●

Mit der kürzlich getätigten Mehrheitsbeteiligung der Amber Beverage Group und Umbenennung von Mountain Spirits zu Amber Beverage Austria haben der Tiroler Markus Panzl und sein Team eine wagemutige Reise, die 2004 mit der Selbstständigkeit begann, auf eine neue qualifizierte Bühne gestellt. Vom eigenen Logistikkolger mit rund 2.000 Paletten Stellplätzen in Ebbs aus werden österreichweit alle Kunden binnen 24 Stunden beliefert. Hier eine Sortimentsauswahl, die für sich spricht. ●



Opihr Gin // würzig mal 4+

Gin ist vielseitig und lässt die Geschmacksknospen nach wie vor höher schlagen. Die Gin-Range von Opihr nimmt Sie mit zu einer Reise entlang der alten Gewürzroute der Antike und lässt Sie in die Vielfalt der Aromen eintauchen. Die „Aromatic Bitters // Opihr European Edition“ versprüht duftende Myrrhe und eine erkennbare aromatische Bitterkeit durch die Cacarilla-Rinde, während die „Black Lemons // Opihr Arabian Edition“ mit kräftigen Noten von persischem schwarzem Pfeffer, verstärkt durch den scharfen Zitrusgeschmack der Timut-Paprika, glänzt. Wärmender Szechuan-Pfeffer und erdige, rauchige Noten von Ajowan zeichnen die Sorte „Szechuan Pepper // Opihr Far East Edition“ aus. Abgerundet wird die Range durch den Klassiker „Oriental spiced London Dry Gin“.

Rooster Rojo // Tequila Anejo

Der fünfmal hintereinander international ausgezeichnete 100 % Agave Tequila wird im Herzen der UNESCO-geschützten Tequila-Produktionsregion Valles in Mexiko hergestellt. In 200 Liter großen, gebrauchten amerikanischen Eichenfässern, welche zuvor für Bourbon verwendet wurden, wird er über zwölf Monate gelagert und bekommt dadurch seinen unverkennbaren Geschmack und die dunkle Farbe. Dieser Tequila schmeckt am besten ganz ohne Salz und Zitrone, pur bei Zimmertemperatur.

Ron Matusalem

Schon seit fast 150 Jahren gibt es den legendären „Gran Reserva Solera 15“ vom Pionier des Solera-Verfahrens – Matusalem. Seither wird die Intensität des Toastens der Fässer, das Blenden sowie die Rezeptur über Generationen unverändert weitergegeben. Einzigartiger, zeitloser Geschmack eines exzellenten Rumrezepts. Seine Komplexität und Weichheit mit fruchtig-blumigen Aromen von Karamell, Schokolade, Vanille, Kokosnuss, Ahorn, Malz, Nelke und Röstnoten zeichnen diesen besonderen Rum aus der Dominikanischen Republik aus.



NEW



Lemon Soda // Sugarfree

Die Kultlimonade aus Bella Italia gibt es jetzt auch zuckerfrei. Ganz viel Italien, ganz viel Genuss und zu 100 % aus italienischen Zitronen und natürlichen Zutaten. Ob pur oder gemixt im Cocktail oder Longdrink, die Limonade ist der Erfrischungsgeheimtipp für den Sommer und verdient sich den italienischen Kultstatus wie auch die Klassiker Lemon Soda, Oran Soda und Mojito Soda.



Glen Moray // Speyside

Seit 1897 überzeugt die Vielfalt der Abfüllungen und die breitgefächerte Range dieser Destillerie, bekannt für die Speyside-typischen Single Malts, die Whiskyliebhaber: darunter der 15 Jahre in amerikanischer Eiche und Oloroso-Sherry-Fässern gelagerte Single Malt. Vollmundige, feinwürzige Weinaromen, gewürzte dunkle Schokolade und ein Hauch von Röstnoten sind das Ergebnis. Von Sherry-, Port- oder Chardonnay-Fässern bis zu einem Peated Single Malt mit einer sanften Rauchnote glänzt Glen Moray auch mit verschiedenen Arten der Fasslagerung.



DISARONNO®

VELVET LIQUEUR





RHEINTALREPORT

Während sich oben auf den Bergen die Urlauber tummeln, wird unten im Rheintal gearbeitet. Dort dürfen sich die tüchtigen Vorarlberger über eine äußerst lebendige Lokalszene freuen. ●

Text: Wolfgang Schedelberger // Fotos: Rainer Fehringer

Rene Gmeiner (rechts) und Kassian Xander haben sich bei der Gestaltung der Jahnhalle so richtig ausgetobt



In Vorarlberg ticken die Uhren etwas anders. Während das restliche Österreich bis 8. Mai geschlossen halten musste, öffnete die Gastronomie in unserem westlichsten Bundesland bereits wieder Mitte März ihre Türen. Und siehe da, die Branche hatte nicht geschlafen. Einige Betriebe wie das Café 21 in Dornbirn wurden komplett neu gestaltet. Andere, wie das Restaurant Weiss oder die Bierbar Hopfensche im Hotel Hirschen in Bregenz konnten endlich richtig durchstarten. Und wieder andere, wie das Küche und Klub oder die Jahnhalle in Feldkirch sind überhaupt neu entstanden.

Ein Viertel erfindet sich neu

Wir haben unsere „Ländle-Tour“ in Feldkirch gestartet, wo sich ein ganzer Stadtteil neu erfunden hat. Das ehemals eher schäbige Bahnhofsviertel wandelte sich zu einer urbanen Erholungszone namens BahnhofCity mit einer ansprechenden, urbanen Architektur und viel Grün. Noch ist die Entwicklung nicht abgeschlossen, aber die Richtung ist schon klar erkennbar. Ein zentrales Element für die Neugestaltung stellt ein Hotel mit 125 Zimmern dar. Da wollte René Gmeiner, dessen Eltern die bekannte Schlosswirtschaft Schattenburg betreiben, dabei sein. Die Eröffnung des Night Inn samt der zugehörigen Gastronomie, die Gmeiner mit seinem Partner Kassian Xander betreibt, erfolgt am 23. Juli. „Eigentlich wären die Kantine und das 1X unsere ersten gemeinsamen Projekte gewesen. Durch die Pandemie hat sich die Eröffnung des Hotels verzögert. Daher hat unser Burger-Lokal Onemore, das wir als Letztes geplant hatten, als Erstes aufgesperrt“, erklärt Reiner Gmeiner.

Während Gmeiner und Xander auf der Suche nach einem neuen Büro waren, ergab sich überraschend die Möglichkeit, die Jahnhalle zu übernehmen. Dort haben die Feldkircher über hundert Jahre lang geturnt. Jetzt ist dort ein Vintage-Mode-Geschäft untergebracht sowie eine beeindruckende Bar aus brasilianischem Granit. Eine Location, die für Events jeglicher Art wie geschaffen ist. Im



»In der Jahnhalle haben die Feldkircher über 100 Jahre lang geturnt«

Nebengebäude wurden moderne Büro-Räume geschaffen, die als Co-Workspaces genutzt werden können. Eine Ebene steht Gmeiner und Xander als Büro zu Verfügung. Mehr über dieses gastronomische Power-Duo steht gibt es auf Seite 46.

Küche und Klub

Mit viel Geschmack hat die Arbeiterkammer in Feldkirch das kürzlich erworbene Nachbarhaus renoviert und revitalisiert. In den oberen drei Stockwerken der „Schafferei“ befinden sich Büros und Schulungsräume („Digital Campus“). Das Erdgeschoss und der Keller wird mit einem lässigen Gastronomie-Konzept namens Küche und Klub bespielt. „Früher war im Keller der legendäre Jugendklub Graf Hugo, der eine richtig gehende Institution war. Wir fühlen uns diesem Erbe verpflichtet und wollen dort wieder einen Klub schaffen, der in unsere Zeit passt und neben Unterhaltung auch viel Kultur bietet“, erklärt Daniel Schweighofer, der den gesamten Gastronomie-Bereich gepachtet hat. Bis es soweit ist, werden noch ein paar Wochen vergehen, denn im Keller werken noch die Handarbeiter. Das ebenerdige Café-Restaurant samt Bar hat allerdings schon seit Ende Mai geöffnet und wurde

»Wir wollen auch junge Gäste mit mehrgängigen Menüs verwöhnen.«

- DANIEL SCHWEIGHOFER -



Wenige Elemente – große Wirkung: Küche & Klub in Feldkirch

in kürzester Zeit zum beliebten Treffpunkt – und zwar von der Früh über Mittag und Nachmittag bis in den späten Abend hinein. „Die soziale Durchmischung ist uns total wichtig, weil das – neben dem Essen und Trinken – einer der wichtigsten Aspekte der Gastronomie ist“, meint Schweighofer, der sich mit seinem jungen Team schon darauf freut, auch den Klub im Keller zu bespielen.

Kulinarisch steht das Programm bereits. Es gibt ein ausgiebiges Frühstücksangebot, dann einen günstigen Mittagstisch. Am Nachmittag erfreuen sich die Gäste an Kaffee und Kuchen oder kleinen Snacks, bevor es am Abend so richtig los geht. „Wir wollen auch junge Gäste mit mehrgängigen Menüs verwöhnen, dabei aber auf unnötige Formalitäten komplett verzichten. Unser Küche und Klub soll ein unkomplizierter Wohlfühl-Ort sein, wo man sich auch einfach zum Spielen trifft“, erklärt Schweighofer. Und an der Bar werden richtig gute Drinks gemixt – vom frühen Abend bis spät in die Nacht. Mehr über den umtriebigen Daniel Schweighofer lesen Sie auf Seite 47.

Kaffee und Steaks in Dornbirn

In Dornbirn betreibt die Familie Handle seit vielen Jahren ein Steakhouse, ein daneben gelegenes Café und eine Rösterei. Den vergangenen Winter nutzte man, um die Organisation im Hintergrund zu optimieren und für beide Betriebe eine gemeinsame Küche zu bauen, was die Abläufe deutlich erleichtert. Außerdem wurde dem Cafe 21, das einer der beliebtesten Treffpunkte Dornbirns ist, ein neues Outfit verpasst, das vom oberösterreichischen Lokalplaner id-werkstatt konzipiert und umgesetzt wurde. Wenn die ersten Wochen ein Indikator sind, dann ist das Café 21 noch beliebter geworden, als es zuvor bereits war.



Dem Dornbirner Café 21 wurde ein neues Outfit verpasst, das die Gäste lieben

GENUSS FESTIVAL ALPEN

Vom 1. September bis zum 31. Oktober 2021 steigt in Vorarlberg die 7. Auflage des Genuss Festivals Alpen. Gründer und Kurator des Festivals ist der bekannte Vorarlberger Journalist Hannes Konzett. Gemeinsam mit lokalen und regionalen Partnern hat er heuer ein Programm zusammenstellen können, das im deutschsprachigen Raum einzigartig ist. Mit dem „Weinkult“ in Lech geht es am 1. September gleich spektakulär los, zahlreiche Slow Food Veranstaltung im Rheintal, Faschdiskussionen, experimentelle Abendessen, Themen-Abende sorgen für ein inhaltliches Feuerwerk, das sich über zwei Monate erstreckt. www.genuss-festival.com



Am 4. Oktober steigt im Hotel Rote Wand in Lech am Arlberg erneut das bereits legendäre Gourmet-Event „Koschina & Friends.“ Zu den Friends zählen auch heuer wieder einige Zwei- und Drei-Sterne Köche aus ganz Europa, die jeweils eine Station mit eigenen Signature-Gerichten bespielen werden

»Wir haben „kulinarische Baukästen“ entwickelt, mit denen man selbst tolle Gerichte fertig stellen kann.«

- THERESIA FEURSTEIN -



Farbenspiele durch weißes Trio

Theresia Feurstein hatte sich schon länger mit dem Gedanken gespielt, in Bregenz ein eigenes Lokal zu eröffnen. Sie hatte lange in Wien im Kultur- und Eventbereich gearbeitet und vermissste nach ihrer Rückkehr ins heimatische Ländle ein kultiviertes Wohlfühl-Lokal, in dem man auch gut essen kann. Während Feurstein noch am Konzept feilte und auf der Suche nach einer passenden Location war, lernte sich auf Vermittlung eines Freundes Milena Broger kennen, die im urigen Klösterle-Lokal der Familie Schneider in Lech am Arlberg gemeinsam mit ihrem dänischen Freund Erik Pedersen groß aufkochte. Man war sich sympathisch und wurde rasch handelseins. Davor stand allerdings noch ein gemeinsamer Sommer auf der dänischen Insel Bornholm an, weil Pedersen als Küchenchef des luxuriösen Kadeau-Ablegers unabkömmlich war. Zeit genug also, um gemeinsam die Eckpfeiler des künftigen Restaurants zu entwickeln. „Wir ticken sehr ähnlich. Wir lieben Naturweine. Wir lieben gutes Essen. Wir lieben Kunst und Kultur. Gleichzeitig wollten wir einen Ort schaffen, der für alle sozialen Schichten gleicherma-



Franz Messeritsch - falstaff Sommelier 2016

Franz
MESSERITSCH
WEINHANDEL & SOMMELIER

Der Experte für europäischen Wein und verlässlicher Partner der Gastronomie und Hotellerie. www.messeritsch.eu



- Weinhandel
- Weinseminare
- Weinverkostungen
- Weinkellerberatung
- Weinkartenerstellung für Gastronomiebetriebe
- Weinschulungen für Serviceangestellte und Weinliebhaber
- Konzepte zur Steigerung des Weinumsatzes in der Gastronomie

mysommelier.at

Jetzt Neu! www.mysommelier.at
Der Weinshop von Franz Messeritsch. Für alle, mit oder ohne Wein Know-how. Holen Sie sich jetzt **10%** auf Ihren ersten Einkauf mit dem Code „**LUSTUNDBLEBEN10**“.



Rabattcode ist im QR Link hinterlegt - gültig auf mysommelier.at ab einem Einkaufswert von € 76- keine Barabläse, nur 1 Verwendung pro Kunde, gültig bis 30.6.2022.

EIN ROLLENDER STEIN

41 Jahre lang hat Klaus Feurstein den Stone Club in der Feldkircher Innenstadt geführt. Sowohl der Club als auch sein lebenslustiger Betreiber Klaus Feurstein hatten sich schon längst Legendenstatus erworben, bevor der Klub im November 2019 schließen musste. Ein Jahr darauf starb die Legende Klaus Feurstein im Alter von 68 Jahren. Der umtriebige Künstler Thomas Rauch hat seinem Jahre langen „Wohnzimmer“ ein Bild gewidmet. Am 29. September findet im Rahmen der Genuss-Festspiele im Gasthof Rössle in Braz eine einzigartige Gedenkveranstaltung für Feurstein statt. Das 4-Hands-Dinner trägt den treffenden Titel „A Tribute to a Special One“.



Café Weiss: Theresia Feurstein, Erik Pedersen, Milena Broger



FRITTIERT WIRD

Zum besten Burger im Ländle gibt es auch die besten Pommes Frites aus dem Ländle. Im Onemore setzt man auf die Steakhouse Frites von 11er, die in der Nachbargemeinde Frastanz produziert werden. Der Grund dafür ist so einfach wie einleuchtend: Verlässlich gleich bleibende Qualität. Jeden Tag perfekte Pommes Frites herzustellen, ist wesentlich komplexer, als es auf den ersten Blick erscheint. Bei rohen Kartoffeln wechseln Stärke- und Wassergehalt von Sorte zu Sorte und mit der Jahreszeit. Eigentlich müsste man die Parameter bei der Zubereitung (Temperatur, Gardauer) laufend anpassen, um perfekte Pommes Frites zu erhalten, wie man es in belgischen Frittenbuden selbstverständlich macht. Oder man greift wie im Onemore zu den Pommes Frites von 11er und begeistert seine Gäste jedes Mal aufs Neue. Das freut dann auch den 11er-Chef Thomas Schwarz.

ßen zugänglich ist. Es galt also ‚nur‘ noch, unsere gemeinsame Philosophie in einem Lokal Wirklichkeit werden zu lassen“, meint Feurstein. Mit dem ehemaligen Café Weiss, in dem bis vor ein paar Jahren das Restaurant Neubeck von Nina und Werner Sotrifer beheimatet war, wurde auch ein gut gelegener Ort gefunden. Nach zügigen Umbau-Arbeiten war man im Herbst 2020 bereit, Gäste zu empfangen. Doch kaum gestartet, kam der zweite Lockdown, sodass man erneut umsatteln musste. „Klassisches Take-Away wollten wir nicht machen, weil unsere Gerichte von ihrer Frische leben. Wir haben stattdessen ‚kulinarische Baukästen‘ entwickelt, mit denen man zu Hause selbst tolle Gerichte fertig stellen kann“, erinnert sich Broger an die schwierige Zeit im vergangenen Winter. Umso mehr Spaß macht es jetzt, endlich für unsere Gäste im eigenen Lokal zu kochen. Mehr zu diesem bunten Trio lesen Sie auf Seite 49.

Ganz ähnlich erging es Hubert Kinz, dessen Eltern das Bregenzer „Doppelhotel“ Weißes Kreuz und Goldener Hirsch betreiben. Der Junior-Chef wollte nach Absolvierung des Bier-Sommeliers eine anspruchsvolle Bierbar gründen. Da traf es sich gut, dass ein Strickwarengeschäft, das im Jahrzehntlang im Hotel eingemietet war, frei wurde. Der Umbau, bei dem ein Gutteil der historischen Einrichtung erhalten werden konnte, hat sich verzögert. Als es im Oktober 2020 soweit war, hielt die Freude nicht lange. Bereits nach wenigen Wochen beendete der November-Lockdown 2020 das eifrige Zapfen. Als die Hopfenschenke im März 2021 endlich wieder aufsperrten konnte, war es für die meisten Bregenzer immer noch ein neues Lokal. Worauf es dem engagierten Biersommelier beim Zapfen ankommt, steht auf Seite 48. ●

WER & WO

Jahnhalle

Jahnstraße 10, 6800 Feldkirch
jahnhalle.at

Kuche & Klub

Wiednau 10, 6800 Feldkirch
kucheundklub.at

Café 21

Marktstraße 21, 6850 Dornbirn
cafe21.at

Hopfenschenke

Römerstraße 5, 6901 Bregenz
hotelweisseskreuz.at

Restaurant Weiss

Anton-Schneider-Str. 5, 6900 Bregenz
weiss-bregenz.at



© MATTHIAS RHOMBERG



© PATRICIA NARBON MYNTH



© HEARTS HEART



© KEZIAH JONES



© ALICE PHOEBE LOU



© ADAMA DICKO



© STERMANNGRISSEMANN



© MIGHTY OAKS

POOLBAR FESTIVAL 2021

Mit „Kulturellem von Nischen bis Pop“ begeistert das Poolbar Festival in Feldkirch sechs Wochen lang im Juli und August tausende Besucher. Reichenfeldpark und Altes Hallenbad werden wieder zum Hotspot für kulturelle Auseinandersetzungen, Livemusik und Lebensfreude. Dabei reicht das Programm vom familienfreundlichen Jazzfrühstück im Park über Kino unter Sternen, Kabarett, Literatur oder Design und dem beliebten Pool-Quiz bis hin zu Konzerten renommierter Bands und solchen, die noch als Geheimtipp gelten. Diskursive Veranstaltungen an speziellen Orten, vom Schwimmbad bis zum Leerstand, runden das kulturelle Angebot unter der Überschrift Raumfahrtprogramm ab.

Die Einzigartigkeit des Poolbar Festivals kommt auch in der liebevollen Gestaltung zum Ausdruck. Das Design wird von Gestaltungstalenten in den Laboren des Poolbar Generators in Bregenz jedes Jahr

völlig neu entworfen. Das Motto lautet von Generator und Raumfahrtprogramm – als Gegenseite zum Social Distancing – „Teilsein“. Die Sustainable Development Goals der UNO begleiten außerdem die Durchführung des Festivals. Im Frühjahr wurden nun im Generator Konzepte entwickelt, die den Festivalbetrieb auch als Open Air-Variante ermöglichen. Aufwändige Gestaltung und attraktives Programm garantieren ein außergewöhnliches Festivalfeeling.

Das 28. Poolbar Festival findet vom 8. Juli bis 15. August in Feldkirch statt.

Die Highlights sind: Keziah Jones, Mighty Oaks, Cari Cari, 5K HD, The Notwist, Patrice, James Hersey, Sharktank, Dorian Concept, Stermann & Grisseemann, Science Busters, Tagebuch Slam

poolbar.at



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:

Milena Broger
Köchin

podcast.lustundleben.at





**René Gmeiner,
Kassian Xander
Jahnhalle, Feldkirch**

ZWEI HÄHNE UNTER EINEM KORB

Befreundet sind René Gmeiner und Kassian Xander seit der Kindheit. Dann trennten sich ihre Wege. René hat es „nur“ bis zum Arlberg geschafft, wo er mehrere Saisonen in der Fünf-Sterne-Hotellerie arbeitete. Kassian zog es in die Großstadt nach Wien. Dort war er in Lokalen wie dem Ganz Wien, Schadekgasse 12 und zuletzt als Geschäftsführer des Café Liebling tätig. René ist bereits vor fünf Jahren nach Feldkirch zurückgekehrt, um in der elterlichen Gastronomie Schattenburg mitzuarbeiten. Doch das füllte René bei Weitem nicht aus. Er wollte auch etwas Neues, Eigenes auf die Beine stellen. Dafür über-

redete er seinen Freund Kassian, zurück nach Feldkirch zu kommen. Ihr erster gemeinsamer Streich war das Burgerlokal Onemore, das ehemalige Café Bildstein, das in zentraler Lage bereits im vergangenen Sommer aufgesperrt hat. Die Eröffnung des 125-Zimmer-Hotels Night Inn am Feldkircher Bahnhof hat sich aufgrund der Pandemie verzögert. Wirklich gelungen ist den beiden umtriebigen Gastro-Unternehmern die Neugestaltung der denkmalgeschützten Jahnhalle, die den Feldkirchern über hundert Jahre lang als „Turnsaal“ diente. Aus dem Turnsaal wurde eine lässige Café-Bar, die auch als spektakuläre Eventlocation dient. Der Vintage-Store „Nowhere“ sorgt tagsüber für Frequenz. ●

jahnhalle.at

»Dem historischen Gebäude ein neues Leben zu verleihen, war extrem reizvoll«

VON DER NACHT IN DEN TAG

Daniel Schweighofer hat schon viel erlebt, sowohl beruflich als auch privat. Eigentlich hat er Bäcker gelernt, doch eine plötzlich auftretende Mehl-Allergie machte die weitere Ausübung dieses Berufs unmöglich. Also stellte er seinen Tagesablauf komplett um und wechselte nach der Absolvierung eines Barkeeper-Kurses in der Schweiz in die Nachtgastronomie. In Wien arbeitete er unter anderem im Leopold Club und danach fünf Jahre lang im Conrad Sohm in Dornbirn. Zuletzt war er für den Rauch Club in Feldkirch verantwortlich. Als ihn während einer längeren Mexiko-Reise im Februar 2020 der Anruf vom Club-Eigentümer Reinhard Rauch erteilte, dass der Club wegen einer Pandemie mit dem Namen Corona wohl für die nächsten Monate geschlossen bleiben würde, traute er seinen Ohren nicht. In Mexiko herrschte zunächst noch unbeschwerte Party-

stimmung, Corona war ein lokales Bier. Das änderte sich rasch, und die Heimreise gestaltete sich äußerst schwierig. Wieder im Lande, suchte Schweighofer wegen der anhaltenden Schließungen der Nachtgastronomie eine Tätigkeit im „Tagesgeschäft“ und überzeugte Rainer Keckeis (Direktor) und Eva King (Projektverantwortliche) von der Arbeiterkammer mit seinem Gastronomie-Konzept „Küche und Klub“ für die neu gestaltete Schafarei. Die „Küche“, also das Tagesgeschäft von acht Uhr früh bis 22 Uhr, läuft bereits seit Ende Mai erfolgreich. An der Fertigstellung des „Klubs“ wird noch gearbeitet. ●

www.kuecheundklub.at

»Jung und Alt feiern bei uns jeden Abend gemeinsam.«

DAS BIER DER HIRSCHEN

Bereits seit dem 14. Jahrhundert wird hier Gastfreundschaft gepflegt, und bis 1908 wurde im historischen Gebäude in der Bregenzer Altstadt auch selbst gebraut. Das „Hirschenbier“ wurde weithin gepriesen, doch irgendwann wurde der Raum zu knapp und man beschloss, sich das Bier von der Mohrenbrauerei aus Dornbirn liefern zu lassen. Der Juniorchef Hubert Kinz hat in jungen Jahren die Ausbildung zum Biersommelier absolviert und mit dem frisch erworbenen Wissen im vergangenen Jahr im elterlichen Hotel eine eigene Bierbar eröffnet.

Das Lokal war zuvor an ein Strickwarengeschäft vermietet, dessen Einrichtung weitgehend erhalten werden konnte. „Wir haben bei uns im Ländle sehr gute Biere, aber die Vielfalt kommt oft viel zu kurz. Das wollten wir ändern“, erklärt der begeisterte Gastronom aus Bregenz. So findet man auf der Spezialitäten-Karte Raritäten wie ein Witbier aus Rügen oder ein „Underground Lager“ aus Ungarn. Auch zahlreiche Kleinbrauereien aus Österreich und Deutschland sind hier gelistet. Besonders stolz ist Kinz auf die Wiederbelebung des Hirschenbiers, dessen Stilistik „Bayerisch Dunkel“ in Vorarlberg einzigartig ist. Gebraut wird es nach altem Rezept von der Mohrenbrauerei, die auch für die restlichen Schankbiere verantwortlich zeichnet. ●

hotelweisseskreuz.at

»Wir wollten ein Zeichen für Bierkultur und Vielfalt setzen.«



»Uns geht es auch um Kunst und Kultur, nicht nur um die Kulinarik.«

- MILENA BROGER -

Restaurant Weiss / Bregenz

WEISS IST BUNT

Weiss ist für Theresia Feurstein (M.) nicht die Abwesenheit von Farbe, sondern die Summe aller Farben. Der Name Weiss steht aber nicht nur für ein imaginäres Farbspiel, sondern knüpft auch an die Vergangenheit dieses Ortes an. Von 1926 bis 1980 befand sich an dieser Adresse das Café Weiss, in dem sich die Kunst- und Literaturszene Vorarlbergs regelmäßig traf. Jetzt ist aus dem Café ein Restaurant geworden, das auf Anhieb mit drei Hauben ausgezeichnet wurde. Ein Gourmet-Tempel ist das Weiss trotz der hervorragenden Küche dennoch nicht. Eher das Gegenteil. „Wir wollen ein unkompliziertes Lokal sein, in dem sich alle soziale Schichten gleichermaßen

wohlfühlen“, erklärt Theresia Feurstein, die das Restaurant Weiss gemeinsam mit der ebenfalls aus dem Bregenzerwald stammenden Milena Broger und ihrem dänischen Freund Erik Pedersen im vergangenen Jahr gegründet hat. Wer zum frisch gezapften Trumer Pils nur eine Kleinigkeit essen will, ist hier genauso willkommen wie all jene, die sich ein viergängiges Menü und eine Flasche Naturwein gönnen wollen. Dieses egalitäre Prinzip spiegelt sich auch bei der Preisgestaltung wider: Jedes Gericht ist gleich groß und kostet gleich viel. Neben traditionellen heimischen Gerichten findet man auch regelmäßig spannende Kreationen, mit denen Broger und Pedersen ihre Gäste regelmäßig zum Staunen bringen. ●

weiss-bregenz.at

DER MEISTER DER WÄLDER-PIZZA

Im vorderen Bregenzerwald steht ein Wirtshaus,
in dem sich fast nur Einheimische treffen.
Das liegt am kommunikativen Wirt und
seiner beliebten Wälder-Pizza. ▶

Text: Wolfgang Schedelberger // Fotos: Rainer Fehringer





Manfred Felder hat ein bewegtes Berufsleben hinter sich. „In den letzten 40 Jahren habe ich praktisch alles gemacht, was es in der Gastronomie so gibt – von feinen Restaurants in den USA bis zu Wintersport-Hotels im Bregenzerwald und ein paar Jahre Nachtgastronomie im Rheintal“, berichtet der Wirt des „Goldenen Adlers“ in Hittisau. Der Name war schon, denn Gold sucht man in diesem Wirtshaus vergeblich. Hier geht es bodenständig zu. Genauso will es Felder auch, denn sein Traum war es immer, in „seinem“ Wald ein einfaches Wirtshaus für die Einheimischen zu machen.

Felder hat gemeinsam mit seiner Frau Sabine Dorner im Jahr 2012 den zuvor leerstehenden Adler in Hittisau gepachtet und in Eigenregie wieder bespielbar gemacht. Vor allem die behördlichen Auflagen für die Neubewilligung der Küche bereiteten den beiden schlaflose Nächte. Für große Investitionen fehlte das Geld, also haben sie sich relativ rasch wieder vom Beherbergungsgeschäft verabschiedet. Außerdem war es für das Betreiber-Ehepaar mit zwei kleinen Kindern nicht wirklich attraktiv, bis spät am Abend Gäste zu bewirten und dann in aller Früh für ein paar Gäste ein Frühstücks-Service zu bieten.

Pizzabäcker aus Syrien als Impuls

„Ich habe zwar auch einige Jahre lang im Hotel gearbeitet, aber eigentlich ist mir die Gastronomie um vieles lieber. Als ich gesehen habe, dass dieses schöne alte Haus zu haben wäre, wollte ich es primär als Gasthaus für Einheimische und nicht als Pension für Fremde führen“, erinnert sich Felder. Deshalb sagte er auch gerne zu, als er während der Flüchtlingskrise 2015 von der Gemeinde gefragt wurde, ob er seine Zimmer nicht als Unterkunft für Flüchtlinge zu Verfügung stellen wolle. Ein Flüchtling aus Syrien war gelernter Pizzabäcker und hat Felder gefragt, ob er nicht als Pizzaiolo mithelfen könne.

»Ich halte wenig von Thunfisch oder Mais aus der Dose.«

- MANFRED FELDER -

Gesagt, getan. Ganz glücklich war Felder, der 20 Jahre zuvor schon selbst einmal eine Pizzeria betrieben hatte, mit den ersten Pizza-Varianten aber nicht. „Ich halte wenig von Thunfisch oder Mais aus der Dose. Wenn schon Pizza, dann mit erstklassigen heimischen Produkten“, so Felder.

Vom hinteren in den vorderen Wald

Das Mehl bekommt er von der Mühle in Egg, den Käse von einem Bauern aus dem Bregenzerwald. Der pizzabackende Flüchtling ist längst weitergezogen, das Pizza-Angebot ist jedoch geblieben. „Wir bieten hauptsächlich bodenständige Gerichte wie Gulasch, Schnitzel oder Schweinsbraten an, aber als wir anfangs einmal für eine Woche die Pizza weggelassen haben, kam es zu einer richtigen Revolution unter den Stammgästen. Also haben wir sie wieder auf die Karte genommen“, erklärt Felder, dessen gastronomische Karriere vor gut 40 Jahren im hinteren Bregenzerwald (Schoppernau) begonnen hatte. Einige Jahre lang hat er im mittleren Bregenzerwald gelebt. Jetzt ist er im vorderen Bregenzerwald heimisch geworden. Vergleichen will er das Leben in den unterschiedlichen Ecken seiner Heimat nicht. „Im Bregenzerwald ist es überall schön, nur die Sprache ist recht unterschiedlich. Ich habe mir jedenfalls meinen ursprünglichen Dialekt erhalten, weshalb ich in Hittisau nach wie vor als ‚Zugreister‘ gelte“, schmunzelt Felder: „Aber das macht mir nichts.“

HOLZ VOR UND IN DER HÜTTE

Der Adler in Schoppernau blickt mit viel Zuversicht in die Zukunft. Ein gelungener Mix aus edler Architektur, bodenständiger Küche und herzlichem Service machen dieses romantische Urlaubshotel so bemerkenswert. ●

Text: Wolfgang Schedelberger // Fotos: Rainer Febringer

Egal, von wo man startet, zuerst gilt es eine Vielzahl von Kurven zu bewältigen, bevor man in Schoppernau im hinteren Bregenzerwald landet. Wenn Anreisende den Begriff „Arsch der Welt“ in den Mund nehmen, entgegen ihnen Sandra Muxel stets lächelnd: „Vielleicht. Aber es ist der schönste Arsch der Welt.“ Vor vier Jahren arbeitete sie, so wie ihr damaliger Freund und jetziger Partner Simon Leiter, in Innsbruck. Sie waren glücklich. Alles war gut. Das hätte ruhig noch ein paar Jahre so weitergehen können. Doch als Sandra überraschend schwanger wurde, stellte sich die Frage der weiteren Zukunftsplanung konkret. „Ich will, dass unsere Kinder im Bregenzerwald aufwachsen“, war ein klar ausgesprochener Wunsch, dem der gebürtige Osttiroler Simon nach kurzer Bedenkzeit zustimmte. Auch wenn Sandras Eltern, Wilhelm und Hermi Muxel, im Betrieb noch voll aktiv waren und sich mit einer Übergabe wohl noch etwas Zeit gelassen hätten, war ihnen die Rückkehr der Tochter samt Mann und Kind vor drei Jahren hochwillkommen. Seither arbeiten hier zwei Generationen Hand in Hand. Die Betriebsübergabe ist ein schrittweiser Prozess, der in den nächsten Jahren abgeschlossen sein soll. Die großen Investitionen in Wellness-Bereich und Zimmer zeugen jedenfalls vom Vertrauen in eine hoffnungsfrohe Zukunft.

Das Erste, was beim Betreten des Adlers auffällt, ist die stimmungsvolle Architektur. Es ist kaum zu glauben, dass dieser beeindruckende Bau früher wirklich ein Bauernhaus war. Oder waren Ihre Vorfahren vielleicht sehr reiche Bauern?

Mein Opa hatte ein bisschen etwas gespart gehabt, sonst hätte er sich dieses Haus nicht kaufen können. Es war aber um vieles kleiner und wurde von meinen Großeltern weiterhin zumindest nebenher als landwirtschaftlicher Betrieb geführt, allerdings schon damals mit ein paar Betten und einer kleinen Gastronomie. Mein Opa ist dann sehr früh verstorben, also haben meine Oma und mein damals

noch sehr junger Vater den Betrieb geführt und schrittweise vergrößert. Der entscheidende Einschnitt kam im Jahr 2005, als eine riesige Mure unser Haus schwer beschädigt hat. Damals hat sich mein Vater dazu entschieden, den Adler deutlich zu erweitern, ohne den Charakter des Hauses zu verändern. Von außen wirkt das Haus tatsächlich so, als ob es immer schon in dieser Form existiert hätte. Tatsächlich gibt es den Adler in dieser Größe erst seit 2006.

Und auch jetzt steht ein Kran vor der Tür. Was steht an?

Wir haben die Zwangsschließung während der letzten Wintersaison dazu genutzt, ein paar Dinge zu renovieren beziehungsweise umzubauen. Auch wenn wir uns dezidiert nicht als Wellness-Hotel präsentieren, war es uns wichtig, einen hochwertigen Spa-Bereich im Keller zu errichten, weil sich das viele Gäste gewünscht haben. So schön Schoppernau auch ist, bei uns scheint nicht an 365 Tagen im Jahr die Sonne. Es war uns also wichtig, dass unsere Gäste auch kein Problem damit haben, einen Tag gemütlich im Haus zu verbringen. Das soll uns auch dabei helfen, die Saisonen deutlich zu verlängern. Schließlich ist es hier nicht nur im Sommer und im Winter schön. Außerdem haben wir einen Teil der Zimmer neu gestaltet, weil wir uns etwas hochwertiger und auch hochpreisiger positionieren wollen.





»Es macht einfach einen Unterschied, ob man über einen Laminatboden geht, oder über Eschendielen«

- SANDRA MUXEL -

Die Renovierung der Zimmer gefällt uns ausgesprochen gut. Sie bieten jeden Komfort und vereinen zeitlose Eleganz mit hochwertigen Materialien. Wie lautete die Vorgabe an die Architekten denn genau?

Es muss einfach zusammenpassen. Schon meine Eltern haben das Haus mit extrem viel Geschmack gestaltet. Wie fast überall im Bregenzerwald wollen wir Tradition und Modernität unter einen Hut bringen. Es wurde alles von Handwerkern aus dem Bregenzerwald gemacht. Es macht einfach einen Unterschied, ob man über einen Laminatboden geht oder über Eschen-Dielen. Wir setzen nicht auf Kontraste oder Brüche, sondern auf ein harmonisches Zusammenspiel von Formen, Farben und Stilen.

Als ihr vor drei Jahren hierher gezogen seid, war der Adler ein erfolgreicher und voll funktionsfähiger Betrieb. Wie schwierig war es, ein harmonisches Rollenverständnis für alle Beteiligten zu finden?

Nachdem wir die grundlegende Ausrichtung festgelegt hatten – nämlich dass Simon und ich den Betrieb weiterführen wollen – war es eigentlich nicht mehr so schwer. Ich habe auch noch einen Bruder, aber der wollte nicht in den elterlichen Betrieb einsteigen. Natürlich gab es anfangs ein paar Reibungspunkte, aber meine Eltern sind sehr stolz, dass ich so einen tüchtigen Schwiegersohn nach Hause gebracht haben. Dass es jetzt mit Emma und Marie zwei Enkerln gibt, ist für sie eine große Freude. Arbeit gibt es bei uns ja genug. Zum einen haben wir neben dem Beherbergungsbetrieb auch noch ein bezauberndes Restaurant in unserer 150 Jahre alte Bauernstube, das auch bei



auswärtigen Gästen sehr beliebt ist. Im Sommer kommt dann noch unser Biergarten dazu, wo man im Schatten von Kastanienbäumen das feine Wälder Bier der Brauerei Egg genießen kann. Und dann bespielen wir noch die zauberhafte Villa Maund, die nicht nur als Hochzeitslocation hoch im Kurs steht.

Was hat es mit dieser Villa Maund auf sich?

Dort machen wir das Catering für alle Events und Veranstaltungen. Es ist ein unglaublich malerischer Ort mit einer spannenden Geschichte. Die Villa Maund ist ein Kleinod, wie man es im gesamten Alpenraum nur selten findet. Simon hat lange im Event-Management gearbeitet und kümmert sich um die Vermarktung.

In einem normalen Jahr klingt das nach viel Arbeit. Jetzt war das letzte Jahr aber alles andere als normal. Hochzeiten gab es gar keine, und auch die Wintersaison ist komplett ausgefallen.

Wie habt ihr diese Zeit genutzt?

Als junge Familie mit zwei kleinen Kindern wird einem nicht fad. Insofern hat die verordnete Zwangspause für uns auch etwas Gutes gehabt. Außerdem haben wir die schon länger ins Auge gefassten Umbau- und Renovierungsmaßnahmen im Adler vorgezogen. In Schoppertau haben wir immer noch eine vergleichsweise schwache Sommersaison, und auch im Frühling und im Herbst ist mehr möglich, wenn man entsprechende Angebote schnürt. Ein Problem ist die relativ schlechte Erreichbarkeit, wenn man nicht mit dem eigenen PKW anreist. Wir bieten unseren Gästen zwar an, sie kostenfrei von den nächstgelegenen Bahnhöfen St. Anton und Dornbirn abzuholen, aber dieses Angebot wird bislang kaum genutzt. Das wollen wir in den nächsten Jahren ändern. ●

MÄRCHENHAUS IM ZAUBERWALD

1890 ließ der britische Bankier John Oakly Maund eine Jagdvilla für sich und seine illustren Gäste errichten. Heute wird die Villa Maund als außergewöhnliche Event-Location genutzt.

Die Villa Maund hat eine bewegte Geschichte hinter sich. Als Alpinist und begeisterter Jäger ließ John Oakly Maund 1890 oberhalb von Schoppernau die luxuriöse Villa errichten, die sich zumindest äußerlich an lokalen Bautraditionen orientierte. Im Inneren sieht man jedoch gleich, dass hier nicht Bauern gelebt haben, sondern

wohlhabende Menschen feiern wollten. Nach dem Tod von John Oakly Maund wechselte die Villa mehrfach den Besitzer. Vor dem Ersten Weltkrieg war hier auch der deutsche Kronprinz Wilhelm im Rahmen einer Jagdgesellschaft zu Gast.

Die nächsten Jahrzehnte wurde die Villa Maund privat genutzt, bevor sie der Vorarlberger Industrielle Josef Huber 1980 erwerben konnte. Von 1995 bis 2007 überließ er sie dem Künstler Paul Renner, der hier regelmäßig große Namen der internationalen Kunst- und Kulturszene bewirtete. Dann hat die Familie Muxel die Villa Maund gepachtet und bewirbt dort Gäste im Rahmen von unterschiedlichen Events. Während der warmen Jahreszeit ist die Villa Maund eine der beliebtesten Hochzeitslocations des Landes. Kleinere Events finden ganzjährig statt.



ZU GAST BEI LUST & LEBEN:

Sandra Muxel
Hoteliere

podcast.lustundleben.at



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

ZISCH
FRISCH

Keli[®]



genüsse

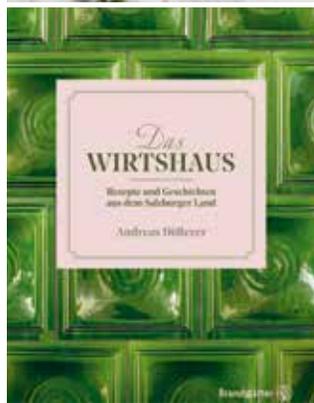


Pasta Rivista

Recheis bringt sein tiefgekühltes Teigwarensortiment „Feinster Genuss“ mit verbesserter Rezeptur und neuem Packungsdesign auf den Markt. Gelingsicher in nur 3 Minuten und mit einem letzten kulinarischen Schliff aus der Küche schmecken die TK-Teigwaren wie hausgemacht und überzeugen auch anspruchsvolle Gäste. pago.at

Freche Früchtchen

Die Dreifaltigkeit der sommerlichen Eleganz trägt bei Wiberg die Sonne nicht nur im Namen. Berry Sun verwöhnt mit der süßen Frische köstlicher Waldbeeren. Als Zutat von Teigwaren oder Getränken eignet sich Zitronia Sun und vielseitig verwendbar ist Orangia Sun, wie für Süßspeisen aber auch Wild- und Fleischgerichte sowie für Rotkraut. wiberg.eu



das wirtshaus als buch

was unterscheidet eigentlich das Wirtshaus vom Gasthaus? Kurzum: Im Wirtshaus hat der Wirt das Sagen. Und ein gutes Wirtshaus hält für seine Gäste jederzeit etwas Besonderes bereit. Deshalb feiert der leidenschaftliche Koch Andreas Döllerer den Genuss zu jeder Tageszeit. Mit einfachen Rezepten für die köstliche Hausmannskost und humorvollen Geschichten tauchen wir ein in die einzigartige Stimmung der Wirtshäuser. Gemütlich, urig, vertraut: echte Heimatküche zum Wohlfühlen. Andreas Döllerer's bodenständige "Cuisine Alpine" für daheim. Seit 2004 ist er Küchenchef im Restaurant Döllerer in Golling, für dass er 5 Sterne und 4 Hauben erkohte, und arbeitet dort an der Perfektionierung seiner "Cuisine Alpine". doellerer.at // brandstaetterverlag.com



Ein Dream-Team: iSi Magic Texturizer mit dem Gourmet Whip und Professional Chargers.

magische begeisterung

Mit dem iSi Magic Texturizer präsentiert iSi Culinary einen pflanzlichen Stabilisator zur Anwendung mit dem iSi-System. „Bindemittel spielen eine wichtige Rolle im Küchenalltag. So unterstützen wir alle Köchinnen und Köche, das Beste aus ihren Gerichten mit dem iSi-System herauszuholen. Durch die Zugabe des pflanzlichen Pulvers erhält der Espuma, das Cremesüppchen oder die Sauce eine verlässliche Stabilität, die nicht nur kulinarisch, sondern auch optisch überzeugt“, so Rainer Kratzer, iSi Rezept- und Produktentwickler, über die neue Innovation. isi.com/kulinarik

Die Sonne auf Capri

Zu seinem 10. Geburtstag erfreut die Premium-Marke Gin Mare ihre Fans mit einer speziellen Sonderedition. Gin Mare Capri ist von der italienischen Sonneninsel und ihren weitläufigen Zitronenhainen inspiriert. Der neue Gin zeigt viel Frische durch die Anreicherung mit einer ordentlichen Portion saftiger Zitronen und Bergamotte. Geliefert wird die Geburtstagsedition mit 42,7% vol. in einer wunderschönen blauen Flasche, die für alle Gäste ein echter Blickfang für die Bestellung ist. morandell.com



BEHARRLICH KONSEQUENT

Nachhaltigkeit ist für Grapos-Chef Wolfgang Zmugg ein Herzensprojekt. ●



„Die Grapos-Philosophie lautet, Produkte in höchster Qualität herzustellen und ein zuverlässiger Partner zu sein.“

Für mich geht es dabei darum, Zutaten dort regional zu beziehen, wo es Sinn macht, im Herstellungsprozess auf energieeffiziente Systeme zu achten und Verpackung, Transport sowie Lagerung mitzudenken. So können auch unsere Kunden einen Beitrag zum Klima leisten und dabei ihren Getränkeausschank professionalisieren – was im Endeffekt auch Kosten spart“, sagt Wolfgang Zmugg.

Durchdachtes System

Grapos bietet daher im System: Sirupe, Schankgeräte der hauseigenen Marke Schankomat und eine 24/7-Service-Garantie. Die Schankgeräte sind analog und als Hightech-Computer erhältlich. Mobile Geräte mit integriertem Wassertank und angeschlossene Systeme ergänzen das Angebot. 150 Sirupe können klassisch im Glas, in mitgebrachten Flaschen im Refill, in der Glas-Frischeflasche oder biologisch abbaubarem PLA-Standbodenbeuteln für To-Go stets frisch und gekühlt ausgeschenkt werden.

Grüne Wände für das Klima

Das Unternehmen lebt Nachhaltigkeit. Langjährige Mitarbeiter zu halten und die Aufwertung der Umgebung haben oberste Priorität. Die Begrünung der Außenwände des Firmensitzes mit über 9.000 Pflanzen schafft ein gutes Rundum-Klima und hilft bei der Wärmedämmung. Vor kurzem wurde die Umsetzung auf der Shortlist für den „European Green Award“ nominiert. Auch in der Gastronomie wollen Gäste jene Betriebe unterstützen, die proaktiv einen Beitrag zum Kampf gegen die Klimakrise leisten. Der ös-



Mit Grapos kann der Wirt bis zu 44 % CO₂ und 40 % an Energie einsparen.

terreichische Postmix-Spezialist Grapos entwickelt seit Jahrzehnten umweltfreundliche Alternativen zum konventionellen alkoholfreien Flaschengeränk und ist daher ein konsequenter Partner für die Gastronomie.

Was macht das Grapos-System nachhaltig?

Die Antwort: modernste Produktionsmethoden und Abfüllanlagen sowie der Transport. Bei Grapos wird der reine Sirup geliefert und erst beim Ausschank mit Wasser versetzt. Die Bag-in-Boxen sind zu 100 % recycelbar – ohne Rücktransport und Reinigung mit viel Wasser.

Inwieweit hilft Grapos der Nachhaltigkeitsbilanz des Gastronomen? Mit Grapos kann der Wirt mit bis zu 44 % CO₂ und 40 % an Energieersparnis bilanzieren, da die Kühlung des Getränks direkt beim Ausschank erfolgt. Null Investitionskosten und reduzierte Energiekosten, das ist positiv und hilft der Umwelt. Grapos-Sirupe mit der Bag-in-Boxen-Verpackung bleiben ohne Kühlung durch ein Vakuumsystem lange haltbar. Platzsparendes Übereinanderstapeln reduziert das Lagervolumen um mehr als 80 % im AF-Getränke-Lager.

Vegan und Bio-Qualität?

Cola und Orangenlimo in 100 % Bio-Qualität sind die Klassiker. Die „Brooklyn Homemade Style“-Sorten sind zu 100 % vegan und werden mit Bio-Sorten ergänzt. Fruchtig wird es mit den „Brooklyn Bio Säften“ – auch 100 % bio und vegan. Mit dem „Zertifikat für das Ewige Eis“ können Grapos-Kunden ihren Gästen veranschaulichen, wie viel Tonnen CO₂-Emission der Einsatz des Grapos-Systems eingespart und wie viele Quadratmeter ewiges Eis dadurch gerettet wurden. ● grapos.com



Alle Grapos-Getränke sind natürlich allergenfrei.

EIN HOTEL ALS BELOHNUNG

Bernd Schlacher hat sich zuerst als Szene-Gastronom mit dem „Motto“ einen Namen gemacht. Es folgten weitere Lokale, ein großes Catering-Unternehmen und zuletzt eine Bäckerei. Als Krönung einer beeindruckenden Unternehmerlaufbahn will er sich jetzt auch als Hotelier beweisen. ●

Text: Wolfgang Schedelberger // Fotos: Rainer Febringer

Es ist gar nicht so leicht, einen Überblick über Ihre beruflichen Aktivitäten zu behalten. Zum einen kommen immer wieder neue Betriebe dazu, zum anderen geben Sie immer wieder auch gut gehende Lokale wie das Motto, die Halle im Museumsquartier oder die Kunsthalle am Karlsplatz ab. Wieso eigentlich?

Manche Lokale, wie etwa das Motto, leben davon, dass der Chef persönlich als Gastgeber vor Ort ist. Das hat mir viele Jahre lang wirklich Spaß gemacht, aber ich bin älter geworden und das Publikum ist gleich alt geblieben. Also habe ich das Lokal vor acht Jahren meinem damaligen Geschäftsführer Tom Sampl verkauft, damit er eigenständig als Eigentümer und Gastgeber agieren kann. Die Rechte an der Marke Motto, unter der ja auch mein Catering-Unternehmen firmiert, habe ich mir aber behalten. Im Museumsquartier und am Karlsplatz sind Pachtverträge ausgelaufen, die ich nicht mehr verlängern wollte, weil es genug anderes zu tun gab. Ein Lokal zu betreiben ist für mich kein Selbstzweck, auch wenn sie gut gehen. Es muss auch Spaß machen und Sinn haben.

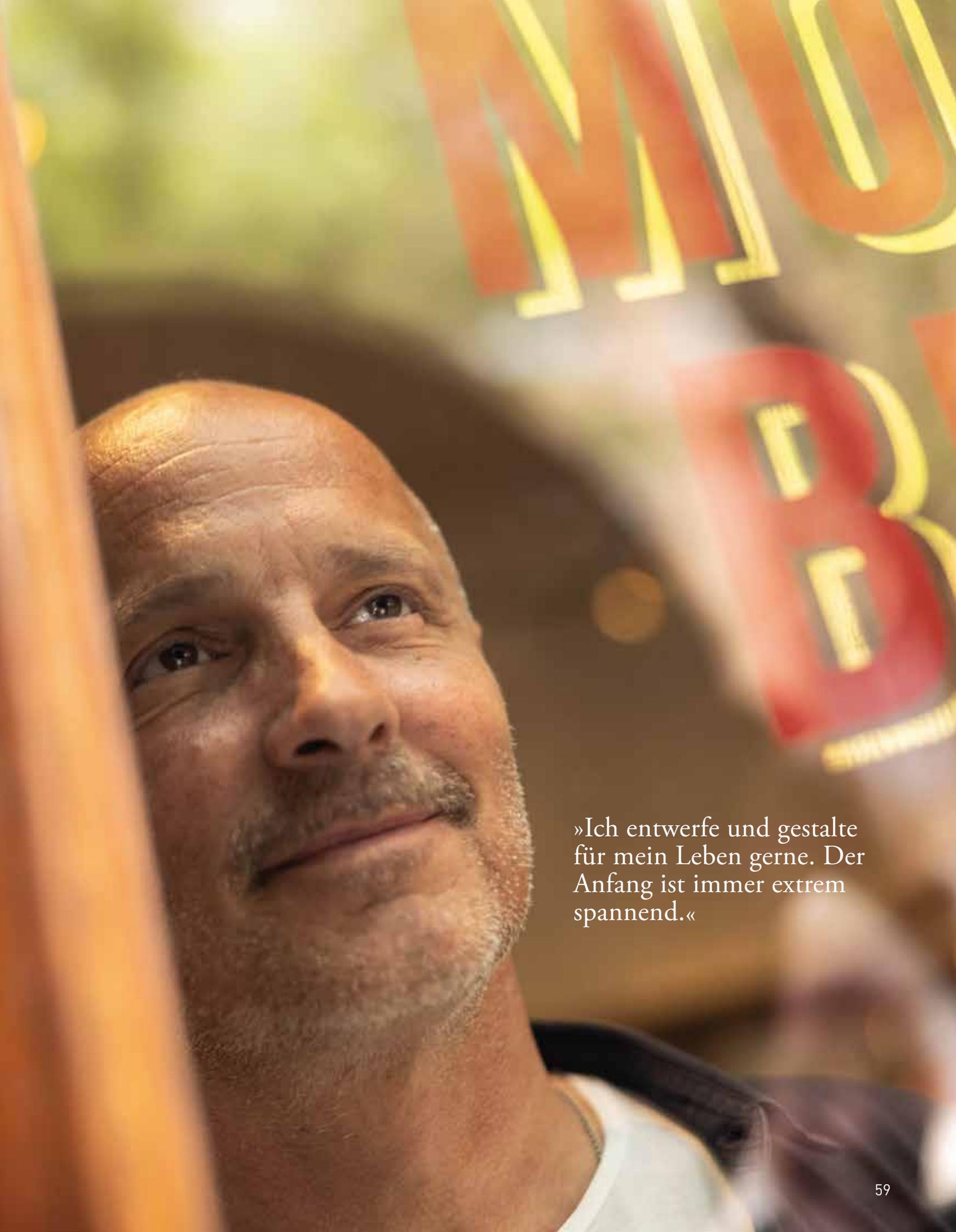
Emotional ist das durchaus verständlich, aber ist es nicht viel schwieriger, ein neues Lokal aufzubauen, als ein bereits bestehendes erfolgreich weiterzuführen?

Das kann man so nicht sagen. Bei der Eröffnung eines neuen Lokals fühle ich mich immer beflügelt, die Arbeit macht in dieser Phase irrsinnig viel Spaß. Ich entwerfe und gestalte für mein Leben gerne. Da kümmerge

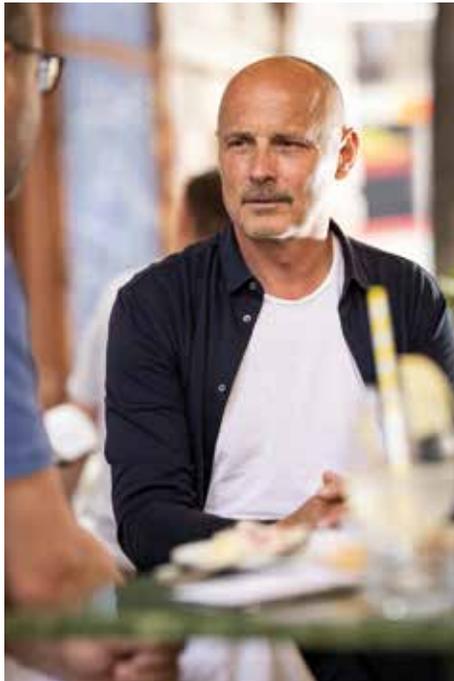
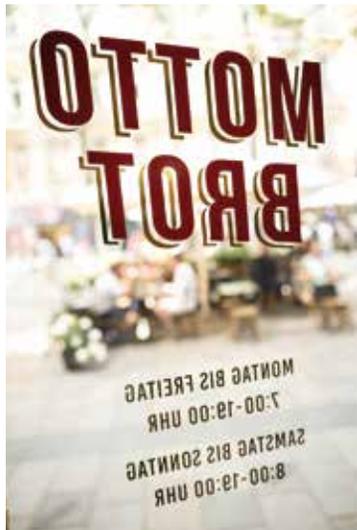
ich mich persönlich um viele Details, von der Einrichtung bis zur Gestaltung der Karte. Wenn dann das richtige Team beisammen ist und ein Lokal selbstständig zu laufen beginnt, macht mich das glücklich. Dann ist meine Rolle eigentlich erfüllt. Es ist aber nicht so, dass ich mich laufend von Lokalen trenne. Das Motto am Fluss gibt es bereits seit elf Jahren. Momentan bin ich dort auch an drei Tagen in der Woche persönlich vor Ort.

Seit 20 Jahren betreiben Sie zusätzlich noch ein Catering-Unternehmen, das im Laufe der Jahre stark gewachsen ist. Anders als bei den Lokalen bedeutet das Ende des Lockdowns jedoch nicht automatisch die Rückkehr zu „Business as usual“. Großevents wie internationale Kongresse und Konferenzen, die einen Gutteil Ihres Catering-Umsatzes ausmachen, wird es heuer wohl nicht mehr geben. Wann wird es in diesem Geschäftsbereich zu einer Rückkehr zur Normalität kommen?

Ich habe auch keine Glaskugel, aber 2022 wird hoffentlich wieder ein relativ normales Jahr werden, 2023 könnte dann wieder so stark wie 2019 oder noch besser werden. Bis dahin werden wir hoffentlich auch die Baustelle am Cobenzl fertig haben.



»Ich entwerfe und gestalte für mein Leben gerne. Der Anfang ist immer extrem spannend.«



»Ein Lokal ist dann erfolgreich, wenn es Spaß und Sinn macht, es dauerhaft zu betreiben.«

Es war für die Öffentlichkeit überraschend, als Sie mitten in der Gastronomie-Schließung Anfang 2021 erklärten, dass Sie sich dort gastronomisch engagieren werden. Was hat es mit dem Cobenzl genau auf sich?

Auch für mich war das überraschend. An der ursprünglichen Ausschreibung, die noch vor der Pandemie stattfand, habe ich mich nicht beteiligt, weil ich dachte, dass sich das weder zeitlich noch finanziell für mich ausgeht. Dann kam Corona und die Karten wurden neu gemischt. Der ursprüngliche Betreiber ist abgesprungen. Gleichzeitig musste ich die schon fürs Vorjahr geplante Hoteleröffnung verschieben. Auch das Hotelprojekt in der Hauptpost, wo ich mich engagieren wollte, hatte sich zerschlagen. Es war also Zeit und Energie für Neues da. Außerdem ist der Cobenzl eine persönliche Herzensangelegenheit. Als ich mit 15 nach Wien gekommen bin und mich meine Tante eines Nachmittags mit auf den Cobenzl genommen hat, war ich vom Ausblick überwältigt und habe mir gedacht: In dieser wunderschönen Stadt bleibe ich. Wir haben die ursprünglichen Pläne adaptiert und bauen neben dem Rondell-Café, das wir neu errichten, auch mehrere Säle für Events, die wir als Caterer exklusiv bespielen werden.

Wird der tolle Blick in Zukunft in erster Linie Kongress-Touristen begeistern und nicht die Wiener?

In den letzten Jahren hat das Schloss Cobenzl praktisch niemanden mehr begeistert, weil es geschlossen war. Wenn wir in Zukunft auch internationale Gäste hier hinaufbringen, ist das in jedem Fall eine Bereicherung. Aber das Café wird natürlich auch den Wienern offen stehen. Außerdem wird es am Dach des Cafés eine frei zugängliche Aussichtsterrasse ohne Konsumationszwang geben. Wir hoffen, dass wir im Herbst 2022 aufsperrn können.

Dafür, dass Sie so viel um die Ohren haben, wirken Sie erstaunlich entspannt. Und bis jetzt hat auch noch kein einziges Mal Ihr Handy geläutet. Wie machen Sie das?



Soll im Herbst 2022 eröffnet werden: Schlachers Cobenzl-Projekt.

In den ersten Jahren meiner Selbstständigkeit habe ich 80 Stunden und mehr pro Woche gearbeitet – auch an den Wochenenden. Als junger Mensch ist das okay, aber jahrzehntelang kann man das nicht durchhalten. Vor der Pandemie hatten wir rund 250 angestellte Mitarbeiter. Da braucht ein Unternehmen einfache Strukturen und darf nicht von der permanenten Verfügbarkeit des Chefs abhängig sein. Mein Handy läutet eigentlich nur noch privat. Außerdem hat sich mein Leben im letzten Jahrzehnt grundlegend verändert. Ich lebe in einer glücklichen Beziehung und wir haben zwei bezaubernde Kinder. Bei mir hat das Erwachsenwerden etwas länger gedauert, weil mir das gesellige Nachtleben extrem getaugt hat und ich bei praktisch jeder Veranstaltung auch selbst dabei war. Aber damit ist es jetzt vorbei.

Das klingt nach einer gelungenen Work-Life-Balance. Ist das auch für Ihre Mitarbeiter möglich. Die Gastronomie hat ja nicht den besten Ruf als familienfreundliche Branche.

Es stimmt, dass wir oft dann arbeiten, wenn andere Menschen frei haben. Es stimmt auch, dass die Arbeit im Gastraum und in der Küche sehr anstrengend sein kann. Nicht jeder ist für die Gastronomie gemacht. Gleichzeitig gibt es keine schönere Branche, wenn einem das liegt. Viel zu arbeiten ist keine Schande, und wenn man tüchtig

ist, kann man in der Gastronomie nach wie vor recht gut verdienen. Wenn ein Kellner bis weit nach Mitternacht arbeitet, ist das natürlich nicht familienfreundlich. Es gibt aber auch viele junge Menschen, denen genau das taugt, weil sie vielleicht erst später im Leben eine Familie gründen wollen. Ich denke, dass den meisten meiner Mitarbeiter die Arbeit genauso viel Spaß macht wie mir selbst.

Ihr jüngster Streich ist die Bäckerei in der Mariahilfer Straße, die im gleichen Haus aufgesperrt hat, in dem Ihr künftiges Hotel liegt. War das eine Verlegenheitslösung aufgrund der Pandemie, oder handelt es sich um ein lang geplantes Projekt?

Das Thema Brot beschäftigt mich schon lange, und wir hatten ja auch schon eine eigene Bäckerei neben dem Austria Center, wo wir für unsere gastronomischen Betriebe und natürlich auch fürs Catering selbst gebacken haben. Wir hatten also schon etwas Erfahrung. Aber eine Bäckerei mit dem Namen Motto zu eröffnen, war natürlich etwas ganz anderes. Mit Barbara van Melle und Philipp Unger haben wir zwei Experten gefunden, die das notwendige Know-how beige-steuert haben, das man einfach braucht, wenn man als Bäckerei Kunden mit Vielfalt und Qualität begeis-



Im Motto Brot gibt es auch Frühstück und Lunch

NACHHALTIGER CAFFÈ-GENUSS

Lavazza relauncht seine professionelle ¡Tierra!-Range für das österreichische HoReCa-Segment unter dem Namen La Reserva de ¡Tierra! – perfekt für Kaffeespezialisten aus der Gastronomie und Kaffeeliebhaber. ●

Die nachhaltigen Qualitätsblends stehen für herausragenden, italienischen Caffè-Genuss und sind gleichzeitig mit internationalen Nachhaltigkeitsprojekten der Lavazza Foundation verknüpft, da diese Kaffees aus den verschiedensten Projekten der Herkunftsländer stammen. Lavazza gründete dieses Nachhaltigkeitsprojekt im Jahr 2002, um die sozialen und ökologischen Bedingungen der kaffeeanbauenden Gemeinden und deren Produktionstechniken zu verbessern. Heute gehören dazu mehr als 95.000 Kaffeeproduzenten in 18 Ländern auf drei Kontinenten. Das Besondere: Mit der neuen Kaffeervielfalt von La Reserva de ¡Tierra! unterstützt Lavazza insgesamt 27 unterschiedliche Projekte und möchte die Bedingungen in den Kaffeeanbauländern langfristig verbessern – für die Umwelt und für die Menschen.

Gutes tun, Tasse für Tasse

Die Kaffeebohnen werden sorgfältig ausgewählt, besonders aufbereitet und anschließend sanft und lang-

sam geröstet. Die vielfältigen, Ganze-Bohne-Mischungen eignen sich perfekt für puren Espresso-Genuss und cremige Milchspezialitäten. Ihr Geschmack spiegelt Lavazzas Interpretation der Herkunftsregion wider. Die Premium-Kreationen der „La Reserva de ¡Tierra!“-Range sind Rainforest-Alliance- oder Bio-zertifiziert und umfassen die beiden bereits bekannten La Reserva de ¡Tierra! Espresso Blends Brasile und Selection, das ebenfalls bekannte Filterprodukt La Reserva de ¡Tierra! Colombia sowie den Bio-zertifizierten Espresso Blend La Reserva de ¡Tierra! Alteco. ● www.lavazzagroup.com



Die „La Reserva de ¡Tierra!“-Range



Daniela Weigl liebt alle Gäste, doch ihr Chef liegt ihr besonders am Herzen



»Mein Handy läutet eigentlich nur noch privat. Permanent erreichbar zu sein, mag ich nicht.«

tern will. Während des Lockdowns konnte man bei uns ganz normal einkaufen, jetzt können wir Gäste auch mit köstlichen Kleinigkeiten vor Ort verwöhnen. Unsere Bäckerei macht mir irrsinnig viel Freude und wertet auch den Standort auf, wo wir Ende September das Hotel aufsperrten werden.

Bevor wir über Ihre neue Rolle als Hotelier sprechen, wollen wir von Ihnen noch etwas über den Standort Ecke Mariahilfer Straße/Amerlingstraße erfahren. Die Verkehrsberuhigung der Mariahilfer Straße war ein Prestigeprojekt der grünen Vizebürgermeisterin Maria Vasilakou und wurde von vielen heftig kritisiert. Mittlerweile scheinen sich auch die Anrainer und Geschäftsleute damit abgefunden zu haben. Wie sehen Sie die verkehrsberuhigte Mariahilfer Straße heute?

Ich bin ein absoluter Fan und habe mich ohne irgendeine parteipolitische Nähe von Anfang an persönlich sehr stark für dieses Projekt engagiert, wofür ich übrigens auch vielfach angefeindet wurde. Ganz prinzipiell muss die Stadtpolitik meiner Meinung nach dafür sorgen, dass man den Bewohnern mehr Freiräume bietet und der öffentliche Raum von allen genutzt werden kann. Wien ist da auf einem guten Weg, aber es bleibt noch viel zu tun, damit das Schlagwort von einer lebenswerten Stadt tatsächlich zutrifft. Verständlicherweise waren nicht alle Händler über die weitgehende Verbannung der Autos glücklich, aber wenn man sich heute das bunte Treiben auf der Mariahilfer Straße anschaut, kann man es nur als durchschlagenden Erfolg bezeichnen. Mich interessieren verschiedene Gegenden der Stadt, und

ich finde es besonders reizvoll, am Beginn einer Entwicklung dabei zu sein. Das Motto lag damals ja auch in einer wenig geschätzten Gegend im fünften Bezirk, die heute sehr attraktiv geworden ist. Wie toll sich das Museumsquartier entwickelt hat, war zu Beginn auch nicht wirklich abzusehen. Der Karlsplatz war vor der Eröffnung der Kunsthalle genauso ein Schandfleck wie der Donaukanal, wo wir mit dem Motto am Fluss Pionierarbeit geleistet haben. Auch die Mariahilfer Straße hat ihr Potenzial noch lange nicht ausgeschöpft. Außerdem ist dies auch für mich persönlich ein ganz besonderer Ort. Ich habe eine Zeitlang im Nachbarhaus gewohnt und mein erstes Lokal „Wiener“ liegt nur ein paar hundert Meter entfernt.

Somit wäre die Standortfrage geklärt. Uns ist aber noch nicht ganz klar, wieso Sie unbedingt ins Hotelgeschäft wechseln wollten? Zumindest vom Timing her war das nicht wirklich glücklich, oder?

Das Hotel-Thema reizt mich schon sehr lange, auch weil ich selbst sehr gerne und viel reise. Zunächst gab es das Projekt in der ehemaligen Hauptpost in der Wiener Innenstadt, wo ich an der Immobilie beteiligt war. Daraus ist leider nichts geworden. Hier in der Mariahilfer Straße bin ich jetzt für alle Bereiche verantwortlich, weil ich das gesamte Haus gepachtet habe. Ohne die Pandemie hätten wir schon längst geöffnet, so konnten wir das Konzept mit vielen Details noch weiter verfeinern und wollen Ende September die ersten Gäste begrüßen. Der größte Unterschied zu herkömmlichen Hotels wird in der Fokussierung auf die Gastronomie liegen. Anderswo werden Schlafzim-



© INGE PRADER

Das Motto am Fluss setzt schon seit 11 Jahren Bio-Standards

mer plus ein bisschen Gastronomie geboten, wir wollen ein großes Wohnzimmer schaffen, wo man gerne viel Zeit verbringt und sich sowohl Wiener als auch auswärtige Gäste wohlfühlen. Die Wiener können danach nach Hause gehen, und für die Reisenden bieten wir einen komfortablen Rückzugsort für die Nacht.

Ein Konzept zu entwickeln macht Ihnen ganz offensichtlich große Freude, sich um die Gastronomie und die Einrichtung zu kümmern wohl auch. Aber wollen Sie sich wirklich jeden Tag darum kümmern, Betten zu verkaufen, damit sich das Hotel auch finanziell rechnet?

Das Hotel ist das bisher größte Einzelprojekt meiner unternehmerischen Tätigkeit. Dass es dauerhaft funktioniert, ist für mich von existenzieller Bedeutung. Anders als in einem Lokal, das man relativ rasch adaptieren kann, müssen die Investitionen im Hotel in den nächsten 20 Jahren Gewinne abwerfen. Doch ich bin guter Dinge, dass dies auch gelingen wird. Ich werde daher alles tun, damit wir eine hohe Auslastung haben. Aber ich werde nicht den Hoteldirektor spielen. Für diese Position haben wir mit Fanny Holzer-Luschnig eine tolle Persönlichkeit im Team, die bereits mit den Grätzlhôtels bewiesen hat, dass eine zeitgemäße Beherbergung auch etwas anders umgesetzt werden kann. Meine Rolle ist es, ein funktionierendes Team zu entwickeln und diesem alle notwendigen Mittel zu geben, dass es erfolgreich agieren kann. Ich bin überzeugt, dass uns das gelingen wird.

Ihr persönlicher Blick in die Zukunft ist also rosig. Wie sehen Sie die Entwicklung der Gastronomie in Wien ganz allgemein? Wie sehr hat die Pandemie die Branche verändert?

Ich glaube nicht, dass die Pandemie unsere Vorstellung von Gastronomie grundlegend verändern wird. Auch das boomende Take-away-Geschäft mit Fahrradboten wird wieder auf ein normales Maß zurückgehen. Natürlich hat die lange gesetzliche Schließung gewisse Prozesse beschleunigt. Manche Betriebe, denen es zuvor schon nicht gut ging, werden wohl endgültig schließen müssen. Ich hoffe, dass es in Zukunft mehr Räume für junge Kollegen mit schrägen und individuellen Lokalen geben wird. Schließlich geht es in der Gastronomie nicht nur ums Essen und Trinken, sondern auch um Kultur und soziale Begegnungen. ●

WAS&WO

Motto am Fluss Restaurant.Café

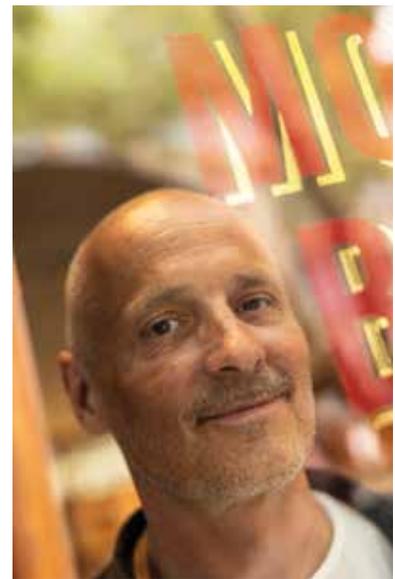
Franz-Josefs-Kai 2
1010 Wien
mottoamfluss.at

Motto Brot

Mariahilfer Straße 71a
1060 Wien
mottobrot.at

Motto Catering

Bruno-Kreisky-Platz 1
1220 Wien
motto-catering.at



Bernd Schlacher

Bernd Schlacher kam 1965 im steirischen Obdach zur Welt und wuchs in bescheidenen Verhältnissen auf. Mit 15 ging er nach Wien, um eine Eisenbahnerlehre zu machen. Gleichzeitig begann er am Abend nebenher als Kellner zu jobben. Nach seinem Lehrabschluss wechselte er Vollzeit in die Gastronomie und arbeitete sieben Jahre in verschiedenen Szene-Lokalen im Service. Danach ging er als Assistant Manager für ein Jahr ins Trident Hotel nach Jamaika. Mit dem ersparten Geld beteiligte er sich 1988 am Restaurant Wiener, wo er bereits zuvor gejobbt hatte.

1991 übernahm er vom legendären Franz Thell das Restaurant Motto und führte es bis zur Übergabe an seinen langjährigen Geschäftsführer im Jahr 2013. Nebenher engagierte sich Schlacher bei zahlreichen nächtlichen Events, wie dem legendären HYPE Club im U4, den „Passion“-Nächten im Technischen Museum und weiteren Clubbings in den Rosenhügel-Studios und in den Sofiensälen.

2001 eröffnete Schlacher die Halle im Museumsquartier und gründete das Motto Catering, das zunächst im Nachtgeschäft und bei privaten Feiern für Furore sorgte. Mit der Übersiedlung ins Austria Center Vienna und dem exklusiven Catering-Vertrag für die Wiener Hofburg stieg das Catering-Geschäft im Jahr 2015 in eine neue Liga auf.

Von 2004 bis 2014 betrieb Schlacher die Kunsthalle am Karlsplatz (jetzt das Heuer am Karlsplatz), 2010 eröffnete er das Motto am Fluss.

Mitten in der Pandemie kam das Motto Brot in der Mariahilfer Straße dazu. Ende September wird dort auch das Motto Hotel aufgesperrt. Im Herbst 2022 soll dann auch das Café samt Eventlocation am Cobenzl eröffnen.

www.motto.at

LA VIE EN ROSE

Roséwein ist in aller Munde, nicht nur in schicken Innenstadtbars und auf Seeterrassen, sondern zunehmend auch in anspruchsvollen Restaurants. Aus dem sommerlichen Partydrink ist eine ernsthafte Weinkategorie geworden. ●

Text: Wolfgang Schedelberger

Die Schaumweine haben es vorgemacht. Mit der richtigen Machart und gutem Marketing ist es gelungen, die einstige Nischenkategorie „Rosé“ zu einer trendigen Angelegenheit zu machen. Rosé vermittelt schon optisch ein unbeschwertes Lebensgefühl und bietet mit seiner mehr oder weniger ausgeprägten Beerenfrucht-Note auch geschmacklich unbeschwertes Leichtigkeit. Wenn dann noch ein bisschen Restsüße das Ganze abrundet, sind fast alle glücklich.

Das ist die eine Seite der Geschichte. In der Provence werden schon lange aus Rebsorten wie Grenache, Mourvèdre und Syrah elegante Rosés gekeltert, die mit der Kombination aus dezenter Frucht und feiner Würzigkeit echte Trinkfreude versprechen. Wenn sie dann noch einen Hauch von Mineralität zeigen, wird es wirklich gut. Das Bioweingut Figüère der Familie Combard keltert regelmäßig solche Weine. Kein Wunder, dass man diese Weine auch in guten heimischen Restaurants glasweise bekommt. Die Popularität der Rosés aus der Provence hat nicht nur mit Lebensgefühl zu tun, sondern auch mit ihrer Eignung als Speisebegleiter zu sommerlichen Gerichten sowie Fisch und Meeresfrüchten.

Rosarote Verlegenheitslösungen

Bis auf die Weststeiermark, wo der Schilcher eine lange Tradition hat, spielt die Herstellung von Rosé in Österreich nur eine untergeordnete Rolle. In Rotweinregionen ist der Rosé oft nur ein Nebenprodukt bei der Rotwein-



produktion. Erscheint das Traubenmaterial zu dünn, um einen kräftigen und dichten Rotwein zu keltern, wird ein Teil des Mosts nach ein paar Stunden abge-sondert, damit der verbleibende Rest kräftiger und intensiver wird. Dieses uralte Verfahren trägt den fran-zösischen Namen Saignée, was so viel wie Aderlass be-deutet. Das Problem dabei ist, dass der Fokus der Win-zer auf der Qualität des höherpreisigen Rotweins liegt, und der Abzug als deutlich günstiger Rosé verwendet wird.

„Ein wirklich guter Rosé entsteht bereits im Weingar-ten“, ist Clemens Strobl überzeugt. Er befindet sich am Wagram in einer ausgesprochenen Weißweingegend, in der jedoch immer schon auch ein paar rote Rebstö-cke stehen. Bei Strobls „Donauschotter Rosé“ handelt es sich um eine Cuvée aus St. Laurent und Pinot Noir. Auch andere Winzer im nördlichen Niederösterreich stellen schon länger Roséweine in ordentlichen Quali-täten her.

„Das Problem beim Rosé ist, dass jeder etwas anderes darunter versteht. Es gibt verschiedene Rebsorten, verschiedene Herkünfte, verschiedene Stile. Die einen erwarten sich unbeschwerten fruchtigen Trinkgenuss

»Die Grenzen zwischen Weiß, Rot und Rosé sind fließend.«

- EDUARD TSCHEPPE -

mit wenig Alkohol, andere suchen auch bei Rosé ausdrucksstarke Weine mit Struktur und Tiefgang. Einen idealtypischen Rosé gibt es also nicht. Das macht es für den Verkauf von Rosé beratungsintensiv, weil es gilt, den richtigen Wein für den jeweiligen Kunden zu finden“, erklärt Weinhändler Franz Messeritsch. Er weiß wovon er spricht. Schließlich hat sich der ehemalige Falstaff-Sommelier des Jahres einen Gutteil seines Berufslebens damit befasst, welche Weine zu welchem Gericht passen.

Leicht, frisch und günstig

Ein Grund, wieso sich Rosé-Weine immer noch schwer tun, mit der gleichen Ernsthaftigkeit wie ihre weißen und roten Geschwister betrachtet zu werden, liegt in der Erwartungshaltung vieler Konsumenten. Wer einen leichten, jungen unkomplizierten Sommerwein sucht, der im besten Fall auch noch mit einer verführerischen Farbe lockt, ist nicht bereit, viel Geld dafür auszugeben. Dieses Markt-

FIGUIÈRE - EIN PIONIER DER PROVENCE-WEINE

Figuière ist ein Familienunternehmen mit 210 Hektar großen Weinbergen und mit sonnengetränkten Weinen, die die Liebe zum Land der Provence zum Ausdruck bringen.

Seit über einem halben Jahrhundert gibt die Familie Combard die Weinbautradition an ihre Kinder weiter. Magali, Delphine und François haben das Ruder des Weinguts von ihrem Vater Alain Combard übernommen. Sie sind stolz darauf seinen Pioniergeist fortzusetzen. Figuière vereint Erbe und Innovation und ist ein traditionelles Weingut, das konsequent nach den ökologischen Weinbau-Richtlinien kultiviert.

CONFIDENTIELLE ROSÉ^{AOP} CÔTES DES PROVENCE 2020

Sorte Mourvedre, Cinsault, Grenache
Alkohol 13,0 % vol.
Auge blasse Lachsfarbe
Nase komplex mit bemerkenswerter Mineralität,
Aprikose, Weinbergpfirsich und Nektarine
Gaumen mundfüllend mit leichter Salzigkeit

EXKLUSIVVERTRIEB



A-6300 Wörgl/Tirol · Wörgler Boden 13-15 · Telefon: +43 (0) 50 220 500 · E-Mail: info@vinorama.at



0,75 l Flasche
ArtNr. 30465 65

segment ist gut bestückt. Die meisten jungen Rosés werden in durchsichtigen Flaschen gefüllt, damit die verführerische Farbe gut zur Geltung kommt. Ein Blick auf die Preislisten der heimischen Winzer zeigt, dass der Rosé fast immer der günstigste Wein im Sortiment ist.

Ernsthaftes Burgenland

Al Christian Tschida das elterliche Weingut in Illmitz übernahm, änderte sich einiges. Eine seiner ersten Taten war das Einstellen der ungeliebten Rosé-Produktion. „Das ist kein ernsthafter Wein, das interessiert mich nicht“, war sein damaliges Credo. 2010 überdachte er diese Position und begann einen Rosé nach seinen eigenen Vorstellungen zu keltern. Er sollte würdig sein, das edle „Himmel auf Erde“-Label zu tragen. In fünf verschiedenen Durchgängen wird Cabernet Franc von kalkhaltigen Böden gelesen, gepresst und nach der Vergärung zehn Monate lang in großen Fässern gereift. Er kommt also erst im Folgejahr auf den Markt und zwar so, wie alle Tschida-Weine in dunklen Flaschen. „Ich betrachte unseren Rosé eher als Weißwein, weil es mir vor allem um die Mineralität geht. Doch ganz egal, wie lange man den Most auf der Maische lässt, für mich soll ein Rosé stets ein richtiger Wein sein, und kein fruchtiges Sommergetränk“, meint Tschida.

Ganz ähnlich aber mit umgekehrten Vorzeichen sieht das Eduard Tscheppe vom Gut Oggau auf der anderen Seite des Neusiedler Sees. Der Winifred aus Blaufränkisch und Zweigelt erinnert eher an einen hellen Rotwein. „Für mich sind die Grenzen fließend. Weißwein, Rosé und Rotwein sind Bezeichnungen, die dem Kunden die Orientierung erleichtern. Schlussendlich muss jeder Wein für sich stehen und die Balance zwischen Frucht, Gerbstoff, Säure und Alkohol stimmig sein“, erklärte mir Eduard Tscheppe, als ich bei einem Besuch im Gut Oggau Heurigen den mir gereichten Rosé zunächst für einen eleganten Rotwein hielt. So wie Christian Tschida kommt auch der Rosé vom Gut Oggau stets in dunklen Flaschen auf den Markt.

Pinkes aus der grünen Mark

Seit 2018 darf Schilcher aus der Weststeiermark als DAC Wein mit gesetzlich geschützter Herkunftsangabe gefüllt werden. Rein optisch war der Schilcher immer schon ein echter Hingucker. Zumeist in transparenten Flaschen gefüllt, spielte der Schilcher optisch alle Stückerl – von zartrosa bis strahlendes Pink. Nur die extrem hohen Säurewerte waren für manche Konsumenten schwer verträglich. Das hat sich in den letzten Jahren nicht zuletzt dank immer wärmerer Sommer, in denen die blauen Wildbacher Reben auch in Höhenlagen ausreifen, etwas entschärft. Ein Schilcher wie der N° 28

von Franz Strohmeier mit nur 11 % Alkohol zeigt sich auch dank eines biologischen Säureabbaus „gezämt“ und ist doch ein durch und durch spannender Wein, der mit zunehmenden Alter zulegt und nicht abbaut. Eine neue Generation von Winzern erzeugt mittlerweile Schilcher-Weine, die auch außerhalb von rustikalen Buschenschanken zu überzeugen wissen.

»Ein wirklich guter Rosé entsteht bereits im Weingarten.«

– CLEMENS STROBL –

Ebenfalls in Restaurants und nicht in Buschenschanken zu finden, sind die Weine von Maria und Sepp Muster, die in ihrer Opok-Reihe einen Rosé als Cuvée aus Zweigelt, Wildbacher und Blaufränkisch haben. Erstmals füllte heuer Ewald Zwegtack aus der Südsteiermark einen Rosé, den er auf den blumigen Namen „Rose in Spanish Harlem“ getauft hat. Leichtfüßig und dennoch ernsthaft umschreibt der unkonventionelle Zwegtack sein jüngstes Baby.

Blick über die Grenzen

So vielfältig und spannend wie jetzt war die rosarote Weinelwelt noch nie. Das gilt nicht für Österreich sondern auch international. In ganz Europa widmen sich immer mehr Winzer dem Thema Rosé. „Es gibt keine andere Weinkategorie, mit der man Weinfreunde aktuell mehr überraschen kann, als mit Rosé. Für viele Gastronomen ist jedoch schwierig, sich einen Überblick über das Geschehen vor allem außerhalb Österreichs zu verschaffen. Wir haben daher ein Verkostungspaket mit sechs außergewöhnlichen Rosé-Weinen aus Österreich, Spanien, Frankreich und Südtirol geschnürt, das wir „Reise durch Europa getauft haben“, erklärt Franz Messeritsch. Los geht's. ●



Eine Reise durch Europa:
Das Rosé-Paket von Franz Messeritsch

Wiener Hofburg Rosé

Ausschließlich Grüner Veltliner und Zweigelt-Trauben bester österreichischer Qualität finden den Weg zur traditionellen Flaschengärung für sein fruchtiges Bukett.

CELEBRATE LIFE

Henkell Freixenet ist die Visitenkarte prickelnder Schaumweine aus eigenen Kellereien. Sekt, Prosecco, Cava, Champagner und Crémant-Rosé-Sekt. Alles da, für Ihre Getränkekarte dieses Sommers! ●

Rosé-Schaumweine boomen. Mit ihrer farbenfrohen Leichtigkeit und fruchtig-frischen Note begleiten sie auf geniale Weise gut gekühlte Trinkmomente in geselliger Runde als auch persönlichen Laissez-faire-Genuss an sommerlichen Abenden. Als Aperitif gereicht und als Trinkempfehlung zu Vorspeisen und Desserts dürfen sie eh nicht mehr fehlen, aber das Spektrum des Genusses erweitert sich. Von der Bar über das gut geführte Wirtshaus bis hin zur Begleitung für den Moment der Zweisamkeit im Hotelzimmer – dieser Sommerurlaub darf rosé sein.

Henkell Freixenet bezieht seine Grundweine aus den besten Weinanbaugebieten weltweit – so werden natürlich auch beträchtliche Trauben-Mengen von heimischen Winzern bezogen. 2020 führte Henkell Freixenet mit dem Wiener Hofburg Sekt erstmals eine Sektmarke ein, die zu 100 Prozent aus Österreich kommt. Vierzehn Produkte sind mit dem veganen Gütesiegel „V-Label“ zertifiziert und so auch zur Freude vieler Gäste mit Prinzipien konsumierbar. ● henkell-freixenet.at



Freixenet Prosecco Rosé vegan

Edle Trauben aus der italienischen Prosecco-Region Venetien sind die Basis der neuen Freixenet Prosecci, gehüllt in eine einzigartige Designer-Schmuckflasche.



Freixenet Carta Rosado Cava

Ein traditionell in der Flasche gereifter Cava, mit zwölf bis achtzehn Monaten Reife auf der Hefe. Leuchtend erdbeerrote Farbe und spritzig-fruchtiger Geschmack.



Alfred Gratien Champagner Rosé

Öffnen Sie die Pforten zum Paradies mit diesem Champagner. Dieser sehr weiche und fruchtige, sublime Rosé ist eine Offenbarung.

Mionetto Prosecco Rosé Extra Dry

Der Vino Spumante aus der Prestige Collection erinnert farblich an Pfirsichblüten und weist purpurfarbene Reflexe auf. Frisch und fruchtig mit einem Hauch Himbeeren.



Gratien & Meyer Crémant Brut Rosé

Ausschließlich ausgewählte Trauben aus eigenem Anbau. In den wohltemperierten Tuffsteinkellern von Gratien & Meyer genießt die Cuvée Flamme eine zweijährige Reifezeit für ihre feine Mousseux und erlesene Eleganz. Ausprobieren.



ALLES WURST, KEIN FLEISCH

Von der veganen Blutwurst über Forellen-Salami bis zur Zander-Weißwurst: Auch ohne Fleisch kann man tolle Würste produzieren. Egal ob bei Grillpartys oder im Haubenrestaurant – Würste ohne Fleisch liegen voll im Trend. ● *Text: Michael Pech*





Silke Bernhardt liebt kleine Provokationen. „Wiens erste vegane Fleischerei“ steht über dem Eingang ihres neuen Ladens in der Josefstädter Straße, der nächstes Jahr in Betrieb gehen wird. Aktuell bietet sie die Würste ihrer „Fleischloserei“ am Biomarkt in der Neubaugasse und über ihren Webshop an.

Dieser scheinbare Widerspruch ist durchaus gewollt. So geht es nämlich auch weiter, wenn man sich die Produktliste der Fleischloserei durchliest: Blutwurst, Bratwurst und Weißwurst sind hier zu finden. Erst ein Blick in die Vitrine macht stutzig – denn die Würste sehen irgendwie anders aus. Und das sind sie auch. Hergestellt wurden sie ausnahmslos aus veganen Zutaten und zwar von Demeter-zertifizierten Betrieben. „Würste sind ein weltweit bekanntes Traditions-Lebensmittel. Für die meisten von uns sind sie eine genussvolle Kindheitserinnerung. Und genau das will ich als Alternative auch ohne Fleisch möglich machen“, sagt Bernhardt.

Ihre Geschäftsidee als erste vegane „Fleischhauerin“ Österreichs liegt voll im Trend. Zwar macht der Marktanteil für Fleischersatzprodukte in Österreich erst 0,9 Prozent aus, die Zuwächse sind in den vergangenen Jahren aber beachtlich – von 2019 auf 2020 stieg die Produktion von Fleischersatzprodukten um 40 Prozent. In Österreich ernähren sich aktuell mehr als acht Prozent ausschließlich vegetarisch oder vegan, weitere 17 Prozent bezeichnen sich als Flexitarier, die nur sehr selten Fleisch oder Fisch essen. Fleischlose Würste sind somit ein attraktives alternatives Angebot für mindestens ein Viertel der Bevölkerung. Und genau aus diesem Grund werden sie auch für die Gastronomie von immer größerer Bedeutung, sagt Lukas Wischenbart vom oberösterreichischen Lebensmittelunternehmen „Vegini“, das sich auf die Herstellung von pflanzlichen Fleischalternativen aus Erbsenprotein spezialisiert hat. „Wer keine fleischlosen Alternativen zu bieten hat, schließt von vornherein einen Teil von potenziellen Gästen aus.“ Die Wurst spielt dabei eine wesentliche Rolle, weil sie ein Lebensmittel ist, das jeder kennt und liebt. Sie ist fest verankert in der kulinarischen DNA Österreichs, in fast jedem Gasthaus



Wurst, Weißwurst und Lebkäse – in der Fleischloserei gibt es altbekannte Spezialitäten in fleischloser Form

»Würste sind für die meisten von uns eine genussvolle Kindheitserinnerung.«

- SILKE BERNHARDT / FLEISCHLOSEREI -

in unterschiedlicher Form ein Publikumsliebling und inzwischen auch in der Top-Gastronomie immer wieder einmal in kreativer Zubereitung anzutreffen. Und das auch in vegetarischer Form.

Weißwurst auf Vier-Hauben-Niveau

Eines der geschmacklich eindrucksvollen Beispiele für eine Wurst ohne Fleisch ist eine Gerichte von Vier-Hauben-Koch Paul Ivic, das er 2016 im Tian in Wien servierte – und zwar eine vegetarische Weißwurst mit Brezenknödel, schwarzem Senf, eingelegten Senfkörnern und Kohlsprossen. „Eigentlich verwehren wir uns ja dagegen, Fleischprodukte nachzuahmen. Ganz einfach deshalb, weil Gemüse für sich schon großartige Möglichkeiten bietet. Aber manchmal erlauben wir uns diesen Spaß dann trotzdem“, so Ivic. An die drei Wochen hat man im Tian an der vegetarischen Weißwurst getüftelt, danach konnten in einer Blindverkostung nicht einmal mehr die Mitarbeiter den Unterschied zur echten Weißwurst erkennen. Basis für das Brät, also den Inhalt, bilden Kräuterseitlinge. „Wie bei den Würsten mit Fleisch entscheidet natürlich auch bei den fleischlosen Alternativen das Brät über die Qualität des Produkts“, so Ivic. „Wir hatten damals ein sehr aufwendiges Verfahren entwickelt, damit wir die Weißwurst täuschend echt nachbauen konnten.“ Die Zusammensetzung des Bräts ist auch die hauptsächliche Unterscheidung, wenn man den aktuellen Markt der vegetarischen Würste betrachtet: Die einen setzen auf Tofu oder auf Seitan, andere auf Erbsen oder auf Bohnen – oder wie Paul Ivic im Tian eben auf Pilze wie den Kräuterseitling. Dieser ist auch



© ALEX SCHOELLER

Paul Ivic hat lange getüftelt, bis seine Weißwurst nicht mehr vom Original zu unterscheiden war.

»Die Tierhaltung hat sich in den vergangenen Jahren nicht verbessert – im Gegenteil«

- HERMANN NEUBURGER -

für Hermann und Thomas Neuburger ein unersetzlicher Bestandteil für ihre fleischlosen Rostbrat- und Käsebratwürstel, die die bekannten Traditionsfleischhauer („Sagen Sie niemals Leberkäse zu ihm“) unter der Marke „Hermann“ vertreiben. „Der Kräutersseitling gehört zu den Austernpilzen und erinnert in seiner Konsistenz an Fleisch. Er ist schon lange fixer Bestandteil der asiatischen Küche – ganz anders als bei uns, wo er noch viel Potenzial als Lebensmittel der Zukunft hat“, sagt Hermann Neuburger. Neben dem Pilz besteht die vegetarische Fleischalternative aus Reis, Öl, ein wenig Hühnerei und Gewürzen. Auf Zusatzstoffe, Konservierungsmittel und Aromen wird komplett verzichtet. Die Pilze werden mittlerweile selbst im Unternehmen gezüchtet und auch ihr Nährboden selbst gemischt. Ihr Produkt sehen sie als Möglichkeit einem ausufernden Fleischkonsum entgegenzuwirken und damit auch das Tierwohl zu verbessern. Hermann Neuburger: „Die Tierhaltung hat sich in den letzten Jahren nicht verbessert – ganz im Gegenteil. Außerdem wissen wir heute auch, dass sich der zu häufige Konsum von Fleisch negativ auf unsere Gesundheit auswirkt.“

Zwischen Imitation und Original

Beim Lebensmittelgroßhändler Transgourmet beschäftigt sich auch Leo Aichinger (Executive Chef Cook) immer wieder mit Fleischersatzprodukten. „Bei unseren Verkostungen zeigt sich, dass einige wirklich nah an das Fleischprodukt herankommen. Andere entwickeln in puncto Geschmack aber auch eine spannende Eigenständigkeit.“ Zu letzterer Gruppe zählt sich die vegane „Fleischhauerin“ Silke Bernhardt. „Das Ziel ist es ja auch, ohne Zusatzstoffe und ohne Konservierungsmittel zu arbeiten. Und dann wird es mit einer Kopie von Fleisch schon sehr schwer.“ Sie setzt für die vegane Bratwurst auf eine Grundmasse aus Hülsenfrüchten wie weißen und roten Bohnen, Haferflocken und Sonnenblumenöl. Darm wird keiner verwendet, weil es laut Bernhardt auf dem Markt noch nichts Vergleichbares gibt, das ohne Zusatzstoffe auskommt. Ein Highlight aus ihrem Sortiment ist die Blutwurst: Verwendet werden schwarze Bohnen. Das weiße

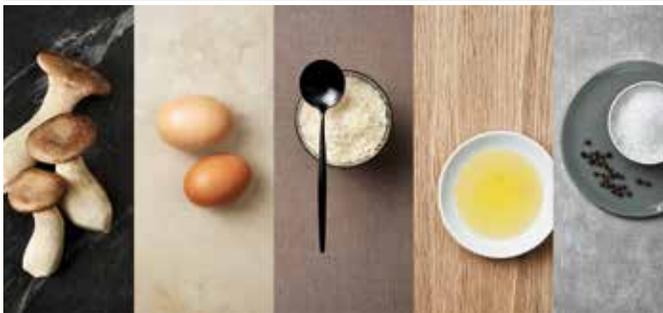


Hermann und Thomas Neuburger

© NEUBURGER FLEISCHLOS GMBH

Innere der Bohne erinnert beim fertigen Produkt an Fett – wie bei der echten Blutwurst. Gemeinsam mit Semmelwürfeln werden sie zu einer Brotmasse verarbeitet und mit dem Saft von Roten Rüben ergänzt. „Geschmacklich hat das nichts mit einer Blutwurst zu tun. Gebraten oder gegrillt ist die vegane Blutwurst aber ein tolles, eigenständiges Gericht“, meint Bernhardt. Wie auch die Weißwurst – deren Brät aus Tofu und Seitan besteht und dann mit Petersilie und Zitronenschale verfeinert wird.

Auf die Erbse als wichtigsten Inhaltsstoff des veganen Bräts setzt das Lebensmittelunternehmen „Vegini“. Seit 2020 ist auch eine Bratwurst im Sortiment erhältlich. Entwickelt wurde ein eigenes Verfahren, das stets auf sechs Grundzutaten basiert: Erbsenprotein, Erbsenfasern, die aus der getrockneten und dann gemahlene Schale gewonnen werden, sowie Sonnenblumenöl, Kartoffelstärke, Salz und Trinkwasser. Diese Masse wird mit Kräutern und Gewürzen unter Druck erwärmt, so flockt das Eiweiß des Erbsenproteins aus und bindet die Zutaten – es entsteht eine fasrige Struktur, wie man sie vom Fleisch kennt. „Keine Geschmacksverstärker, keine Konservierungsstoffe



Sagen Sie niemals „Fleisch“ zu ihr

und keine künstlichen Aromen. Auch das ist ein wichtiger Eckpfeiler unserer Philosophie. Denn es macht wenig Sinn, ein gesundes Produkt herzustellen und es dann erst mit nicht gesunden Zusatzstoffen zu versehen“, ergänzt Marketingleiter Lukas Wischenbart. Aus diesem Grund kommen die Vegini-Bratwürste ohne Darm aus.

„Es gibt immer wieder Gelegenheiten, bei denen ein gutes Alternativprodukt zur klassischen Wurst gefragt ist“, sagt auch Drei-Hauben-Koch Manuel Liepert aus Leutschach. Ein Klassiker aus seinem Hause, den er gerne bei Veranstaltungen aufischt, ist sein „Luxus-Hot-Dog“ in Brioche mit Trüffelmayonnaise. Serviert wird es mit zarten Frankfurtern und in der vegetarischen Variante mit einer Wurst, die Liepert aus Kirchererbsen herstellt, ähnlich wie eine Falafel. „Sogar noch besser kommt sie als Alternative zur Currywurst an“, sagt Liepert, der als gebürtiger Deutscher weiß, wovon er spricht.

Fischige Würste aus Fluss und See

Immer wieder entdeckt man auch in der heimischen Spitzengastronomie fleischlose Würste in den Speisekarten – allerdings nicht vegetarisch, sondern mit einem Fisch-Brät. Gerhard Fuchs brachte während seiner Zeit im Tanglberg (1999 bis 2001) eine Zander-Weißwurst mit Perigord-Trüffel auf die Teller, die eine richtiggehende Sensation war. Und auch der als „Fleischtiger“ und begeisterter Jäger bekannte Peter Zinter denkt bei Wurst nicht immer nur an Fleisch. Einer seiner kulinarischen Hits war eine Weißwurst aus Zander und

sauberhaft

NULL BOCK AUF KOMPROMISS

Brillante Gläser, strahlendes Geschirr, glänzendes Besteck, hygienische Becher oder alles zusammen: die neue Winterhalter PT mit Haube, ohne Kompromisse. ◆

Leistungsfähiges Spülsystem und durchdachtes Hygiene-Konzept treffen auf erstklassige Spülergebnisse, selbst wenn die Verschmutzungen noch so hartnäckig sind. Wie das geht? Nun, mit S-förmigen Spülfeldern zur flächendeckenden Verteilung des Wassers und dem Vierfach-Filtrationssystem für kontinuierlich sauberes Spülwasser. Die Wasserdruckregulierung VarioPower variiert den Spüldruck exakt auf das jeweilige Spülgut und den Grad der Verschmutzung. Die Abwasserwärme-Rückgewinnung EnergyLight heizt das kalte Zulaufwassers mit der Energie des Abwassers auf. Spart bis zu 10 % Energiekosten! 15 % lassen sich mit der Option des Abluftwärmetauschers EnergyPlus, der zusätzlich die Energie des warmen Wasserdampfs im Inneren der Maschine nutzt, erreichen. Mit dem angetriebenen Spülfeld werden optional 0,4 Liter pro Spülgang eingespart. Also, es ist angerichtet – ohne Kompromisse. ◆ winterhalter.com



In drei Maschinengrößen auf maximale Wirtschaftlichkeit getrimmt.



Smart-Touch-Display, Ein-Knopf-Bedienung, sprachneutrale Benutzeroberfläche mit selbsterklärenden Piktogrammen machen das Spülen wieder ein Stück leichter.



Chorizo Vegetal con Txakoli

Das Restaurant DSTAgE ist eines der spannendsten Restaurants Spaniens, der Eigentümer Diego Guerrero einer der kreativsten Köche des Landes.

Manchmal ist es besser, wenn man nichts weiß. Wer beurteilen will, wie gut eine Chorizo schmeckt und man vorher „gewarnt“ wird, dass es sich um eine fleischlose Wurst handelt, kann dieses Wissen nicht mehr „wegdenken“. So erfreuten wir uns wohl gelaunt und nichts ahnend am vierten Gang des großen Degustations-Menüs: Chorizo mit Txakoli und Eidotter – ein klassisches Gericht aus der baskischen Heimat des Patrons. Als der Kellner beim Abservieren dann erklärte, dass es sich um eine vegetarische Chorizo gehandelt hätte, konnte wir es kaum glauben. Wie geht so etwas?

„Es gibt so viele mittelmäßige vegane Ersatzprodukte, dass es uns einfach gereizt hat, selbst einmal zu probieren, ob wir es nicht besser können. Wir haben dafür zwei Monate lang im Rahmen des Master of Gastronomic Science Programms mit dem Basque Culinary Center in San Sebastián zusammen gearbeitet, um eine vegane Chorizo zu entwickeln“, erklärt uns Diego Guerrero im Keller seines Madrider 2-Sterne-Restaurants, wo er eine Experimentierküche eingerichtet hat.

*„Wenn man sich eine Aufgabe wie dieser stellt, lernt man selbst wahnsinnig viel. Die Lösung lag schlussendlich in der Verwendung von Koji und Miso – also zwei Dingen, die mit der spanischen Küche eigentlich gar nichts zu tun haben. Erst durch die kontrollierte Fermentation des ‚Bräts‘ erhielten wir jenen Umami-Geschmack, den wir bei einer Chorizo so lieben“, berichtete Guerrero. Die Zutatenliste umfasst Linsen, Karotten, Inulin (aus Chicoree-Wurzeln gewonnen) und getrockneten Shiitake-Pilzen sowie Salz und Paprika-Pulver.
www.dstage.com*



Produkte der Marke Vegini basieren weitgehend auf Erbsenbestandteilen

»Es gibt so viele mittelmäßige vegane Ersatzprodukte, dass es uns einfach gereizt hat, einmal selbst zu probieren, ob wir das nicht besser können«

- DIEGO GUERERO / RESTAURANT DSTAGE -

Jakobsmuscheln. Ein köstliches Beispiel für fischige Würste ist auch die Weißwurst vom Waller von Klaus Lobnik vom Gasthaus Spary in Kammerm in Liesingtal. Ein Sommer-Standardgericht von Mike Johann (Johann's in Bruck an der Mur) ist seit vielen Jahren die paprizierte Forellen-Bratwurst auf Erdäpfel-Gurken-Gulasch.

„Wurst und Fisch passt perfekt und ist für viele eine kulinarische Überraschung“, sagt man auch in der Hofmeisterei Fuchs in St. Leonhard in Salzburg. Der Salzburger Kaviar-Meister Walter Grüll produziert in Zusammenarbeit mit der Hofmeisterei ebenfalls fleischlose Würste – auch die sogenannte LaxFurter, die so knackig wie Frankfurter sind, aber zu 100 Prozent aus Lachs bestehen. „Wir verarbeiten dafür nur feinsten Lachs aus Norwegen, der mit Bio-Meersalz, Zitrone und ein paar weiteren Gewürzen verfeinert und danach über Buchenholz geräuchert wird. So entsteht das besonders feine Aroma der LaxFurter“, erklärt Metzgermeister Stephan Fuchs.

Schon vor zwölf Jahren hat Johann Parzer am Traunsee eine Wurst erfunden, die es damals als „Weltneuheit“ zu internationaler Bekanntheit brachte. Seine Fisch-Salami passt perfekt als fleischlose Alternative auch



»Es gibt immer wieder Gelegenheiten, bei denen Alternativen zu klassischer Wurst gefragt sind«

- MANUEL LIEPERT / LIEPERTS KULINARIUM -

zu einer Brettljause. Sie wird heute noch in dem inzwischen von Tochter Nadine geführten „Fisch und Pasta“ verkauft. Inhalt dieser Wurst ist die Lachsforelle: Zuerst wird der Fisch filetiert, dann gecuttet und in einem penibel abgestimmten Verhältnis mit gehärtetem Pflanzenöl und einer Spezialwürzung in den Darm gefüllt, im Anschluss gedämpft, geräuchert und für drei bis sechs Wochen (je länger, desto besser) im Reifeschrank getrocknet. Das Ergebnis ist eine hocharomatische Wurst mit Biss, die mit etwa 85 Euro pro Kilo allerdings einen stolzen Preis hat. Wir meinen vollkommen zu Recht. Johann Parzer sagt dazu: „Es ist nicht nur ein aufwendiges Handwerk, sondern auch von den Produktkosten intensiv. Durch das Trocknen verliert das Fisch-Brät noch einmal 40 Prozent an Masse, aber nicht an Geschmack.“

Fische plantschen im Pool

Wir sehr fleischlose Würste ein Zukunftstrend sind, beweist auch ein Projekt im Bezirk Hartberg/Fürstenfeld. In der Gemeinde St. Johann soll bis zum Jahr 2023 mit der „KIA AquaFarm“ die größte Indoor-Fischzucht in Österreich entstehen. Zur Produkt-Ränge werden auch Fischbratwürste gehören. Verwendet wird der Afrikanische Raubwels, wie Geschäftsführerin Sandra Spies verrät. „Der Raubwels hat ein fast grätenfreies, sehr festes rotes Fleisch. Es erinnert an Kalbfleisch und bleibt beim Braten in einer stabilen Form. Auch den bei anderen Fischen typischen Geruch gibt es bei diesem Wels nicht, wodurch er auch für viele andere Produkte geeignet ist.“



Johann Parzers schon vor 12 Jahren kreierte Fischsalami wird heute noch in dem von Tochter Nadine geführten Fisch & Pasta verkauft

Eine besonders interessante Geschichte hat übrigens die „Sojawurst“, die vielen Kritikern als banalste Version von fleischlosen Würsten gilt, weshalb wir sie auch ans Ende der Geschichte verbannt haben. Sie wurde 1916 von Konrad Adenauer erfunden, der als deutscher Nachkriegskanzler wie kein anderer mit dem Begriff „Wirtschaftswunder“ assoziiert wird. Er entwickelte während des Ersten Weltkriegs eine Wurst aus einem festen Brotbelag mit Gewürzen, hauptsächlich auf Soja-Basis. Wegen eines Formfehlers verweigerte ihm das Deutsche Reich zunächst das Patent. Also hat Adenauer seine Sojawurst schließlich in England angemeldet. Am 26. Juni 1918 erhielt Konrad Adenauer vom britischen König George V. sein offizielles Patent für das „Verfahren zur Geschmacksverbesserung von eiweißreicher und fetthaltiger Pflanzenmehle und zur Herstellung von Wurst“. Großen Erfolg hatte die Sojawurst nach dem Krieg jedoch nicht. Es waren andere Zeiten. Sowohl politisch als auch kulinarisch! ●

RAUREIF

Fallen lassen können – rückwärts ... mit Augen zu – das ist Rau!
 Man kann ihnen getrost in die Hände fallen und mit ihnen
 überm Tellerrand seinen Horizont erweitern. ●

Text: Peter Eder // Fotos: Andrea Cachola Eder



„Herr“ Klemens Schramls Flowerpower

Herr Klemens Schraml und Herr Christopher Koller sagen bei der Arbeit „Sie“ zueinander. Irgendwann hat sich aus einem anerkennenden „Kompliment, Herr Kollege“ ein Arbeits-Siezen entwickelt und ist geblieben. Wertschätzung zieht sich durchs ganze Haus, durch die Küche, die Teller, den Keller bis hinaus in die Gegend, ins Einzugsgebiet des Rau mit ca. 80.000 Menschen, die sich langsam, aber sicher be-Rau-schen lassen.

Rau ist das Leben

„Mit Liebe kochen“ ist für Klemens und Christopher Voraussetzung für jede Küche; auch eine Karte, die sich über Generationen unverändert hält, hat (mit Liebe gekocht) ihre Berechtigung. „Man muss nichts neu erfinden, man braucht Tradition und Basis, man braucht das Schnitzel mit Kartoffelsalat.“

Die beiden (privat per Du) können aber nicht anders, als ihre Liebe zur Küche neu zu denken. Was dabei rauskommt, ist nur für kurze Zeit über Auge, Gaumen oder Nase fassbar. Ihre Kreationen lösen sich aber nicht in den Mündern und Mägen ihrer Gäste auf, sondern stoßen einen Veränderungsprozess an. Der Weg ist ihnen dabei nicht so wichtig wie das Ziel. So stellen die beiden auch fast kein Produkt, keine Technik, kein Verfahren in den Fokus. Ja, fermentieren, ja, einlegen, ja, würzen, ja, dies, ja, das – aber alles nichts gegen die Ahs und Ohs der Besucher des Rau, die sich mit ihnen auf Neues einlassen. Aus einem Besuch mit drei Gängen werden beim nächsten Mal sechs, später neun, irgendwann sechzehn – aus Versuchen wird die Sicherheit, sich mit den Richtigen eingelassen zu haben, um sich hingeben zu können.



Michele Haindl, QimiQ, beim Produkttest der neuen Basis für Buttersaucen



Wären die beiden Musiker, würde man ihnen Unterwäsche auf die Bühne werfen und „Ich will ein Kind von dir“ zrufen. Kein Gourmetführer kann an ihnen vorbei – wer's braucht, kann ihre Sterne und Hauben ja googeln.

»Sauce ist Olymp – egal welche, mit ihr steht und fällt jeder Teller.«

Rau ist die Liebe

Wen die Küche im Rau nicht berührt, wird versuchen zu verkopfen, wird versuchen zu verstehen, wie der eine oder andere Gang zustande kam. Nachfragen werden aber lapidar mit „Weil's schmeckt“ beantwortet – nicht, weil überheblich, sondern weil Rau wie Liebe ist: Wer sie erklären kann, liebt nicht.

Rau ist das Land

In der Stadt würde es das Rau nicht geben können. Allein die Enge würde den beiden die Freiheit nehmen, die sie hier draußen so exzellent ausleben. Christopher und Klemens fordern heraus ins Rau, denn es liegt weit draußen – im Nationalpark Kalkalpen mitten im nirgendwo, dort wo sich Smartphone und Navi „Gute Nacht“ sagen. Algorithmisch orientierungslos („Erst wennst glaubst, du bist falsch, bist' richtig“), kann man im Rau das Raum-Zeit Kontinuum vergessen und auf das Bauchhirn umschalten.

Rau ist die Katzenszunge

Wenn Herr Schraml und Herr Koller präziser befragt werden, geben sie doch gern Auskunft und stehen mit Rat und Tat zur Seite. Weil die, von denen sie ihre Produkte beziehen, ja auch mit Herz und Hirn arbeiten – und das gehört gewürdigt. QimiQ ist so ein Herz-und-Hirn-Produzent, der mit seiner neuen Basis für Buttersaucen das Ablecken des Tellers salonfähig macht. Sauce ist Olymp – ganz egal, ob Hollandaise, Béarnaise, Maltaise, Choron, Dunant oder Cipriani –, mit ihrer Qualität steht und fällt der Teller und mit QimiQ gelingt sie sicher. Wem jetzt nicht das Wasser im Mund zusammen-gelaufen ist, sollte dringend mal Rau-s. ●



„Herr“ Christopher Koller steht auf „Mit Liebe gekocht“

QimiQ kalt-warm

Die Grundrezeptur für 1 Liter klassischer Buttersauce besteht aus 250 g QimiQ-Sahne-Basis, 250 ml Wasser oder Fond, 500 g Butter und 65 g „QimiQ Basis für Buttersauce“. Diese Buttersauce ist säure-, koch-, tiefkühl- und Bain-Marie-stabil. Ein Wiedererwärmen der Sauce ist jederzeit problemlos möglich und die mollige Konsistenz sorgt für ein cremiges Mundgefühl.

WER & WO

RAU NATURE BASED CUISINE

Pechgraben 23
A-4463 Großraming
office@im-rau.com
www.im-rau.com

FEUER UND FLAMME

Der Mühlthalhof ist ein gewachsenes Familienunternehmen, in dem jede Generation ihre Spuren hinterlässt. Jetzt ist Philipp Rachinger dran, der mit seiner neu gestalteten Küche ein ganz persönliches Ausrufe-Zeichen setzt. Ois guat! ●

Text: Wolfgang Schedelberger





© TSCHINKERSTEN FOTOGRAFIE



© ANDREAS BALON

»Ich will Kontakt mit meinen Gästen haben und Teil des abendlichen Geschehens sein.«

- PHILIPP RACHINGER -

Die Magie des Ortes einzufangen, scheint seit jeher das Leitmotiv der Rachingers zu sein. Das gelingt ihnen auch deshalb so gut, weil sie dabei stets die gewohnten Pfade verlassen und kunst-sinnige Statements setzen. Jetzt war die Küche dran.

„Es war an der Zeit. Die alte Küche stammte aus den 1960er Jahren. Sie hat zwar noch irgendwie funktioniert, aber darin professionell zu kochen, hat keinen großen Spaß mehr gemacht“, erklärt der kreative 4-Haubenkoch. Es gab noch ein paar weitere Gründe, wieso die Neugestaltung seines Arbeitsplatzes für Philipp Rachinger so wichtig war. „Ich will Kontakt mit meinen Gästen haben. Ab und zu aus der Küche zu kommen, um eine Runde durch den Gasträum zu drehen, ist mir zu wenig. Ich will Teil des abendlichen Geschehens sein“, erklärt Rachinger. Und dann gab es noch einen ganz praktischen Grund. „Das Backen ist mir total wichtig. Was mein Papa in seinem gegenüber gelegenen Fernruf-7 jeden Tag für uns bäckt, ist zwar großartig, aber viel zu wenig. Jetzt können wir auch für das Abendservice frisch backen, was meiner gemüselastigen Art zu kochen, total entgegen kommt“, freut sich Rachinger über den neuen Backofen.

Die neu gestaltete Küche findet auch in einem veränderten kulinarischen Konzept seinen Niederschlag. Der Fine-Dining Bereich befindet sich im ehemaligen Kaminzimmer und wurde „Ois“ getauft – Oberösterreichisch für Alles! Gemeint ist damit, alles aus der Umgebung. Total regional gibt

es seit diesem Sommer in zwölf kleinen Gängen. „Wir sind jetzt soweit. Ich denke, unsere Gäste sind es auch. Ich will mit unserem Menü eine Geschichte über das Mühlviertel erzählen, und da ist es mir wichtig, selbst zu sehen, wie das bei jedem Service funktioniert“, meint Rachinger. Damit diese Erzählung Kapitel für Kapitel spannend bleibt, war es wichtig, die Zubereitungsarten zu erweitern. Neben Induktion, die ein extrem exaktes Garen ermöglicht, gehören auch offenes Feuer, Grill und ein Ofen dazu.

Verschiedene Stile stimmig unter einem Hut zu bringen, war schon bisher eine Stärke des Mühlthahofs. Bei der Neugestaltung des Restaurant-Bereichs hat man diese Linie beibehalten. Die Stube, die für den Brückenschlag zu Philipps Großeltern steht, wurde „nur“ leicht entstaubt. Praktisch unverändert blieb der spektakuläre Gasträum direkt über der kleinen Mühl. Besonders stark wirkt das neue Restaurant „Ois“ im ehemaligen Kaminzimmer. Philipp Rachinger ist mit seinem neuen Reich jedenfalls restlos glücklich. Sein Fazit: Ois guat! ●



Die Architektur von AllesWirdGut

An einem Ort, an dem Mensch und Wasser Entschleunigung finden, steht ein Kleinod des hedonistischen Verweilens: der Mühlthof. Der Wunsch die Küche des in sechster Generation geführten Hotelrestaurants auszubauen und zu erweitern, mündete in der architektonischen Weiterformulierung einer familiären Erfolgsgeschichte: AllesWirdGut interpretierte den Mühlthof 6.0 als eine Collage aus individuellen, fein abgestimmten und in sich konsistenten Räumen und Situationen, die stets auch als großes Ganzes wirken. So wurde die Küche in den Mittelpunkt des Restaurants verlegt, der Wellnessbereich im Gartengeschoß um formal reduzierte Räumlichkeiten erweitert und dabei klar zum Garten und dem hauseigenen Flussbad hin orientiert. Die sanfte Umgestaltung des Mühlthof fußt auf der Vision eines ganzen Hoteldorfes mit speziellen Unterkünften. Die bestehenden Gasträume wurden in ihrer individuellen Qualität gestärkt und formen ein ausdifferenziertes Dreigespann:

»Die sanfte Umgestaltung fußt auf der Vision eines ganzen Hoteldorfes mit speziellen Unterkünften«

Während die Stube den Geist der Wirtshausvergangenheit atmet, garantiert die vollverglaste Veranda den besonderen Platz nah am Wasser. Das Kaminzimmer, der Fine-Dining-Bereich des Mühlthof wiederum bietet Blicke hinaus und hinein: auf die vorbeifließende Große Mühl genauso wie in die futuristische neue Küchenwerkstatt – offenes Feuer, glühender Kohlengrill und Brotbackofen inklusive. Dementsprechend wurde der Raum atmosphärisch gedämpft und mit kohlschwarzer Wandvertäfelung und Kassettendecke versehen. Der neue Mühlthof brennt, könnte man also sagen: für das Damals im Morgen, heute. awg.at

»Ich kenne die Familie Rachinger bereits seit vielen Jahren als Gast«

- WERNER REDOLFI -



© OTTO MICHAEL

Die Küchenplanung

von **Werner F. Redolfi**

Ich kenne die Familie Rachinger bereits seit vielen Jahren als Gast und im Rahmen meiner beruflichen Tätigkeit durch diverse Veranstaltungen. 2017 haben wir für die Veranstaltung „Gelinaz“ im Mühlthalhof die gesamte Küchenlogistik für die internationalen Starköche organisiert. Nachdem die bestehende Kücheneinrichtung den zeitgemäßen Bedürfnissen in Größe und Technik einer modernen Haubenküche nicht mehr entsprachen, begann 2019 die Planung, mit der Ausarbeitung mehrerer Konzepte gemeinsam mit der Familie und den Architekten „Alles wird gut“. Für die neue Küche wurde dann der bestehende Lade-Hof straßenseitig verbaut. Eine der wichtigsten bautechnischen Herausforderungen war die Lüftungsanlage mit der Lüftungsdecke und die damit verbundene Raumhöhe wie auch die Situierung des neuen Fettabscheiders zum Baubeginn im August 2020. Jedoch war die Zusammenarbeit der behördlichen Sachverständigen und aller regionalen Professionisten so hervorragend und lösungsorientiert, dass nun die Lockdown-bedingte Eröffnung im Mai 2021 vom Stapel ging. redolfi.wien

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. ●



© FOTOGRAFIEFETZ

„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



»Mir war klar: Ein außergewöhnlicher Typ braucht eine außergewöhnliche Küche.«

- ALEXANDER MAYR -



©TEMPO

Die Kücheneinrichtung

von GF Alexander Mayr, GTM Großküchentechnik

Die Verbindung zur Familie Rachinger besteht schon Jahre. Einerseits immer wieder durch gemeinsame Koch-Events mit dem noch sehr jungen Philipp, aber natürlich waren meine Frau und ich auch öfter mit Freunden Gäste im Mühlthalhof. Wir haben dort immer wunderbare und köstliche Stunden verbracht. Philip Rachinger und ich führten öfter Gespräche, und dann erzählte er mir von seinen Umbauplänen, bei denen es auch um die Küche ging. Mir war klar: ein außergewöhnlicher Typ braucht eine außergewöhnliche Küche und insbesondere einen „fetten“ Herd! Letzten Sommer entschied Familie Rachinger, dass ein „Marrone“, als Herd im Zentrum der neuen offenen Küche thronen muss, es soll ja schon etwas Besonderes sein. Im September wurden noch ein paar Details im Werk bei „Philips Reise zu seinem Herd“ finalisiert. Ein wichtiges Feature für Philip ist die mit Wasser umspülte Stahl-Grillplatte, die er schon aus seiner Paris-Zeit kannte. Die einzelnen Induktionsfelder natürlich vollflächig, Löffelbäder, Mini-Bainmaries und das gute „alte“ statische, durchgehende Bratrohr. So ausgestattet, liegt der Marrone-Herdblock wie ein Schiff als ruhender Pol in der Küche. Seit 29 Jahren arbeitet GTM mit dem Werk Marrone in Norditalien nicht weit von San Daniele entfernt. Viele versuchten diese Klasse zu kopieren, sie sind aber alle gescheitert. Nur in Gmunden ist nach wie vor das Original bei der Herdtechnologie ganz oben auf der Liste. Und natürlich hat das Team um Philip Rachinger mit der gesamten neuen Küche eine riesengroße Freude. Eben ein Original von GTM Großküchentechnik.

gtm.co.at

Die Lüftung

von GF Paul Marek, Tempo Luft- und Wassertechnik

Die offen gestaltete Küche und geringe Raumhöhe war die Herausforderung. Mit den Architekten, der Lüftungsfirma und Kücheneinrichter Redolfi gelang uns aber ein einzigartiges Projekt. Nun können hier die Gäste nicht nur die Gerichte eines Spitzenkochs, sondern auch den direkten Einblick in das Kochgeschehen genießen.

Weitere Professionisten:

Tragwerksplanung: H+W

Ziviltechniker: H+W Ziviltechniker GmbH

HLS: Leibetseder GmbH & Co. KG

Elektro: Gahleitner GmbH & Co KG

Bauphysik, Brandschutz: Röhrer Bauphysik

LV, Örtliche Bauaufsicht: Buchegger 7 Baumanagement GmbH

Upcycling: Stefan Wieser

WAS&WO

Ois im Mühlthalhof

Unternberg 6

4120 Neufelden

Tel.: 07282/62 58,

Großes Menü (156 Euro)

Di-Sa 18-23 Uhr (derzeit 22 Uhr)

Mittagessen (vier Gänge und vom Feuer)

Sa + So 72 Euro

2021
8. bis 10.
Oktober

vienna
coffee
festival

Location:
Ottakringer
Brauerei
1160 Wien

cafe+co
cafeplusco.com

Kärntnermilch

COFFEE • FOOD • DRINKS • MUSIC

• EINE VERANSTALTUNG DER GASTROWERKSTATT •



gäste



Triad privat

Ein Abend mit Veronika & Uwe Machreich, an dem das gemütliche und ungezwungene Miteinander im Mittelpunkt steht. Wer sich für feine Küche, spannende Weine und einen Austausch mit Gleichgesinnten begeistert, ist hier richtig. Der Abend beginnt mit Aperitif & Open kitchen, danach geht es zum gemeinsamen Gourmetmenü. Wer früh genug dran ist kann auch noch die Übernachtung im „Bett in der Wies'n“ mitbuchen. triad-machreich.at

Rindfleisch trifft Sushi

Im Das Edelweiss Salzburg Mountain Resort sind zwei kulinarische Neuzugänge eingetroffen. Neben regionalen Fleischsorten und internationalen Cuts im Sirloin Grill & Dine dürfen sich Gäste in der Weinbar Kork & Gloria ab sofort auf ein Pop-up-Angebot mit edlen Sushi-Kreationen des in Laos geborenen Spitzenkochs Alexis Savanx freuen. Der Fisch kommt von der lokalen Arler Fischzucht, Astern und Kaviar von der Manufaktur Grüll. edelweiss-grossarl.com



mar y muntanya

„Meine Küche ist wie das Kleine Schwarze – da gibt es nichts zu kaschieren“, beschreibt Relais & Châteaux-Mitglied Juan Amador seine Passion. Für seine drei-, vier- oder sechsgängigen Menüs inspirieren ihn Klassiker, Reiseerinnerungen und die Küche seiner Kindheit. Besonders „Mar y Muntanya“, die gekonnte Kombination von Fisch und Meeresfrüchten mit den besten Produkten aus den Bergen und vom Land, ist zu seiner Handschrift geworden. Kraftvoll, intensiv und technisch immer präzise seine „Geeiste Beurre Blanc“, der „Kaisergranat“ oder Desserts wie „Brick in the Wall“ aus Roter Bete, Schokolade und Himbeeren. restaurant-amador.com

berg.see.küche

„Wir haben die kleinsten Zimmer groß herausgeputzt“, sind Monika und Hannes Müller selbst von den Neugestaltungen begeistert. Sie ergänzen perfekt das Wohnangebot des Genießerhotels mit seinen modernen Komfortzimmern und Suiten. Als Co-Koch ist nunmehr Franziskus Thurner verantwortlich, der bereits einige Zeit in der Forelle tätig ist und zuletzt für das knusprige „Forelle-Brot“ sowie die verführerischen Desserts verantwortlich war. forellemueller.at



LIFETIME UNTERM HIMMELSZELT

Organics verwöhnt auch diesen Sommer mit köstlichen Cocktails und erfrischenden Lifetime-Drinks im Sky Garden in Wien und Innsbruck. ●



Wer auf der Suche nach herausragender Bar-Kultur und entspannter Atmosphäre in Innsbruck ist, ist auf der Dachterrasse des The Penz Designhotels mit traumhaftem Panorama-Blick auf die Nordkette goldrichtig. Platz nehmen in den extravaganten Nemo-Sesseln des italienischen Designers und Architekten Fabio Novembre. Und die große Auswahl an sommerlichen Cocktails, auch mit wenig Alkohol und Spritzer-Varianten wie alkoholfreie Mocktails in urban-coolem Flair, in der Innsbrucker Altstadt genießen.

Sundowner im Herzen Wiens

Das Zusammenspiel aus coolen Drinks, Gastfreundschaft und chilligen Sounds, um den Sommer und das Leben mitten in der Hauptstadt in vollen Zügen zu genießen, zelebriert auch wieder Joachim Bankel auf der Terrasse der Hypo Niederösterreich in der Wipplingerstraße. Lifestyle und Lebensfreude pur – mit einem herrlichen Orange Spritz, Limoncello Spritz oder einem alkoholfreien Mocktail in der Hand kann man den Sundowner in Wien auf dem 400 m² großen Organics Sky Garden wohl nicht stilvoller genießen – 360°-Rundum-Blick auf die Innenstadt inklusive. ●

»Unsere Gäste sind richtig happy, bei uns eine gute Zeit zu verbringen.«

Johann und August Penz freute die erfolgreiche Premiere im letzten Jahr so sehr, dass sie zu Wiederholungstätern wurden und die Genuss-Oase auch diesen Sommer betreiben. Auch bei Schlechtwetter ist der After-Work-Drink absolut windgeschützt durch die großen Glasfronten in geselliger Runde zu genießen. Kleine Variationen an Snacks runden das kulinarische Angebot ab.



© MATTHIAS HESCHL



© PHILIPP LIPIARSKI

City-Panorama: Joachim Bankel blickt einem erfreulichen Sommer entgegen.



© OTTO MICHAEL

WAS&WO

ORGANICS Sky Garden

Wipplingerstraße 2, 1010 Wien
organicsskygarden.com

Adolf-Pichler-Platz 3,
 6020 Innsbruck
the-penz.com

BITTE RECHT FREUNDLICH!

Der Trendforscher Pierre Nierhaus ist als Buchautor, Referent und Berater mit dem Schwerpunkt Gastronomie tätig. Wir haben mit ihm über die Auswirkungen der Pandemie auf die heimische Gastronomie und Tourismuswirtschaft gesprochen. ●

Text: Wolfgang Schedelberger



Echt freundlich

Die ersten Wochen der Pandemie im Frühjahr 2020 nutzte Pierre Nierhaus, um sein kurzweiliges Buch „Echt freundlich“ zu verfassen. Es handelt sich um einen praktischen Ratgeber für ein erfolgreiches Projekt-Management, bei dem sich Nierhaus nicht nur auf die Gastronomie bezieht.

„Echt freundlich“ ist um 29,90 Euro im Buchhandel oder auf Amazon erhältlich. Bestellt man es direkt auf der Website von Nierhaus, bekommt man es auf Wunsch mit einer persönlichen Widmung. nierhaus.com



Es scheint, dass wir das Schlimmste hinter uns haben. Wird die Gastronomie und Hotellerie dort anknüpfen können, wo sie im März 2020 aufgehört hat? Oder wird es größere Veränderungen geben?

Gesellschaftlichen Wandel gibt es immer, das liegt in der Natur der Menschen. Auch ohne die monatelangen Schließungen hätte es Veränderungen gegeben. Manches wurde vielleicht beschleunigt. Dass das Mittagsgeschäft in fast allen Restaurants zurückgehen wird und dafür vielfältige „Snack-Konzepte“ im Kommen sind, die sich nicht auf den Zeitraum von 12 bis 14 Uhr beschränken, war schon länger zu beobachten. Schärfer gefasste Konzepte und eine noch akzentuiertere Inszenierung, die den Erlebnis-Charakter eines Lokalbesuchs stärken, sind gefragt. Wenn es nur um die Nahrungsaufnahme geht, bekommt die Gastronomie von vielen Seiten zunehmend Konkurrenz. Zuallererst ist die Systemgastronomie mit Filialen – oft in Franchise-Partnerschaften – zu nennen. Auch der Lebensmittelhandel mit seinem erweiterten Angebot an frisch gemachten fertigen Speisen sowie Bäckereien fischen in diesem Teich. Dann drängen zeitgemäße Formen des Imbisses wie etwa Foodtrucks oder Zustelldienste in diesen Bereich. Selbst Vending-Automaten mit mehr oder weniger frischem Essen werden aufkommen. Der Preis spielt dabei eine geringere Rolle als die Geschwindigkeit und Einfachheit der Abläufe. Die Rolle der Gastronomie als gesellschaftlicher „Klebstoff“, wo man Freunde, aber auch fremde Menschen trifft und sich unterhält, wird bleiben und wahrscheinlich noch stärker werden, aber das findet zumeist am Abend statt.

Sehen Sie darin einen globalen Trend? Und was bedeutet das für ein Tourismusland wie Österreich? Vor allem gehobene Restaurants in teuren City-Lagen brauchen zumeist zwei Services, um genug Umsatz für die hohen Fixkosten zu generieren.

Ja, dieser Trend lässt sich weltweit beobachten. In ausgeprägten Urlaubsregionen wie den Alpen und in touristischen Städten wie Salzburg oder Wien wird es wohl auch weiterhin Nachfrage nach Mittagsgeschäften mit mehrgängigen Menüs geben, wo auch Alkohol getrunken wird, aber das werden zunehmend Nischen für Touristen sein. Bis der Städtetourismus wieder die Übernachtungszahlen von vorher erreicht, wird es wohl noch dauern, und das spürt natürlich auch die Gastronomie in den Städten, nicht nur die Hotelrestaurants selbst. Leichter haben es die Betriebe in den ländlichen Urlaubsregio-

»Die Rolle der Gastronomie als Ort der Kommunikation wird wichtiger.«

- PIERRE NIERHAUS -

nen, weil sich dort die Nächtigungszahlen auch ohne Gäste aus Übersee schnell erholen werden. Selbst wenn die Beschränkungen für Fernreisen fallen, werden diese nicht auf ein Niveau wie vor der Pandemie steigen

und Fahrten mit dem eigenen Auto zunehmen. Da spielen unterbewusste Sicherheitsüberlegungen eine große Rolle: Wenn man muss, kann man jederzeit selbst wieder nach Hause fahren. Davon kann der österreichische Tourismus stark profitieren – übrigens nicht nur mit deutschen Gästen.

Abhol- und Zustellservice haben im letzten Jahr einen regelrechten Boom erlebt. Bestellt und bezahlt wird mit dem Handy, Speisekarten werden mit QR-Codes gescannt, anstatt vom Kellner zum Tisch getragen zu werden. Das wird wohl nicht mehr verschwinden, oder?

Die Digitalisierung macht viele Abläufe effizienter und schneller. Davon profitieren nicht nur die Kunden, sondern . Auch im digitalen Marketing hat sich viel dauerhaft verändert. Take-away und Delivery werden als Ergänzung zum regulären Geschäft vor allem untertags wichtig bleiben. Gleichzeitig ist die Lust auf menschliche Begegnungen ein Grundbedürfnis, das ein Zusteller nicht erfüllen kann. Die Rolle der Gastronomie als Ort von Begegnungen wird also bleiben und meiner Meinung nach sogar noch wichtiger werden. Einen Gastgeber kann man nicht auslagern. Ein aufrichtiges Lächeln lässt sich nicht digitalisieren.



»Im besten Fall trägt ein Kellner das Lächeln des Kochs zum Gast.«

- PIERRE NIERHAUS -

Sie haben Ihr jüngstes Buch „Echt freundlich“ betitelt. Wie stehen Sie da zu den vielzitierten „grantigen“ Kellnern, für die Wien berühmt beziehungsweise berüchtigt ist?

Ich komme oft nach Österreich und liebe eure Art der Gastronomie, insbesondere den Service. Ich lebe in Frankfurt und kenne den Unterschied. Freundlichkeit bedeutet ja nicht, ein mechanisches Dauerlächeln aufzusetzen und eingelernte Floskeln herunterzubeten, wie man das in den USA allzu oft erlebt. Freundlichkeit bedeutet das persönliche Eingehen auf jeden Gast, und das macht ihr in Österreich ausgesprochen gut – fast so wie die Italiener. Der individuelle Service ist übrigens auch die große Chance für inhabergeführte Betriebe gegenüber der Systemgastronomie, wo echte Freundlichkeit nur sehr schwer zu generieren ist. Im besten Fall trägt ein Kellner das Lächeln des Kochs zum Gast. Das funktioniert aber nur dann, wenn alle Mitarbeiter im Betrieb als individuelle Personen agieren dürfen und nicht auf reine Funktionsträger reduziert werden. Aufrichtige Freundlichkeit spürt jeder Gast.

Die Personalsuche ist eines der zentralen Probleme der Gastronomie, auch nach der Pandemie. Wie findet man gute und vor allem freundliche Mitarbeiter?

Indem man das vorlebt. Auch der positivste Mensch verliert seine Fröhlichkeit, wenn im Betrieb permanent etwas anderes vorgelebt wird. Es gibt nur wenige Branchen, in denen Mitarbeiterführung so wichtig ist wie in der Gastronomie. Vor allem junge Menschen suchen in ihrer Arbeit auch

Sinn und Anerkennung. Ein wertschätzender Umgang und ein aufrichtiges Interesse für das Wohlergehen der eigenen Mitarbeiter ist für mich der wichtigste Erfolgsfaktor überhaupt. Nur so werden aus Lohnempfängern – ein wirklich hässliches Wort – engagierte Mitstreiter. Der Unternehmensführer als Patriarch ist ein Auslaufmodell.

Ein freundlicher Umgangston mit den Mitarbeitern ist das eine, strukturelle Herausforderungen der Branche wie niedrige Löhne und das Arbeiten an Wochenenden etwas anderes. Wie lassen sich derartige Probleme lösen?

Geld ist nicht alles, aber natürlich müssen auch Bezahlung und Arbeitszeiten passen, was zugegebenermaßen nicht immer einfach ist. Die Gastronomie muss tendenziell teurer werden und gleichzeitig effizienter wirtschaften, um höhere Löhne zahlen zu können. Ist es wirklich sinnvoll, sechs oder sieben Tage lang mittags und abends geöffnet zu haben? Oder bringt es manchmal nicht mehr, mit einem Kernteam an fünf oder gar nur vier Abenden aufzusperren? Trotz geringerer Umsätze ist das mitunter deutlich profitabler. Muss das Speiseangebot wirklich so breit sein, oder sollte man nicht vielmehr das eigene Profil schärfen und bewusst weniger Gerichte auf die Karte setzen? Die Parole lautet: Einfachheit und Echtheit! Wenn ich Gastronomen bei notwendigen Veränderungsprozessen begleite, achte ich immer darauf, dass die Mitarbeiter aktiv eingebunden sind und jene Dinge, die sie unmittelbar betreffen, auch aktiv mitgestalten können. Nur dann greift das dauerhaft. Gastronomie ist mehr denn je ein Team sport.

Welche weiteren Gastro-Trends sehen Sie am Horizont?

Der Trend zu Open Air wird sich weiter verstärken und auch im Frühling und Herbst zunehmen. Da sind dann auch neue Gestaltungsformen der Architektur gefragt. Im Freien zu essen und zu trinken hat nur zum Teil mit gesundheitlichen Sicherheitsüberlegungen zu tun, sondern mehr mit Lebensgefühl. Kulinarische Kurzurlaube in Form von Besuchen von Ethno-Restaurants werden weiter zunehmen, wobei die Verwendung von lokalen Produkten kein Widerspruch zu exotischen Gewürzen ist.

Autor Wolfgang Schedelberger
mit Pierre Nierhaus auf einer
Trend-Tour vor ein paar Jahren
in London



Auch hier ist eine stimmige Inszenierung wichtig, weil es dabei um den Erlebnis-Charakter geht und nicht nur ums Essen. Asien bleibt als Thema stark, die levantinische Küche wird noch zulegen. Das Gleiche gilt für vegetarische Konzepte.

Wie hat sich die Pandemie eigentlich auf Ihr eigenes Berufsleben ausgewirkt? Ihre Trendreisen fielen 2020 ja komplett aus, und auch Kongresse, bei denen Sie als Vortragender sehr gefragt sind, haben nicht stattgefunden. Und wenn die Gastronomie geschlossen hat, wird wohl auch das Beratungsgeschäft gelitten haben, oder?

Zunächst habe ich die verordnete „Zwangspause“ dazu genutzt, ein Buch zu schreiben. Das wollte ich schon länger machen, aber zuvor hatte die Zeit gefehlt. Das Beratungsgeschäft ist erfreulicherweise weitergegangen, weil schlaue Gastronomen die erzwungene Betriebspause dazu genutzt haben, ihr Geschäftsmodell zu überdenken und weiterzuentwickeln. Vorträge online zu halten funktioniert nur dann, wenn es um eine reine Wissensvermittlung geht. Ohne den persönlichen Kontakt

verliert man sonst zu viel. Als ergänzenden Service ist das Streamen von Vorträgen schon in Ordnung, aber von rein virtuellen Veranstaltungen halte ich wenig – vor allem, wenn es um Themen wie Hospitality geht. Gemeinsames Reisen war leider unmöglich. Das hat mir – wie so vielen Menschen – wirklich gefehlt. Das wird hoffentlich bald wieder möglich sein, auch wenn Flugreisen wohl deutlich teurer werden. ●

On the road again

Gut eineinhalb Jahr lang musste Pierre Nierhaus seine gastronomischen Trendtouren in die aufregendsten Metropolen der Welt aussetzen. Ab September geht es mit zwei Workshops in Kopenhagen wieder los. Falls es rechtlich möglich ist, soll es vor Jahresende noch nach London und Amsterdam gehen. Ebenfalls mit einem Fragezeichen versehen sind die schon terminisierten Trendexpeditionen nach Miami (Anfang Oktober) und Singapur (Anfang November). Ob sie tatsächlich in der geplanten Form stattfinden können, lässt sich zum heutigen Zeitpunkt noch nicht endgültig sagen.

WEDL FOOD REPORT 2021

Lange galt Convenience als verpönt. Hochwertiges Convenience ist aber sehr wohl salonfähig, wie sich auch beim Sortiment von Wedl zeigt. ●

Die Entwicklungen der letzten Jahre zeigen, dass der Stellenwert und Einsatz von qualitativ hochwertigen Convenience-Produkten in der heimischen Gastronomie und Hotellerie deutlich zugenommen hat. Ob nun Personal, Auslastung oder Wareneinkauf, Convenience erleichtert eine vorausschauende und ressourcenschonende Planung für die Saison.

Über alle Warengruppen hinweg ist der Bearbeitungsgrad „zugeputzt oder zerlegt“, mit Abstand am relevantesten. „Vom geschnittenen Weißkraut über Kürbiswürfel bis hin zu geschälten Apfelringen, ab in die Pfanne oder mit wenigen Handgriffen servieren, so ist Convenience“, bestätigt Lorenz Wedl. Das gilt auch im Süßwarenbereich, wo natürlich auch Qualität und Geschmack überzeugen müssen. „Fehlendes Personal setzt das beste-

hende Küchenteam enorm unter Druck. Umso besser, wenn zeitlich aufwendige Aufgaben übersprungen werden können. Daher arbeiten wir laufend daran, unser Convenience-Sortiment dahingehend auszubauen“, unterstreicht Lorenz Wedl die Intention des Wedl Food Reports.



Für viele ist Convenience in der Gastronomie jedoch immer noch ein Tabu-Thema, obwohl ein Drittel der Befragten angibt, dass Convenience-Produkte gut von den Gästen akzeptiert werden. ● Infos unter wedl.com



BARCELONA 2021

Barcelona ist nach wie vor ein Traumziel für Feinschmecker, auch wenn die Pandemie in der katalanischen Hauptstadt sichtbare Spuren hinterlassen hat. Nicht alle Restaurants haben die Krise überlebt. ●

Text: Wolfgang Schedelberger



Eduard Xatruch, Mateu Casañas und Oriol Castro vom Restaurant Disfrutar



»Wer nur von Touristen gelebt hat, ist jetzt in echten Schwierigkeiten«

- MAX COLOMBO -

Von „Overtourism“ spricht hier keiner mehr, nicht einmal der Tourismusstadtrat Xavier Marcé von der linksalternativen Stadtregierung, die im Jahr 2015 mit dem Versprechen antrat, „die Stadt ihren Bürgern zurückzugeben“. Das hat die Pandemie geschafft und zwar radikaler, als man es sich jemals vorstellen konnte. Die Rückkehr zu einer Art von Normalität gestaltet sich schwierig und geht nur langsam vor sich. Gäste aus Übersee (Asien, USA, Naher Osten) fehlen noch komplett, und auch der einst gewaltige Strom an Besuchern aus Nordeuropa kommt erst langsam wieder in Gang. Insgesamt kamen 2019 mehr als zwölf Millionen Gäste nach Barcelona, heuer wird es nicht einmal die Hälfte sein.

Viele Hotels haben im Sommer 2021 auch ohne gesetzliche Restriktionen immer noch geschlossen. Auch in den angesagtesten Restaurants der Stadt, in denen man zuvor oft wochenlang im Voraus reservieren musste, bekommt man jetzt kurzfristig einen Tisch. „Wer überwiegend von Touristen gelebt hat, ist in großen Schwierigkeiten“, erklärt uns Max Colombo, der als engagierter Multi-Gastronom weiß, wovon er spricht. Sein venezianisches Restaurant Xemei war bei unserem Besuch Anfang Mai zwar bis auf den letzten Platz gefüllt. Und auch die beiden Pizzerien, das Can Pizza Prat in der Nähe des Flughafens und die extrem beliebte Pizzeria Frankie Gallo Cha Cha Cha im Szene-Viertel El Raval, laufen hervorragend, doch die legendäre Bar Brutal im Barri Gòtic musste vorläufig schließen. „Wir machen dort momentan private Events und hoffen, mit unseren drei anderen Restaurants genug zu verdienen, damit wir mit der Bar Brutal bis zur Rückkehr der Normalität durchhalten können“, sagt uns der gebürtige Italiener Max Colombo, der die Lokale gemeinsam mit seinem Bruder Stefano führt.



Ein Bild aus vergangenen Tagen, denn das Tickets ist nicht mehr

Keine Tickets mehr

Das prominenteste Opfer der Pandemie ist die elBarri-Gruppe, bei der Albert Adrià für die gastronomische Leitung verantwortlich war. Finanziell standen die drei Iglesias-Brüder Juan Carlos, Borja und Pedro hinter der elBarri-Gruppe. Darüber hinaus hatten Juan Carlos, Borja und Pedro Iglesias auch Restaurants in Madrid und London betrieben: Investitionen mit fremden Geld, die während der Boomjahre durchaus Sinn zu machen schienen. Die Pandemie hatte sie auf dem falschen Fuß erwischt. Laut spanischen Medien musste die Gruppe mit einer Überschuldung von mehr als acht Millionen Euro im April Konkurs anmelden. Die Restaurants Enigma, Pakta, Hoja Santa, Bodega 1800 und das berühmte Tickets waren bereits seit September 2020 geschlossen und werden – so scheint es derzeit – in dieser Form auch nicht mehr aufsperrten. „Die vergangenen zehn Jahre waren ein wunderbarer Traum, der jetzt leider brutal beendet wurde. Wie es weitergeht, kann zum jetzigen Zeitpunkt niemand sagen. Barcelona wird sich wieder erholen, und ich werde in meiner Heimatstadt sicher wieder etwas machen, doch momentan überwiegt die Trauer“, erklärte ein sichtlich gerührter Albert Adrià im katalanischen Fernsehen.



Disfrutar: Avantgardistische Architektur (l.) und spektakuläre Gerichte wie die mit dem iSi Gourmet Whip zubereitete „falsche“ Carbonara

»Wir lebten zehn Jahre
einen großen Traum, der
ist jetzt leider vorbei«

- ALBERT ADRIÀ -

Die beiden Dreisterner ABaC und Lasarte konnten die Krise relativ unbeschadet durchtauchen, weil sie in luxuriösen Hotels liegen, die über ausreichend finanzielle Reserven verfügen. Sie haben jetzt wieder auch am Abend geöffnet, doch wirklich voll sind sie nur selten – so wie die dazugehörigen Hotels. Von den insgesamt sechs Zwei-Sterne-Restaurants läuft es vor allem im Disfrutar, dem „Kreativlabor“ der drei Ausnahmeköche Mateu Casañas, Oriol Castro und Eduard Xatruch, ausgezeichnet. Das Trio hat noch einmal einen Gang zugelegt und versetzt auch weitgereiste Feinschmecker immer wieder aufs Neue ins Staunen. Das gelingt ihnen mit avantgardistischen Kreationen, bei denen sie mit aufwendiger Technik Gerichte erfinden, die neben spannenden Texturen auch geschmackliche Feuerwerke bieten. Die Exaktheit der Exekution unterscheidet sie dabei von anderen „kreativen“ Restaurants, die sich im „Molekular“-Metier tummeln.

Im Disfrutar wird jeder Besuch zu einem kulinarischen Erlebnis. Erstaunt hat uns diesmal auch der Sommelier Rubén Pol, der uns bei zwei Gängen jeweils zweimal denselben Wein einschenkte – einmal unbehandelt und einmal ohne Alko-



Mont Bar: Fine Dining geht auch in der Bar

hol. Prinzipiell halte ich von alkoholfreien Weinen genauso viel wie von zuckerfreiem Cola oder koffeinfreiem Kaffee, nämlich gar nichts. Die grundlegende Frage, ob es nicht ein Sakrileg ist, einem großen Wein durch ein aufwendiges Verfahren den Alkohol zu entziehen, bleibt natürlich bestehen. Und doch war es unglaublich, wie nahe die alkoholfreien Weine geschmacklich an ihren unbehandelten Originalen blieben. Ernsthaft: Derart gute alkoholfreie „Weine“ habe ich zuvor noch nie gekostet.

Simple Ambiente – grandiose Küche

Was in der katalanischen Hauptstadt immer wieder beeindruckt, ist die Vielzahl an scheinbar simplen Lokalen mit außergewöhnlich guter Küche. Auf den ersten Blick unterscheidet sich die Mont Bar nicht von den vielen anderen Bars der Stadt. Vielleicht ist sie ein bisschen gepflegter, aber vom Konzept her geht es hier recht leger zur Sache. Man sitzt auf Hochtischen, bestellt sich etwas zu trinken und dazu ein paar Snacks. Doch die haben es in sich. Seit Betreiber Iván Castro die beiden Köche Fran Agudo und Jaume Marambio engagiert hat, weht hier ein Hauch



Das Sternerestaurant Alkimia wirkt auch ohne Farben eindrucksvoll. Jordi Vilà ist für die gesamte Kulinarik in der Moritz-Brauerei verantwortlich



So köstlich können „Tapas“ schmecken, wenn sie von Meisterhand zubereitet werden

des ehemaligen Tickets durch die kleine Bar. Es ist wohl nur eine Frage der Zeit, wann der erste Michelin-Stern folgen wird. Ebenfalls noch „starnelos“ ist das Succulent in El Raval. An der Küche kann das unserer Meinung nach nicht liegen, aber wie so oft in Spanien bietet der Guide Michelin nur bedingt verlässliche Orientierung. Nimmt man die Zahl der hochdekorierten Küchenchefs, die hier regelmäßig ihre freien Abende verbringen, als Maßstab, ist das Succulent allerdings eines der besten Restaurants der Stadt.

Rund um die touristischen Trampelpfade Ramblas und Passeig de Gràcia sowie dem Barri Gòtic ist momentan wenig los. Auch in den Hotels und Restaurants am Meer herrscht vielfach noch gähnende Leere. Etwas besser sieht es im bis vor kurzem noch verruchten Viertel El Raval sowie den Wohnbezirken Eixample und Sant Antoni aus. Schließlich ist Barcelona keine reine Touristenstadt, sondern Heimat von 1,6 Millionen Menschen (der Großraum umfasst gar 3,2 Millionen), die auch gerne essen und trinken gehen. Während unseres Besuchs im Mai war der Besuch von Lokalen nur bis 17 Uhr möglich, ab 22 Uhr galt eine strikte Ausgangssperre, die auch streng kontrolliert wurde. Abgesehen von einer landesweiten Maskenpflicht, die auch im Freien gilt, können Lokale seit Juni wieder uneingeschränkt offen haben und auch die Einreisebeschränkungen für Touristen sind weitgehend gefallen.



Gin Mare Classic oder Gin Mare Capri? In der Bar Perdita werden die besten Gin Tonics der Stadt gereicht



Giacomi Gianotti (r.) von der Bar Paradiso mit dem besten Barkeeper Madrids: Diego Cabrera (Bar Salmon Guru)

»Drinks müssen nicht nur toll schmecken,
es kommt auch auf die Inszenierung an«

- GIACOMO GIANOTTI -

Brauerei im Keller – Erlebnisgastronomie on top

An der Grenze zwischen Sant Antoni und El Raval liegt die historische Moritz-Brauerei, wo seit 1856 Bier gebraut wird. Die tatsächliche Produktionsstätte befindet sich zwar schon längst außerhalb der dicht besiedelten Stadt, im historischen Gebäude in der Ronda de Sant Antoni werden jedoch weiterhin Spezialitäten gebraut. Im Keller und zu ebener Erde kann man frisch gezapftes Bier trinken und ein paar deftige Kleinigkeiten essen. Zwei Stockwerke höher wird in einem spektakulären Ambiente Küche auf Sterne-Niveau geboten. Das Alkimia ist ein extrem witziges und originelles Restaurant, in dem Küchenchef Jordi Vilà seiner Kreativität freien Lauf lässt. Das ursprüngliche Alkimia existierte von 2002 bis 2015 in der Nähe der Sagrada Família, bevor es in die Moritz-Brauerei übersiedelte. Vilà war bereits seit 2011 kulinarischer Berater der Moritz-Gruppe und ist 2016 mit seinem Alkimia in der Brauerei eingezogen. Neben dem Fine-Dining-Restaurant Alkimia, das nur sechs Tische umfasst, bietet das lässige al Kostat, das im Shabby Chic mit unverputzten Mauern und zahlreichen Retro-Artefakten gestaltet ist, rund 80 Gästen Platz. Beeindruckend sind beide Lokale.

Die Nacht erwacht langsam

Wie im restlichen Europa hat die Pandemie die Nachtgastronomie besonders hart getroffen. Erst seit Juni dürfen Bars und Clubs wieder aufsperrern, doch ohne internationale Gäste fehlt es an Umsatz. In großen Bars und Clubs fehlt es an Stimmung. Doch jene Bars, die auch unter den Einheimischen eine starke Fanbase haben, sind bereits gut besucht. Die Speak Easy Bar Perdita, in der es auch außergewöhnliches Barfood gibt, ist so ein Geheimtipp. Und auch in der Paradiso-Bar von Giacomo Gianotti geht ohne Reservierung so gut wie nichts. Dafür wird man mit kreativen Cocktails belohnt, wie man sie sonst nirgendwo bekommt. Hier fliegen die Schäume tatsächlich, bevor sie vom Barkeeper „eingefangen“ und in den Drink eingebaut werden. Bei Tag oder in der Nacht – Barcelona ist und bleibt eine der spannendsten Metropolen Europas. ●

DER KOCH DER KÖCHE

Gelernt hat Antonio Romero bei den bekanntesten 3-Sterne Köchen Spaniens. Eine Karriere in der Luxusgastronomie kam für ihn dennoch nie in Frage. ● *Text: Wolfgang Schedelberger*

Antonio Romero ist nicht nur ein begeisterter Koch, sondern mittlerweile auch ein erfolgreicher Gastronom. In seinem Restaurant Suculent geben sich die besten Köche Barcelonas an ihren freien Tagen die sprichwörtliche Klinke in die Hand. Das es hier ausgezeichnet schmeckt, wird ihm also von den höchsten Autoritäten bestätigt. Dennoch stellt sich die Frage, wieso Romero nicht versucht hat, eine Karriere in der Sternegastronomie zu starten?



„Was ich kann, habe ich von großen Küchenchefs in 3-Sterne-Restaurants gelernt. Gleichzeitig habe ich in diesen Luxusrestaurants gesehen, dass es dort nicht nur um gutes Essen geht, sondern um tausend andere Dinge, wenn man in dieser Liga erfolgreich sein will. Das hat mich nicht interessiert“, erklärt Romero in seinem klei-

nen, sympathischen Lokal. „Ich wollte immer ein stimmungsvolles Lokal, in dem sich alle willkommen fühlen. Deshalb passt auch die Lage mitten in El Raval. Wenn sich Touristen zu uns verirren, sind sie uns herzlich willkommen. Aber es macht mich besonders stolz, wenn andere Köche zu uns essen kommen, weil dies das ultimative Kompliment ist“, erklärt Romero.

Als er das Suculent 2013 eröffnete, kam sein ehemaliger Chef Ferran Adriá gleich am ersten Abend vorbei. Für sein Essen bekam er vom Meister höchstes Lob. Gleichzeitig erklärte ihm Adriá, dass ein Ceviche-Gericht auf einer mediterran inspirierten Karte ein irritierender Fremdkörper sei und er diesen Gang streichen solle. Das hat Romero bis heute nicht getan. „Prinzipiell hat Ferran natürlich immer Recht. Andererseits ist es mein Lokal und meine Gäste lieben dieses Gericht. Und Ferran hat dieses Gericht seither dutzende Male bestellt. Es scheint ihm also durchaus zu schmecken“, so Romero.

Mit Menüpreisen von 50 beziehungsweise 70 Euro für zehn oder zwölf Gänge ist das Suculent ausgesprochen günstig. Wie geht sich das angesichts der sehr hohen Produktqualität aus? Neben der niedrigen Miete verweist Romero auch auf seine kulinarische Philosophie: „Ich bewundere, was meine Kollegen im Disfrutar machen, aber so zu kochen, ist extrem aufwändig und erfordert ein großes Team in der Küche. Geschmacklich gibt es auch bei mir keine Kompromisse, aber ich überlege mir schon sehr genau, wie viel Aufwand

bei der Zubereitung sinnvoll ist. Ich freue mich, wenn Stammgäste zumindest einmal im Monat kommen, und nicht nur einmal im Jahr.“

Der hohe Anteil an einheimischen Stammkunden und das moderate Preisniveau haben Romero dabei geholfen, das vergangene Jahr relativ unbeschadet zu überstehen. ●

Antonio Romero

Bereits als Kind wusste Romero, dass er Koch werden wollte. Gleich nach Beendigung der Gastgewerbeschule ergatterte er 2009 zuerst einen Stage-Platz im El Bulli, aus dem ein fixes Engagement wurde, das bis zur Schließung im Jahr 2011 währte. Danach arbeitete er in San Sebastián bei den 3-Sterne-Köchen Juan-Mari Arzak und Pedro Subijana sowie bei Anne-Sophie Pic in Valence. 2012 wurde er von Carles Abellan gefragt, mit ihm gemeinsam ein Restaurant in Barcelona eröffnen wurde. Vor drei Jahren übergab Abellan seine Anteile an Romero.

Restaurant Suculent
Rambla del Raval, 45
08001 Barcelona
succulent.com

gastroblickke

ALPINE KÜCHE AM BERG

Eine kulinarische Reise durch die Alpen auf der AreitLounge in Zell am See-Kaprun mit: v.l. Leo Bauernberger, Robert Rex, Julian Scharfetter, Emanuel Weyringer, Erwin Werlberger, Raimund Knautz und Renate Ecker. Weil der beste Koch ohne die perfekten Zutaten nicht alles kann, waren diesmal die Produzenten die Stars in den Teams. Die Produzenten: Mario Schwaiger, Fischzüchter aus Saalfelden; Matthias Zehentner, Kräuterbauernhof Bad Hofgastein; Daniel Stoffl, Rinderbauer, Zell am See; Alois Schultes, Metzger Zell am See. © SLT



ERÖFFNUNG AM SEE

Punktlandung. Im exklusivsten Rahmen mit nur jeweils 35 Gästen wurde die Eröffnung an zwei Abenden gefeiert. Zum Cocktail auf der Terrasse mit dem herrlichen Ausblick auf den See unterhielt Entertainer Trevor Jackson die Gesellschaft, dann bat man zum Dinner. Und die Worte waren: „Ich bin sehr stolz und glücklich heute, denn dieses Lokal ist das Nonplusultra all meiner Träume“ freut sich der Kochkünstler über den Erfolg des Abends und ergänzt: „Ich danke meinem Investor und Partner Hermann Unterkofler vom Hermitage Vital Resort, dass er an mich und meine Ideen glaubt“.

Unter den Gästen: Sandra & Armin Assinger, Karl Mahrer mit Andrea Samonig, Ingrid Flick und natürlich Hermann Unterkofler mit seiner Familie.
© Thomas Hochleitner

NAPOLEONS ZUKUNFT IN KAGRAN

Nach dem Motto „Vieles wird neu. Alles bleibt beim Alten“ wurde das neue Konzept für das „Napoleon“ im Herzen von Wien Donaustadt, präsentiert. Irmgard und Berndt Querfeld präsentierten das Kagranner Wirtshaus als Lokal für alle, jeden Tag und für jeden Anlass. Ein typisches Gemeindegasthaus, also. Der Bieranstich von Alfred Hudler und Ernst Nevriy funktionierte tadellos. © Richard Schuster





AUSZEICHNUNG AUF THAI

Im Restaurant Patara in Wien wurde die Verleihung der Thai „Select“ Gütesiegel an neun herausragende thailändische Restaurants in Wien im kleinen Rahmen gefeiert. Die Übergabe durch Botschafterin Ms. Morakot Sriswasdi und Ms. Onanood Phadoongvithee erfreute das All Reis, Patara, Thai Lotus, Thai Isaan, Aroi Thai, Meng's Thai, Pumpui, Isaan Thai und Tom Yyam. Die eigens von der Barlegende Roberto Pavlovic-Hariwijadi kreierten Drinks „Onacolada“ und „Coconut Gimlet“ fanden großen Anklang und wurden von den Gästen großzügig verkostet.
© Jürgen Hammerschmid



WERTSCHÄTZUNG IN DER STADT

Bobby Ahmadian und sein Team (Raphael Murray, Andreas Allesch und Manuel Klein) haben das Kulturtshaus Steinlechner in Salzburg aus seinem zweijährigen Dornröschenschlaf geholt. Der Fokus liegt auf dem Wirtshausbetrieb. Unter dem Motto „Tradition erleben“ wollen die neuen Betreiber an alte Zeiten anschließen, ein Treffpunkt für die Salzburger sein und auch die früheren Stammgäste wieder zurückgewinnen. Mit Stiegl-Bier wurde unter Kollegen angestoßen: v.l. Stelios Issaris, Eduard Dormayr, Bobby Ahmadian, Elfi Bellucci, Andreas Allesch und Peter Edlmann.
© Leo Neumayr



NEUN WOCHEN BIERFEST

Erfrischende Biervielfalt, Streetfood und gemütliches Zusammensein mit viel Platz in der Ottakringer Brauerei. Das geht mit dem Bierfest am Vorplatz der Brauerei – noch bis 3. September. Das Bierkistlsingen ist immer mittwochs um 18 Uhr, Live-Musik am Freitag. Die g'sunde Alternative jeden Dienstag auf der Sonnenterrasse. Empfehlenswert für alle Bier-Aficionados sind die frisch gezapften Sonderfüllungen, neben den vielfach prämierten Sortiment: unfiltriert direkt aus dem 200.000 l Tanks.

Fleischlose Lust

Masken und Hüllen fallen. Luis ist in seinem Element. Der Sommer ist für ihn eine einzige Aufreißzone. Er steht auf Fleisch. Da macht er keinen Unterschied ob weiblich oder männlich. Das gilt sowohl für seine sexuellen, als auch für seine kulinarischen Vorlieben. Mit einem wichtigen Unterschied: Wenn er die Packung mit der Käsekrainer aufgerissen hat, landen sie garantiert am Grill und werden heiß verzehrt. Bis zum letzten, käsigwürzigen Bissen. ●

Sobald er aber die Hose seiner aktuellen Eroberung aufgerissen hat, wird er schnell zögerlich und die Fleischeslust versiegt. Von außen betrachtet könnte man meinen, Luis sei ein von der Sucht nach Sex Getriebener. Er verschlingt Andere mit den Augen, beim Tanzen meint man, einen grandiosen Liebhaber bei der Arbeit beobachten zu können. Und wenn er mit dem Finger versteckt und lasziv über Rücken streicht, spätestens dann verfallen ihm die Ausgewählten. Sie geben sich ihm hin, in der Erwartung einer unglaublich heißen und aufregenden Nacht. Doch Luis hält nicht, was er verspricht. Vielleicht ist er süchtig, aber sicher nicht nach Sex. Er will verführen und begehrt werden. Dafür brennt er. Alles Weitere interessiert ihn wenig. Im Grunde, weiß er nicht besonders viel mit Anderen anzufangen, wenn es um Sex geht. Schüchternes Fummeln. Hoffen auf eine Erektion, um sich nicht zu blamieren. Schnell wieder weg.

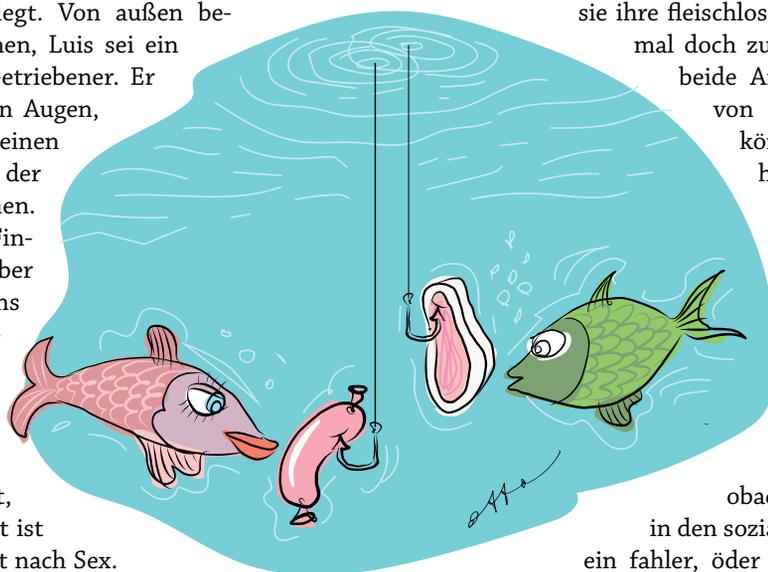
Ganz ähnlich läuft es auch bei Natalie. Sie würde jedoch niemals in eine Käsekrainer beißen. Das ist ihr zu wenig ästhetisch. Generell beißt sie niemals einfach so zu. Wenn sie schon in der Öffentlichkeit essen muss, führt sie kleine, perfekt zurecht geschnittene Bissen elegant in Richtung Mund

und schließt kaum merklich ihre ordentlich geschminkten Lippen darum. Kauen und Schlucken sieht man sie kaum. Sie sitzt meist gerade, die Beine schön drapiert. Sie ist gewohnt, der Traum vieler Männer zu sein. Sie weiß sie anzuziehen, sie wirkt erhaben. Unerreichbar. Wird angebetet.

Richtig Loslegen sieht man sie, sobald ein Mann kein Interesse an ihr zeigt. Sie wirft ihr Haar, senkt die Lider, lacht und wogt gekonnt mit der Hüfte. Kommt es dann zu einem Kuss, legt sie sich noch voll ins Zeug. Sie erwartet, dass ihr Gegenüber vor Lust und Begehren fast zerspringt. Mehr bleibt der Person wohl auch nicht über, denn weiter geht sie nicht. Sie riskiert nichts, sondern verweigert sich ihren Partnern seit Jahren körperlich und gibt ihnen klar zu verstehen, wie ekelregend und schwach ihr Wunsch nach Sex sei.

Luis und Natalie spielen mit ihrer Wirkung und lassen Andere von einer perfekten Nacht oder gar einem perfekten Leben mit ihnen träumen. Mehr wollen sie gar nicht. Begehrt und angehimmelt zu werden, reicht ihnen. Daraus ziehen sie ihre fleischlose Lust. Kommt es manchmal doch zu echter Nähe, bekommen beide Angst. Sie fürchten, etwas von der perfekten Fassade könnte bröckeln und das dahinter liegende „Echte“ auf Ablehnung stoßen.

Ein bisschen sind die beiden wie ein sündteurer Lunch vom bemühten aber eigentlich untalentierten Szenekoch in der Innenstadt. Man lässt sich dort gerne beobachten, teilt gerne ein Foto in den sozialen Medien, es bleibt aber ein fahler, öder Geschmack, der nicht so recht befriedigend war. Wobei natürlich nicht jeder Lunch oder jeder Sommerflirt genial und nachhaltig sein muss. Aber Spaß soll es machen. Mit oder ohne Fleisch. ●



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

WIENER HOFBURG

ÖSTERREICHISCHER SEKT

Méthode Traditionnelle



**JETZT NEU!**
Trocken und
Rosé.

Wiener Hofburg ist 100% österreichischer Sekt.
Diese exklusive Sektkreation steht stellvertretend für die heimische Genusstadttradition. Mit seinem harmonischen Abgang schenkt er jedem Anlass eine festliche Note. Für den Wiener Hofburg Sekt finden ausschließlich Grüner Veltliner und Zweigelt Trauben aus den besten Anbaubereichen Österreichs Verwendung. Höchste Qualitätskriterien garantiert auch die traditionelle Flaschengärung im wohl temperierten Weinkeller, wo der Wiener Hofburg Sekt genug Zeit hat, sein fruchtiges Bukett zu entwickeln.

Erfahren Sie mehr auf
www.wienerhofburgsekt.at

