

SINN INSPIRATION ERLEBNIS

# LUST & LEBEN

Die Cheflektüre für Gastro und Hotellerie

19. JAHRGANG / AUSGABE #89



**vision  
statt  
konzept**

**SO WIE ICH WILL**



# GELINGSICHER KOCHEN, NATÜRLICH GENIESSEN.

## WIE VERWENDE ICH DIE QIMIQ PRODUKTE?

### VORTEILE FÜR HOTELLERIE & GASTRONOMIE

QimiQ optimiert die Produktionszeiten in der Küche und liefert konzeptionelle Lösungen für die perfekte Umsetzung der Rezepturen. Wir von QimiQ stellen anhand einer Teilleiste die Basis der Rezeptur bereit. Textur, Stabilität bzw. Geschmack werden von Ihnen mittels Geschmacksträgern wie Butter, Öl, Fett, Sahne, Topfen (Quark), Frischkäse, Mascarpone, Obst, Gemüse, Gewürze, Zucker etc. gesteuert.

**DIE QIMIQ TEILLEISTE:  
GARANTIERT 100 %  
GELINGSICHERE  
REZEPTUREN.**

#### QimiQ CLASSIC

#### QimiQ CLASSIC VANILLE



#### KONZEPT

AUFSTRICH



#### KONZEPT

DRESSING



#### KONZEPT

STICHFESTE KONSISTENZ



#### KONZEPT

TORTENFÜLLUNG CREMESCHNITTE



#### QimiQ SAHNE-BASIS



#### KONZEPT

SUPPE



#### KONZEPT

SAUCE



#### KONZEPT

GRATINIEREN



#### KONZEPT

ÜBERGUSS

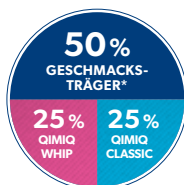


#### QimiQ WHIP



#### KONZEPT

SCHNITTFESTE KONSISTENZ



#### KONZEPT

ROULADEN-FÜLLUNG



#### KONZEPT

GLÄSERDESSERT MOUSSE



#### KONZEPT

DEKOR-SAHNE



\* flüssig, halbfest, fest

\* flüssig, halbfest, fest

**100 % GELINGSICHER. 100 % EINZIGARTIG.**

Das Sahneprodukt wird aus hochwertiger, österreichischer Alpenmilch (15 % Fett) hergestellt. QimiQ eignet sich perfekt für Süßes und Pikantes, für die kalte und warme Küche und zum Backen.

## IM WANDEL DER ZEIT

Wir erleben gerade bewegte Zeiten. Das erschwert die Unternehmensplanung in vielen Bereichen. Besonders betroffen sind davon die Gastronomie, Hotellerie und andere touristische Betriebe.

Den Lauf der Zeit selbst können wir nicht beeinflussen, ihr Wirken hingegen schon. Dinge verändern sich mit der Zeit. Manches verdirbt, Anderes wird besser, wenn man es richtig reifen lässt. Fisch zum Beispiel. Die Mähr vom ach so frischen Fisch war ein Gemeinplatz, der von den Wenigsten in Frage gestellt wurde. Ja, es gilt Kühlketten einzuhalten. Besser, wenn rasch geliefert wird. Und es ist auch richtig, dass Fisch rasch verdirbt. Verdorbener Fisch schmeckt im besten Fall unangenehm, im schlimmsten Fall verursacht er schwere Erkrankungen. Dass heimische Köche jetzt daran gehen, den frisch gelieferten Fisch unter kontrollierten Bedingungen reifen zu lassen, ist ein junges Phänomen. Aber auch ein ungemein Spannendes.

Dass Jahrgangs-Champagner ein spannendes Thema ist, wissen wir schon länger. Je älter, desto besser gilt hier aber nur bedingt. Wie lange ein Schaumwein vor Ort im Keller auf der Hefe verbringt, ist eine Sache. Wie viel Zeit zwischen der Degorgierung und dem Öffnen verstreicht, eine andere. Hier ticken die Uhren unterschiedlich schnell. Spannend sind Jahrgangs-Champagner allemal. Kostspielig auch. Aber es kann sich lohnen. In Zeiten wie diesen tut es manchmal ganz gut, auch sich selbst zu belohnen. Jahrgang 2012 ist schwer zu empfehlen. 2006 auch. Gibt's was zu feiern? 1999!

Zum Abschluss noch einen Kaffee. Vielleicht einen Kalten. Der kann ja entgegen landläufiger Meinung durchaus frisch sein. Ganz langsam nach der Coldbrewing-Methode zubereitet, etwa. Es muss ja nicht immer ein Espresso sein. Manche Dinge ändern sich eben mit der Zeit,

*meint Ihr Lust&Leben-Team.*







**Es ist  
nicht alles  
Schwarz-Weiß.**

**Ohne Kompromisse.  
Wöchentlich.  
Unverwechselbar.**



**NEWSLETTER**  
newsletter.lustundleben.at



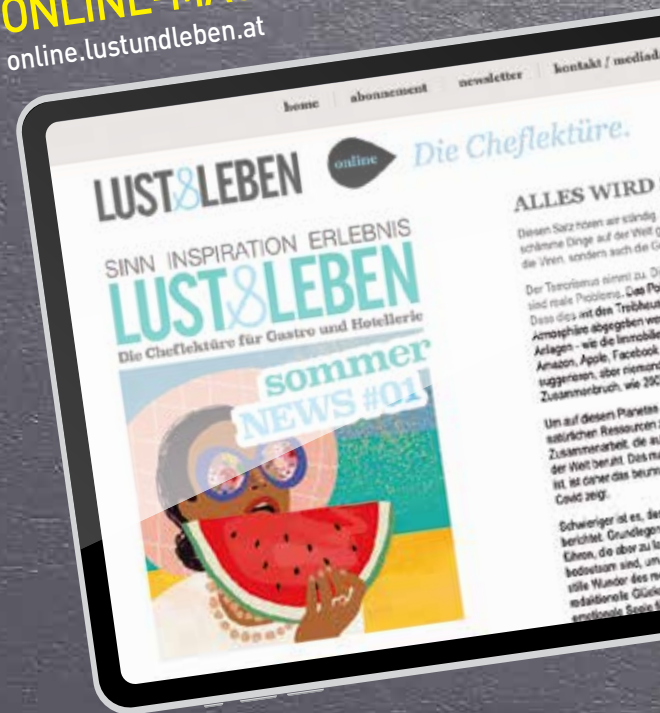
**INSTAGRAM**  
instagram.com/lustundleben



# 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 EINS, ZWEI, VIELE

Von der BÖG bis zu JRE: Gastronomie-Verbände im Wandel der Zeit.



© NEUMAYR / MMV



© RAINER FEHRINGER

## 26 FREIHEIT, DIE ICH MEINE

Igor Kuznetsov führt sein Mini-Lokal Noble Savage sehr individuell.



© RAINER FEHRINGER

## 34 KAFFEE KÖCHE

Heimische Top-Köche gehen auch beim Thema Kaffee eigene Wege.



© CHRISTINA KARAGIANNIS

## 36 VIENNA COFFEE FESTIVAL 2021

Bereits zum siebten Mal wurde in Wien drei Tage lang dem Kaffee gehuldigt.



© RAINER FEHRINGER

## 52 DAS FEUER BRENNT

Zurück in die Zukunft lautet das Motto im Wiener Dogenhof.

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

Ein Produkt der  
**GASTROWERKSTATT**  
 DAS BESTE AGENTURNETZWERK





© HERBERT LEHMANN

# 60 ORANGES KERNKRAFTWERK

*Kürbis kann viel. Auch anders als man denkt. Spitzenköche zeigen, wie.*



© JÜRGEN SCHMÜCKING

# 66 FISCH: REIF, NICHT ALT

*Perfekt gereifte Fische schmecken noch mehr nach Meer.*

# 73 AUF'S JAHR KOMMT'S AN

*Nicht Wochen, sondern Jahre reifen die besten Sardinen in der Dose.*



© JÜRGEN SCHMÜCKING



# 78 SPRUDELNDE VIELFALT

*Das Angebot an hochwertigen Schaumweinen wird immer breiter.*

# 84 MEHR ALS PRESTIGE

*Reife Jahrgangschampagner gehören zu den größten Weinen der Welt.*



© SELINA FLASCH PHOTOGRAPHY



© JÜRGEN SCHMÜCKING

# 88 GANZ IM WESTEN

*Lissabons lebendige Lokalszene ist trotz Krise noch bunter geworden.*





# TAKE IT OR LEAVE IT.

**24 H KOPENHAGEN** Ich liebe Kopenhagen. Das hat viel mit der Nordic Cuisine und den zahlreichen Möbel- und Mode-Designern zu tun. Die Vielfalt ist unglaublich, und es gibt immer wieder viel zu entdecken.



## 1) Hotel Skt. Petri

Das Hotel bietet eine hervorragende Lage und jeden erdenklichen Service für einen großartigen Aufenthalt. Auf Frühstücksbuffet, Sauna und Pool solltet ihr nicht verzichten. [hotel-skt-petri.copenhagenselect.com](http://hotel-skt-petri.copenhagenselect.com)

## 2) Mad & Kaffee

Im hippen Viertel Frederiksberg gelegen und von den Locals stark frequentiert, sind 15 bis 20 Minuten Wartezeit schon möglich, aber es lohnt sich definitiv. Ein Geheimtipp. Empfehlenswert: gebackene Avocados oder das Blaubeer-Joghurt mit Granola. [madogkaffe.dk](http://madogkaffe.dk)

## 3) Storm Fashion

Ist schlechthin das 360°-Einkaufserlebnis. Von limitierten Sneakers, Underground-Labels,

Magazinen, Kunstprints und Taschen finden sich hier auch alle namhaften Designer, die in keinem Kleiderkasten fehlen sollten. [stormfashion.dk](http://stormfashion.dk)

## 4) Reffen

Hier kocht und werkt das Streetfood-„Who's who“ Kopenhagens aus mehr als 30 Ländern in Schiffscontainern. Das Motto ist Reduce & Reuse, ganz im Sinne des neuen Zeitgeists von Zero Waste und dem Kochen mit regionalen Produkten. [reffen.dk](http://reffen.dk)

## 5) Flohmarkt-Shopping

ist nachhaltig und liegt voll im Trend. Ob Second Hand, Antiquitäten oder Schmuck, auf diesen zwei Flohmärkten findet ihr Schätze aus Skandinavien: Remisen und Ravnsborggade (viermal im Jahr).

## 6) Maple Casual Dining

Im Herzen der Innenstadt serviert das Restaurant feine hausgemachte Speisen

in einem gemütlichen Ambiente. Mein Tipp: der Winterspinatsalat zum Start, gefolgt vom Entenconfit mit Kartoffelpüree, geröstetem Kürbis und Rotkohl und dem Rhabarber-Käsekuchen zum Abschluss. [themaple.dk](http://themaple.dk)

## 7) HIVE Club

Der Highend-Nachtclub mit VIP-Tisch- und Flaschenservice ist die etablierte Ikone für das exklusive Nachtleben in Kopenhagen. Seit der Eröffnung im Jahr 2012 werden hier die Grenzen überschritten und Visionen Platz gemacht. Donnerstag bis Samstag ist geöffnet. [hiveph.dk](http://hiveph.dk)



# LUST AUF MUSIK

## Meine Empfehlungen



### Karlos Boes Quartet // All in One

Unter der Leitung des Saxofonisten Karlos Boes, der sämtliche Titel geschrieben und produziert hat, haben die Musiker der Club des Belugas ein grandioses instrumentales Jazz-Album im Bebop- und Swing-Stil der 50er- und 60er-Jahre aufgenommen. Anspruchsvoll, aber unangestrengt. Leicht – aber kein „Easy Listening“. **ANSPIELTIPPS:** All in One (Quartet Version), Homeoffice 45, Vis à Vis



### Various Artists // Sounds of Sirin Earth Vol. II

Das Musik-Sub-Label von Bar 25 konzentriert sich auf diesem Album auf tiefe Tribal Sounds. Die Selektion nimmt dich auf eine tiefe, spirituelle Reise mit. **ANSPIELTIPPS:** Elelu Tomassita, Licis, Singing with Africa



### Thomas Lemmer & Andreas Bach // Pulse

Nach ihrem erfolgreichen Debüt-Album „Night Travellers“ haben die zwei Jungs nun nachgelegt und ihr Versprechen für einen würdigen Nachfolger eingelöst. Pulse ist weit mehr als Downtempo und Ambient-Musik. Gesangstipps internationaler Sängerinnen verzaubern beim Reinhören. **ANSPIELTIPPS:** Not Yet, Summer Rain, Autumn Colors



### Various Artists // Lounge Du Soleil Vol. 23

Lemongrassmusic veröffentlicht seit 15 Jahren die erfolgreiche Kompilations-Reihe „Lounge Du Soleil“. Die 23. Folge ist ein repräsentativer Querschnitt mit 21 bisher unveröffentlichten Tracks. Zwei Stunden Chillout-Behandlung in der Spa-Lounge. Relaaaaax! **ANSPIELTIPPS:** Sky Islands, Could be Everything, Warm Summer Nights



### Lubelski // Asylum

Ein Verrückter begab sich auf eine wilde Reise. Verloren auf einer modularen Synthie-Odyssee von gewaltigen Ausmaßen ist er mit einer bizarren Sammlung von Melodien zurückgekehrt, die zum Tanzen und Nachdenken anregen. Ein Album für Liebhaber der härteren Beats in der Spa-Lounge. Relaaaaax! **ANSPIELTIPPS:** Ice Cream Cone, You Keep Me Up Late, Dreaming

## LORENZO AL DINO

Resident DJ at Jockey Club Ibiza, Tiburon Formentera and Radio One Ibiza; Winner of the Amadeus Music Award. [lorenzoaldino.com](http://lorenzoaldino.com)



*Talent  
comes naturally.*







# SHOP 'TIL YOU DROP.

**Arantxa  
Belmar**

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



**MADE IN AUSTRIA** Wenn wir über Mode sprechen, sind Frankreich und Italien im Fokus. Bei Sonnenbrillen der 60er Jahre sticht aber Österreich als Supermacht hervor. Ikonen wie Cazal, Silhouette oder Serge Kirchofer wurden hier geboren und die französische Legende Christian Dior hier geschaffen. *Die Objekte stammen aus der Sammlung Royal Plastic Music Group.* [www.vintageandotherthing.com](http://www.vintageandotherthing.com) // Fotos by Arantxa Belmar



## **SERGE KIRCHHOFFER**

*Hinter der revolutionärsten Sonnenbrillenmarke der 1960er-Jahre stand Udo Proksch, Designer, Künstler, Geschäftsmann und Mann der Renaissance mit tragischem Ende, der seine Obsessionen auf die surrealsten Acetat-Stücke übertrug.*



## **SILHOUETTE**

*Silhouette, die Marke, die heute für Traditionalismus und Funktionalität steht, war einst führend in Design und Avantgarde, und die Modelle der 60er-Jahre wurden von den kühnsten Gesichern Europas getragen.*



## **CAZAL**

*Hinter der deutschen Marke, die gegen Ende des Kalten Krieges in Passau gegründet wurde, steht der österreichische Designer Cari Zalloni. Tatsächlich verdankt Cazal seinen Namen dem Wortspiel Ca (ri) Zall (oni). Zalloni, der auch für Firmen wie WMF arbeitete, entwarf mit seinem Team Hunderte von Modellen, die im Laufe der Jahre bis heute zu Ikonen der Popkultur wurden. Sie sind seit den 80er-Jahren besonders bei Hip-Hop-Künstlern beliebt. Darunter Run DMC und Rick Ross, der sich ein Gesichtstattoo mit dem Cazal-Logo stechen ließ.*



## **CHRISTIAN DIOR**

*Die Wahl der Brillenfabrik war für Dior von Anfang an klar. Österreich war „der Ort“, um beste Materialien und Qualität zu erhalten. Nach dem Tod des Designers diversifizierte die Marke unter der Führung von Marc Bohan in den 60er-Jahren ihre Produkte in Form von Pelzen, Kinderbekleidung, Parfümerie und Accessoires.*





**8. MAI 2022**

**WIR LAUFEN FÜR ALLE, DIE ES NICHT KÖNNEN**

**GEMEINSAM ZUR GLEICHEN ZEIT AUF DER GANZEN WELT**

**SEI DABEI**





# wintersoul#1

## Weitsicht in neuer Dimension

Inmitten der majestätischen Bergwelt des Bregenzerwaldes, in Damüls-Mellau, leuchten zwei neue Sterne: das frisch eröffnete Panoramahotel Alpenstern und Veuve-Clicquot-Champagner, der dort eine neue Heimat gefunden hat und seine ganze Vielfalt präsentieren darf. Die Eigentümer-Familien Bischof und Steinfeld bilden hier einen Familienbetrieb im wahrsten Sinne des Wortes ab, wo man nicht einfach als Gast eincheckt, sondern als neues Familienmitglied willkommen geheißen wird. [hotel-alpenstern.at](http://hotel-alpenstern.at)



© MIA FELINE



© STEPHANIE MARIA LOHMANN

## Innehalten mit Ausblick

Residieren im Alpen-Wellness-Resort Hochfirst ist „State of the Art“. Karl Fender und Melanie von der Thannen haben auf der sonnigen Südseite vier neue Wohnwelten für anspruchsvolle Genießerinnen und Genießer geschaffen. Auch der Beauty- & Spa-Bereich wurde komplett neu gestaltet: Geschmackvolles Interieur im edlen Design in Weiß- und Bronzetönen beruhigt die Sinne inmitten der Öztaler Alpen.

[hochfirst.com](http://hochfirst.com)



© ALEXANDER MARIA LOHMANN



# Neue Töne in Ischgl

Am 25. November 2021 eröffnet Ischgl die Skisaison. Highlight des Wintersaisonauftakts sind zwei stimmungsvolle Acts mit Il Volo und Alice beim „Top of the Mountain Opening Concert“ am 27. November. Mit gültigem Skipass ab zwei Tagen ist der Eintritt zum Konzert inkludiert. Das zweigeteilte Live-Konzert beginnt um 18.00 Uhr und findet direkt in Ischgl vor atemberaubender nächtlicher Bergkulisse statt. [ischgl.com](https://www.ischgl.com)



© JULIAN HARBREAVES



© TVB PIZMAJN - ISCHGL



© DIANA BRÖDER



© NICOLE VIKTORIK

## Christkindlmarkt auf der Dachterrasse

Wiens höchster Christkindlmarkt öffnet im siebenten Jahr wieder seine Pforten und erwartet seine Besucher ab 16.00 Uhr im 8. Stock des The Ritz-Carlton Vienna zu einer genussvollen Tour von Stand zu Stand. Auch heuer dürfen sich Wiener und Hotelgäste wieder auf innovative Cocktail-Kreationen, basierend auf den Gewürzen der Weihnachtszeit, heiß dampfende Käsespätzle und weitere herzhaft köstliche Gerichte freuen. Im gemütlichen Chalet verzaubert das spezielle Wintermenü bis zu 30 Personen.

[ritzcarlton.com/de/hotels/europe/vienna](https://ritzcarlton.com/de/hotels/europe/vienna)

## Nunc est bibendum

„Wir wollen die Adresse für jene sein, die es verstehen, Geschäft und Essen zu verbinden, und auch für die, die in ihrem Leben Platz für ausgedehnten Genuss reserviert haben.“ Mit Elena Rameder, die neben der Weinkarte auch die wirtschaftlichen Agenden innehat, Diplom-Sommelier und Barista Christoph Essl als Gastgeber und Küchenchef Christoph Vogler haben sich dafür drei echte Kulinarik-Profis gefunden. Sankt Pölten sagt Salve zum neuen Restaurant [ÆLIUM](https://www.aelium.at).



© JIMIE ANTAL



© MARKUS MAROUSCHEK





# wintersoul#1

## Salon Taube

Es hat schon Tradition, dass Barbara Eselböck und Alain Weissgerber aus dem heimatischen Taubenkobel ausfliegen, um sich in Wien ein temporäres Nest zu bauen. Jedes Mal wird eine neue Location bespielt, auch das fünfte Mal ist es außergewöhnlich. Diesmal ist es ein Taubensalon in einer Villa aus den 1920er Jahren, die schon ein paar Jahre leer steht. Vom 19. November bis 21. Dezember kocht Alain Weissgerber und sein Team in der Mannervilla in Hernals groß auf. Barbara Eselböck kümmert sich um Wein und Service, die Installationskünstlerin Brigitte sorgt vor erleuchtende Momente. Reservierungen unter: [restaurant@taubenkobel.at](mailto:restaurant@taubenkobel.at)



## Frischer Spelunken-Wind

Manfred Helnwein läutet die erste Phase eines zweistufigen Relaunches im Szenelokal am Donaukanal Wien ein. Ab sofort begrüßt das neue Team mit Küchenchef Ralph Kampf, Restaurantleiter Patrick Werner und Barchef Michael Horak die Gäste täglich ab 12.00 Uhr. Nach vier Jahren erwartet die Gäste eine Speisekarte mit Neuerungen ebenso wie Änderungen in der Ausstattung des Restaurants, mit denen die Spelunke jetzt noch deutlicher für einen Weg zwischen Eleganz und moderner Gemütlichkeit steht. [spelunke.at](http://spelunke.at)







## Mitten im Nirgendwo

In idyllischer Alleinlage im Tiroler Alpbachtal eröffnen die elf exklusiven und gemütlichen Hygna-Chalets. Gastgeberfamilie Moser schafft hier ein kleines Fleckchen Erde des Glücks, der Harmonie und der Freiheit – ein Ort zum Loslassen, an dem man Zeit für sich selbst findet und das Credo „Alles kann, nichts muss“ gelebt wird. Eigene Holzsauna, knisternder Kamin, Badewanne im Schlafzimmer, Betten mit Massagefunktion, vollausgestattete Küche, eigener Garten und der Infinity-Heustadlpool – das ist individuelle Freiheit! [hygna.at](http://hygna.at)



## Scampi, Maroni, Adria

Für Genießer ist der November eine der besten Zeiten für einen Ausflug an die Opatija-Riviera in das nun auch durch Michelin-Empfehlung für Küchenchef Tino Sinozic ausgezeichnete Fünf-Sterne-Hotel Navis. Mit seiner futuristischen Architektur klebt es wie ein Schwalbennest über dem Meer und hat mit dem „Spa Zentrum Navis“ ein kleines Schmuckstück mit Outdoor-Pool, finnischer Sauna, türkischem Bad sowie originellen Treatments. [hotel-navis.hr](http://hotel-navis.hr)





# GEMEINSAM FLAGGE ZEIGEN

Konkurrenten oder Mitstreiter? Die meisten erfolgreichen Gastronomen des Landes stellen das Miteinander vor das Gegeneinander und engagieren sich in einer Vereinigung. Form und Inhalt solcher Zusammenschlüsse wandeln sich mit der Zeit. ♦ *Text: Wolfgang Schedelberger*



Das Chefs Roulette der Jeunes Restaurateurs ist bei Mitgliedern und Gästen gleichermaßen beliebt





**2013 war die BÖG-Welt noch in Ordnung.** Präsident Toni Mörwald (M.) präsentiert gemeinsam mit den beiden Koch-Legenden Helmut Österreicher (l.) und Werner Matt (r.) das Österreich-Menü.

**D**er letzte Besatzungssoldat war gerade einmal ein halbes Jahr zuvor abgezogen, da haben sich ein paar Gastronomen zusammengesetzt und den „Bund Österreichischer Gastlichkeit“ gegründet. Sechzig Jahre später war es mit der „BÖG“, die inzwischen in „Beste Österreichische Gastlichkeit“ umgetauft worden war, wieder vorbei. Was wir daraus lernen? Vereinigungen sind nicht für die Ewigkeit gemacht. Sie entstehen, weil es gemeinsame Anliegen gibt, für die man sich zusammenschließt. Engagieren sich tatkräftige Mitglieder entsprechend, können solche Vereinigungen viel bewegen. Zu seinen besten Zeiten hatte der BÖG rund 400 Mitgliedsbetriebe, die sich für die Entwicklung von gemeinsamen Qualitätsstandards einsetzten. Noch lange bevor Gault Millau überhaupt gegründet wurde, war der BÖG-Guide der erste Lokalführer Österreichs, in dem jeder Betrieb seine Speisekarte abdrucken konnte. Das Internet gab es schließlich noch nicht.

### **Echte Mitglieder und zahlende Kunden**

Den eigenen Betrieb mit einem Gütesiegel auszeichnen zu lassen und diese dann für Werbezwecke zu verwenden kann durchaus Sinn machen. Es ist halt eine Frage der Kosten und des Nutzens. Sich von Medien ranken zu lassen (Koch des Jahres, 50 Best, 100 Best Chefs, Top-Wirt-Sieger ...) ist ehrenvoll, doch ob das bloße Anbringen einer Plakette neben der Eingangstür tatsächlich schon für höhere Umsätze sorgt, darf bezweifelt werden. Es kann aber dabei helfen, die eigene Medienpräsenz zu erhöhen, damit man „im Gespräch“ bleibt. Solche Auszeichnungen sind in der Regel kostenfrei.

Die Mitgliedschaft bei regionalen Vereinigungen wie etwa den in vielen Bundesländern bestehenden „Wirtshauskulturen“ kostet nur ein paar hundert Euro im Jahr, weil es sich dabei um gemeinnützige Vereine handelt, die vom jeweiligen Bundesland mehr oder weniger großzügig gefördert werden. Hier gilt oft das Motto „Nutz’t nichts, schadet’s nichts“.

### **Leben wie Gott in Frankreich**

Will man Teil einer starken internationalen Marke werden, kostet das deutlich mehr, doch es kann auch wesentlich mehr bringen – vor allem dann, wenn man auch internationale Gäste gewinnen möchte. Am bekanntesten ist hierzulande die 1954 in Frankreich gegründete Vereinigung Relais & Chateaux, die zunächst nur luxuriöse Hotels umfasste. Der Mitgliedsbeitrag richtet sich nach der Bettenzahl, ein niedriger fünfstelliger Betrag wird jedoch allemal fällig. Seit rund 20 Jahren können bei Relais & Chateaux auch Restaurants ohne Übernachtungsmöglichkeit mitmachen, wenn sie im Luxussegment angesiedelt sind und in renommierten Gastronomieführern entsprechend hoch bewertet sind. In Österreich waren zur besten Zeit bis zu 20 Betriebe bei Relais & Chateaux dabei, heute sind es nur mehr acht – vom Arlberg bis zum Neusiedler See. Der gedruckte Guide ist als Marketing-Instrument immer weniger wichtig geworden, der Internet-Auftritt und die eigene Buchungsplattform dafür immer mehr.



**JRE-Treffen:** Wenn sich die besten Köche des Landes treffen, scheint zumeist die Sonne.

### **JRE Mitglieder 2021**

Restaurant Mangold (Lauterach, V)  
 Geschwister Rauch (Trautenfels, ST)  
 Das Traunstein (Altenmünster, OÖ)  
 Landhaus Bacher (Mautern, NÖ)  
 Lurgbauer (St. Sebastian, ST)  
 Restaurant Herzig (Wien)  
 Rau (Großraming, OÖ)  
 Genießerhotel Alpin (Alexander Gründler)  
 Die Forelle (Weissensee, K)  
 Esslokal (Hadersdorf, NÖ)  
 Döllerer (Golling, S)  
 Gastwirtschaft Floh (Langenlebar, N)  
 Hubert Wallner (Dellach, K)  
 Seespitz (Velden, K)  
 Lukas (Schärding, OÖ)  
 Bio-Hotel Schwanen (Bizau, V)  
 Riederalm (Leogang, S)  
 Sonnenhof (Grän T)  
 Der Wilde Eder (St. Kathrein, ST)  
 Gannerhof (Innveilgraten, T)  
 Kirchenwirt (Leogang, S)  
 Yscla (Ischgl, T)  
 Csencitis (Harmisch, B)  
 Bärenhof (Schönfeld, NÖ)  
 Mühlthalhof (Neufelden, OÖ)  
 Zum Blumentritt (St. Aegy, NÖ)  
 Schloskeller Südsteiermark (Seggau, ST)  
 Genießerhotel Krainer (Langenwang, ST)  
 Biohotel Walsertuba (Riezlern, V)  
 Unterwirt (Ebbs, T)  
 Bergergut (Afiesl, OÖ)  
 Triad (Krumbach, NÖ)  
 Griggeler Stuba (Lech, V)  
 Sonnhof (St. Veit im Pongau, S)  
 Pfefferschiff (Salzburg)  
 Mesnerhaus (Mauterndorf, S)

»Der gedruckte Guide ist als Marketing-Instrument immer weniger wichtig geworden, der Internet-Auftritt und die eigene Buchungsplattform dafür immer mehr«

Für den erfolgreichen Multigastronomen Toni Mörwald sprechen auch andere Aspekte für eine Mitgliedschaft bei Relais & Chateaux, die er zuerst nur als Restaurant mit dem Kloster Und, später mit seinem Restaurant Toni M. und schlussendlich auch mit seinem vor fünf Jahren eröffneten Hotel am Wagram wahrgenommen hat. „Man ist Teil eines internationalen Netzwerks, von dem man enorm profitieren kann, wenn man das möchte. Ich hatte so die Möglichkeit, gemeinsam mit den berühmtesten Köchen dieser Welt exklusive Abende zu bestreiten, bei denen ich mich und meine Marke bei einem Publikum bekannt machen konnte, das mich noch heute exklusiv als Koch bucht oder bei einem Österreich-Aufenthalt extra nach Feuersbrunn kommt“, erklärt Mörwald.

Ausschließlich der Gastronomie widmet sich die 1954 in Paris gegründete Vereinigung Grandes Tables du Monde. Zumindest zwei Michelin-Sterne sind für die exklusive Mitgliedschaft Voraussetzung – zumindest theoretisch, denn nicht in allen Ländern ist Michelin mit einem Guide präsent. In Österreich dürfen acht Luxusrestaurants zwischen Ischgl und Wien die golden glänzende Plakette im Entrée präsentieren.





»Man ist Teil eines internationalen Netzwerks, von dem man enorm profitieren kann«

- TONI MÖRWALD -

## **BÖG: 60 Jahre Pionierarbeit**

Noch lange bevor Mörwald davon träumen konnte, einmal ein Relais-&-Chateaux-Hotel zu besitzen, war er als junger, aufstrebender Gastronom im Jahr 1999 BÖG-Präsident geworden. Wieso eigentlich?

„Damals waren noch viele engagierte Betriebe dabei, aber irgendwie hatte der Verein seinen ursprünglichen Drive verloren gehabt. Einige zentrale Anliegen der BÖG waren ja auch schon erreicht, wie etwa die Förderung der regionalen Küche und die Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten“, blickt Mörwald auf seine 17 Jahre dauernde Amtszeit zurück. Eine Vereinigung hat nur so lange Sinn, als sie ihren Mitglieder auch einen klaren Nutzen bietet. Der BÖG-Guide war zu einer Zeit entstanden, als es weder Gastronomie-Magazine noch Restaurant-Führer gab. Dessen Nutzen war spätestens mit dem Aufkommen des Internets vorbei.

Mit ihrem Engagement für eine regionale, typisch österreichische Küche waren die BÖG-Mitglieder so erfolgreich, dass es irgendwann einmal bis zu verschiedene Initiativen gab, die sich genau diesem Thema verschrieben hatten, aber aufgrund ihrer engeren Fokussierung – etwa auf das eigene Bundesland – diese Rolle besser erfüllen konnten als eine österreichweit agierende Marke. Dennoch erlebte die BÖG mit einem gewandelten Rollenverständnis von 2000 bis 2010 noch eine letztes Hochphase. Mit Fachkongressen, zu denen weit mehr als 200 Mitglieder kamen, wurde viel für die Weiterentwicklung der Betriebe getan. Dass es

für Mitglieder aber immer weniger reizvoll wurde, das BÖG-Emblem stolz neben die Eingangstür zu hängen, hat mit Aufkommen von anderen, teilweise staatlich geförderter Vermarktungsinitiativen zu tun. Neben den schon bestehenden Wirtshauskulturen kamen die „Genusswirte“ und – etwas verwirrend – Wirte, die mit Produkten aus der jeweiligen Genussregion werben konnten. Letzteres war aus dem AMA-Gastrosiegel hervorgegangen. Nachdem mit dem „Kulinarischen Erbe Österreich“ eine weitere überregionale Organisation entstanden war, entschlossen sich Mörwald und der damalige BÖG-Vorstand, den eigenen Verein mit 2016 aufzulösen und im Kulinarischen Erbe aufzugehen, in dem auch Kammer und Ministerium vertreten waren. Mit dem Rückenwind öffentlicher Strukturen und Gelder hoffte man auf größeren Erfolg. Es kam anders.

## **Jugend ist relativ**

Dass die 1974 in Frankreich als Nachwuchs-Union gegründete Gruppe Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE) in Österreich zur wichtigsten Vereinigung der österreichischen Top-Gastronomie werden würde, war damals nicht vorherzusehen. Zum einen tun sich viele Österreicher schon mit der richtigen Aussprache des etwas umständlichen Namens schwer. Zumeist wird der Zusatz „d'Europe“ auch einfach weggelassen. Zum anderen stand die ursprüngliche Altersbeschränkung von 35 Jahren dem Aufbau einer längerfristigen Zusammenarbeit im Weg. Mittlerweile wurde das Höchstalter für einen Beitritt auf 45 Jahre angehoben und man begrüßt die Mitarbeit von zu alt gewordenen „Ehrenmitgliedern“ (also nach ihrem 50. Geburtstag) ausdrücklich.



Benjamin Parth bei der Aufnahme bei Les Grandes Tables du Monde mit Präsident David Sinapian

LES  
GRANDES  
TABLES  
DU  
MONDE

### Aufkocher statt Spargelwirte

*Dass sich auch kleinere regionale Netzwerke trotz jahrzehntelanger Erfolge immer wieder hinterfragen müssen, um den wechselnden Anforderungen der neuen Zeit gerecht zu werden, zeigt ein Blick auf die „Kärntner Spargelwirte“. 1986 waren die Protagonisten junge, engagierte Wirte, die mit regionalen und saisonalen Spezialitäten zeigen wollten, wie man traditionelle Wirtshäuser modern und qualitativvoll führen kann. Der Spargel war damals ein beliebtes Symbol für diesen kulinarischen Anspruch. Drei erfolgreiche Jahrzehnte später sind die Gründerväter in die Jahre gekommen. Die nächste Generation steht am Herd. Sie schätzt zwar das professionelle Miteinander, konnte mit dem Begriff Spargelwirte allerdings nicht mehr viel anfangen. Also wurden vor vier Jahren aus den Spargelwirten die Aufkocher. In ihren besten Zeiten hatten die Spargelwirte 15 Mitglieder, aktuell sind es nur mehr sieben Aufkocher. Doch wie so oft im Leben geht es ja nicht um Quantität, sondern um Qualität.*

[www.aufkocher.at](http://www.aufkocher.at)

Die Gründung eines österreichischen Ablegers geht auf eine Initiative von Simon Taxacher zurück, der gemeinsam mit Josef Floh, Mike Johann (damals noch im Blumentritt), sowie Otto Bayer und Bojan Brbe (beide vom Tirolerhof in Lannersbach) im Jahr 2004 die Jeunes Restaurateurs nach Österreich brachte. Taxacher kannte und schätzte mehrere Mitglieder aus der Schweiz, Deutschland und Frankreich und war vom Spirit dieser jungen Vereinigung begeistert. Als Sponsor hatte Taxacher damals die Tiroler Brenner-Legende Günther Rochelt gewinnen können. Als kleine Gruppe mit kleinem Budget blieben die Aktivitäten zunächst noch überschaubar, aber ein erster Schritt war getan und die Aufnahme in den gedruckten Guide – damals noch ein zentrales Marketing-Instrument – fixiert. Das sprach sich in Österreich herum. Bald waren weitere junge Spitzenköche wie Thomas Dorfer und Andreas Döllerer an Bord, die gemeinsam die Leitung von Simon Taxacher übernahmen. Dem qualitativen wie quantitativen Wachstum der Gruppe stand nichts mehr im Weg. Neue Sponsoren (Nespresso, Carpe Diem) und die Betreuung durch die Salzburger Agentur ART Redaktionsteam ermöglichten es, neue Aktivitäten zu setzen.

Bis heute unvergessen ist die Veranstaltung des alle zwei Jahre stattfindenden internationalen Kongresses im Jahr 2013 in Salzburg: Auftaktparty im Carpe Diem, dann die Tagung bei Kaiserwetter im Gwandhaus, ein Besuch im Hangar-7, schlussendlich das grandiose Gala-Dinner im Festspielhaus mit 300 internationalen Kollegen. Seither ist die Zahl der Mitglieder weiter gewachsen. Nachdem heuer vier weitere Top-Köche dazugekommen sind (Josef Mühlmann, Sören Herzig, Andreas Herbst, Klemens Schraml) gibt es in Österreich aktuell 36 JRE-Mitglieder.

### Mehr als nur Marketing

Wie viele internationale Gäste tatsächlich wegen der Listung im internationalen JRE-Guide (beziehungsweise auf deren Website) kommen, ist schwer einzuschätzen. Dennoch erfreut sich JRE Österreich über Zuwachs. Die aktiven Mitglieder schwärmen über den Spirit in der Gruppe. Doch was macht diesen Spirit tatsächlich aus? In welchen Aktivitäten zeigt er sich?







Der neue JRE-Präsident Richard Rauch mit den neuen Mitgliedern

»Wir sind jetzt elf Jahre dabei und haben extrem viel von der Gruppe profitiert. Es ist also an der Zeit, etwas zurückzugeben«

- RICHARD RAUCH -

Wichtig ist, dass es mit der Agentur ART Redaktionsteam ein zentrales Büro als Anlaufstelle gibt, die sich auch um alles Organisatorische und Administrative kümmert. Das könnte Richard Rauch, der im vergangenen Jahr die Präsidentschaft von der Doppelspitze Andreas Döllner und Thomas Dorfer übernahm, neben der Führung des eigenen Betriebs auch gar nicht leisten. Neben der Erstellung einer exzellenten Bild- und Text-Datenbank mit allen Betrieben organisiert ART auch nationale Marketing-Veranstaltungen, wie etwa das beliebte Chefs-Roulette, bei dem es zu vorher nicht bekanntgegebenen Gastkoch-Auftritten in Partnerbetrieben kommt. Für die Mitglieder aber fast noch wichtiger sind interne Veranstaltungen, bei denen es um Informationsaustausch und Weiterbildung geht. Im heurigen Sommer wurde erstmals ein Tag für Service-Mitarbeiter organisiert – bekanntlich eines der brennendsten Themen der Branche.

Auch bei der Sponsor- und Partnersuche ist das ART-Team rund um Wolfgang Neuhuber aktiv. Vergangenes Jahr kam es zu einer Kooperation mit Parmigiano Reggiano, seit drei Jahren gibt es Wein-Partnerschaften und exklusive JRE-Füllungen. Nach Bernhard Ott, Fritz

Wieninger und Uwe Schiefer ist aktuell das Weingut Gross mit einem südsteirischen Lagen-Sauvignon dran.

Auch organisatorisch brachte das heurige Jahr eine wichtige Veränderung. Für Richard Rauch eine Bedingung, das Ehrenamt zu übernehmen. „Wir sind jetzt elf Jahre dabei und haben extrem viel von der Gruppe profitiert. Es ist also an der Zeit, etwas zurückzugeben. Allerdings kann ich mich nicht um alles kümmern. Wir haben also einige wichtige Themenbereiche definiert, um die sich verdiente Kollegen kümmern“, erklärt der neue JRE-Österreich-Präsident. Vitus Winkler vom Sonnhof kümmert sich jetzt um Veranstaltungen und Events, Hannes Müller von der Forelle am Weißensee ist für das Thema Nachhaltigkeit verantwortlich, und Michael Kolm widmet sich allem, was mit Social Media zu tun hat.

Ob den Jeunes Restaurateurs ein ähnlich langes Leben wie der BÖG bevorsteht, die bekanntlich erst mit 60 Jahren in den Ruhestand geschickt wurde, wird man erst in 40 Jahren sehen. Dann wird die nächste oder übernächste Generation an Gastronomen am Wort sein. So viel ist jedoch sicher: Kooperationen von inhabergeführten Gastronomie-Betrieben, die mehr als nur Marketing-Zusammenschlüsse sind, haben Zukunft. Wenn sich gute Leute zusammentun, um gemeinsam ihre Zukunft zu gestalten, kommt etwas Gutes dabei heraus. Unter welchem Namen das dann geschieht, ist schlussendlich egal. ◆



## DER GANNERHOF

Seit Jahren gilt der Gannerhof im Osttiroler Innervillgraten als kulinarischer Leitbetrieb der Region. Die 300 Jahre alten, Holzgetäfelten Stuben des Bauernhofes aus 1719 sind der stimmige Rahmen für die Bioküche von Josef Mühlmann. Bodenständiges wird hier neu interpretiert und auch in Vergessenheit geratene Gerichte erleben eine genussvolle Renaissance. [gannerhof.at](http://gannerhof.at)







## **RESTAURANT RAU**

*In Zermatt mit Michelin-Stern ausgezeichnet hat Klemens Schraml das elterliche Gasthaus am Nationalpark Kalkalpen in einen neuen, oberösterreichischen Gourmet-Hotspot verwandelt. Seine puristisch-modern ausgerichtete Küche reflektiert mit Fokus auf Österreich und konsequenter Umsetzung eines nachhaltigen Ökogedankens die Heimat, ohne sich kulinarische Grenzen zu setzen.*  
[im-rau.com](http://im-rau.com)





## DIE RIEDERALM

Das Genießerhotel in Leogang gilt noch als Geheimtipp im Salzburger Land. Heimische Schmankerln in innovativer Aufbereitung und exquisite Gourmetküche mit Salzburger Nuancierung prägen gemäß der Philosophie „The epic Slow Food Leogang“ die Gerichte von Andreas Herbst, der im September ein spektakulär gestaltetes, neues à la carte-Restaurant eröffnete. [riederalm.com](http://riederalm.com)





## RESTAURANT HERZIG

*Urbanes Flair prägt das Herzig in Wien. Bestehende Regeln immer wieder zu durchbrechen, ist das Motto von Sören und Saskia Herzig. Detailverliebt und ausdrucksstark mit innovativen Kreationen und neu interpretierten Klassikern hat er sich im künstlerisch-lässigen Sichtbeton-Ambiente des einstigen Wiener Dorotheums den Ruf eines Shooting-Stars erkocht.*

[restaurant-herzig.at](http://restaurant-herzig.at)



# gastronomie



## Paukenschlag

Zwei-Hauben-Koch Siegfried Dick wird neuer Küchenchef hoch über den Dächern von Graz – im Restaurant Schlossberg und so gemeinsam mit Küchenpatron Christof Widakovich für höchste Genüsse sorgen. [schlossberggraz.at](http://schlossberggraz.at)



## Interpretation

Lebendig und präzise, intensiv und dynamisch, so präsentiert sich Dom Pérignon Vintage 2003 Plénitude 2. Ein Champagner, der sich nach 17-jähriger Reifezeit in allen Dimensionen entfaltet.

[domperignon.com](http://domperignon.com)

## Auszugsschiene

Wohin mit dem heißen Blech? Ab sofort bleibt es im Rational Kombi-Dämpfer, wird über die Auszugsschiene nur bei Bedarf herausgezogen und nach dem Entladen wieder zurückgeschoben. Einfach nachrüsten.

[rational-online.com](http://rational-online.com)



## broadmoar personalessen

Einen Abend im Monat erhalten Gäste einen intimen Einblick in das kulinarische Theater: In der Küche blicken sie den Köchen über die Schulter, wenn diese an neuen Gerichten tüfteln, verkosten am gemeinsamen Tisch und öffnen mit dem Sommelier die Lieblingsweine des Teams. „Das Personalessen beginnt, wenn wir unser Restaurant für den normalen Betrieb schließen. Es sind jene Momente, in denen wir eigentlich unter uns sind. Es läuft die Musik, die wir gerne hören. Wir probieren neue Gerichte aus und genießen den Feierabend. Für diesen einen Abend sind Gäste Teil unseres Teams“, erklärt Johann Schmuck seine Idee zum neuen Format im Broadmoar. Am 30. November sowie 28. Dezember jeweils um 18 Uhr buchbar. [restaurant-broadmoar.at](http://restaurant-broadmoar.at)



## nougat zum drücken

Darbo erweitert das Angebot seines erfolgreichen Buffet-Dispenser-Systems. Neben verschiedenen Fruchtaufstrichen und Blütenhonig steht nun zusätzlich eine Nougatcreme in der Dosierflasche zur Auswahl. Angenehm nussiger Geschmack und fein-cremige Konsistenz begeistern sicherlich viele Gäste. Nicht nur am Brot. Auch im Joghurt, im Müsli, auf Palatschinken, zu Eis oder auf Früchten ist sie eine neue willkommene Abwechslung.

[darbo.at](http://darbo.at)



Durch einfachen Hebeldruck können sich die Gäste eine Portion Aufstrich entnehmen – eine saubere Lösung ohne viel Technik.



## purismus fasziniert

Mit der neuen Kelchglas-Serie Nono hat Leonardo Gläser kreiert, die dem Trend zum Purismus bestens gerecht werden. Ihre zeitlose Eleganz ist pures Understatement in architektonisch anmutender Perfektion. Die Kelchgläser mit ihren großzügigen Proportionen sind als Sektflöte, Rot- und Weißweinglas, für Riesling, als Digestifglas mit gezogenem, nahtfreiem Stiel erhältlich. Als Teil des Leonardo-Proline-Sortiments für die professionelle Gastronomie und Hotellerie sind die Nono-Gläser in bewährter Teqton-Qualität erhältlich. Die Kelchgläser sind besonders stoß- und spülmaschinenfest, damit langlebig und dennoch kristallklar. [leonardo-proline.de](http://leonardo-proline.de)







## FRISCHER FISCH VOM SÜSSEN WASSER

Seit Mai 2019 betreiben Regina und Mike Gross ihr kleines Restaurant „fischerie“ in der Praterstraße 49 des 2. Wiener Gemeindebezirks. Ein Dampfsauger ist die hygienische Visitenkarte in der Reinigungsroutine. ●

**R**und um das Thema Süßwasserfisch gibt es inspirierte Weltküche mit spannenden Weinen aus Frankreich und Österreich sowie exzellente hausgemachte Patisserie. Besonderes Augenmerk legt das Team der fischerie dabei auf Produkte lokaler Produzenten. Der Süßwasserfisch kommt ausnahmslos aus österreichischen Quellen: aus Naturteichanlagen, Kreislaufsystemen oder Wildfang aus dem Attersee. Sanft mariniertes Saiblingsfilet auf Fregola Sarda mit Triester Sauce oder Leber vom Süßwasserfisch mit Brioche und Zwetschken-Chutney oder vielleicht „Garnelen on the Rocks“ – rohe Alpengarnelen auf Eis, dazu Aioli, Korea-Dip und Twinni-Sticks gefällig? Die „fischerie“ zu Wien, für Fischliebhaber und Neugierige, die Lust auf ein kulinarisches Verweilen haben.

Der stille Held der „fischerie“, den die Gäste nie sehen, aber beim Betreten subtil bemerken, ist der TCE-Dampfsauger. Er unterstützt das Reinigungsteam tatkräftig und effizient. Sowohl die großen Flächen im Gästebereich als auch schwierige, rutschfeste Strukturfliesen in der Küche reinigt er einfach und gründlich.



„Bereits nach kurzer Zeit war der TCE-Dampfsauger aus unserer täglichen Reinigungsroutine nicht mehr wegzudenken. Vollkommen überzeugt hat uns der Dampfsauger, als der Gummiabrieb auf unserer Bodenfarbe, den wir selbst mit intensivem Handschrubben nicht wegbekamen, nach einigem Drüberdampfen und -saugen verschwunden war“, so ein glücklicher Mike Gross. ● [fischerie.at](http://fischerie.at)

# TROCKEN GEDAMPFT

Haben Sie schon Ihren Trockendampfsauger? ●

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



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

**Henk ter Horst**  
**TCE-Österreich**  
 (Weil ich oft gefragt werde – Henk ist mein Vorname)  
 +43 664 755 01 945  
 info@thecleanexperience.at  
 www.thecleanexperience.at



Finden Sie uns auch auf:

 **The Clean Experience**  
 Dampfspezialist

# EIN KONZEPT GIBT ES NICHT

Als „edlen Wilden“ kann man Igor Kuznetsov kaum bezeichnen, dafür ist er viel zu kultiviert. Allerdings hat er sein Mini-Lokal im ersten Bezirk nicht ohne Grund „Noble Savage“ getauft. In kürzester Zeit hat sich das Restaurant zu einer der spannendsten Adressen Wiens entwickelt und wurde auf Anhieb mit drei Gault-Millau-Hauben ausgezeichnet. Mit einem noblen Fine-Dining-Restaurant hat es jedoch wenig gemein. Dafür ist der Patron dann doch ein bisschen zu wild. ◆


*Text: Wolfgang Schedelberger // Fotos: Rainer Fehringer*

*Sie haben sich in kurzer Zeit eine große Zahl von echten Fans erkocht. Gleichzeitig eilt Ihnen der Ruf eines eigenwilligen Gastgebers voraus. Man hört, dass Gäste mit Sonderwünschen im Noble Savage nicht wirklich willkommen sind ...*

So kurz war die Zeit gar nicht und eigenwillig zu sein ist doch ein ziemlich sympathisches Attribut. Zumindest empfinde ich das so. Wenn jemand höflich fragt, versuche ich natürlich so weit als möglich auf die Wünsche der Gäste einzugehen. Ich würde nicht sagen, dass Sonderwünsche nicht willkommen sind, aber sie sind bei mir halt fehl am Platz. Ich habe eine sehr kleine Küche und koche mit der Unterstützung eines einzigen Mitarbeiters jeden Abend ein neungängiges Menü. Da kann ich dann nicht kurzfristig Alternativen aus dem Hut zaubern und Extrawürste braten. Wenn jemand irgendetwas nicht essen kann oder es partout nicht essen will, dann lässt er halt einen Gang aus. Wo ist das Problem? Die meisten Leute kommen ja genau deshalb hierher, um sich von mir kulinarisch überraschen zu lassen. Wir weisen bei der Reservierung auch ausdrücklich darauf hin. Die Gäste wissen also, worauf sie sich einlassen.







»Beim Kochen sind für mich  
Simplizität und Spontaneität  
ganz wichtig«

- IGOR KUZNETSOV -

### **Auf zwei Rädern durch die Welt**

Die ersten 18 Jahre verbrachte Igor Kuznetsov bei seinen Eltern in Moskau. Dann zog es ihn nach Wien, wo er zunächst Deutsch lernte und in verschiedensten Branchen jobbte. Schlussendlich landete er in der Gastronomie, wo ihm mit dem Karma Ramen auf der Rechten Wienzeile ein großer Wurf gelang. Dort kochte er auf erfrischende Art und Weise köstliche japanische Nudelsuppen. Der Erfolg war derart durchschlagend, dass bald ein zweites Lokal im ersten Bezirk folgte. Fürs Kochen war plötzlich keine Zeit mehr. Also verkaufte Kuznetsov kurzerhand die beiden Lokale und ging für ein halbes Jahr nach Tokio, um „richtig kochen“ zu lernen. Zurück in Wien, eröffnete er im Dezember 2019 das Noble Savage. Am liebsten ist Kuznetsov auf seiner alten BMW unterwegs. Eine für den letzten Sommer geplante Reise zum Nordkap musste er aufgrund der anhaltenden Reisebeschränkungen absagen. Stattdessen verbrachte er viel Zeit in Slowenien. Solange es die Witterung zulässt, besucht er seine Lieferanten auf zwei Rädern. Der persönliche Kontakt zu Fischern, Bauern, Jägern und natürlich Winzern ist für den 35-jährigen Koch unverzichtbar.



***Worauf lässt man sich denn ein, wenn man ins Noble Savage essen geht?***

Auf einen genussvollen Abend mit einer abwechslungsreichen Speisefolge, die laufend wechselt. Zu- meist ist auch irgendein Gericht mit Innereien dabei, dann ein oder zwei Fischgänge, meistens auch ein Stück Fleisch. Generell koche ich sehr gerne mit Ge- müse. Was es immer gibt, sind die Pithiviers, wobei die Füllung laufend wechselt. Im vergangenen Jahr habe ich das Menü rund um einen Lebenskreis aufgebaut. Die Idee ist mir während des Lockdowns gekommen. Das war ein halbes Jahr lang spannend, aber dann ist mir das zu verkopft geworden. Jetzt ist etwas weni- ger Storytelling dabei, weil die einzelnen Gerichte für sich sprechen sollen. Ein bisschen Spaß darf dennoch immer sein. So habe ich am Valentinstag gegrillte Lammhoden in einer Joghurt-Kimchi-Sauce serviert. Da waren es vor allem die Männer, die anfangs ein bisschen gezögert haben. Schlussendlich waren aber alle begeistert.

***Übers Kochen reden wir noch. Aber Sie sind hier ja auch als Gastronom für das Wirtschaftliche verant- wortlich. Welches Konzept haben Sie sich für das Noble Savage eigentlich überlegt?***

»Beim Kochen sind für mich Simplizität und Spontaneität ganz wichtig«

- IGOR KUZNETSOV -

Diese Frage beinhaltet gleich zwei Begriffe, die ich nicht mag. Ich bezeichne mich nur ungern als Gastronom, weil für mich in diesem Begriff viel Negatives mitschwingt. Gastronom war ich vielleicht frü- her einmal, als ich meine beiden Lokale Karma Ramen hatte, und es gibt ja einen Grund, wieso ich mich von ihnen getrennt habe. Die Be- zeichnung Gastwirt finde ich zutreffender. Ich bin ein selbstständiger Gastgeber, der seine Gäste nicht nur gerne bewirbt, sondern auch persönlich bekocht. Wirklich schlimm finde ich das Wort Konzept. Wieso muss heute jedes Lokal ein Konzept haben? Ich habe jedenfalls kein Konzept. Ich nehme mir die Freiheit, mein Lokal so zu führen, wie es mir gefällt. Gleichzeitig gebe ich mir dabei größte Mühe, jeden Abend genügend zahlende Gäste im Lokal zu haben, die es mir er- möglichen, von meiner Arbeit anständig zu leben. Dafür brauche ich kein Konzept.





»Die Kleinheit des Lokals erlaubt es mir, mit meinen Gästen zu reden«

- IGOR KUZNETSOV -

***Gut – kein Konzept. Aber wie würden Sie Ihr Lokal mit ein paar Sätzen beschreiben, damit man sich vorstellen kann, was einen als Gast erwartet?***

Das Noble Savage ist ein kleines Speiselokal für maximal zwölf Personen, wo es jeden Tag ein neungängiges Menü gibt, das sich laufend verändert. Wahlmöglichkeiten gibt es dabei keine. Erstens würde sich das vom Arbeitsaufwand nicht ausgehen. Zweitens verabscheue ich es, Lebensmittel verderben zu lassen. Ich kaufe also nur so viel ein, wie ich brauche. Auf Wunsch gibt es eine glasweise Weinbegleitung, wobei ich meine Gäste gerne mit Naturweinen von kleinen Produzenten überrasche. Details sind mir wichtig, aber ich will kein großes Aufhebens um sie machen. Wir haben tolle Weingläser, das antike Geschirr habe ich selbst aus Japan importiert, die Messinglampen sind von Hand gefertigt. Die Kleinheit des Lokals erlaubt es mir, während des Services mit allen Gästen zu reden, falls sie das wünschen. Ich höre gerne laut Musik, wenn ich koche, während des Services drehen wir sie dann ein bisschen leiser. Es ist ungefähr so, wie ich bei mir zu Hause einen Abend für Freunde gestalten würde. Alles klar?

***Fast. Ganz alleine lässt sich das trotz der Kleinheit des Lokals ja nicht machen. Wer hilft Ihnen beim Service?***

Mit dem Tobias habe ich einen jungen Mitarbeiter, der mir in der Küche hilft. Und seit ein paar Wochen ist meine Freundin Noemi wieder in Wien, die eine ausgebildete

Professionelle Spültechnik

**m**  
**MEIKO**  
The clean solution



Qualität schafft  
Freundschaft

Hans Reisetbauer  
Reisetbauer Qualitätsbrand  
Axberg Oberösterreich



**Die neue M-iClean U**

Schnellere Spülabläufe, dampfgeduziertes Arbeiten, schnelleres Trocknen, kein Nachpolieren von Gläsern, niedrigere Betriebs- und Wartungskosten und mehr Hygiene. [www.meiko.at](http://www.meiko.at)



Räuchern gelingt auch mit bescheidenen Mitteln, wenn man weiß, wie man es macht.

## »Viele Aspekte der kommerziellen Gastronomie lehne ich grundsätzlich ab«

- IGOR KUZNETSOV -



### Japan zu Gast

Die gebürtige US-Amerikanerin Nancy Singleton Hachisu lebt seit 1988 auf einem Bauernhof in Japan und hat zahlreiche Bücher über die japanische Küche verfasst. Gemeinsam mit Igor Kuznetsov veranstaltet sie am Mittwoch, den 24. und Donnerstag, den 25. November zu Mittag zwei Kochworkshops mit integriertem Lunch. Von Donnerstag, den 25. November bis Samstag, den 27. November steht sie abends selbst in der Küche und kocht gemeinsam mit Kuznetsov für maximal 14 Gäste ein japanisch inspiriertes Dinner mit Sakebegleitung.  
Reservierung unter: [eat@noblesavage.at](mailto:eat@noblesavage.at)

Patissière ist. Jetzt sind auch die Desserts auf einem Niveau, wie ich mir das vorstelle. Sie macht aktuell auch den Service mit, wodurch jetzt alles runder läuft und ich mehr Zeit fürs Kochen habe. Außerdem bäckt Noemi fantastisches Brot. Unter anderem deshalb haben wir uns jetzt auch dazu entschlossen, am Samstag einen ausgiebigen Brunch anzubieten. Das ist zwar anstrengend, weil das fast fließend ins Abendservice übergeht, aber es macht uns riesig Spaß, und am Sonntag können wir dann ja ausschlafen.

*Jetzt zum Kochen, das offensichtlich Ihre große Leidenschaft ist. Soweit ich weiß, haben Sie das Kochen erst im „zweiten Bildungsweg“ gelernt, nachdem Sie zuvor andere Berufe ausgeübt haben. Wieso wollten Sie unbedingt Koch werden?*

Eigentlich war das schon als Kind mein Traumberuf, aber meine Eltern wollten, dass ich etwas „Anständiges“ lerne. Über viele Umwege bin ich dann in Wien zu einem Lokal gekommen, das sehr gut funktioniert hat. Aber je erfolgreicher es wurde, desto mehr musste ich mich ums Organisatorische kümmern. Gekocht habe ich damals nur noch bei mir zu Hause für Freunde. Also habe ich mich vom „Karma Ramen“ wieder getrennt, bin für ein halbes Jahr nach Japan gegangen, um in verschiedenen Restaurants etwas über den dortigen Zugang zum Kochen zu lernen. Danach habe ich das Noble Savage aufgemacht. Mir macht es einfach Spaß, tolle Lebensmittel zu sehen und mir dann zu überlegen, was ich daraus machen könnte. Deshalb ist meine Art zu kochen auch immer relativ simpel und spontan. Nach exakten Rezepturen zu kochen ist nicht mein Ding. Das ist der eine Aspekt – also die Arbeit am Herd. Mir macht aber auch das Teilen Spaß, das gemeinsame Erleben des Essens. Deshalb war mir von Anfang an klar, dass ich ein wirklich kleines Lokal machen will, wo ich für alle Aspekte eines gelungenen Abends verantwortlich sein kann – vom Einkauf über das Kochen bis zur Präsentation bei den Gästen – und am Schluss dann vielleicht auch ein gemeinsames Glas Wein.



*Abgesehen von der Blätterteigtasche Pithivier, die aus der französischen Küche stammt, arbeiten Sie relativ häufig mit Kimchi, das aus Korea kommt. Sie sind in Russland aufgewachsen und haben in Japan das professionelle Kochen gelernt. Gibt es ein Land, dessen Küche Sie besonders stark beeinflusst?*

Ich reise gerne und viel. Überall, wo ich bin, esse ich und rede mit Köchen. Insofern haben mich schon unzählige Speisen auf die eine oder andere Art und Weise beeinflusst, aber das hat ja nichts mit der Staatszugehörigkeit des jeweiligen Kochs zu tun. Japan hat mich stark geprägt, aber ich würde nicht auf die Idee kommen zu behaupten, dass ich japanisch koche. Ich bin sehr neugierig und lese viel, natürlich nicht nur Kochbücher. Momentan beschäftige ich mich viel mit dem Reifen von Fischen. In zwei Wochen ist die großartige und von mir hochgeschätzte japanische Köchin Nancy Singleton Hachisu für ein paar Tage bei uns. Das Faszinierende am Kochen ist für mich, wie viele Möglichkeiten es gibt, aus guten Lebensmitteln einzigartige Gerichte herzustellen, die Menschen glücklich machen können. ●



## WAS&WO

### Noble Savage

1., Salzgries 15  
Tel.: 0664/994 93 839  
[www.noblesavage.at](http://www.noblesavage.at)

# Weine & Spirituosen



HANDELSHAUS  
**WEDL**

[www.wedl.com](http://www.wedl.com)  
[onlineshop.wedl.com](http://onlineshop.wedl.com)



# IMMER WIEDER GEHT DIE SONNE AUF

Italien in Wien genießen. Je nach Jahreszeit und regional verfügbaren Produkten erstrahlt das Bella Italia im schönsten Licht in der Strada del Sole. ● *Text: Günther Gapp // Fotos: Rainer Fehringer*



**S**ascha Adzic und Christoph Wagner aus Mödling haben einige Lokale in Wien. Das Stadtcafe in der Freyung, das Legendenlokal Blaustern, die kultigen Hefenbrüder, den Freiraum als ein kulinarisches „Multiple Choice“-Lokal mit sechs einzigartigen Restaurant- und Loungebereichen auf der Mariahilfer Straße und nun das Strada del Sole daneben, inklusive einem neu geschaffenen spannenden Eventraum dazwischen. Mit dem Röstraum setzen sie ihre eigene Kaffee-Röster-Duftmarke.

## **Von heute auf morgen**

Das Einkommen auf null gestellt, unternehmerisch – wie auch das Gros der Klein- und Mittelunternehmer – in der Warteschleife bei der Interessensvertretung und der Politik. Nur mit Einfallsreichtum, harter Arbeit unter der „Jetzt erst recht“-Mentalität aus der eigenen Leidenschaft und Stolz geformt, gelang es ihnen, sich selbst zu motivieren und die Energie für den Erhalt der Lokale zu laden. Nicht einfach, nicht abgeschlossen, aber auch ein spannender Prozess für sie. Neues zu schaffen, rückte in





den Hintergrund. Selbst wieder zugreifen, den Mitarbeitern ein Vorbild sein und „all-in“ zu gehen, sich auch privat zu verschulden, um als Unternehmer das Geschaffene aufrecht zu erhalten, war und ist ihr Gebot der Stunde. „Mit dem Rücken zur Wand, vor dem Abgrund stehend, geht’s unternehmerisch nur in eine Richtung: Vollgas gerade aus. Die Frage ist nur die Zeit, ab wann es wieder anspringt“, berichtet Sascha Adzic über ihre partnerschaftliche Entscheidung, doch noch ein neues Lokal zu eröffnen.

## Strada del Sole

Rainhard Fendrichs Lied ist nicht der Namensgeber, aber das darin transportierte Lebensgefühl des Südens. Sie sind keine Italiener, jedoch ist ihre Liebe zu dem Land, mit ihrer Interpretation der Speisen und Getränke, der Zugang zum Lokalkonzept. Ohne eine Kopie zu versuchen oder es besser machen zu wollen. Daraus resultierte die Maßnahme, die „Hefenbrüder“ von diesem Standort mit allem Anspruch, den sie haben zu verlagern und mit diesem Lokal eine langfristige Investition zu setzen. „Man kann es sich leicht machen oder konsequent einen Weg gehen. Wir haben einen hohen Qualitätsanspruch an unsere Produkte, wollen sie verstehen. Unser Ansporn ist das Entwickeln, das Produzieren, aber auch dauerhaftes Reproduzieren, das wir mit Einschulungen und Training stetig verbessern, um der Vielfalt und auch den Vorlieben der Gäste gerecht werden. Sich in vielen Dingen zu spezialisieren ist unsere große Gabe, daran haben wir Spaß,“ so Christoph Wagner.

Der Standort wirkt, jedoch fehlen die Touristen. Das Mittagessen hat sich massiv verändert, da die Verweilzeiten viel kürzer sind oder eher abgeholt wird, so fehlt auch der Getränkeumsatz. Bio und Nachhaltigkeit ist bedingt durch die Größe ein wichtiges Thema. Da in der Wahrnehmung die Glaubwürdigkeit oftmals leidet, obwohl sie authentische Produkte leben, frisch und ehrlich produzieren. Alkoholfreie Getränke werden in allen Lokalen wichtiger, aber es fehlt schon lange Zeit die Vielfalt am Markt. Immer nur dieselben alten Marken, deshalb haben sie schon früh begonnen, ihre Säfte, Fruchtpürees bis hin zum Kombucha selbst zu machen. Und nun auch die Organics by Red Bull ins Sortiment genommen.



»Sich in vielen Dingen zu spezialisieren, ist unsere Gabe«

– CHRISTOPH WAGNER –

„Wir wollen unser Angebot demokratisch halten, niemals missionieren. Keine hochgehobenen Speisen und Drinks, sondern jeder unserer Gäste soll das Angebot genießen können und verstehen. Red Bull war für uns immer die Marke der Superlative, bei den Organics geht es aber um die Talente und Talent hat wirklich jeder in sich, das ist der viel spannendere und sympathischere Zugang. Deshalb passen die Organics by Red Bull als Lifetime Getränke nicht nur zur Strada del Sole, sondern generell zu allen unseren Lokalen und den Gästen. Und wir sind mit Red Bull aufgewachsen und heute einfach stolz auf die österreichische Weltmarke,“ so die Beiden zum Abschluss. ●

## Ramazonic

4cl Ramazotti Rosato  
 ½ Fl Organics by  
 Red Bull Tonic Water  
 Im Rotweinglas  
 auf Eis mit Orange  
 und Rosenblättern  
 servieren.

## WAS&WO

### Strada del Sole

Mariahilfer Straße 117  
 1060 Wien  
 info@stradadelsole.pizza  
 stradadelsole.pizza  
 organicsbyredbull

# VIEL MEHR ALS NUR ESPRESSO

Ein Kaffee nach dem Essen ist für viele Genießer absolute Pflicht. Die meisten Gastronomen betrachten das genauso so. Eine Pflichtaufgabe. Dabei gibt es gerade in Spitzenrestaurants so viele Möglichkeiten, Kaffee auf höchstem Level zu inszenieren. ●

*Text: Wolfgang Schedelberger*



**E**ines gleich vorweg. Wir lieben guten Espresso. In der Früh, zu Mittag, am Nachmittag, am Abend. Zu Hause, in der Bar, im Restaurant. Allzu lange mussten wir uns hierzulande in vielen Restaurants mit mittelmäßigem Kaffee begnügen. Der Siegeszug professioneller Siebträgermaschinen in der heimischen Gastronomie hat das verändert. Bekommen wir einen guten Espresso serviert, lacht das Herz.

Und doch ist es auf Dauer ein bisschen langweilig, wenn man überall das Gleiche bekommt. Darf man sich in den besten Häusern unseres Landes nicht mehr erwarten, als man in jeder einfachen Bar bekommt? Außerdem haben kleine, feine Restaurants gegenüber populären Bars den Nachteil, dass sie eine vergleichsweise kleine Anzahl von Gästen bewirten. Sprich, die Wartung und Bedienung einer qualitativen Siebträgermaschine ist oft nur ein Nebenschauplatz, wo Nachwuchskräfte und nicht geschulte Baristas werken. Ja, moderne Kapselsysteme liefern ansprechende Qualitäten und sind nicht nur zu Hause oder im Büro beliebt. Aber im Luxusrestaurant darf man sich doch ein bisschen mehr Einsatz bei der Kaffeezubereitung erwarten. Man muss nicht jedem Hype nachlaufen. Der Unfug, 20 und mehr verschiedene Mineralwässer aus aller Welt anzubieten, um dem Gast zu signalisieren, dass man ein exklusiver Betrieb sei, ist gottlob wieder abgeflaut. Es muss auch nicht ein Dutzend unterschiedlicher Weingläser sein, um jeder einzelnen Rebsorte gerecht zu werden. Aber ein bisschen mehr Engagement beim Thema Kaffee wäre doch etwas, das von anspruchsvollen Genießern geschätzt würde.





© STEFANIE J. STEINDL

Roberto d'Atri liebt nicht nur goldene Granatäpfel, auch die italienische Kaffeekultur ist ihm heilig.

## Kaffee zum Dessert

Dass eine nachmittägliche Melange gut zu Mehlspeisen passt, ist unbestritten. Dass ein Espresso eine stimmige Begleitung zu einem fruchtigen Sorbet ist, wird wohl niemand ernsthaft behaupten. Selbst bei den meisten Schokolade-Desserts eignen sich Port oder Sherry wesentlich besser zum gemeinsamen Genuss als ein Espresso. Auch im Mutterland des Espressos kommt dieser in der Regel erst nach den Desserts ganz am Ende des Mahls zu Tisch – bestenfalls in Begleitung von zwei, drei kleinen Naschereien.

Es gibt nur ganz wenige Situationen, in denen sich ein Espresso tatsächlich als Dessert-Begleitung eignet. Eine besonders gelungene Kombination hat Roberto d'Atri in seinem eleganten Restaurant Il Melograno in der Wiener Innenstadt gefunden. Bei seinem Tiramisù Espresso wird das Dessert bei Tisch mit Lavazza Tierra Brasile vollendet. Die Biskotten werden selbst aus Sardinien importiert, Mascarponecreme und Amaro Nonnino runden das Gericht ab. Dieses Spiel aus unterschiedlichen Aromen, Texturen und Temperaturen hat einen unwiderstehlichen Reiz und ist auch ein Genuss fürs Auge. Und es ist weit weg von jenen Situationen, wo ein gelangweilter Kellner fragt, ob man einen Kaffee zum Dessert möchte.

## Das Comeback des Filterkaffees

Es ist erstaunlich, dass wir bei Kaffee trotz seines ungeheuer breiten Aromenspektrums, das eigentlich nur von Wein getoppt wird, weniger über Herkunft und Sorten sprechen, sondern ausschließlich über die Zubereitungsart. Der Espresso hat sich – wohl nicht zuletzt wegen unserer Liebe zu Italien – in unseren Köpfen als höchste Form der Zubereitung durchgesetzt. Viele Aficionados sehen das anders. Wenn man tatsächlich die gesamte aromatische Breite und Tiefe eines Kaffees genießen will, sind Coldbrew, French Press oder eben Filter zumeist die interessantere Zubereitungsform. Der gelernte Österreicher assoziiert mit Filterkaffee jedoch

immer noch eine dünne Brühe mit bescheidener Qualität, wie man sie bei uns bis zum Aufkommen der ersten Espresso-Maschinen um die Jahrtausendwende zu Hause und in Büros getrunken hatte.

„Wenn ich die Gäste frage, ob ich ihnen unseren Filterkaffee bringen darf, sind manche irritiert und winken zunächst ab. Ich lade sie dann ein, ihn zumindest zu kosten. Dann weicht die Skepsis und strahlende Freude macht sich breit“, sagt Bekah Roberts-Natmessnig vom Vier-Hauben-Restaurant Chefstable im Hotel Rote Wand in Zug bei Lech. Damit die Übung gelingt, gilt es auch beim Filterkaffee viele Parameter zu berücksichtigen und exakt umzusetzen. Das fängt beim Kaffee und dem Grad der Mahlung an. „Für Filterkaffee bevorzugen wir eine etwas hellere Röstung, weil das gesamte Aromenspektrum besser zur Geltung kommt. Wir haben gemeinsam mit der Rösterei Kuntrawant aus Lana in Südtirol lange probiert, bis wir jene Mischung gefunden haben, die uns besonders zusagt“, erklärt Bekah. Gemahlen wird selbstverständlich unmittelbar vor dem Servieren, damit nichts von den wertvollen Aromen „verraucht“. Der Mahlgrad für Fil-



© ANDREAS BALON

»Kaffee und Whisky sind Themen, die für mich nicht nur sensorisch gut zusammenpassen«

– PHILIP RACHINGER –

»Wenn ich die Gäste frage, ob ich ihnen Filterkaffee bringen darf, sind manche irritiert und winken zunächst ab«

– BEKAH ROBERTS-NATMESSNIG / ROTE WAND, LECH –



© OTTO MICHAEL

terkaffee ist übrigens etwas weniger fein als beim Espresso. Dann wird aufs Gramm genau gewogen, damit man eine gleichbleibend hohe Qualität garantieren kann. Es ist fast wie in der Patisserie – nur exaktes Arbeiten führt zu optimalen Ergebnissen. Dazu gehört natürlich auch die Temperatur des Wassers. „Schon ein, zwei Grad Unterschied verändern den Geschmack. Wir sind zum Ergebnis gekommen, dass 92 Grad Brühtemperatur optimal sind“, so Bekah.

## Whisky aus Oberösterreich

Bei Philip Rachinger vom Mühlthahof gibt es alles – pardon, ois. Ois heißt auch sein neu gestaltetes Vier-Hauben-Restaurant, in dem es alles, nur keine strenge Regeln gibt. Während der Hitzetage im vergangenen Sommer machte der Espresso Pause. Stattdessen wurde ein Eiskaffee serviert. Doch wer den umtriebigen Kreativkopf aus dem Mühlviertel kennt, ahnt, dass es sich dabei nicht um einen konventionellen Eiskaffee gehandelt hat. Tagsüber wurde ganz langsam ein Pot Coldbrew-Kaffee gebraut, der am Abend dann aus einer metallenen Flasche „gezapft“ wurde. Dazu gab es ein Whiskyeis. „Wir bekommen unseren Kaffee von Peter Affenzeller aus Freistadt, der ja auch ausgezeichnete Whisky-Brenner ist. Kaffee und Whisky sind für mich also Themen, die nicht nur sensorisch gut zusammenpassen“, erklärt Rachinger. Auch beim Kochen selbst greift Rachinger gerne zu den aromatischen Bohnen, sowohl bei süßen wie auch bei pikanten Gerichten. Zuletzt hat er die Cognac-Sauce zur gebratenen Ente mit Kaffeenoten verfeinert. „Ich schätze die komplexen Aromen, die Kaffee gerade bei der Abrundung von Saucen so vielfältig einsatzfähig macht. Es darf halt nie zu viel sein“, so Rachinger.

## Ein finaler Kick

Es ist irgendwie erstaunlich – da gibt sich ein Spitzenkoch größte Mühe, seine Gäste mehrere Stunden lang mit viel Liebe zum Detail zu überraschen. Und beim abschließenden Kaffee schickt er dann einfach einen Mitarbeiter zum Vollautomaten oder zur Kapselmaschine und lässt ihn auf einen Knopf drücken. Gut, es gibt solche und solche Spitzenköche.

Der Grund dafür, dass Juan Amador als einziger heimischer Spitzenkoch mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist, hat wohl nicht unmittelbar mit der Güte seines Kaffees zu tun. Aber auch hier zeigt sich, mit welchem Qualitätsanspruch Amador prinzipiell zur Sache geht. Ja, wer will, bekommt hier auch seinen Espresso. Genauer gesagt, einen Lavazza Reserve de Tierra aus einer Gaggia-Siebträgermaschine. So weit, so großartig, wiewohl relativ simpel.





© RAINER FEHRINGER

»Kaffee bietet ein derart breites Geschmacksspektrum wie kaum ein anderes Genussmittel«

- JUAN AMADOR -

Wesentlich verführerischer ist es, hier Kaffee und Digestif in Form eines White Russian à la Amador gemeinsam zu genießen. „Der White Russian ist ein echter Klassiker der Cocktail-Kultur. Leider schmeckt er selten wirklich gut, weil er allzu oft ohne Liebe zum Detail zubereitet wird. Ich habe mir überlegt, wie ein White Russian schmecken könnte, wenn man ausgetretene Pfade verlässt und die Komponenten Sahne, Kaffee und Wodka auf optimale Weise zusammenführt“, erklärt Amador.

Das Kaffee-Aroma nur in Form eines Likörs wie Kahlúa in den Cocktail zu schwindeln, erschien dem Tüftler Amador irgendwie zu einfach. Außerdem sollte der Cocktail ja nicht nur nach Kaffee schmecken, sondern auch die belebende Wirkung eines Kaffees haben. Ein Espresso schied aufgrund seiner dichten Textur dafür aus. Also entschied sich Amador für Cold Brewing. Der so gewonnene, kalt extrahierte Kaffee wird mit

Premium-Wodka gemischt. Somit ergibt sich zunächst ein Black Russian in Premium-Qualität. Statt das – wie üblich – einfach mit Sahne zu mischen, entschied sich Amador für eine aromatisierte Sahnahaube, bei der Kaffeebohnen über Nacht in die Sahne eingelegt werden. Ein Schuss Kondensmilch kommt auch noch dazu. „Das gibt der Mischung eine leicht süßliche Note, die man mit Zucker nicht erreichen würde“, erklärt Amador. Ab in den isi Gourmet Whip – dann ist auch die Konsistenz perfekt. Zum Schluss kommt noch frisch geriebenes Kaffeepulver on top – fertig.

### Ein unterschätzter Aromaträger

Juan Amador ist beständig auf der Suche nach außergewöhnlichen Aroma-Kombinationen. „Kaffee bietet ein derart breites Geschmacksspektrum wie kaum ein anderes Genussmittel. Wieso sollte man das nicht auch zum Würzen von pikanten Gerichten verwenden?“, fragte sich Amador schon vor Jahren. Allerdings gilt es – so wie generell beim Würzen – mit Zurückhaltung vorzugehen. Mit frisch gemahlenem Kaffee zu würzen wäre viel zu „laut“ und auch vom Mundgefühl her problematisch. Außerdem würde man zu viele Bitterstoffe bekommen, die das feine Aroma dann überdecken würden. Lieber arbeitet er mit ganzen Bohnen, die er in Sahne oder Öl einlegt. Legendar ist Amadors Taube mit weißem Pfirsich und Kaffee. Etwas jüngerer Datums ist die Rotbarbe mit Passionsfrucht und Beurre Blanc, die mit Kaffee aromatisiert ist. „Wichtig ist, dass man Kaffee beim Würzen subtil einsetzt. Ich schätze besonders die warme Note, die der Kaffee pikanten Gerichten verleihen kann“, erklärt Amador. ●

# DER KAFFEE MARKT IM UMBRUCH

Das Vienna Coffee Festival bewies in seiner siebenten Auflage erneut die Themenführerschaft, wenn es um Innovationen, Trends und Lebenslust rund um Kaffee geht. Dieses Jahr im Fokus: die Verbindung zwischen Qualität und gelebter Nachhaltigkeit. ●

*Text: Michael Pech // Fotos: Christina Karagiannis & Rainer Fehringer*

**D**ie Stimmung der heimischen Kaffeescene ist ausgezeichnet. Und das mag etwas heißen nach Pandemie, wetterbedingten Ernteaussfällen in den Kaffee-Herkunftsländern, Lieferengpässen und einem aktuell überhitzten Kaffeemarkt mit potenziell steigenden Preisen. „Krisen befördern immer auch viele Wahrheiten an das Tageslicht“, sagte bei der Eröffnung des 7. Vienna Coffee Festivals in der Ottakringer Brauerei Christina Meinel, Geschäftsführerin von Julius Meinel Austria. „Und das bedeutet für unsere Branche, dass schon bestehende Trends wie Nachhaltigkeit und Qualität noch stärker befeuert wurden. Erstmals beobachten wir den Wunsch der Konsumenten nach einer Kombination aus beiden – nämlich Nachhaltigkeit immer in Verbindung mit Qualität. Etwas, das nicht zuletzt die Speciality-Coffee-Szene seit Jahren vorlebt.“

Insgesamt konnten sich beim Vienna Coffee Festival an die 6500 Besucher ein Bild von der neuen Dynamik der heimischen Kaffeescene machen – es war zugleich der größte Koffein-Kick Österreichs mit mehr als 60 Ausstellern, über 100 Markenartikeln, Kaffee aus aller Welt und spannenden Wettkämpfen. Die bestimmenden Themen an den drei Veranstaltungstagen lauteten Nachhaltigkeit und Qualität, wie auch die beiden Veranstalter Günter Stölner und Günther Gapp bestätigen: „Kaffee wird in Österreich heute in ei-







MY BLOOD

TYPE IS

COFFEE



**Festival-Veranstalter:** Günther Gapp und Günter Stölner sind seit Jahren – mit internationaler Anerkennung – die Brückenbauer für immer mehr Kaffee-Qualität in Österreich



ner so hohen Qualität wie nie zuvor getrunken. Was sich durch die Pandemie und die Lockdowns verändert hat: Die Menschen wollen die Barista-Qualität und die unterschiedlichsten Zubereitungsmethoden, die sie aus der Gastronomie kennen, auch zu Hause erleben. Dazu kommt, dass Nachhaltigkeit längst kein Lippenbekenntnis mehr ist, sondern aktiv von den Konsumenten eingefordert wird.“

Das bestätigt auch Fritz Kaltenecker, Sprecher der Geschäftsführung von café+co International, der jedoch auch eine Preisanpassung bei Kaffee zwischen fünf und zehn Prozent prognostiziert (siehe Interview): „Das ist aber im Rahmen, denn die Qualität des Kaffees am heimischen Markt ist so hoch wie noch nie.“ Und das gilt nicht nur für den Kaffee, sondern wie im Fall von café+co auch für den Becher, aus dem der Kaffee getrunken wird. 400 Millionen Becher sind das pro Jahr – bereits vor zwei Jahren hat café+co mit der Umstellung von Kunststoff auf Pappbecher begonnen. Inzwischen sind es mehr als 200 Millionen Pappbecher, die pro Jahr im Umlauf sind. Laut Kaltenecker soll das Plastik bis Ende kommenden Jahres weitestgehend aus den rund 60.000 Geräten, die café+co als Full-Operating-Partner betreibt, verschwunden sein.

»Nachhaltigkeit ist längst kein Lippenbekenntnis mehr, sondern wird aktiv von den Konsumenten eingefordert«

- GÜNTER STÖLNER -

Dieser Nachhaltigkeitsgedanke treibt die gesamte Branche an – von den Kaffeeproduzenten und -röstern bis hin zu den Wasseraufbereitern –, denn immerhin besteht Kaffee zu 98 Prozent aus Wasser. Europaweit führend im Know-how, bei innovativer Technologie und qualitativ hochwertigen Produkte für perfekte Wasserqualität ist BWT, ein österreichisches Unternehmen mit Sitz in Mondsee. Hier wurde nun auch eine eigene Recyclinganlage umgesetzt, die eine gezielte Wiederverwertung gebrauchter Filterkartuschen leistet und damit einen wertvollen Beitrag zum Umweltschutz leistet. „Die Resultate sind Reduktion von Abfall, Aufbereitung wertvoller Materialien sowie die wichtige Einsparung von Rohstoffen und Energie“, sagt Wolfgang Stangassinger, Geschäftsführer von BWT Austria. Von einer gebrauchten Filterkartusche mit Ionentauscher können 99 Prozent wiederverwendet werden. Stangassinger: „Nachhaltiges Agieren wird in der Branche heute seriös umgesetzt.“





Hochprozentiges und Kaffee hat sich geändert. Weniger Alkohol und bewusster Genuss sind heute hip, wie Patrick Korsche mit Licor 43 gekonnt zeigte.

„Nur wenn wir verantwortungsvoll mit unseren Ressourcen umgehen, hat unsere Landwirtschaft eine Zukunft“, sagte Kärntnermilch-Geschäftsführer Helmut Petschar bei der Eröffnung des Vienna Coffee Festivals. Und hier war das Unternehmen mit Sitz in Spittal an der Drau schon immer Vorreiter: Bereits 1994 hat man begonnen, Bio-Milch zu Bio-Produkten zu verarbeiten. 2006 erfolgte die Umsetzung der 100-prozentigen gentechnikfreien Milchproduktion, seit 2016 verzichten die Bäuerinnen und Bauern von Kärntnermilch auf den Einsatz von Glyphosat.

Ein Liter des Hafergetränks Oatly verursache im Vergleich zur Kuhmilch 80 Prozent weniger Treibhausgasemissionen, eine 79 Prozent geringere Landnutzung und einen um 60 Prozent niedrigeren Energieverbrauch, rechnet man dagegen beim schwedischen Unternehmen die Milchalternative vor. Nun will man im kommenden Jahr noch einen Schritt weitergehen, berichtet Marike Paulsen, der Teamlead Barista DACH für Oatly, und bringt für Kaffeeäden eine Guideline heraus, wo es darum geht, wie man in dieser Branche noch nachhaltiger arbeiten kann – von CO<sub>2</sub>-Einsparungen bis hin zur Müllvermeidung.

Das Vienna Coffee Festival hat sich in den vergangenen Jahren auch immer wieder als spannender Ort für die Vorstellung neuer Produkte etabliert. Nun kann man zwar nicht behaupten, dass die Marke Costa Coffee neu wäre. Was aber neu ist, das ist die Einführung der weltweit



# EIN TRAUM VON Milchschaum!

Mit der Kärntnermilch Barista Milch  
gelingen perfekte Kaffee-Kreationen.

**Feinporiger  
Milchschaum**, der  
extra lange hält,  
dank Spezialrezeptur  
mit **hohem  
Proteingehalt**.



Unsere Milch ist unser Leben.





zweitgrößten Kaffeehausmarke am österreichischen Markt. Um Costa Coffee dem heimischen Fachpublikum vorzustellen, waren Zhanna Alanova, die New-Business-Direktorin bei Coca-Cola HBC Österreich, und Senior-Brand-Managerin Katharina Walzl vor Ort. 2019 erweiterte Coca-Cola nämlich das Portfolio mit der Übernahme von Costa Coffee und launcht den Brand nun auf Märkten wie Bulgarien, Polen, Ungarn und auch Österreich.

### Der grüne Mantel

Greenwashing, also der Versuch, sich durch Kampagnen und PR-Aktionen als Unternehmen oder mit Produkten in ein „grünes“ Licht zu stellen, sodass der Eindruck entsteht, die Akteure würden besonders umweltfreundlich, ethisch korrekt und fair handeln, war gestern: So sieht man das auch bei großen Unternehmen wie Lavazza. Derzeit arbeitet die Stiftung sowohl unabhängig als auch in Zusammenarbeit mit öffentlichen und privaten Organisationen an 31 Projekten in 19 Ländern auf drei Kontinenten zugunsten von mehr als 130.000 Kaffeebauern. Aus-

hängeschild dieser Arbeit ist die Kaffee-Marke „¡Tierra!“, von der nun drei neue Sorten auf den Markt kommen, die beim Coffee Festival vorgestellt wurden. Unterstützt werden damit Projekte rund um die Themen Klimaschutz, Bildung oder Gleichberechtigung. Alle drei Sorten werden aus handgepflückten Bohnen gefertigt. „In den afrikanischen Anbauregionen helfen wir zudem einer jungen Generation von Landwirten und vermitteln ihnen unternehmerisches Know-how zur Führung ihrer Betriebe“, sagt Lavazza Austria Country Manager Gregor Peham.

Nicht zuletzt hat vor allem auch die Pandemie für einen Qualitätsschub beim Know-how der Barista sowie bei den Mitarbeitern in den heimischen Kaffeeäden gesorgt. Mario Kranister von der MU-MAC Academy: „Natürlich war die Zeit für die Gastronomen eine schwierige. Aber wir gehen gestärkt aus der Situation hervor. Das Interesse an Schulungen war so groß wie nie zuvor. Somit haben wir heute Menschen an den Maschinen stehen, die mit einem in dieser Form einzigartigen Know-how ausgestattet sind – von den Kaffeequalitäten bis zu den unterschiedlichsten Zubereitungsmethoden. Das wird sich nachhaltig auf unsere ganze Branche auswirken und für eine noch rosigere Kaffeezukunft sorgen.“





Und zurück zum Kaffee. Es ist eine markante Grenze, die Günter Stölner ganz bewusst einzieht, um die Aufmerksamkeit auf Qualität und Nachhaltigkeit zu legen: „Wenn ein Kilogramm Kaffee heute für den Endverbraucher nicht an die 20 Euro kostet, dann kann in der Kette von der Ernte über den Transport bis hin zur Röstung irgendetwas nicht stimmen.“ Was ihm und Günther Gapp mit dem Coffee Festival gelungen ist: Die Konsumenten erkennen immer besser den Unterschied zwischen einem guten und einem schlechten Kaffee. Letztendlich hat das für einen Qualitätsschub am heimischen Markt gesorgt, der vom Grundprodukt ausgeht und bis hin zum Know-how für die unterschiedlichen Zubereitungsmethoden der Barista reicht. ●



# The NEW FAEMINA



Alle Infos zur neuen FAEMINA  
unter [OFFICE@CIMBALLI.AT](mailto:OFFICE@CIMBALLI.AT)  
[www.faema.com](http://www.faema.com)

# DER KAFFEEMARKT BLEIBT BIS MINDESTENS HERBST 2022 ÜBERHITZT

Fritz Kaltenegger, Sprecher der Geschäftsführung von café+co International, spricht im Interview über steigende Preise, aber auch eine steigende Qualität des Kaffees.

*Der Kaffeemarkt ist angespannt. Als international agierendes Unternehmen haben Sie einen guten Überblick über die Gesamtsituation. Wie bewerten sie die aktuelle Lage und wird es auch Auswirkungen auf Österreich geben?*

Fritz Kaltenegger: Wir haben gerade mit zwei Herausforderungen zu kämpfen. Einerseits ist Kaffee ein Produkt, das auf den internationalen Börsen gehandelt wird, damit gibt es gewisse Spekulationseffekte. Andererseits hatten wir in bestimmten Produktionsgebieten wetterbedingte Probleme, was die Ernte betrifft. Für unser Unternehmen ist es beherrschbar, weil wir mit unseren Lieferanten sehr langfristige Kontrakte abschließen und kurzfristige Überhitzungen ausgleichen können.

*Wird es zu einer Preissteigerung kommen?*

Dass es eine Preisanpassung im moderaten Ausmaß geben wird, erscheint als sicher. Ich denke, dass wir mit einer Erhöhung zwischen 5 und 10 Prozent rechnen müssen. Für die sehr gute Qualität an Kaffee, die wir bekommen und die letztendlich entscheidend ist, ist diese Preisanpassung aus unserer Sicht aber im Rahmen. Treffen wird sie alle – von der großen Rösterei bis hin zur Speciality Coffee Szene. Persönlich rechne ich damit, dass diese Überhitzung sich frühestens im dritten Quartal des nächsten Jahres entspannen wird. Dann müssen wir natürlich auch abwarten, wie sich die Erntesaison entwickelt, die einen großen Einfluss auf die Preisbildung hat.

*Welche Auswirkungen hatte Corona auf den Kaffeemarkt?*

Im Jahr 2020 haben wir in der café+co-Gruppe etwa 80 Millionen Portionen verloren. Bei 500 Millionen Portionen Kaffee, die wir pro Jahr ausgeben, hat sich das natürlich auch auf den Umsatz

ausgewirkt. 2021 schaut schon wieder deutlich besser aus, weil die Industrie fast wieder auf Normalniveau arbeitet und sie einen Großteil unserer Kunden ausmacht. Bei den Büros sind viele Mitarbeiter noch nicht wieder im Büro zurück. Bei der Nachfrage nach Kaffeequalität konnten wir in der Pandemie sogar steigendes Qualitätsbewusstsein bei den Konsumenten feststellen.

*Wie kann man das erklären?*

Die Menschen haben ja nicht unbedingt weniger Kaffee getrunken, der Konsum hat sich nur nachhause verlagert, was zur Folge hatte, dass man sich auch dort intensiver mit Kaffee beschäftigte. Das hat den Anspruch an die Qualität, der seit Jahren steigt, noch einmal befeuert. Wir haben hier reagiert und eine Qualitätsoffensive gestartet. Das geht von einer gezielten Auswahl des Rohkaffees bis hin zur perfekten Einstellung unserer Maschinen. Was strategisch wichtig ist: Wir haben Zugriff auf die unterschiedlichsten Kaffeequalitäten

und können dadurch auf die Geschmacksanforderungen unserer Konsumenten viel besser eingehen. ●

»Die Qualität des Kaffees am heimischen Markt ist so hoch wie noch nie«

- FRITZ KALTENEGGER / CAFE+CO -





# KAFFEE-GENUSS UND EXPERTISE IST HEUTE TEIL EINES URBANEN LIFESTYLES

Dr. Christina Meinl, Geschäftsführerin Julius Meinl Österreich, zu:

## Nachhaltigkeit

Der Klimawandel ist eine der größten globalen Herausforderungen. Er hat massive Auswirkungen auf den Kaffeeanbau. Es ist unsere Aufgabe und Aufgabe der gesamten Kaffeewirtschaft, Kaffeefarmer dabei zu unterstützen, ihre Farmen trotz der bestehenden klimatischen Herausforderungen weiter nachhaltig gewinnbringend betreiben können. Nur so können sie eine Grundlage für ihre Kinder und damit die Voraussetzung für die Fortführung schaffen. Wir haben vor zwei Jahren mit „Colombian Heritage“ ein vielversprechendes Projekt mit 50 Farmern im kolumbianischen Hochland gestartet. Die ersten Ernten sind schon Teil unserer Blends. Es geht dabei aber auch um die Erkenntnis, dass alles im Leben seinen Preis hat und dass man für eine nachhaltige und hochqualitative Kaffeeproduktion ebenso einen adäquaten Preis braucht.

## Zukunft des internationalen Kaffeemarktes

Kaffee wandelt sich vom reinen Genuss- zum hippen Lifestyle-Produkt. Fachsimpeln beschränkt sich schon längst nicht mehr auf die Community. Die Millennials sind Treiber einer neuen Kaffeekultur. Sie absolvieren Barista-Workshops, experimentieren zu Hause mit alternativen Zubereitungsarten. Sie diskutieren über Siebträgermaschinen und Mühlen. Hier lautet die Frage nicht mehr „Willst du einen Kaffee?“, sondern „Magst du lieber den Single Origin aus Honduras oder lieber den kräftigen Blend in dunkler Röstung?“. Kaffeegenuss ist um eine neue Dimension reicher geworden. Das Wissen zählt. Heute wird über Single Farm Origins, Microlots und saisonale Aspekte wie über Jahrgänge beim Wein mit regionalen Besonderheiten diskutiert. Der große Erfolg des Vienna Coffee Festivals spricht für sich.

## Vienna Coffee Festival

Ich freue mich, dass Wien mit dem VCF endlich wieder internationaler Hotspot der Kaffeewelt sein durfte. Als Mitbegründer

des Vienna Coffee Festivals war Julius Meinl von den ersten Tagen an mit dabei. Allein das sollte zeigen, dass Wiener Kaffeekultur und New Wave vieles teilen. Jedenfalls mehr, als man auf den ersten Blick vermuten würde. Im Kern ist es Spirit, Leidenschaft und die Liebe zum Kaffee, die unsere Communities verbinden.

## Genuss und Qualität

Kaffeegenuss und -expertise ist heute Teil eines urbanen Lifestyles. Mehr Wissen über das Produkt erhöht natürlich die Qualitätsanforderungen der Kaffeegenießer. Es schafft aber auch das Bewusstsein, dass gute Qualität eben auch ihren Preis hat. Es ist eine aufregende Zeit und eine spannende Entwicklung, die noch lange nicht zu Ende ist. Wir haben die Ressourcen und die Expertise das zu bieten, was Kaffeegenießer heute erwarten. Das gilt für unsere Gastronomie-Premium-Blends wie „1862“ bis zu unserer Third-Wave-Line „The Originals“ mit Top Blends, Single Origins und Seasonal Editions ebenso wie für unsere Espresso-„Premium Collection“ und „Just roasted“ im Lebensmittelhandel. ●



»Die Millennials sind Treiber einer neuen Kaffeekultur«

- DR. CHRISTINA MEINL -



**Günter Stölner**

## KNOW-HOW WIRD IMMER BESSER

Wohl keiner verkörpert das Vienna Coffee Festival so wie Stölner, der hier gleich in zwei Rollen auftritt: als CEO der Cimbali-Gruppe Österreich und somit als Aussteller und natürlich als Co-Veranstalter des Festivals. Was beide Rollen verbindet? „Die Leidenschaft für Kaffee und für Qualität“, sagt er. Diese Erwartungen erfüllen auch immer wieder neue Maschinen wie aktuell die Faemina, die als erste Kaffeemaschine auf Knopfdruck auch perfekten Filterkaffee brüht. ●



Helmut Petschar

## INNOVATIONEN SEIT FAST 100 JAHREN

Innovationen prägen seit der Gründung des Unternehmens im Jahr 1928 das Bild des Unternehmens. So ist es auch kaum verwunderlich, dass man derzeit auch mit einem innovativen Produkt den Kaffeemarkt aufmischt: Die Barista-Milch „Latte Barista“ wurde in Zusammenarbeit mit der Barista-Staatsmeisterin Tamara Nadolph entwickelt. Die Rezeptur mit höherem stabilem Proteingehalt ermöglicht einfaches und rasches Aufschäumen. Das Ergebnis ist ein feinporiger Milchschaum, der schmeckt, den Kaffee veredelt und extra lang hält. ●







Zhanna Alanova  
& Katharina Walzl

## MARKTEINFÜHRUNG FÜR COSTA COFFEE

Alanova: „Auf unserem Weg hin zur 24/7 Beverage Company haben wir mit Costa Coffee die Möglichkeit, unseren Kunden für jede Tageszeit und jeden Anlass das passende Getränk zu bieten.“ Die Erfolgsgeschichte von Costa Coffee geht übrigens auf die Brüder Sergio und Bruno zurück, die vor 50 Jahren die Vision hatten, in London einen einmaligen geschmackvollen Kaffee zu kreieren. Alle Kaffeesorten haben ein „Rainforest Alliance“-Zertifikat. Sie erfüllen also festgelegte soziale, ökonomische und ökologische Standards. ●



Marike Paulsen

## NACHHALTIGKEIT NOCH WEITER GEDACHT

Von einer Milchalternative zu einem inzwischen als eigenständig wahrgenommenen Produkt haben sich die Haferdrinks von Oatly entwickelt. Und hier ist es vor allem die Barista-Edition, die heute in der Speciality-Coffee-Szene im Einsatz bereits gleichauf mit Kuhmilch liegt. Das liege einerseits am Geschmack und der hohen Qualität des Haferdrinks, der sich auch durch seinen Fettgehalt von drei Prozent perfekt zum Aufschäumen eignet. Und andererseits hat das natürlich mit dem Trend zu Nachhaltigkeit zu tun. „Immerhin ist das auch unsere Kernkompetenz und der Grund“, sagt Paulsen. ●





# genüsse



Die Teekreationen können den Gästen je nach Lust und Laune als heißer Herzenswärmer, kühlender Eistee oder Tea-Shot serviert werden.

## Junge Bio-Teemarke am Start

Mit der Marke „5 cups and some leaves“ bietet Teekanne nun ein trendorientiertes und biologisch hergestelltes Teesortiment für die moderne Szenegastronomie und Hotellerie. 100 Prozent biologisch abbaubare Beutel und Etiketten verstehen sich dabei von selbst. Die liebevoll ausgewählten Teekreationen können den Gästen je nach Lust und Laune als heißer Herzenswärmer, kühlender Eistee, Tea-Shot – ein kurz gebrühter, konzentrierter Mini-Tee im Espressoformat – oder als Cocktail mit oder ohne Alkohol serviert werden. Die passenden Rezepte werden mitgeliefert. [5cups.de](http://5cups.de)



## Tia Maria forever

Kaffeelikör, der zu 100 % aus feinstem Arabica-Kaffee, einem Hauch Vanille und jamaikanischem Rum besteht. Heute wie damals noch immer nach dem Original-Rezept aus der Karibik hergestellt und so ideal für Cocktails auf Kaffeebasis.



Der Tee wird vorportioniert in Pyramiden-beuteln für die einzelne Tasse oder lose für kreatives Aufbrühen verwendet.

## the hearts collection

Aus den fast 200.000 Fässern, die in den Lagerhäusern von Appleton Estate reifen, wählte Master-Blenderin Joy Spence zehn Fässer aus, welche die hervorragende Qualität am besten verkörpern. Gemeinsam mit Rum-Experte Luca kürte sie in einer Blindverkostung die Jahrgänge 1994, 1995 und 1999 zu ihren Favoriten und kreierte damit die ersten drei 100 % Pot-Still-Single-Marque-Rumsorten, die Appleton Estate je auf den Markt gebracht hat. In Forsyth Pot Stills destilliert, 21, 25 bzw. 26 Jahre lang gereift und aus zwölf Fässern gemischt. [camparigroup-rare.at](http://camparigroup-rare.at)



## sirup trio deluxe

Auch in der kälteren Jahreszeit hat Darbo Verlockendes im Angebot: die winterlichen Sirupe Bratapfel, Rote Traube und Mandarine, die in einer limitierten Auflage erhältlich sind. Ob kalt oder heiß zubereitet, verdünnt mit Leitungswasser oder aufgespritzt mit Sodawasser, zur Verfeinerung des Tees oder Hauspunsches wie auch für Bartender Cocktail-Kreationen, der hohe Anteil an erlesenen Früchten, Kräutern bzw. Blüten führt zu feinen Geschmackserlebnissen. [darbo.at](http://darbo.at)



## Total lokal

Für etwas Heimat im Glas plädiert Bitterlimonaden-Pionier Schwepes in Österreich bei den Gin Tonics. Hochwertige Zutaten, das Handwerk und vor allem die Qualität der Verarbeitung wie beim Reisetbauer Blue Gin passen einfach perfekt zur Marke. [schwepes.at](http://schwepes.at)

## Im Rampenlicht

Egal ob beim Verfeinern von schmackhaften Gerichten, Suppen, Saucen und Salaten oder beim Mixen von Cocktails und in der Konfektion raffinierter Desserts – der Verjus ist der neue elegante und feine Star für den besonderen Geschmack. [anno1555.com](http://anno1555.com)



## exquisite range

Die Jagd ist mit Sicherheit die älteste Art der Fleischversorgung und wahrscheinlich die natürlichste. Durch viel Bewegung entsteht weniger Fett am Fleisch, was dieses umso hochwertiger und bekömmlicher macht. Für solche Qualität braucht es einen stimmigen Partner: Egal ob roh mariniert, gebeizt, gebraten oder geschmort, das Wiberg Wild Klassik Sortiment ist die perfekte Gewürzmischung dazu. Wacholder und Liebstöckel harmonisieren perfekt und sorgen für typischen Wild-Geschmack auf dem Teller. [wiberg.eu](http://wiberg.eu)





# BIO FÜR GROSSE ANSPRÜCHE

Transgourmet lanciert eine auf Großverbraucher und Gastronomie perfekt abgestimmte Bio-Eigenmarke: Transgourmet Natura steht für zertifizierte Bio-Qualität, Profi-Verpackungsgrößen und ein umfassendes Sortiment zu leistbaren Preisen. ●

**M**it Transgourmet Natura bieten wir ein Bio-Vollsortiment in Großgebinden zu leistbaren Preisen und in verlässlicher Profiqualität für Restaurants, Großküchen und die Systemgastronomie an. Neben der EU-Bio-Verordnung werden auch nationale Standards wie das AMA-Bio-Siegel erfüllt“, ist Thomas Panholzer, Geschäftsführer von Transgourmet Österreich, stolz.

## Das gibt's nur bei Transourmet

Die entsprechenden Produkte kommen überall dort zum Einsatz, wo gesicherte Bio-Qualität gefragt ist. Unter der zeitgeistigen Marke werden 30 verschiedene Obst- und Gemüseartikel, Molkereiprodukte, Fleisch- und Wurstwaren sowie eine reichhaltige Auswahl im Trockensortiment wie Nudeln, Nüsse und Müslis, Kaffee oder auch Tomatenverarbeitungen angeboten. Bis Ende des Jahres soll die Produktrange auf knapp 300 Artikel und langfristig auf ein Bio-Vollsortiment ausgebaut werden. Neben internationalen Produkten punktet Natura auch mit landestypischen Bio-Produkten wie beispielsweise Kürbiskernen.

„Transgourmet Natura ist Bio im großen Stil“, bringt es Thomas Panholzer auf den Punkt. „Wir bieten ein durchgängig gesichertes, biologisch wertvolles und leistbares Profi-Sortiment.“

## Leistbare Bioqualität

Es werden neben (Bio-)Restaurants auch die vielen Großküchen und Gemeinschaftsverpfleger angesprochen, die in Zukunft aufgrund gesetzlicher Verordnungen deutlich mehr biologische Speisen im Angebot haben müssen. Thomas Panholzer ist überzeugt, dass „sich Bio, Nachhaltigkeit und regionale Produkte auch in der Gemeinschaftsgastronomie auszahlen. Allerdings sind Gastronomen und vor allem Betreiber von Kantinen naturgemäß preissensibel.“ Der Anspruch der Eigenmarke: „Leistbare, qualitätsvolle Bioprodukte in Großverpackungen. Denn billig sein kann schnell jemand. Die Kunst ist es, Mehrwert zu schaffen“, so Panholzer. Und weiter: „Gesunde Ernährung, Umweltschutz und biologische Produktion sind Megatrends, die sich noch verstärken werden. Und hier knüpft Transgourmet mit Natura an und schafft ein Sortiment, das die Weichen für eine ökologischere Zukunft stellt.“ ● [www.transgourmet.at](http://www.transgourmet.at)

»Bio, Nachhaltigkeit und Regionalität zahlen sich auch in der Gemeinschaftsgastronomie aus«

– THOMAS PANHOLZER / TRANSGOURMET –



Transgourmet Natura – Bio-Sortiment für Profis





# DAS SPIEL MIT DEM FEUER

Der Zauber des Dogenhofs hat nicht nur mit der außergewöhnlichen Architektur zu tun. Statt mit moderner Küchentechnik zu arbeiten, wird hier täglich das Feuer neu angefacht. Zu den ausgewählten Lieferanten hat man ein ähnlich gutes Verhältnis wie zu vielen Gästen. Hier sind Netzwerker bei der Sache, allerdings in analoger Form. ●

*Text: Wolfgang Schedelberger // Fotos: Rainer Febringer*

**D**as soziale Leben einer Stadt besteht aus einer Vielzahl von Netzwerken. Man kennt sich eben. Und wenn es einmal so weit ist, findet man sich. So ist auch das Restaurant Dogenhof entstanden. Supersense-Gründer Florian Kaps hatte sich 2014 im Dogenhof niedergelassen und neben Ausstellungsraum, Shop und Aufnahmestudio auch ein kleines Café samt Imbiss eröffnet. Nichts Spektakuläres, aber eine ausreichende Grundversorgung für Mitarbeiter, Besucher und Leute aus der Nachbarschaft. Kaps hatte schon damals mit Simon Steiner gesprochen, den er von dessen damaliger Tätigkeit im legendären Pavillon im Wiener Volksgarten kannte. Doch Steiner war 2014 gerade auf dem Sprung und bereits Andreas Wiesmüller im Wort. Wiesmüller hatte das Lokal in der Kunsthalle am Karlsplatz von Bernd Schlacher übernommen gehabt und Steiner für die Entwicklung des neuen gastronomischen Konzepts und als Betriebsleiter geholt. Fünf Jahre später war Kaps bei seiner zweiten Kontaktaufnahme erfolgreicher. Der Supersense-Gründer hatte das benachbarte Lokal dazubekommen und fragte Steiner, ob er nicht gemeinsam mit ihm ein neues Gastronomie-Konzept für den Dogenhof entwickeln wolle. Er wollte.

*Der Dogenhof brennt! So heißt es auf der Website. Das ist aber keine blumige Umschreibung für die gute Stimmung im Lokal, sondern bezieht sich auf die Küche, wo ausschließlich mit Feuer gekocht wird. Wie kam es dazu?*

Florian Kaps steht mit seinem Unternehmen Supersense für analoge Werte, die in Zeiten zunehmender Digitalisierung von immer mehr Lebensbereichen eine Renaissance erleben. Die Menschen haben Lust nach Echtem und Ursprünglichem. Dieser Zugang sollte sich natürlich auch in der neuen Gastronomie spiegeln. Bei der Idee, das über eine Küche, die nur mit Feuer kocht, umzusetzen, war ich anfangs eher skeptisch. Neben der Frage, wie man das stilistisch stimmig umsetzen kann, hatte ich auch große Bedenken, wie man dafür eine Betriebsanlagen-Genehmigung bekommt. Schlussendlich haben wir beides geschafft.

*Auf eine marktschreierische Inszenierung der Feuerküche habt ihr verzichtet. Wer nicht gerade in Küchennähe sitzt und dem Küchenchef Lukas Stagl bei der Arbeit zusieht, bekommt vielleicht gar nicht mit, dass ihr mit dem Feuer spielt. Wieso so zurückhaltend?*

Weniger ist oft mehr. Wir wollten auf keinen Fall eine Rauchkühl im Retro-Style machen. Das hätte nicht zu uns gepasst. Analoge Technologien zu bewahren bedeutet ja nicht, in Nostalgie zu schwelgen und einer guten alten Zeit nachzutruern. Außerdem soll man die Gäste niemals unterschätzen. Wer regelmäßig zu uns zum Essen kommt, weiß ja, was wir machen. Und wenn jemand am Nachmittag zufällig hereinstolpert, um einen Kaffee zu trinken, wird es ihn nur bedingt interessieren, wie bei uns gekocht wird. Aber das groß hinauszuposaunen,



ist einfach nicht unser Stil. Und wer genau schaut, findet auf der Website auch eine Livecam mit Blick auf unsere Feuerküche. Ein bisschen digital darf also sein.

***Wird tatsächlich alles auf Feuer gekocht?  
Auch das Nudelwasser?***

Ja, wobei ich anfangs selbst skeptisch war, ob wir das wirklich so radikal angehen sollen. Wir haben uns in der Planungsphase mehrere tolle Restaurants mit Feuerküchen angeschaut – auch in anderen europäischen Metropolen. Die hatten oft auch eine separate, konventionelle Küche dabei. So wurden dann nur einige Gerichte in der offenen Küche mit Feuer zubereitet. Das erschien uns zwar praktisch, aber irgendwie wenig authentisch. Wir haben uns gedacht, entweder machen wir das konsequent oder wir lassen es bleiben. „So als ob“ zu tun ist nicht unser Ding. Unser Küchenchef Lukas Stagl war schon damals dabei, also haben wir gemeinsam überlegt, ob es tatsächlich möglich ist, so reduziert zu kochen. Wir sind zum Schluss gekommen, dass es funktionieren kann und haben entsprechend geplant. Für absolute Notfälle gibt es eine mobile Induktionsplatte, aber die bleibt die meiste Zeit kalt.

***Außer in Pizzerien und Grillrestaurants wird nirgendwo mit echtem Feuer gekocht. Im Dogenhof gibt es jedoch weder Pizza noch Steaks. Was kocht Lukas Stagl also am Feuer?***

**»Wir kochen alles mit Feuer, sogar das Nudelwasser«**

Seine ganz persönliche Küchenlinie, bei der stets die Produkte im Vordergrund stehen. Zu Mittag gibt es ein vegetarisches Gericht, das zumeist aus dem Ofen kommt – das ist technisch relativ leicht zu handeln, so wie unsere Suppen, die es auch gibt. Den Nachmittag über gibt es dann Sandwiches für den kleinen Hunger, aber auch da wollen wir etwas Besonderes bieten. Besonders stolz sind wir auf das mit Pastrami aus Rinderherz. Auch die Porchetta vom Duroc-Schwein hat mittlerweile eine riesige Fangemeinde. Doch ganz egal, was es gibt, immer stehen die Qualität und eine persönliche Beziehung zum Produzenten im Vordergrund. Das macht zwar wesentlich mehr Arbeit, aber es gibt unserem Tun auch einen Sinn, der über das Betriebswirtschaftliche weit hinausgeht. Wir kennen alle unsere Lieferanten. Es ist ein großes Netzwerk entstanden, zu dem mittlerweile auch viele Stammgäste zählen. Manchmal werden auch Stammgäste zu Lieferanten und umgekehrt. Es ist eine vernetzte Welt – in unserem Fall halt in analoger und nicht in digitaler Form.

***Noch einmal kurz zurück zum Essen. Wie schaut denn das Angebot am Abend aus? Kann man auch mehrgängige Menüs bestellen, oder ist das ein reines A-la-carte-Geschäft?***

Wir sind da sehr flexibel. Es gibt rund sechs kalte und warme Vorspeisen, immer zwei bis drei vegetarische Hauptspeisen, zumindest ein Fischgericht und zwei Fleischgerichte. Manchmal mischt sich das auch, wie aktuell unser Oktoblunz – das ist ein knusprig gebratener



Oktopus mit geräucherter Blutwurst, Johannisbeer-Reduktion und fermentiertem Chicorée. Außerdem haben wir laufend wechselnde Tagesspecials, was sich daraus ergibt, dass wir von manchen Produkten nur sehr kleine Mengen bekommen. Wir nehmen das, was unsere Lieferanten gerade haben. Also verarbeiten wir nicht nur die sogenannten Edelteile, sondern das ganze Tier. Wenn Gäste Zeit mitbringen und ein bisschen kosten wollen, stellen wir gerne ein Menü aus mehreren kleinen Gängen zusammen. Wir freuen uns über das Vertrauen und füllen dann einfach den Tisch. Das passiert eigentlich relativ oft, aber wir haben da keine strengen Regeln und forcieren das auch nicht offensiv.

*Wie schaut es mit dem Getränkeangebot aus? Am Abend trinkt man ja auch ganz gerne ein Glas Wein zum Essen.*

Das ist das Metier von unserem zweiten Lukas, unserem Sommelier Lukas Lattacher, der – so wie wir alle – ein großes Herz für Naturweine hat. Das ist bei uns zwar kein strenges Dogma, hat aber doch eine gewisse Bedeutung. Wir wollen nicht um jeden Preis anders sein, aber wenn es uns gelingt, unsere Gäste mit Weinen zu überraschen, die sie nicht kennen, freut uns das besonders. Wir haben uns im letzten halben Jahr zu einem Treffpunkt für Weinfreunde entwickelt, und so ist auch das Angebot stetig gewachsen. Wenn gute Leute gute Weine trinken, ist auch die Stimmung im Lokal automatisch gut.



9.000

www **GTM** co at

Esal ob Sie täglich 30 oder 9.000 Gäste bekochen – GTM ist Ihr Partner in Sachen Großküchentechnik.



## Venedig in Wien

Wien im Fin de Siècle prägte eine außergewöhnliche Epoche. Bevor die Habsburgermonarchie im Desaster des Ersten Weltkriegs endgültig verschwand, erlebte das kulturelle Wien noch eine Blüte, die es weder vorher noch nachher in dieser Form gegeben hat. Auch in der Architektur kam es nach der Fertigstellung der Ringstraße zu einer stilistischen Revolution – von Otto Wagner bis Adolf Loos. Weniger bekannt ist ein gewisser Carl Caufal, der in der damals eleganten Praterstraße von 1896 bis 1898 im Auftrag von Maximilian Haas den Dogenhof errichtete. Der Name war Programm. Die Fassadengestaltung wurde nach Motiven des Palazzo Ca' d'Oro in Venedig verwirklicht, oberhalb des Eingangs befindet sich das Relief des Markuslöwen. Was den Bauherrn dazu inspirierte, ein Stück Italien in Wien nachbauen zu lassen, ist nicht bekannt. Es entsprach wohl dem Zeitgeist, sich Inspirationen aus Nah und Fern zu holen und mit Gebäuden „Geschichten zu erzählen“. 1895 eröffnete im Prater der Vergnügungspark „Venedig in Wien“, der vielleicht als Ideengeber diente.

Ursprünglich war der Dogenhof als Hotel konzipiert, das vom Verkehrsknotenpunkt Praterstern und dem nahe gelegenen Nordwestbahnhof profitierte. Nach dem Ende der Monarchie fiel die Gegend in einen Dornröschenschlaf. Das Hotel musste schließen, Büros und Wohnungen zogen ein. Im Erdgeschoß wurde ein Kaffeehaus eingerichtet.

Nach einer Generalsanierung des Hauses zog vor sieben Jahren Supersense-Gründer Florian Kaps im Dogenhof ein und hat eine Mischung aus Schauraum, Shop, Veranstaltungslokal, Aufnahme-Studio und einem kleinen Kaffee geschaffen, in der es Relikte aus den Zeiten vor der Digitalisierung zu bestaunen gibt. Als „Retter der Polaroid-Fotografie“ bekannt geworden, hat Kaps eine Liebe zu allen Formen von analogen Techniken entwickelt. So gibt es hier auch ein analoges Tonstudio, in dem man Aufnahmen nicht nur auf Bändern speichert, sondern auch Vinyl-Platten geschnitten werden.

Neben dem kleinen Café existierte im Dogenhof bis vor vier Jahren noch eine traditionelle Konditorei. Dann ging die Betreiberin in Pension und beendete ihren Mietvertrag. So entwickelte Kaps die Idee, die beiden Lokale zusammenzulegen und ein „richtiges“ Restaurant mit Ganztagesbetrieb zu machen. Supersense ist neben den Betreibern Simon Steiner, Mile Palikukovski, Geronimo Schiedlbauer und Micky Ritter an der Dogenhof Betriebsgesellschaft beteiligt. Die Eröffnung des neuen Dogenhofs erfolgte im Februar 2020 – nur wenige Wochen vor dem ersten Corona-Lockdown.



**Wenn man sich den Zuspruch der Gäste anschaut, ist das Konzept voll aufgegangen. Dabei war das Timing der Eröffnung ausgesprochen schlecht. Ihr habt im Februar 2020 aufgesperrt, zwei Wochen vor dem ersten Corona-Lockdown. Wie habt ihr es trotzdem geschafft?**

Es war zum Verzweifeln, aber diese Ausnahmesituation hat ja alle Gesellschaftsbereiche betroffen, nicht nur uns. Weil wir gerade erst aufgesperrt hatten, konnten wir keinen Umsatzrückgang gegenüber dem Vorjahr geltend machen. Im ersten Lockdown mussten wir alles herunterfahren. Beim zweiten, längeren Lockdown war für uns zumindest schon das Kurzarbeitsmodell anwendbar. Da hat sich gezeigt, wie wichtig ein tragfähiges Netzwerk ist, weil wir damals auf das Vertrauen unserer Lieferanten zählen konnten. Natürlich haben wir auch Take-away und einen Ab-Hof-Verkauf angeboten, aber das ist natürlich kein Ersatz für ein volles Lokal.

**Haben Take-away und Zustelldienste das Ausgehverhalten nachhaltig verändert. Wie siehst du die Gastronomielandschaft nach Corona?**

Ob wir tatsächlich schon „nach Corona“ sind, wird sich in den nächsten Wochen zeigen. Die Gastronomie befindet sich schon länger im Umbruch. Das Verhältnis zwischen Lohnniveau und Einkaufs- und Verkaufspreisen stimmt vielfach einfach nicht mehr. Vor allem das Essen muss in Lokalen, in denen mit guten Grundprodukten selbst gekocht wird, noch deutlich teurer werden, wenn man die Mitarbeiter in der Küche und im Service anständig bezahlen will. Wie man Mittagsmenüs unter zehn Euro anbieten





natura

## »Weniger ist oft mehr. Das gilt auch beim Marketing«

kann, ist für mich rätselhaft. Die Corona-Zeit hat den Wandel ein wenig beschleunigt, aber dieser Prozess ist noch längst nicht abgeschlossen. Neben „richtigen“ Restaurants, in denen ordentlich gekocht wird, werden wohl auch verstärkt günstige Fastfood-Konzepte kommen, bei denen es primär um Preis und weniger um Qualität geht.

*Bis zur Eröffnung des neuen vergrößerten Lokals war das Café ein Anhängsel zum Supersense Store. Jetzt erscheint es fast umgekehrt. Wie ist das Verhältnis der beiden Unternehmen eigentlich zueinander?*

Wir haben die Dogenhof Betriebs GmbH gegründet, in der neben Supersense und mir noch Mile Palikukovski, Geronimo Schiedlbauer und Micky Ritter beteiligt sind. Mile ist gemeinsam mit mir im Vordergrund, sprich einer von uns beiden ist immer vor Ort, was schon ziemlich fordernd ist, weil wir vom Frühstück bis zum Abendessen durchgehend geöffnet haben und zwar an sieben Tagen in der Woche.

*Rechnet es sich wirklich, auch Sonntag aufzusperren?*

Das kommt drauf an. Wir sind mittlerweile auch als Frühstückslokal sehr populär geworden, und das kommt am Wochenende besonders gut an. Sonntagabend haben wir eigentlich geschlossen, aber momentan läuft gemeinsam mit Supersense eine Konzertreihe, die wir kulinarisch betreuen. Der Sonntagabend hat sich irgendwie für spezielle Events etwa auch mit Gastköchen etabliert. Natürlich sind nicht alle Tage und Abende gleich stark, aber mit Brunch hat sich auch der Sonntag stark entwickelt. Für die Dienstpläne ist es fast einfacher, täglich geöffnet zu haben. ●

### WAS&WO

#### Dogenhof

Praterstraße 70, 1020 Wien  
[www.dogenhof.com](http://www.dogenhof.com)



## BIO IN PROFI-QUALITÄT. MEHR DRIN FÜR SIE!

Mit Transgourmet Natura, unserer neuen Bio-Eigenmarke in bezahlbarer Profiqualität, erfüllen Sie die Anforderungen der aktuellen Bio-Zertifizierung - und die Ansprüche Ihrer Gäste, nachhaltig mit Genuss!



[transgourmet.at/transgourmet-natura](http://transgourmet.at/transgourmet-natura)

# NEVER CHANGE A WINNING TEAM

Unter diesem Motto ist Grapos auch im neuen „Le Burger“-Restaurant in Graz wieder der Partner der Wahl für Getränke und Ausschanksysteme. Das nachhaltige Getränkekonzept der steirischen Postmixprofis ist wie maßgeschneidert für die Franchisemarke Le Burger. ◆ *Text: Günther Gapp*







Weltmeisterliches Opening für Le Burger: Nici Schmidhofer eröffnet die erste „Burgermanufaktur“ mit hauseigener Bakery am Eisernen Tor in Graz.

**H**öchste Qualität bei Getränken und Schanktechnik ist uns neben der Nachhaltigkeit besonders wichtig. Wir entwickeln und produzieren alles – auch die Geräte – bei uns im Haus und können so für Topqualität garantieren. Das haben wir mit Le Burger gemeinsam. So wie das Wort Burger-Manufaktur auf einen hohen Qualitätsanspruch, gepaart mit einer großen Portion Individualität, hinweist, steht auch unsere Getränkeline ‚Brooklyn Homemade Style‘ dafür ein“, erläutert Grapos-Geschäftsführer Wolfgang Zmugg.

Seit sieben Jahren setzt das Wiener Familienunternehmen Le Burger mit handgemachten Buns und Patties, frischen regionalen Zutaten und selbst gemachten Saucen, so viel man will, Maßstäbe in Sachen Premium-Burger in ganz Österreich.

Das Getränkekonzepkt ist bei den Gästen am Eisernen Tor in Graz genauso beliebt wie bei den Mitarbeitern und Franchisenehmer Mahrem Mert, der sich nach einem Le Burger in der Wiener SCS nun auch hier einen gastronomischen Traum erfüllt hat. Denn jedes auf Knopfdruck frisch gezapfte Getränk ist schnell servierbereit – in gleichbleibender Qualität, egal wer gerade an der Bar arbeitet. Die Getränke selbst sind vegan, frei von Allergenen und in Premiumqualität. Außerdem kann jedes Brooklyn-Getränk sowohl still als auch prickelnd gezapft und auf Wunsch auch noch gespritzt werden. Dass der ökologische Fußabdruck des Grapos-Konzepts um 90 % kleiner ist als der von gleichwertigen Getränken in Portionsflaschen, freut die Gäste und die Geschäftsführung.



Das Design der Schankanlagen und die coolen Henkelgläser sind ein echter Blickfang, der sich ins urbane Ambiente des Lokals integriert. So verfügt die 600 m<sup>2</sup> große Burger-Manufaktur über 200 Sitzplätze auf zwei Ebenen, bepflanzte Wände, Designermöbel und Schaukeln im Industrial Chic, ein Separee für 25 Personen, um dort Meetings und kleine Events abzuhalten, einen Gastgarten, den kultigen Burgerlift, der die heißen Burger frisch vom Grill in den zweiten Stock liefert, eine Kaffee- & Cocktail-Bar und die hauseigene Bäckerei, wo die Buns direkt vor den Augen der Gäste gebacken werden.

„Nachhaltigkeit und klimaschonender Umgang mit allen Ressourcen gehören zur Firmenphilosophie von Le Burger. Mit seinen Schanksystemen und seiner breiten Produktpalette ist Grapos der beste Partner. Die Zutaten werden regional bezogen und lange Transportwege sowie unnötiges Verpackungsmaterial vermieden. Das vielfältige Angebot an Getränken schätzen unsere Kunden“, so Le-Burger-Geschäftsführer Lukas Tauber.

So kann man davon ausgehen, dass diese Partnerschaft eine in jeder Hinsicht nachhaltige ist, die sich bereits gemeinsam auf die nächsten Eröffnungen in Innsbruck und Klagenfurt freut. ●

## WER&WO

### Le Burger

2014 gegründet, gehören Qualität, Frische, Individualität und Leidenschaft zum Erfolgsrezept von Le Burger. Ganz nach dem Anspruch von Eigentümer Dr. Thomas Tauber und Geschäftsführer Lukas Tauber, „einen Burger für jedermanns Geschmack“ zu kreieren, kann sich jeder Gast seinen Burger aus 20 regionalen Zutaten in tausenden verschiedenen Varianten – ohne Mehrkosten – nach Belieben zusammenstellen. Dazu knackige Salate und Homemade-Style-Pommes. Le Burger bietet seinen Gästen darüber hinaus vom Frühstück über Desserts bis hin zu Cocktails alles an, was das Herz begehrt. Le Burger verfügt über neun Filialen: Donau Plex, Auhof Center, Mariahilfer Straße, Rotenturmstraße, Wr. Neustadt, SCS Vösendorf, Linz, Graz und Dubai.

# mr. pumpkin



© ADOBE STOCK





# RUNDER KÜCHEN STAR MIT ECKEN UND KANTEN

Im Herbst ist der Kürbis auf fast allen Speisekarten prominent vertreten. Zumeist in immer gleicher Form als cremige Suppe, geschmortes Gemüse oder Püree. Kreative Küchenchefs zeigen, dass es auch anders geht: eingelegt, dehydriert oder roh gerissen beziehungsweise gehobelt. ●

*Text: Michael Pech*

**E**s ist wieder so weit. Kürbiszeit. Alle Jahre wieder die gleiche Leier. Eh gut, aber in ewig gleichbleibenden Zubereitungsformen dann doch irgendwie langweilig. Wer auf saisonale Produkte setzt, kommt auch schwer an diesem Fruchtgemüse vorbei. Immerhin dominieren die klobigen Plutzer in ihren unterschiedlichen Farben von Orange über Gelb bis zu Grün die Äcker weiter Landstriche in Niederösterreich und der Steiermark. Beim Ölkürbis, der für die Herstellung des Kürbiskernöls verwendet wird, deckt Österreich sogar an die 40 Prozent des weltweiten Bedarfs ab. Der Kürbis ist aus der heimischen Küche also nicht wegzudenken. Schade nur, dass er sein kulinarisches Dasein oft in den immer wiederkehrenden Varianten findet. Es geht auch anders.

## **Ein Spiel der Texturen**

Spannend sei der Kürbis aber vor allem wegen seiner Textur, meint Drei-Hauben-Koch Roland Huber, der in seinem Esslokal im niederösterreichischen Hadersdorf seit der Eröffnung vor zwei Jahren regelmäßig mit spannenden Kreationen Aufmerksamkeit erregt. Aktuell tischt er ein Gericht auf, das die Stärken des Kürbis perfekt in Szene setzt. In diesem Fall ist es ein Hokkaido, der auf zwei unterschiedliche Arten präsentiert wird. Das erste Element des Tellers ist der Hokkaido, der in Butterschmalz mit Orangenöl und Orangenblättern konfiert wird, dann vakuumiert und für etwa drei Stunden im Rohr gegart wird. Die zweite Komponente ist ein roher Salat: Dazu werden mit einer Vierkantreibe die Fasern aus dem Kürbis wie auch aus einer Honigme-



## »Mit Kürbis kann man auf vielerlei Arten spielen, um Gäste nachhaltig zu beeindrucken«

- ROLAND HUBER / ESSLOKAL -

lone gerissen. Diese werden dann mit einem Aji-Amarillo-Dressing mariniert und mit einer hauchdünnen Scheibe Lardo verfeinert, mit Limettenöl abgemacht und schließlich mit Parmesan-Espuma serviert. Huber ist sich sicher: „Mit Kürbis kann man sich auf vielerlei Arten spielen, um Gäste nachhaltig zu beeindrucken.“

### Inspirationen aus Asien

Neben dem Fruchtfleisch spielen beim Kürbis natürlich auch die Kerne eine Rolle. Und die sind nicht nur für das berühmte Kürbiskernöl Goldes wert. Eine besonders verführerische Variante ist ein Kürbiskern-Miso, das Noma-Mastermind René Redzepi entwickelt und veröffentlicht hat. Die Basis sind geröstete und geschrotete Kürbiskerne, die gemeinsam mit gemahlener Perlgraupen-Koji bis zu vier Wochen in einer Salzlake fermentieren. Huber verwendet dieses Rezept leicht abgeändert zum Beispiel auch für ein Kürbiskern-Vanilleeis. „Das ist ein beliebter Klassiker. Mit dem Kürbiskern-Miso in der Eis-Grundmasse bekommt man aber eine Power und einen reichhaltigen Umami-Geschmack in das Eis, die mit der reinen Zugabe des Kürbiskernöls niemals möglich ist.“

Das Fermentieren ist eine unerschöpfliche Spielwiese für kreative Köche. So auch beim Kürbis. Drei-Hauben-Koch Lukas Nagl (Genießer-Seehotel Das Traunsee in Altmünster) hat gemeinsam mit Christine Brameshuber und Viktor Gruber eine Bio-Kürbiskern-Shoyu entwickelt, die er zusammen mit ähnlichen innovativen Regionalprodukten unter der Marke „Luvi“ vertreibt. Nagl erklärt, wie er aus einem Abfallprodukt ein köstliches Lebensmittel macht: „Der Herstellungsprozess ist dem der Sojasauce recht ähnlich, nur dass wir statt der Sojabohnen Kürbiskernpresskuchen verwenden. Normalerweise wird der Presskuchen entweder verfüttert oder wieder auf dem Feld ausgebracht, weil der Presskuchen einen hohen Proteingehalt hat. Dieser macht ihn aber auch für diese Art der Fermentation hervorragend geeignet.“ Das Ergebnis ist eine nussige Sauce ohne Soja. Ideal zum Verfeinern von Saucen, Asia-Wok oder Dips.

### Viele Sorten, viele Farben

Zurück zum Ursprungsprodukt und somit in die Steiermark, das wie kein anderes Bundesland für den Kürbis steht, auch wenn es seit heuer bezüglich der Anbaufläche hinter Niederösterreich zurückgefallen ist. „Die Steiermark bringt man zwangsläufig mit dem Kürbis in Verbindung“, sagt auch Haubenkoch Johann Schmuck, der im weststeirischen Oisnitz das Restaurant Broadmoar betreibt. Dort gibt es – ty-





© LUKAS KIRCHGASSE

Drei-Hauben-Koch Lukas Nagl (Genießer-Seehotel Das Traunsee in Altmünster) hat gemeinsam mit Christine Brameshuber und Viktor Gruber eine Bio-Kürbiskern-Shoyu entwickelt

pisch steirisch – fast das ganze Jahr über immer etwas mit Kürbis. Jetzt in der Herbstzeit ist auch immer etwas Besonderes dabei. „Aktuell legen wir zum Beispiel Kürbisscheiben in einen Fond mit Essigwasser, Salz und Liebstöckel ein. Das eignet sich gut als Einlage für Suppen, die damit mit einer spannenden Säure-Komponente aufgepeppt werden.“ Weiters gibt es im Broadmoar derzeit einen Kürbis in Salzkruste mit Babyzucchini, Beurre Blanc und Schnittlauchöl auf der Karte. Der Kürbis (Langer von Nepal) wird dabei in der Salzkruste geschmort, dann in grobe Stückchen aufgebrochen und mit Pfeffer abgeschmeckt. Neben dem sogenannten Langer aus Nepal eignen sich laut Schmuck auch Sorten wie Butternuss oder Hokkaido für dieses Gericht.

Insgesamt gibt es mehr als 800 Sorten der Speise- und Zierkürbisse. Die gängigsten sind neben den oben genannten der Muskatkürbis (er zeichnet sich durch eine lange Lagerzeit aus), der Spaghetti-Kürbis (das Kürbisfleisch ist nach dem Kochen nudelartig), der Patisson (kann mit Schale gegessen werden) sowie der Eichelkürbis (auch die Blüte ist essbar) und natürlich der steirische Ölkürbis, der sich besonders gut für Marmeladen und Chutneys eignet, aber natürlich aufgrund der schalenlosen Kerne hauptsächlich für die Kernöl-Produktion angebaut wird.



## Bei uns liegt Backtradition in der Familie. Seit 1902.



Besuchen  
Sie uns auf der  
„GAST Salzburg“,  
Halle 10,  
Stand-Nr. 542!



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

*Anton Haubenberger*

ING. ANTON HAUBENBERGER

**Haubis GmbH**

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



»Gerade für die Patisserie ergeben sich mit Kürbis immer spannende Gerichte«

- ANDREAS SENN -

Wenn der Kärntner Drei-Hauben-Koch Jürgen Perlinger den Kürbis auf die Karte seine Gourmetrestaurants im Villacher Warmbaderhof setzt, dann bezieht er unterschiedliche Sorten aus der eigenen Landwirtschaft gleich hinter dem Hotel. Am liebsten ist ihm der Butternusskürbis. Das hat für Perlinger einen ganz konkreten Grund: „Das ist ein Alleskönner, der sich leicht schälen lässt und wenig Kerne hat. Er verträgt sich gut mit kräftigen Komponenten wie Knoblauch, Chili oder frischen Kräutern und ist obendrein noch sehr gut lagerfähig.“ Perlinger kombiniert den Kürbis gerne mit Granatapfel. Das funktioniert so: Der Granatapfel wird entsaftet, reduziert, mit Honig und weißem Balsamessig verfeinert. Dazu kommen noch die Granatapfelkerne. Das Ganze wird mit fein geschnittenem, rohem Kürbis vakuumiert. „Das passt hervorragend zu Garnelen und verschiedenen Sushi-Varianten, weil es einen asiatischen Touch hat“, erklärt Perlinger. Ein immer wieder gern gesehenes Dessert auf seiner Karte ist seine Interpretation des Klassikers Vanilleeis und Kürbiskernöl, das Perlinger aufwendig gestaltet: Kürbiseis, dehydrierter Kürbis, Kürbis-Reduktion, Kürbis-Chips und Kernöl, dazu – wer es deftig liebt – noch Vanilleobers. Generell passt der Kürbis ja auch bestens in die süße Küche, wie der legendäre „Pumpkin Pie“ aus den USA eindrucksvoll unterstreicht.

### Die Süße gekonnt bändigen

Einen mehr als originellen Zugang zur süßen Seite des Kürbis hat auch der Salzburger Zwei-Sterne-Koch Andreas Senn. „Die Süße des Kürbis ist mir für pikante Gerichte meist zu dominant. Kürbis wird gerne als Begleitung zu Wildgerichten verwendet, aber auch da finde ich die Süße zu vordergründig.“ Für sein aktuelles Menü hat Senn ein Kürbis-Dessert entwickelt, das mit großem Handwerk alle Feinheiten des Kürbis ausspielt – eine Kombination aus Muskatkürbis, Uhudler-Trauben und Tonkabohne. Zum einen ist es ein Kürbissalat in einem Röllchen. Dazu wird der Muskatkürbis gedörrt und mit weißer Schokolade sowie mit den Uhudler-Trauben gemixt. Dazu kommt ein Sud, für dessen Herstellung Senn den gegarten Kürbis abhängen lässt, sodass die klare Flüssigkeit (wie beim Tomatenwasser) abtropfen kann. Abgeschmeckt wird dieser Sud mit Sauternes und Yuzu. Dazu kommt das Tonkabohnen-Eis. Senn: „Gerade für die Patisserie ergeben sich mit Kürbis immer spannende Gerichte.“

Als größter Koch aller Zeiten gilt wohl Paul Bocuse. Vor mehr als 50 Jahren hat er gezeigt, wie großartig einfach die klassische Küche sein kann. Seine legendäre Kürbissuppe ist eine wahre Geschmacksbombe:





Bei Johann Schmuck, der im weststeirischen Oisnitz das Restaurant Broadmoar betreibt gibt es – typisch steirisch – fast das ganze Jahr über immer etwas mit Kürbis

Kerne und Fasern werden aus dem Hokkaido gekratzt. Der daraus entstandene Hohlraum wird abwechselnd aufgefüllt – und zwar einmal mit einer abgeschmeckten (Salz, Pfeffer, Knoblauch) Crème double mit frisch geriebenem Rohmilchkäse und das andere Mal mit in reichlich Butter und Knoblauch knusprig gebratenen Croutons. Der Kürbis wird mit seiner flüssigen Fülle dann bis zu zwei Stunden

bei 200 Grad im Ofen gegart. Das Kürbisfleisch wird somit beim Auslöffeln der Suppe mit ausgekratzt und ergibt somit eine Kürbissuppe, die an Kraft und Geschmack (und wohl auch an Kalorien) kaum zu übertreffen ist. Bocuse liebte dieses einfache Rezept angeblich so sehr, dass er es auf Neujahrsgrußkarten schrieb, die der Großmeister der französischen Küche alljährlich an seine Anhänger in aller Welt schickte. ●

## DIE NEUE RED BULL WINTER EDITION

Red Bull stellt die neue Winter Edition mit Granatapfelgeschmack vor. Der klassische Red Bull Energy Drink mit einem geschmacklichen Twist für den Winter. ●

**P**ünktlich zur immer näher rückenden kalten Jahreszeit ist die Red Bull Winter Edition Granatapfel wieder für eine begrenzte Zeit erhältlich. Die Flügel von Red Bull Energy Drink mit der säuerlich fruchtigen Geschmacksnote von Granatapfel und einem Hauch von Mandel und Kirsche werden Ihre Gäste aufs Neue überraschen. Ob pur oder für neue Interpretationen weihnachtlicher Longdrinks am Tisch im Lokal bis hin zum Punschstand vor dem Lokal. Die Red Bull Winter Edition Granatapfel in mattem Dunkelrot wird diesen Winter mit ihrem Geschmack die Gastronomie beleben. ●

**Hier warten noch weitere Informationen:**

[www.redbull.at/winteredition](http://www.redbull.at/winteredition)

Eine 250-ml-Dose Red Bull Energy Drink enthält 80 mg Koffein – ungefähr die gleiche Menge wie eine Tasse Kaffee.

Mehr Informationen dazu findest du unter:

[www.redbull.at/zutaten](http://www.redbull.at/zutaten)



## DAS ENDE DER MÄR VOM FRISCHEN FISCH

Lange galt bei den Fischen: Je frischer, desto besser. Waren sie es nicht, gab es Probleme. Verleihnix, dem Fischhändler in den Asterix-Heften, flogen sie regelmäßig um die Ohren – gefolgt von einer riesigen Schlägerei. Seither sind 2.000 Jahre vergangen. Jetzt lernen wir, Fisch zur Perfektion zu reifen. ●

*Text & Fotos: Jürgen Schmücking*







**E**in Lebensmittel reifen oder einfach alt werden zu lassen, sind zwei paar Schuhe. Wie man auch bei Obst, Gemüse, Fleisch, aber natürlich auch beim Wein sehr deutlich sieht. Fisch ist da noch ein bisschen heikler. Das zarte Fleisch und der delikate Geschmack verkehren sich relativ rasch in ihr Gegenteil, wenn man Fisch falsch behandelt. Mehrfacher Temperaturwechsel (Kühlkette!) und Oxidation machen aus einem begehrten Lebensmittel rasch ein Produkt, das im besten Fall mittelmäßig schmeckt, im schlechtesten sogar gesundheitsgefährlich wird.

Dies ist der Grund, wieso die Menschheit sich seit jeher intensiv mit der Konservierung von Fisch beschäftigt hat. Bevor es moderne Kühltechnik gab, wurde Fisch durch Räuchern, Trocknen oder sogar Fermentieren haltbar gemacht. Frischen Fisch zu genießen war nur an der Quelle – sprich an den Ufern von Seen, Flüssen oder Meeren – möglich. Moderne Logistik hat viel ermöglicht, sodass wir heute auch in Großstädten (relativ) frischen Fisch genießen können, doch richtige Profis vermeiden den Besuch von Fischrestaurants und Sushibars an Sonntagen. Was aber, wenn man gar keinen frischen Fisch will, sondern lieber einen perfekt gereiften?

### Ein Tuch für mehr Geschmack

Beginnen wir mit Gerd Sievers, dem westfälischen Koch, der ein einst verraucht-verruchtes Tschecherl am Vorgartenmarkt in eine veritable Genussadresse verwandelt hat. Auf das Reifen von Fisch angesprochen, wird der mächtig wirkende Mann schnell emotional. Das Thema sei für ihn ein alter Hut. Er reift Fisch und Fleisch seit über einem Jahrzehnt und hat, weil er ein Tüftler ist, über die Jahre seinen ganz eigenen Zugang dazu entwickelt. Er erklärt das Prinzip des Reifens gern am Beispiel des Kobe-Rinds: „Wenn es nicht gereift ist, servieren wir es entweder als Sashimi oder well done. Weil erst wenn sich das intramuskuläre Fett beim Bratprozess auflöst, kommt der Umami-Geschmack beim Fleisch richtig heraus. Wenn es dagegen gut gereift ist, haben sich die Aromastoffe vom Fett bereits auf das Fleisch übertragen.“ Das Gleiche gilt beim Fisch.



### »Das Reifen ist ein Spiel mit Zeit, Luftfeuchtigkeit und Temperatur«

- GERD SIEVERS -

Für Sievers ist das Reifen ein Spiel mit Zeit, Luftfeuchtigkeit und Temperatur. Diese drei Faktoren sind so in Einklang zu bringen, dass der Fisch Wasser verliert und trotzdem saftig bleibt. Letztlich geht es darum, dass sich das Fleisch verdichtet beziehungsweise konzentriert und dadurch intensiver im Geschmack wird. Sievers lässt den Lachs in einem Tuch reifen. Nicht in irgendeinem. Was es genau für ein Tuch ist, verrät er nicht. Das ist sein Betriebsgeheimnis. Nur so viel: Es hat eine Zeit gedauert, bis er den passenden Stoff gefunden hat. Jedes Tuch wird nur einmal fürs Reifen verwendet. Danach hat es noch ein Leben als Putzsetzen. Jeder Lachs bekommt ein neues Tuch. Wenn in seiner „Palette“ der „im Tuch gereifte schottische Lachs“ bestellt wird, kommt genau das und nichts anderes auf den Teller. Eine extrem puristische Version von Sashimi ohne jegliche Beilage oder Garnitur. Ein Gericht, das durch seine Präsentation bereits zeigt, worauf es ankommt: äußerste Konzentration auf das Produkt und seinen Geschmack. Die paar Scheiben sind ein Fest für die Sinne. Weil während der Trockenreifung auch etwas mit dem



## »Lachs und Thunfisch kommen zum Reifen immer in getrennte Schränke«

- GERD SIEVERS -



© RAINER FEHRINGER

Auch Igor Kuznetsov vom Noble Savage kocht gerne mit gereiftem Fisch

Carotin im Fisch passiert, strahlt der Lachs in sattem, dunklem Orange vom Teller, überrascht mit butterweicher und mürber Textur auf der Zunge und bleibt lange am Gaumen haften. Weit über die Sperrstunde der Palette hinaus.

Beim Prozess des Trockenreifens ist Sievers Purist und kennt keine Kompromisse. Seine Fische hängen, abhängig von ihrem Fettgehalt, zwischen zehn Tagen und vier Wochen in den Schränken. Er lässt sie damit deutlich länger reifen als viele seiner Kollegen. Schränke gibt es zwei. Einen für den schottischen Wildlachs, den anderen für Thunfisch. Ein gemeinsamer Schrank kommt für Sievers nicht infrage. Für ihn gibt es nichts Schlimmeres als eine Übertragung von Keimen. Speziell vom Lachs auf den Thunfisch. Außerdem ist er überzeugt, dass der Aufwand nur bei Wildlachs lohnt. Natürlich gewachsenes Fett, ein ausgewogenes Verhältnis von Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren, die natürliche Farbe, die sich dann ergibt, wenn der Lachs bei Krebsen und Algen aus dem Vollen schöpfen konnte. Bei seinen Artgenossen aus den Zuchtanlagen kommt die orange Färbung des Fleisches durch den Zusatz von Farbstoffen zustande. Und die reagieren beim Aging anders als das natürliche Carotin. Abgesehen davon

sind Zuchtlachse zumeist vollgepumpt mit Medikamenten und anderen Schadstoffen. Und nachdem das Reifen ein Konzentrationsprozess ist, würden auch diese Stoffe konzentriert werden. Wobei: Gerd Sievers lässt hier das Produkt gerne für sich sprechen. Hat man den gereiften Lachs bei ihm einmal probiert, will man ihn ohnehin kaum noch anders.

### **Erfahrungsaustausch am Weißensee**

Szenenwechsel. Am Weißensee in Kärnten fand im vergangenen Sommer ein koch.campus zum Thema Fisch statt. Der koch.campus ist eine Art Peer Group, eine Lern- und Entwicklungsplattform. Einige der besten Köche des Landes treffen sich in regelmäßigen Abständen zu unterschiedlichen Themen, um gemeinsam zu kochen, zu verkosten und um noch besser zu werden. Mit im Boot des Campus sind neben Hans Reitbauer, Andreas Döllner oder Vitus Winkler auch stets Lokalmatadore und Spezialisten. Diesmal waren das Hannes Müller (Genießerhotel Die Forelle am Weißensee), Manuel Ressi (Bärenwirt in Hermagor) und Lukas Nagl (Bootshaus am Traunsee). Die drei haben bei der Veranstaltung in Kärnten gezeigt, was fischmäßig derzeit State of the Art ist. Lukas Nagl mit einer Vielfaltspräsentation, der es weder an Breite (viele Arten) noch an





Hannes Müller von der Forelle am Weissensee liebt es, Gerichte puristisch zu komponieren.

Tiefe (viele Teile) fehlte. Die anderen beiden sprachen über Dry Aging von Fisch und sorgten für große Augen und offene Münder. Nicht nur mit dem, was sie erzählten. Vielmehr mit dem, was sie zum Kosten vorbereitet hatten.

Manuel Ressi begann vor etwas über einem Jahr mit dem Experimentieren. Ein geliebter Dry Ager, in dem auch schon mal ein Schweinenacken hängt, ein paar heimische Salmoniden wie Saiblinge und Lachsforellen. So was in der Art. Die Ergebnisse haben ihn überrascht – vor allem die Konsistenz. Buttrig und weich. Genau, wie er es gerne hat, beziehungsweise bei Sushi oft gerne hätte. Jedenfalls war das Interesse nachhaltig geweckt. Gut Dornau, landesweit bekannter Lieferant hochwertiger Frischware, lieferte die Versuchstiere: Waller, Hecht und Amurkarpfen. Der erste Versuch mit dem Hecht ging daneben. „Zu trocken, zu strohig“, so der Koch. Beim zweiten Anlauf, der Hecht war da eine Spur größer, ging alles gut. Am Grill präsentierte sich der Hecht mit knuspriger Haut und spannender Konsistenz. Der Hecht kam also in die nächste Runde. Den Kollegen serviert Ressi zweierlei. Einen Stör (acht Tage gereift) aus einer Zucht in der Nähe und einen wild gefangenen Karpfen (21 Tage gereift). Beide verblüffend intensiv und ausgesprochen kompakt. Zwei Tage später servierte

### **Josh Niland: Take one Fish**

*Der australische Koch Josh Niland hat mit seinem Buch „The Whole Fish“ einen weltweiten Bestseller gelandet, der auch in Österreich seine Spuren hinterlassen hat. Heuer folgte das Nachfolgewerk Take one Fish.*



Manuel Ressi den Stör als Überraschungsgang in einem Menü im Bärenwirt. Mit Beurre Blanc und einem Gupf vom eigenen Kaviar. Einfach nur großartig.

### **Ein junger Meister aus Sydney**

Das Dry Agen von Fisch ist zumindest in unseren Breiten ein relativ junges Phänomen. Manuel Ressi wurde auf das (erste) Buch von Josh Niland aufmerksam und begann sich darin zu vertiefen. Niland ist ein australischer Koch, der sich mit dem Thema Fisch so intensiv auseinandergesetzt hat wie kaum ein anderer. Seine Betriebe Saint Peter (das Restaurant) und die Fish Butchery (eine stylische Fischhandlung, in der Fisch(teile) angeboten werden wie Delikatessen in einer Nobelmetzgerei) und Charcoal Fish (fürs Take-away) sind entweder längst Kult oder am raschen Weg dorthin.



Nilands Philosophie: Wasser unter allen Umständen vermeiden! Zwei Dinge sind seiner Meinung nach für den Verderb von Fisch verantwortlich: Blut und Wasser. Und ganz schlimm ist es, wenn das eine mit reichlich von dem anderen „weggespült“ wird. Beim gesamten Prozess des Reifens ist darauf zu achten, dass Feuchtigkeit verhindert wird. Hängt man die Fische mit dem Kopf nach unten in den Trockenschrank, dürfen sich zwei Exemplare keinesfalls berühren, weil sich an der Stelle, an der sie es tun, Feuchtigkeit bildet und damit ein Nährboden für Keime entsteht. Ein absolutes No-Go, wenn ein blitzsauberes und qualitativ hochwertiges Produkt heranreifen soll.

### **Eine Bar für reife Fische**

Zurück in die Hauptstadt. Am Naschmarkt werkt noch ein Koch, der sich Niland zum Vorbild genommen hat. Stefan Doubek von der Umar Fisch Bar hat in seinem aktuellen Chef's Menü gleich drei gereifte Fische: Lachs, Hamachi (eine Gelbschwanzmakrele) und Wolfsbarsch. Den ersten nennt er „Aged Ora King Lachs“ und serviert ihn ähnlich reduziert und puristisch wie Gerd Sievers in seiner Palette. Beigegeben wird lediglich ein Tupfer Tamarindensauce. Absolut köstlich. Sechs Tage gereift. Fast, aber nicht ganz roh. Über der Kohle leicht von der Hitze gestreift. Gaumengefühl und Biss zum Niederknien.

»Eine von Stefan Doubeks Erkenntnissen im Umgang mit dem Fischtrocknen ist, dass Wolfsbarsch länger reifen kann als andere Fische«

Der zweite alte Fisch ist eine Gelbschwanzmakrele. Zum Zeitpunkt des Probierens zwei Wochen gereift und noch nicht am Ende der Reifephase angelangt. Die Konsistenz erinnert ein wenig an den Rückenspeck maisgefütterter Mangalitzaschweine. Butterweich. Das ist auch wenig verwunderlich, immerhin ist der Fettanteil im Hamachifileisch ein sehr hoher. Doubek schneidet ihn großzügig und roh auf den Teller. Dazu kommt eine tiefdunkle und hocharomatische Sauce (er nennt sie XO), die wie genau für die Makrele gemacht zu sein scheint. Der dritte Fisch hält sich schon recht lange im Menü. Es ist ein Wolfsbarsch. Eine von Doubeks Erkenntnissen im Umgang mit dem Fischtrocknen ist, dass Wolfsbarsch länger reifen kann als andere Fische. In der Umar Fisch Bar kommt er gebraten mit Beurre Blanc. Manchmal mit Kaviar, manchmal ohne. Aber immer köstlich und als Beweis dafür, dass im Dry Aging von Fisch ein enormes Potenzial steckt.





»In den abgelegenen Tälern Tirols war Stockfisch ein willkommener Eiweißspeicher in den kalten und kargen Monaten«

- CHRISTOPH ZINGERLE -



## Exkurs in den Westen: Stock- oder Klippfisch

Themenwechsel und ein beherrzter Griff ins Salzfass. Wer glaubt, Stockfisch hätte in Österreich keine Tradition, irrt. In den abgelegenen Tälern Tirols war Stock- oder Klippfisch ein willkommener Eiweißspeicher in den kalten und kargen Monaten. Stockfisch ist in der Regel Kabeljau (aber auch andere Arten), dem mit Salz, viel Zeit und viel Wind jeder Tropfen Feuchtigkeit entzogen wird. Das macht ihn einerseits nahezu unbegrenzt haltbar, andererseits muss er das ganze Wasser wieder ansaugen, wenn er weiterverarbeitet werden will.

Gröstl vom Stockfisch war ein beliebtes Wirtshausgericht, ist heute aber nur noch selten auf einer Karte zu finden. Stockfischsuppe oder Stockfischgröstl sind Relikte aus einer vorglobalisierten Zeit, in der der Ausdruck „geschlossene Kühlkette“ nur einen verständnislosen Blick ausgelöst hätte. An vielen Küsten wurde Fisch dadurch haltbar gemacht, indem man ihm (mit viel Salz und viel Wind) Wasser entzog und trocknete. In Portugal entstand Bacalhau, in Griechenland Bakalaros, in Schweden tørrfisk und in Japan himono. Der Stockfisch, der in Tirol zu Gröstl veredelt wurde, war in der Regel Kabeljau von den Lofoten. Claudia Kogler betreibt mit ihrem Bruder das Restaurant „Die Wilderin“ in Innsbruck, Christoph Zingerle ist ihr Mann am Herd. Für ein Gästemagazin der Tirol Werbung wollten die beiden das fast vergessene Tiroler Gericht wiederbeleben. Aber Kabeljau aus Skandinavien? Geht nicht.

Die Wilderin steht für Regionalität. Zingerle diskutierte das Projekt mit seiner Fischerin. Die beiden entschieden sich für Hecht und Schleie. Getrocknet wurde im Garten vom Bruder des Kellners. Um den trocknenden Fisch vor den Angriffen hungriger Fliegen zu schützen, unter einem Fliegennetz. Die Fliegen selbst sind dabei nicht das Problem. Aber sobald sie im Gewebe ihre Eier abgelegt haben, ist es mit dem Stockfischtraum vorbei. In den Lofoten ist das kein Problem. Dort ist es zu kalt und zu windig. Bei uns braucht der Fisch ein Netz. Nach etwa einer Woche war er steinhart, das Wasser gänzlich verschwunden und der Fisch haltbar. Um aus diesen Prügeln ein ordentliches Gericht zu machen, muss der Trockenfisch zurück ins Wasser. Und zwar so



Christoph Zingerle schützt die Fische mit Netzen vor unliebsamen Insekten



»Gröstl vom Stockfisch war ein beliebtes Wirtshausgericht, ist heute aber nur noch selten auf einer Karte zu finden«

lange, bis er wieder weich wird. Das kann dauern. Dann wird er in mundgerechte Stücke geschnitten und mit Kartoffeln, Salz, Majoran und anderen Gewürzen in der Pfanne zum Gröstl gebraten. Das Rezept unterscheidet sich kaum vom klassischen Tiroler Gröstl. Geschmacklich dann aber sehr wohl. Um präzise zu sein: Das Stockfischgröstl ist eigentlich ein Klippfischgröstl, denn im Unterschied zum Stockfisch wird beim Klippfisch Salz verwendet. Und gesalzen wurden Hecht und Schleie reichlich. Bei der ersten Verkostung des Gerichts strahlen Koch und Wirtin. Experiment gelungen. Vielleicht schafft es der Stockfisch sogar auf die Karte.

Das Thema, Fisch in verschiedenen Formen reifen zu lassen (durchaus durch Räuchern), verbreitet sich in der heimischen Topgastronomie jedenfalls wie ein Lauffeuer. Vom Arlberg (Max Natmessnig, Chefs Table Rote Wand in Zug) über Oberösterreich (Philip Rachinger, Mühlalhof) bis in die Bundeshauptstadt (Konstantin Filippous O'boufés und Igor Kuznetsovs Noble Savage).

Conclusio: „Fisch muss frisch sein“ war gestern. Oder vorgestern. Passen die Bedingungen und werden die wichtigen Punkte beachtet, verändert sich Fisch geschmacklich bereits nach einigen Tagen. Noch stärker nach ein paar Wochen, wobei das dann schon die Hände und das Wissen eines erfahrenen Profis erfordert. Was derzeit diesbezüglich auf den Tellern landet, macht jedenfalls Spaß. Und Hoffnung auf mehr davon. ●



# EIN GUTER JAHRGANG AUCH BEIM FISCH

Nein, bei Jahrgangssardinen handelt es sich nicht um abgelaufene Dosenware, sondern um exquisite Delikatessen, die im Laufe der Zeit immer besser werden. ●

Text & Fotos: Jürgen Schmücking

**F**ür die Konservierung von Fisch und Meeressfrüchten gibt es nichts Besseres als Dosen, die sowohl den Sauerstoff als auch das Licht jahrelang verlässlich draußen lassen. Nur in Mitteleuropa wird „Dosenware“ mit minderwertigen Qualitäten gleichgesetzt, weil es in heimischen Supermärkten fast nur Billig-Dosen gibt. Wer in Spanien durch die Delikatessenabteilung eines Corte D'Ingles streift, wird erstaunt feststellen, dass manche kleinen Dosen auch deutlich über 20 Euro kosten können. Bei Fischkonserven hat sich in den letzten Jahren erstaunlich viel getan. Franzosen, Spanier und Portugiesen haben mit den Marken José, La Perle de Dieux, Nuri oder La Belle-Iloise dem Dosenfutter eine Radikalkur in Sachen Qualität und Image verpasst.

Teil dieses Wandels, manche sagen auch ihr Anstoß, waren die Jahrgangssardinen. Die sogenannten „Sardines Millésimées“. Wenn man für ein Produkt nur das Beste vom Besten verwendet, handverlesene Fische und hochwertiges Öl, die Fische nur, und zwar ohne Ausnahme, von Fängen im September sein dürfen, liegt der Gedanke mit dem Jahrgang eigentlich recht nahe. Das mit dem September hat dabei einen guten Grund. Im April, am Beginn der Fangsaison, liegt der Fettgehalt der Sardinen

noch bei etwa drei Prozent. Gegen Ende August, Anfang September liegt er bereits bei rund zwölf Prozent, was für die Lagerfähigkeit von großer Bedeutung ist.

Eine feine Auswahl an Jahrgangssardinen (in beachtlicher Jahrgangstiefe) bietet La Perle de Dieux an: Septembersardinen, die in Frischgründen vor Saint-Gilles-Croix-de-Vie südlich von Nantes gefangen werden. Ob man die Jahrgangsunterschiede auch schmeckt? Angeblich ja, da die Menge an Krill und Plankton, dem natürlichen Futter der Sardinen, stark von der Temperatur abhängt. Je mehr davon verfügbar ist, desto mehr fressen die Fische. Und siehe da: Die Jahrgänge unterscheiden sich tatsächlich. Während 2019 und 2020 zwar würzig und frisch, aber kaum voneinander zu unterscheiden sind, dürfte 2017 ein recht warmes Jahr gewesen sein. Die Filets sind üppiger und fleischiger als die in den Dosen jüngerer Jahrgänge. 2015 hat dagegen bereits eine cremige Textur und ist deutlich milder als alle anderen „Vintages“. Was wir mangels Vergleichsmöglichkeiten nicht feststellen konnten, ist, inwiefern sich der Geschmack im Laufe der Jahre verändert und eventuell verbessert. Unser Vorschlag: Man legt sich ein kleines Lager an unterschiedlichen Jahrgängen an und verkostet in regelmäßigen Abständen. Eigentlich ein schönes Hobby ... ●

Bezug: [www.suwine.at](http://www.suwine.at)



## URLAUB IN VALAMAR

Nachdem ich nach einer Pressereise zur größten Hotelkette Österreichs zu Hause meine Fotos herzeigen musste, hat meine Familie beschlossen, einen Urlaub in Valamar zu buchen.

Mein Hinweis „*Das ist kein Ort*“ wurde mit „*Für uns schon!*“ quittiert. ● *Text: Peter Eder // Fotos: Rainer Febringer*



**D**ie Valamar-Pressereise ging damals von Wien aus nach Porec, zur Zentralküche in Labin und danach die Küste entlang nach Rabac und über Opatija wieder zurück nach Wien. Kroatien in 24 Stunden kann auch was. Wir, Lust&Leben-Fotograf Rainer Febringer und ich, haben uns wie in einem Bond-Film gefühlt. Fantastische Locations, eine beeindruckende Verfolgungsfahrt ins Landesinnere (Felix Nemeč\* fährt wie Dr. Oh-No) und eine atemberaubende Küstenstraßenfahrt – aber leider verging alles viel zu schnell.

### Die Zentrale

Mit der Zentralküche haben wir uns Zeit gelassen. Ich möchte niemanden mit Zahlen langweilen, aber eine Küche mit 3.400 m<sup>2</sup> mit 600 m<sup>2</sup> Kühlhausfläche merkt man sich. Valamar lässt – vom Zeltplatz bis zur Luxusunterkunft – viele „All You Can Holiday“-Herzen höherschlagen. Ein Grund

dafür ist die hervorragende Küche, die zentral in Labin gelegen, sehr, sehr viele Gäste begeistert. Auf höchstem Niveau wird vor- und zubereitet, vorgegart, gekocht oder gebacken und ist auch schon auf der Straße – am Weg zum Gast. Der kann online vorbestellen und sich ins Zelt, die Villa oder aufs Zimmer liefern lassen. (Das Angebot wird auch privat genutzt, Valfresco Direkt liefert direkt an Privatkunden.) Oder man kommt in eines der zahlreichen Valamar-Lokale und genießt klassisch, was Land und Leute bieten.

### Die Familie

Was Valamar wirklich kann, habe ich erst wieder zurück in Wien, dank der Familienbefragung, erahnt. Eigentlich hätten die Fotos schon gereicht, jedenfalls hat mir meine Familie schnell klar gemacht, was Sache ist – ein Family-Faktencheck. Unser „Valamar“ war nach sechshundert Kilometern Autofahrt so was wie ein zärtlicher Defibrillator. Shuttle vom Parkplatz zum Hafen, Bootsfahrt zum „Isabella Island Resort“, elektromobil zur Villa und wir waren herzerfrischt. Dafür sorgte nicht zuletzt das locker-freundliche Per-





Direktor Branko Knezevic mit Konditorin Irena Bestulic können am Tag 25.000 Essen vorbereiten.



Die Konditorei in Levin hat dieses Jahr 2.500 Kuchen und 400 kg Pizzateig täglich produziert.

\*Übrigens: Felix Nemeč ist der QimiQ-Mann, der uns nach Kroatien verführt hat – vielen Dank dafür, Felix!

sonal, das fast ausnahmslos aus Wiederholungstätern besteht, viele arbeiten seit Bestehen des Resorts auf der Insel. Überhaupt scheint das Valamar-Management alles richtig gemacht zu haben, weil das Wohlfühlgefühl ohne Unterbrechung über die Insel gleitet. Jeder lächelt zufrieden sein „Das Leben ist schön“-Lächeln, und wir lassen es uns so gut gehen wie schon lange nicht. Ach ja, Faktencheck! Wir wollten ja herausfinden, was die Küche kann. Sie konnte! Und wir konnten dann irgendwann nicht mehr. Das in der Zentralküche in Lovrin Vorbereitete wurde vor Ort finalisiert oder veredelt, Fleisch und Fisch hat man natürlich frisch gebraten, und die Desserts haben ihr Tüpfelchen auch erst ganz zum Schluss aufs „i“ bekommen.

## Die Gruppe

In Kroatien findet man 35 Hotels und Resorts und 15 Campingplätze, die unter der Marke firmieren, und man kann auch in Österreich in Obertauern sehen, was Valamar unter „Gast geben“ versteht. Gas geben nämlich – die Gruppe geht nicht mit der Zeit, sondern ist ihr voraus und befriedigt die steigenden Erwartungen ihrer Gäste auf beeindruckende Art und Weise: regional, z. B. mit Käse, Wein oder dem ausgezeichneten kroatischen Olivenöl und international mit Standardprodukten, die in keinem Sternebetrieb fehlen dürfen. Seit einigen Jahren ist QimiQ mit seiner Produktpalette ein unverzichtbarer Partner. Das weiß ich von

der Pressereise, aber als Gäste konnten wir nur raten, wo QimiQ überall zum Einsatz kommt. Bei den Dips, den Saucen, in den Sandwiches als Aufstrich, in der Crème Caramel, dem Vanille-Schoko-Törtchen, im Käsekuchen, beim Eis, im Schinken-Mousse, in der Quiche, im Parfait, einer Füllung, den Muffins. Wir haben's dann gelassen mit den Fakten und haben gecheckt, das wir privat und zum Genießen in Valamar sind. ◀

## WAS&WIESO

### QimiQ-Produktvorteile

- Gelingsichere Verwendung – kein Ausflocken oder Gerinnen
- Kürzere Zubereitungszeit
- Längere Präsentationszeit
- Aus echter Sahne – beste Qualität
- Keine Deklarationspflicht auf Speisekarten
- Für Diäten geeignet – weniger Fett, voller Geschmack
- Glutenfrei
- Ungekühlt lagerbar
- Ausgezeichnet mit dem AMA-Gütesiegel
- Universell einsetzbar
- Kostenvorteile – mehr Profit durch QimiQ

# gäste



## Vinothek anders

Als einer von wenigen Winzerbetrieben Österreichs betreibt Zuschmann-Schöfmann seit 2015 eine hauseigene Sekterei. Die neueste Schaumweinkreation ist die „Goldene Edition“ vom Grünen Veltliner Große Reserve Niederösterreich g.U. Jahrgang 2016. 52 Monate Hefelagerung verleihen diesem einzigartigen Winzersekt besonders feine Struktur und Eleganz. [zuschmann.at](http://zuschmann.at)



## Weinkostladen

Hans Kilger hat in der Wiener Riemergasse feierlich eröffnet. Neben Produkten aus den eigenen Landwirtschaften kommen hier ab sofort auch Freunde von Topweinen aus Bordeaux, Burgund und Co auf ihre Kosten. 1500 Artikel umfasst das Angebot. [domaines-kilger.com](http://domaines-kilger.com)

## Im neuen Glanz

Dem Café Bellaria wurde wieder neues Leben eingehaucht. David Figar und Rubin Okotie interpretieren die Wiener Kaffeehaus-tradition neu und übersetzen diese mit einem spannenden Mix aus Küche, Flair und Geschmack. Reinschauen. [cafebellaria.at](http://cafebellaria.at)



## naturküche puradies

Küchenchef Albert Dschulnigg und sein Team sind Naturburschen, Naturmadln und Freigeister. Herumgesprungen hat sich bereits ihre hausgemachte Pasta. Den Trüffel holt Kollege Nenad frisch aus Kroatien. Steak aus dem Dry Ager, Saalfeldner Lachsforelle im Salzteig, Radieschen-Sorbet – die Ess:enz Naturküche ist, was es gerade gibt. Kein Menü-Dogma bestimmt den Gourmetabend. Im Puradies in Leogang treffen sich Genussmenschen jenseits von steif und schick. [puradies.com](http://puradies.com)

## extraklasse

Die Jumbo-Gruppe setzt ihre Reise zum nächsten Salone del Mobile fort und vervollständigt die Intimate Suite von Etro Home Interiors: einer neuen Wohnlandschaft, die einen Schlafbereich, einen Wohnbereich und ein Büro umfasst, deren Einzelstücke auch für die Hotellerie von Interesse sind, wie das Viersitzer-Sofa Woodstock Mountain, das spektakuläre Bett Timgad oder der Sessel Caral. [etro.com](http://etro.com)



## instant speciality coffee

Hohe Kaffeequalität und Convenience sind oft nicht einfach miteinander zu verbinden. Zwei Kaffee-Liebhaber versuchen dies zu ändern: die zwei Gründer von BLÆK, Luis Herget aus Wien und Edgar Kirst. Ihre Mission: Specialty-Kaffee für jeden überall zugänglich machen. Ohne Maschine, ohne Vorwissen, ohne hochwertiges Kaffee-Equipment. Auf der Suche nach einer Lösung stießen die beiden schließlich auf den gefriergetrockneten Kaffee – Instant Specialty Coffee. Das klingt nach einem unauflösbaren Paradoxon. Aber davon ließen sich die beiden Idealisten nicht abschrecken. Neugierig geworden? Online bestellen! [blaek.coffee](http://blaek.coffee)





# ALLTAGSTAUGLICHE WOHLFÜHLKÜCHE

Hauben- und TV-Koch Didi Maier hat sein erstes Kochbuch mit dem Titel „Cook your Life“ in seinem Café „The Bakery“ im Salzburger Europark vorgestellt. ●

**A**uf mehr als 220 Seiten offenbart er die Geheimnisse seiner alltagstauglichen Wohlfühlküche jenseits starrer Kochmuster. „Rezepte mit leistbaren Zutaten, gern auch mal Alternativen, falls eine Zutat in der eigenen Küche fehlt – alles easy zubereitet, aber mit beachtlichem kulinarischem Ergebnis.“ So umschreibt der aus Filzmoos im Pongau stammende Haubenchef, der in Salzburg mit dem Restaurant Didilicious und dem Café Wernbacher noch zwei weitere Lokale betreibt, seine Philosophie für das Buch.

„Mein Brand heißt ja ‚Cook your life‘, und das wurde passenderweise auch als Titel des Buches gewählt“, so Didi Maier. „Bei mir gibt es keine Speisefolgen im klassischen Sinn zu finden, sondern Lebenswelten und Themen, wie Familie, Zweisamkeit, Männerwelten, Gesundes, Brunchen und vieles mehr – eben Rezepte für alle Lebenslagen.“

In seinem Kochbuch gibt es bei vielen Rezepten auch Links zu Online-Videos, in denen Maier genau erklärt, wie es richtig geht. Weitere wiederkehrende Elemente im Buch: „Bei den ‚Didi Facts‘ gebe ich kulinarisches Wissen von mir weiter – passend zu den jeweiligen Gerichten. Und bei ‚Mix & Match‘ bekommen die Leser praktische Variationsmöglichkeiten zu den Speisen serviert“, betont Didi Maier. ●



**DIDI Maier**  
**Cook your life**

228 Seiten, Hardcover  
ISBN 978-3-99113-193-9  
Preis: 32,90 Euro  
Trauner Verlag  
trauner.at



**Jambalaya-Eintopf mit Garnelen**  
Stammt ursprünglich aus New Orleans. Ohne die sogenannte „Dreifaltigkeit“ – Zwiebel, Paprika und Sellerie – geht gar nichts.

»Es enthält Lieblingsrezepte von mir, von denen ich voll und ganz überzeugt bin«

- DIDI MAIER -



**Chia-Kokos-Pudding**

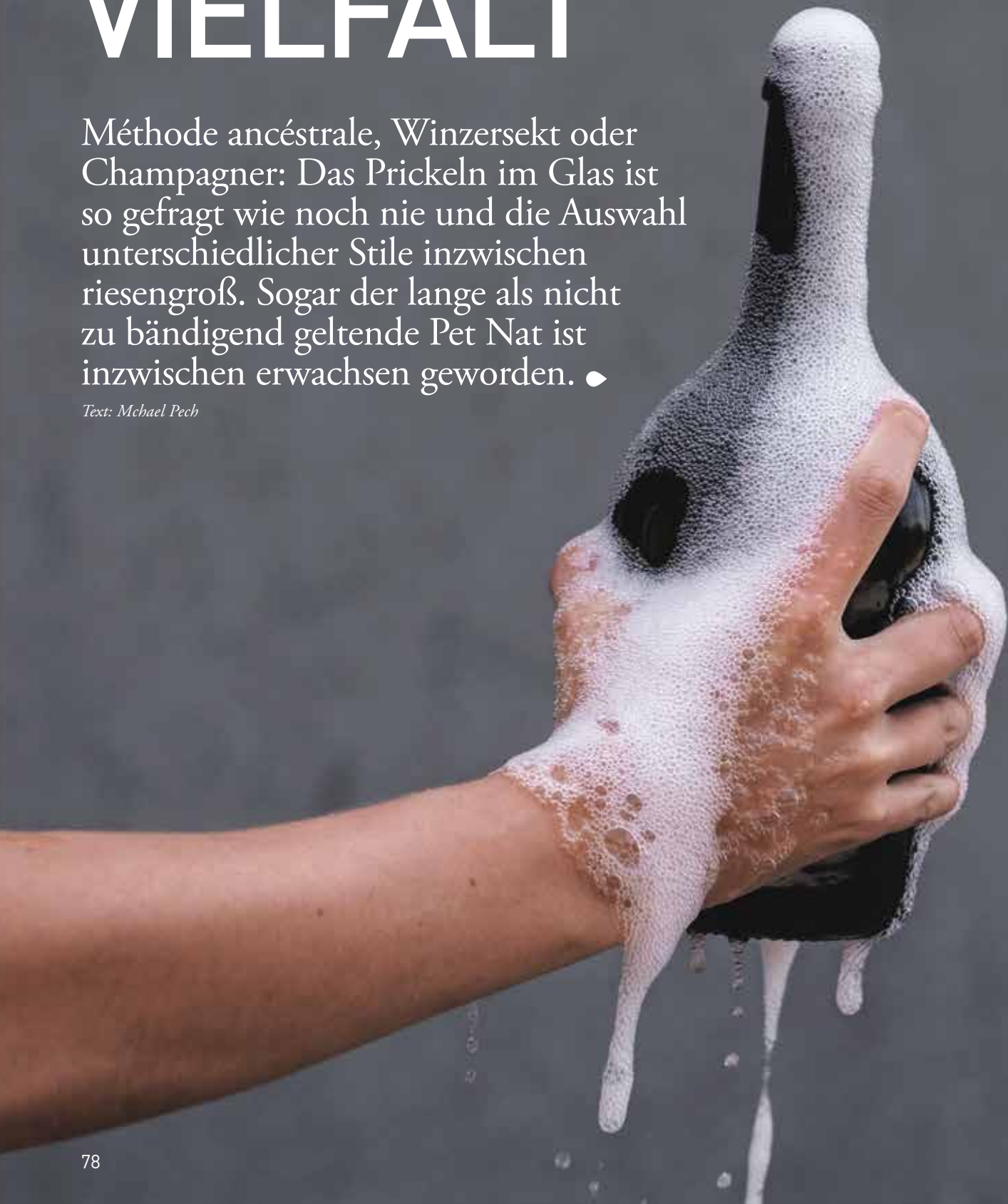
Zutaten: 250 ml Kokosmilch, 35 g Haferflocken, 60 g Ananas, geschält (oder aus der Dose) und grob geschnitten, 30 g Vanillezucker, Vanillemark von 1/2 Vanilleschote, Saft von 1/4 Zitrone, 35 g Chiasamen.

1. Alle Zutaten bis auf die Chiasamen mischen und so lange pürieren, bis ein Brei entsteht. Chiasamen untermengen und im Kühlschrank ca. 40 Minuten quellen lassen. 2. Den fertigen Chia-Kokos-Pudding dekorativ mit Nüssen und Früchten in Gläser schichten. Nüsse bzw. Früchte zum Garnieren.

# SCHÄUMENDE VIELFALT

Méthode ancestrale, Winzersekt oder Champagner: Das Prickeln im Glas ist so gefragt wie noch nie und die Auswahl unterschiedlicher Stile inzwischen riesengroß. Sogar der lange als nicht zu bändigend geltende Pet Nat ist inzwischen erwachsen geworden. ◀

*Text: Michael Pech*







Anna und Martin Arndorfer haben gemeinsam mit Alwin Jurtschitsch das Pet-Nat-Projekt „Fuchs und Hase“ ins Leben gerufen



»Wir haben Pet Nat von Anfang an als Alternative zum Champagner angeboten«

– MATTHIAS PITRA / MAST –

**A**lles fing vor sieben Jahren draußen am Waldesrand an, wo sich zwei Tiere, die sich normalerweise Spinne Feind sind, gute Nacht sagen. Zwei junge Winzer aus dem Kamptal haben im Jahr 2014 damit begonnen, den Pet Nat in Österreich salonfähig zu machen. Heute zählt der „Fuchs und Hase“ von Martin Arndorfer und Alwin Jurtschitsch zu den internationalen Aushängeschildern jenes Stils, der beispielgebend für die Naturweinszene steht – oder besser gesagt stand. Denn natürlich muss die für den Pat Nat verwendete „Méthode ancestrale“ nicht zwangsläufig etwas damit zu tun haben, ob der Winzer bio, biodynamisch oder konventionell arbeitet.

Auch viele heimische Top-Sommeliers waren auf Anhieb begeistert. „Wir haben Pet Nat von allem Anfang an glasweise als Alternative zum Champagner angeboten“, sagen Matthias Pitra und Steve Breitzke vom Wiener Weinbistro MAST. Sie verfolgten die Entwicklung der Pet Nats in Österreich von Anfang an genau – voller Leidenschaft doch mit kritischem Blick: „Immer wenn ein Trend entsteht, gibt es rasch viele Mitläufer, die auf den Zug aufspringen wollen. Auch beim Pet Nat war das so“, räumen die beiden Sommeliers ein. Die Bandbreite reichte von Pet Nats, die beim Öffnen beinahe explodierten und den Großteil des Inhalts überschäumen ließen, bis hin zu jenen Exemplaren, die gar keine Bubbles hatten. Einiges ist schlichtweg ungenießbar auf den Markt gekommen. Mittlerweile hat sich der Markt (beinahe) bereinigt. Übrig geblieben sind jene eigenständigen Pet Nats, die für die Sommelierie ein



Winzer Armin Kienesberger mit seinem Apollo 20

völlig neues Spielfeld eröffnen und mehr als nur eine günstige Alternative zu Champagner oder Winzersekt sind. Mit ihrer Aromenvielfalt sowie der ganz speziellen Frucht und Spritzigkeit sprechen sie ein neues Trinkpublikum an. Eingesetzt wird der Pet Nat zumeist als Aperitif, er bringt sich aber auch als Erfrischung in einem Menü vor dem Hauptgang gut in Stellung.

### Neue Namen beleben die Szene

Auf den besten Weinkarten unseres Landes hat der Pet Nat inzwischen seinen fixen Platz eingenommen. Wie zum Beispiel im Landhaus zu Appesbach am Wolfgangsee. „Hier haben wir im Sommer an der Strandbar glasweise Apollo ausgeschenkt. Das ist der Pet Nat des oberösterreichischen Winzers Armin Kienesberger. Zuerst glaubten die Gäste an einen Gag. Ein Wein aus Oberösterreich? Wie kann das sein? Doch das zweite Glas verkaufte sich dann schon von alleine“, sagt die Sommelière des Hauses, Michèle Metz.



»Immer wenn ein Trend entsteht, gibt es rasch viele Mitläufer – beim Pet Nat war es genauso«

- STEVE BREITZKE / MAST -

Pet Nat passt aber auch wunderbar zu herbstlichen Speisen wie Rote Rübe oder Schmorgerichten. Beispiele wie dieses zeigen sehr gut den Zeitgeist von anspruchsvollen Weinkarten, die längst über das Standardangebot hinausgehen.

### Wie süß darf es sein?

Blickt man in Weinbars wie das MAST oder das „Heunisch & Erben“ in Wien, dann fallen weitere Schaumwein-Trends auf: Gefragt sind handwerklich gemachte Produkte mit Flaschengärung und langer Lagerung auf der Hefe, bei denen sich die Zugabe von Zucker immer mehr in Richtung null, also „Brut Nature“ oder „Zero Dosage“, bewegt. Allerdings befindet man sich hier auch in Lokalen, in denen geübte Trinker und Kenner zusammenkommen. Je niedriger die Dosage, umso „fordernder“ sind Schaumweine, umso „weinigere“ sind sie. Es lassen sich aber auch eventuelle Schwächen des Jahrgangs weniger kaschieren. Die Kunst großer Champagner-Häuser ist es, Jahr für Jahr gleichbleibende Qualitäten zu füllen, die der Charakteristik des jeweiligen Hauses entsprechen. Das gelingt einerseits durch die Assemblage verschiedener Jahrgänge, aber eben auch durch die Zugabe einer Dosage.

### Das Image großer Marken

„Bei der Auswahl der Schaumweine für die Weinkarte sollte man schon auch wissen, welche Gäste man hat“, sagt Sindy Kretschmar, Sommelière im Ritz Carlton Vienna. Sind die Schaumweine bekannter Marken in kleineren Häusern fast schon verpönt, kann es in Betrieben, in denen das Publikum heterogen ist, durchaus Sinn machen, zusätzlich auch auf gängige internationale Marken zu setzen. Aber auch hier ist auf Differenzierung zu achten. Einfach Etiketten, die es in jedem Supermarkt zu kaufen gibt, zu einem Vielfachen des Einkaufspreises auf die Karte zu setzen, vergrault auch ein noch so betuchtes Publikum. Schlauer ist es, Premium-Füllungen der großen Häuser (Grande Dame statt Yellow Label bei Veufve Clicquot, Vintage statt des normalen Brut bei Moët & Chandon) anzubieten, bei denen zwar der Multiplikator zwischen Einkaufs- und Verkaufspreis geringer ist, der Deckungsbeitrag aber deutlich höher ausfal-





Auch in Perchtoldsdorf bei Wien  
gibt es schäumende Naturweine:  
Georg Nigl sei gedankt.

»Die Auswahl der Produkte wird  
von Jahr zu Jahr umfangreicher,  
und die Qualität ist hoch«

- CHRISTOPHER POHN / VINEA -



### PÉTILLANT NATUREL/ MÉTHODE ANCESTRALE

*Das Besondere ist der Gärungsprozess, der auf zwei unterschiedliche Arten passieren kann: Die erste besteht darin, den bereits gärenden Most in die Flaschen zu geben, wo dann der Gärungsvorgang fortgesetzt wird. Dabei entsteht so lange Kohlensäure, bis die Gärung abgeschlossen ist. Im Gegensatz zu anderen Schaumweinen ist beim Pet Nat die Flaschengärung also keine zweite Gärung, sondern eine Fortsetzung der ersten. Hierbei entsteht ein durch und durch trockener Pet Nat – brut nature also. Als zweite Möglichkeit kann der frische Most sofort in die Flaschen abgefüllt werden, wo dann die erste und einzige Gärung einsetzt. In diesem Fall ist es je nach Glucosegehalt des Mostes kaum möglich, den Zucker ganz und gar in Alkohol umzuwandeln, da der geringe Sauerstoffanteil in der Flasche dies nicht erlaubt. Am Ende bleibt also eine gewisse Restsüße erhalten. Viele Winzer degorgieren ihre Pet Nats, was zur Folge hat, dass das mitunter gefürchtete Übersäumen beim Öffnen vermieden wird. ◀*

len kann. Auch Marken wie Lallier, Bruno Paillard, Pol Roger, Ruinart, Ayala, Bollinger oder Taittinger, die es nicht in Supermärkten gibt, erfüllen diese Rolle sehr gut. Neben Champagner von kleinen Produzenten und Cremants mit zumeist unbekannteten Etiketten, die sich gut für den glasweisen Ausschank kalkulieren lassen, findet man immer öfter echte Premium-Marken und Prestige-Cuvées (Dom von Ruinart, Cristall von Roederer, Belle Epoque von Perrier-Jouet, etc.) auf anspruchsvollen Weinkarten.

## Spumante statt Frizzante

Das Geschäft mit Billig-Prosecco scheint außerhalb von ein paar Vorstadt-Cafés langsam einzuschlafen. Das bedeutet nicht, dass aus der mittlerweile mit DOC-Herkunft gadelten Region im Veneto nur mittelmäßige Ware kommen würde. Ganz im Gegenteil. Aber ein guter DOC-Prosecco hat auch seinen Preis und eignet sich nicht dazu, mit unwissenden Konsumenten, die einfach nur ein Glas „Sprudel“ wollen, das schnelle Geld zu machen. Wer bereit ist, etwas mehr Geld für guten Schaumwein aus Italien locker zu machen, greift dann oft lieber zu trockeneren und weniger fruchtigen Schaumweinen. Hier bietet sich Hersteller aus der Franciacorta mit ihren nach französischem Vorbild produzierten Spumantes an. Auch Ferrari, der älteste und bedeutendste Schaumwein-Produzent Italiens, profitiert vom Trend zu höheren Ansprüchen. Fast im Alleingang ist es Fer-

rari gelungen, der Herkunftsbezeichnung Trento-DOC einen klingenden Namen in der internationalen Schaumweinszene zu geben. Mit insgesamt zwölf Gold- und acht Silbermedaillen hat Ferrari bei den von Tom Stevenson veranstalteten „Champagne & Sparkling Wine World Championships 2021“ groß abgeräumt und wurde auch als „Producer of the Year“ ausgezeichnet. Mit anderen Worten: Die Güte von italienischem Spumante wird auch international anerkannt.

Da tut sich das katalanische Penedes mit seinen Cavas deutlich schwerer. Zwar findet man immer wieder auch erstklassige Cavas, doch die sind in der Flut an wenig reizvollen Schaumweinen aus Spanien nicht immer leicht zu finden. So schreckt die Herkunftsbezeichnung Cava Konsumenten eher ab, statt sie zu begeistern.



## »Unser Pet Nat soll ganz bewusst kein sektähnliches Getränk sein«

- HANNES HARKAMP -

Was sich aber da wie dort zeigt: Neben dem Champagner befinden sich Produkte wie österreichischer Sekt oder eben auch Pet Nat seit Jahren im Aufwind. „Die Auswahl der Produkte wird von Jahr zu Jahr umfangreicher, und die Qualität ist hoch“, sagt auch Christopher Pohn, Sommelier im VINEA in Ehrenhausen. So findet man zum Beispiel bei seinen Kollegen im MAST unter den 40 Schaumweinen aus aller Welt zwölf Pet Nats, vier davon aus Österreich. Mit dem burgenländischen Winzer Claus Preisinger füllen Pitra und Breitzke jedes Jahr einen eigenen Pet Nat ab, den MAST Ordinaire. Breitzke: „Hier wurde ein roter Gemischter Satz als Most in der Flasche direkt vergoren. Ein supersüffiger, superfrischer Aperitif!“ Auch der steirische Sektkönig Hannes Harkamp setzt neuerdings auf Pet Nat: „Unser Pet Nat soll ganz bewusst kein sektähnliches Getränk sein. Wir haben ihn auf der Maische vergoren, wodurch die orange Farbe entsteht. Die Hefetrübungen in der Flasche gehören zu einem Pet Nat. Ein wilder Wein mit typischen Aromen nach Quittensaft.“

### **Eine Pyramide des guten Geschmacks**

Petra und Hannes Harkamp aus dem steirischen Sausal waren in den vergangenen Jahren maßgeblich am Höhenflug des österreichischen Winzersekts beteiligt. Mit einer Eigenproduktion von rund 60.000 Flaschen Sekt pro Jahr zählen sie zu den größten und wichtigsten



Produzenten von heimischen Winzersekten. Eingestiegen in die Schaumweinproduktion sind die Harkamps erst im Jahr 2010. Danach haben sie die österreichische Sektpyramide mitentwickelt, die seit 2016 für einen nachhaltigen Qualitätsschub heimischer Sekte sorgt. Für 50 Prozent der Konsumenten ist die Sektpyramide heute eine wichtige Entscheidungshilfe beim Kauf. In der gehobenen Gastronomie ist der durchschnittliche Verkaufspreis für eine Flasche Sekt inzwischen auf rund 34 Euro angestiegen.

Das österreichische Sektkomitee, zu dessen Mitgliedern auch Harkamp zählt, arbeitet seit Jahren am Image des heimischen Schaumweins: „Viele Winzer haben heute auch Schaumwein im Programm. Die Qualitätspyramide dient zur Orientierung und schafft damit Standards, wo es früher keine gab.“ An der Spitze dieser Pyramide steht die traditionelle Flaschengärung, also die Méthode traditionnelle. Kurz: Sekt, der gemacht ist wie Champagner. Für die „Große Reserve“, die höchste Qualitätsstufe, bedeutet das Trauben, per Hand gelesen, nur aus einer einzigen Weinbaugemeinde, nach der Flaschengärung und Reife von 30 Monaten auf der Hefe kommen die Sekte erst 36 Monate nach der Ernte auf den Markt.





© PATRICK LANGWALLNER

## »Champagner hat viele Facetten. Wichtig ist, das auch der einfache Brut immer überzeugt«

- RAIMUND DÖLLERER -

Sekt, Champagner oder andere Schaumweine wie eben den Pet Nat. Ausschlaggebend ist die Individualität und dass man nicht nur großen Marken einen Platz bietet. Schaumwein bedeutet immer auch Lebensfreude. Genau das soll auch transportiert werden.“

Neben österreichischen Produkten ist auch Champagner seit Jahren ein gefragtes Produkt. Mit einem Absatz von rund 65.000 Flaschen Champagner im Jahr zählt das oberösterreichische Unternehmen „Kate & Kon“ zu den wichtigsten Händlern in diesem Segment. Unter ihren Marken finden sich Bollinger, Ayala sowie auch die begehrten und raren Champagner von Jacques Selosse. Eigentümerin Katharina Wolf: „Wichtig ist es aus meiner Sicht, dass man auf der Weinkarte gute Produkte in allen Preisklassen findet – egal ob

Und auch im Weinhandelshaus der Familie Döllerer hat Champagner seit vielen Jahren einen hohen Stellenwert. Mit ihren beiden Gastronomie-Marken Lallier und Bruno Paillard spielt Döllerer in der heimischen Restaurant-Szene eine wichtige Rolle. Wichtig ist für Raimund Döllerer dabei die sinnvolle qualitative Gliederung der beiden Marken. „Entscheidend ist es, dass die Basisqualität des normalen Bruts immer passt. Bei großen Champagner-Marken gibt es dann oft noch eine Prestige-Cuvée, die ein Vielfaches kostet. Wir schätzen es, unseren Kunden verschiedene Jahrgangschampagner beider Marken anbieten zu können. Gerade bei Premium-Champagner gilt, dass sie oft erst nach mehr als zehn Jahren wirklich groß werden.“ ●

# MARTIN MILLER'S GIN



A SEASONAL EDITION  
FOR WINTER MULLED WITH  
MANDARIN AND CINNAMON

# REIFER GENUSS FÜR SPEZIALISTEN

19 von 20 Flaschen Champagner kommen ohne Jahrgangsangabe auf den Markt. Das hat den Vorteil, dass die großen Häuser bei ihren normalen Bruts eine verlässlich gleich bleibende Qualität garantieren können. Bei Jahrgangschampagner sind Überraschungen vorprogrammiert – zumeist sehr erfreuliche. ● *Text: Wolfgang Schedelberger*

**D**as Reifepotential von großen Schaumweinen ist beeindruckend. Es gibt keinen anderen Weinstil, der sich nach zwanzig und mehr Jahren derart jung, lebendig und frisch zeigen kann. Die Reife spiegelt sich vor allem in der Komplexität der Aromen wider. Einen perfekt gereiften Champagner aus den 1990er Jahren im Glas zu haben, zählt zu den größten Genüssen, die man als Weinfreund überhaupt erleben kann. Das ist die eine Seite.

Eine andere Seite ist der Preis. Stars und Sternchen trinken gerne Premium-Champagner, also werden mitunter auch Premium-Preise verlangt, die nicht immer mit der Qualität korrelieren. Nur die besten Qualitäten werden im Lauf der Jahre tatsächlich besser. Das mag im Nachtclub egal sein, im Gourmet-Restaurant hingegen nicht. Ein paar hundert Euro sind also schnell dahin, wenn man sich auf das glatte Parkett von reifen Vintages begibt.

## Eine Frage des Vertrauens

Guter Jahrgangschampagner stellt immer eine Selektion dar und verbringt einen Gutteil seiner Reife auf der Hefe hinter luftdichtem Kronenkork geschützt. Ist er einmal degorgiert, schreitet die Reifung deutlich schneller voran. „Um einen Vintage Champagner richtig einschätzen zu können, ist das Datum der Degorgierung mindestens genauso wichtig, wie der Jahrgang selbst“, weiß Alexander Koblinger, Sommelier im Restaurant Döllerer in Golling. Große Champagner schmecken auch zehn oder zwanzig



© SELINA FLASCH PHOTOGRAPHY





## MOËT & CHANDON JAHRGANGSPARADE

*Das mit Abstand größte Champagnerhaus stellt mit dem Imperial auch den meist verkauften Schaumwein der Region her. Der Fokus liegt bei Moët Chandon daher klarerweise auf Konsistenz bei der Basis, Das absolute Luxus-Segment von LVMH wird mit Marken wie Krug und Dom Pérignon bedient. Und doch hat Moët & Chandon mehr zu bieten als verlässliche Basisqualitäten. Als Grand Vintage beziehungsweise Grand Vintage Collection füllt man in guten Jahren auch Vintage Champagner.*



»Um einen Vintage-Champagner richtig einschätzen zu können, ist das Datum der Degorgierung mindestens genauso wichtig, wie der Jahrgang selbst«

- ALEXANDER KOBLINGER / MASTER SOMMELIER -

Jahre nach der Degorgierung noch ausgezeichnet, sind aber eben nicht mehr ganz so frisch. Kleinere Jahrgänge reifen schneller und schmecken irgendwann einmal alt.

Sieg oder Niederlage liegen bei sehr lange gereiften Schaumweinen oft nahe beieinander. Wer sich nicht wirklich gut auskennt, sollte sich diesem Thema besser mit dem Sommelier seines Vertrauens nähern. „Wenn man mit ein paar Sätzen beschreiben kann, was man will, finden wir auch das Passende. Natürlich spielt dabei auch der Preis eine Rolle. Der Vintage-Spezialist Bruno Paillard füllt neben den verlässlich guten Non-Vintages drei verschiedene Jahrgangsspezialitäten. Der aktuelle Jahrgang 2012 des Blanc de Blancs Grand Cru ist ein grandioser Schaumwein, der vergleichsweise wenig kostet. Bei der N.P.U. Serie von Bruno Paillard haben wir aktuell die Jahrgänge 2004, 2003 und 1999 auf der Karte. Alle sind wunderbar aber in Nuancen doch unterschiedlich. Gerade das macht ja den Reiz bei Vintages aus. Und dann gibt es noch die Grand Cru Lage Le Mesnil aus den Jahren 1989, 1999 und 2000. Das sind wirklich exklusive Raritäten. Wenn sich ein Gast dafür interessiert, weiß er in der Regel, was er will“, meint Koblinger.

### Gute Jahre, schwache Jahre

Nach drei außergewöhnlich guten Jahren war 2021 in der Champagne sehr schwierig. Das wird dazu führen, dass es praktisch keine Prestige Cuvées des Jahrgangs 2021 geben wird. Lediglich bei Dom Pérignon, wo ausschließlich Jahrgangschampagner gekeltert wird, darf man gespannt sein, wie man dort das Problem löst. Überhaupt sind Jahrgangstabellen bei Champagner problematisch. Zum einen betreffen sie 95 Prozent

*In der Wiener Champagner Bar Capsule führte die internationale Markenbotschafterin von Moët & Chandon Anfang November durch mehrere Jahrzehnte und präsentierte die Jahrgänge 2012, 2002, 2000, 1998, 1993, 1992 und 1990. Großartig waren sie alle, besonders in Erinnerung geblieben sind 1990 und 1998. Bemerkenswert wie gut sich schon der jüngste im Bunde – also der Jahrgang 2012 – präsentierte. Die Collection-Füllungen sind rund 15 Jahre auf der Hefe gereift, was sie ähnlich komplex macht, wie der legendäre P2 des Schwesternhaus Dom Pérignon, allerdings für deutlich weniger Geld. Es zeigt sich einmal mehr: Jahrgangschampagner bereiten größtes Vergnügen! ◆*

der Produktion gar nicht. Zum anderen lassen sich auch in kleinen Jahren bei extremer Selektion großer Jahrgangschampagner machen. Mit anderen Worten: Ein kleines Jahr geht meist zu Lasten der Quantität und nicht der Qualität.

Noch ein letzter Tipp vom Top-Sommelier aus Golling: „Zu kleine Gläser und zu niedrige Temperatur nehmen großen Jahrgangschampagner viel von ihrem Reiz. Erst im großen Glas kann sich ein großer Wein in seiner ganzen Pracht zeigen. Das gilt auch für Vintage-Champagner.“ ◆



## Im Lieblingskeller gereift

Die Domäne Wachau brachte eine „Late Release“ des legendären 2015er Jahrgangs heraus. Ein gelungene Premiere, auf die hoffentlich noch viele weitere Aufführungen folgen werden.

Das ist ja noch viel zu jung! Ein Ruf, der leider allzu oft unerhört verhallt, wenn es um die großen Smaragde der Wachau geht. Erst drei, vier Jahre nach der Lese erreichen sie einen ersten Höhepunkt, doch ein Gutteil der Weine ist dann meist schon ausgetrunken. Private Genießer und anspruchsvolle Restaurants lassen solche Weine in einem wohltemperierten Keller reifen. Eine gute Idee, aber es geht noch besser. Statt den 2015er Grünen Veltliner aus der Ried Achleiten im Folgejahr in Flaschen zu füllen, hat sich Kellermeister Heinz Frischengruber dazu entschieden, ihn ein paar Jahre lang im großen Holzfass reifen zu lassen und erst mit fünfjähriger Verspätung abzufüllen.

„Unser Ziel beim Grüner Veltliner Late Release 2015 war es einerseits, das Potenzial eines großen Jahrgangs offenzulegen, zum anderen, die Besonderheiten der Achleiten noch individueller herauszuarbeiten. Der Wein besitzt Charakter, hat Tiefe und Finesse, besticht durch eine immense Spannung am Gaumen, ist saftig und konzentriert und von floralen Noten, Weingartenpfirsich, weißem Pfeffer, Würze, Salbei, Thymian und einer rauchigen Mineralität geprägt. Der Late Release hat, wenn auch bereits in Hochform, eine große Zukunft vor sich“, erklärt Frischengruber.

Wie viel die Reifung im Holzfass tatsächlich gebracht hat, klärt man am besten bei einer Parallelverkostung mit einem regulären 2015er Smaragd Achleiten. Voraussetzung dafür ist natürlich, dass man noch nicht alle ausgetrunken hat.

[www.domaene-wachau.at](http://www.domaene-wachau.at)

## Dreidimensionaler Genuss

Dass gutes Essen und großer Wein zusammen gehören, ist allseits bekannt. 5-Haubenkoch Konstantin Filippou beweist das Abend für Abend in seinem Restaurant. Was aber ist mit unseren Ohren?

Andreas Großbauer, erster Geiger der Wiener Philharmoniker, will am 11. und 12. Dezember im Palais Niederösterreich diese Lücke auf höchstem Niveau schließen. Unter dem Titel „Philharmonic Taste“ wird Großbauer mit seinem Streichquartett ein einzigartiges Konzert mit Werken von Wolfgang Amadeus Mozart geben, das ein großes Menü von Konstantin Filippou musikalisch umrahmen wird. Dazu wird es einige der größten Weine der Wachau – natürlich auch

aus gereiften Jahrgängen – zu trinken geben. Mit dabei sind die Winzer Johann Donabaum, Toni Bodenstein (Prager), Matthias Hirtzberger (Weinhofmeisterei), Franz Hirtzberger, Emmerich Knoll, Elisabeth und Erich Pichler-Krutzler, Lucas Pichler und Herwig Jamek.

Um 720,- Euro ist man bei diesem exklusiven Event dabei.  
Info & Anmeldung: [event@frauhoffmann.at](mailto:event@frauhoffmann.at)  
Tel.: 0664/502 93 98



## Burgenland in Wien

Die große Wein Burgenland Präsentation hat sich für viele Experten und Weinliebhaber zu einem alljährlichen Fixpunkt im entwickelt. Rund 80 burgenländische Winzer präsentieren eine große Auswahl an Weinen aus ihrem aktuellen Sortiment. Die Verkostung findet am Mittwoch den 1. Dezember 2021 von 16 bis 20:30 im MAK Wien statt. Für Fachbesucher ist der Besuch bereits ab 14.30 möglich. Eine Online-Registrierung samt Ticketbuchung wird dringend empfohlen. [www.weinburgenland.at](http://www.weinburgenland.at)



## Weintaufe und Bacchuspreise 2021

Im prunkvollen Ambiente des Schloss Esterházy in Eisenstadt fand am 4. November die Weintaufe Österreich statt. Nachdem im Vorjahr nur die Weinsegnung im kleinen Rahmen abgehalten werden konnte, wurde heuer wieder zusätzlich der prestigeträchtige Bacchuspreis verliehen: Landeshauptmann a.D. Hans Niessl und Master of Wine Caro Maurer sind die stolzen Preisträger. © ÖWM / Anna Stöcher

## Piemont in Wien

100 Barolo, Barbaresco und Barbera aus ganz speziellen Lagen können bei der Selezione Piemonte am Donnerstag den 18. November im Hotel Regina in Wien verkostet werden. Zusätzlich gibt es noch weitere autochthone Rebsorten aus dieser Region zu entdecken, die wegen ihrer Sehenswürdigkeiten von der Unesco zum Weltkulturerbe ernannt wurde: Albarossa, Erbaluce di Caluso, Grignolino, Nascetta, Timorasso, Pelaverga, Ruché und Timorasso widmen wir gemeinsam mit Barolo, Barbaresco und Ghemme ein Seminar.

Die Veranstaltung beginnt bei freiem Eintritt für Fachpublikum um 12:30 Uhr. Um 16:00 Uhr folgt dann ein Piemont-Seminar – 10 autochthone Rebsorten und 4 große Nebbiolo-Crus mit Walter Kutscher (WSOV) und Organisator Christian Bauer (Reservierung notwendig, 30 € Eintritt). Von 19–21:00 Uhr gibt es einen exklusiven Abendempfang mit köstlichen Delikatessen aus dem Piemont.

Weitere Infos unter: [www.weinundkultur.eu](http://www.weinundkultur.eu)



# GEBOREN AUS LIEBE, BESESSENHEIT & WAHNSINN

Die Geschichte des Martin Miller's Gin beginnt Mitte der 1990er Jahre in London, genauer gesagt im Stadtteil Notting Hill. Martin Miller traf sich in einer Bar mit seinen Freunden David Bromige und Andreas Versteegh und tranken Gin. So weit so unspektakulär. ●

**E**nttäuscht von den gängigen Gins, kam aber der Wunsch auf, einen Gin nach den eigenen Vorstellungen zu schaffen. Frisch, sanft, klar und mit einer perfekt ausbalancierten Kombination aus erfrischenden Zitrusaromen und würzigen Wacholdernoten.

Ein Gedankenspiel entstand: Was wäre, wenn ihnen keine Grenzen gesetzt wären? Wie würde der Gin sein? Nach vielen Ideen und Planungen entstand etwas, was heute in der Kategorie Premium-Gin eingestuft wird und jährlich zahlreiche Auszeichnungen erhält: der Martin Miller's Gin. Was als „ein Gin, der von Herzen kommt“ geplant war, ist zweifelsfrei auch zu einem geworden. Mit unbändigem Hang zur Perfektion entwickelte Martin Miller ein eigenes Herstellungsverfahren. Das entscheidende Element: Martin Miller's Gin wird in London nach alter Tradition hergestellt und mit 92% Vol. nach Island gebracht, wo er mit reinstem isländischen Gletscherwasser aus der Selyri-Quelle auf eine Trinkstärke von 40% Vol. herabgesetzt wird. Das Wasser sickerte über einen Zeitraum von mehreren Jahrhunderten durch Vulkangestein und ist in seiner Reinheit und Weichheit bis heute unerreicht.

»Ein guter Gin sollte dich einladen, ihn zu lieben«

- MARTIN MILLER, LEBEMANN, QUERDENKER UND GIN-SPEZIALIST -

Zusätzlich zum Gletscherwasser wird dem Gin ein Spritzer Gurkendestillat beigemischt. Diese extravagante Zutat verleiht dem Martin Miller's Gin seine Frische und Reinheit. In Österreich sind die Sorten Martin Miller's Original Gin, Martin Miller's Westbourne Strength (speziell für die Anwendung in Cocktails) und als saisonales Special Martin Miller's Winterful Gin erhältlich. Beim Original Gin wie Westbourne Strength sind die Bestandteile aromatischer Wacholder aus der Toskana und Indien, getrocknete

Orangen- und Limonenschale, Zimtkassie und Lakritzwurzel aus China, Florentiner Schwertlilie, Süßholz- und Angelikawurzel, Muskatnuss und Koriandersamen. Beim Winterful Gin ergänzen wärmenden Noten von Zimt, Mandarine und dem Lebkuchengewürz Kardamom, das klassische Geschmacksprofil. ●

Facebook: @martinmillersgin.at, Insta: @martinmillersgin\_at

Der Lieblingsdrink des Gründers ist ein klassischer Gin Tonic.



## Verkostungsnotiz

*In der Nase zunächst sehr weich und cremig. Im Geschmack unaufdringliche Wacholderbeere, gefolgt von floralen Noten mit viel frischer Zitrusfrucht und leichter Pampelmuse. Im Hintergrund ein subtiler Hauch von Gurke. Der Abgang ist subtil, fruchtig, mit leichter Veilchenblüte.*

### Trinkempfehlung:

4cl Martin Miller's Winterful mit Apfelsaft aufgießen (schmeckt wie Apfelstrudel).





# ZURÜCK IN LISSABON

Diese Stadt lebt – und wie! Eine neue Generation junger Gastronomen sorgt für Bewegung in der Szene. Viele sind Heimkehrer, die nach langer Wanderschaft zu ihren Wurzeln zurückkehren. Oder sie wurden von den Wellen der Pandemie erfasst und zurück in die Heimat gespült. Doch schon davor war die Gastronomie-Szene Lissabons bunt und vielfältig. ● *Text & Fotos: Jürgen Schmücking*

**I**n Lissabon ist so viel beim (guten) Alten geblieben, dass man gar nicht darum herumkommt, bei einem Trip in die Stadt auch die guten alten Lokale zu besuchen. Viele europäische Großstädte sind sich immer ähnlicher geworden. Überall das gleiche Bild in den Innenstädten. Überall die gleichen Markengeschäfte – von Ramsch bis exklusiv. Von der Systemgastronomie ganz zu schweigen. Wie erfrischend anders zeigt sich Lissabon!

Wenn man frühmorgens aufbricht, wenn sich die Sonne zwar schon ankündigt, aber noch nicht wirklich da ist, wenn sich der alte 28er, die legendäre Straßenbahnlinie, die durch die Alfama führt, einen der Hügel hinaufquält, könnte man meinen, die Zeit wäre stehen geblieben. Irgendwann zwischen jetzt und den späten 70ern. Ist dies ein Hintergrund, vor dem sich eine junge, vitale Szene etablieren kann, die mehr als nur lokale Bedeutung hat? Um es kurz zu machen: Ja. Und wie!

## Ganz ohne Schnickschnack

Beginnen wir mit einer der spannendsten Neueröffnungen und -entdeckungen. George McLeod und Lara Espirito Santo haben mitten in der Alfama und direkt an den Tramway-Schienen das „sem“ eröffnet. Der Name bedeutet zweierlei. Einerseits – das Modell kennt man – sind es die Initialen der Familiennamen der beiden: McLeod Espirito Santo. Rückwärts eben. Andererseits bedeutet sem auf Portugiesisch schlicht „ohne“, und das kommt nicht von ungefähr. Das Paar hat vor dem Lockdown an der Seite von Douglas McMaster im Londoner „Silo“ gearbeitet. Das Silo war (und ist es wieder) ein Restaurant, das





## »Weniger ist mehr. Beim Müll umso mehr. Da gilt: am besten gar nichts«

- LARA ESPIRITO SANTO, SEM -

für nachhaltige Küche und eine kompromisslose Zero-Waste-Philosophie steht. Ursprünglich war geplant, dass der Job in London von längerer Dauer sein sollte. Die plötzliche, pandemiebedingte Schließung des Silo machte den beiden einen Strich durch ihre Rechnung. Lara ist halb Brasilianerin, halb Portugiesin. Sie ist in Rio geboren, wuchs aber am Land, auf der Farm ihres Vaters, auf. Mit einem Hirsch statt eines Kätzchens und einem eigenen Jagdgewehr statt Barbie-Puppen. George ist Neuseeländer. Dass sie Großbritannien verlassen mussten, war schnell klar. Einen Nachmieter für ihr kleines Apartment in Hackney Wick haben sie via Instagram gesucht. Von den drei Alternativen – Brasilien, Neuseeland, Portugal – fiel die Wahl schließlich auf Portugal. Nach einem Sommer in Comporta konnte man in den darauffolgenden Monaten das Werden des Projekts sem auf Instagram verfolgen. Von den ersten Besuchen bei den späteren Lieferanten, über das Bodenschleifen und Wandausmalen im späteren Restaurant bis hin zu den ersten Gerichten. Die Eröffnung war erst vor ein paar Monaten, und mittlerweile ist das sem ausgesprochen gut besucht. An ihrer Einstellung (und damit auch an der Küchenphilosophie) haben die beiden freilich nichts geändert. Gekocht wird eine klare Linie, Zero Waste ist immer noch ein zentrales Thema und die Produkte kommen zum

überwiegenden Teil aus dem Meer und den Gärten Portugals. Das Menü besteht aus sechs Gängen, wobei der erste Gang, der Auftakt, schon einigermaßen spektakulär ist, auch wenn er recht simpel klingt: eine Auster. Frisch, eh klar. Aber serviert wird sie mit einem kalten Sud aus Meerespflanzen, der es in sich hat.

Als erster flüssiger Begleiter zum Gericht steht Eric Bordelets hochgradig mineralischer Poirée Authentique am Tisch. Bei der Weinbegleitung verlassen die beiden „Semler“ kurz den Pfad der regionalen Tugend und peppen das portugiesische Weinangebot mit Naturweinen aus Österreich, Slowenien und eben dem Birnencider aus der Normandie auf. Das war auch im silo schon so und tut dem Abend gut. Ein Gericht, das die Zero-Waste-Philosophie, die die beiden antreibt, auf den Punkt bringt, heißt auf der Kreidetafel schlicht „Cucumber – Angus – Marigold“. Gurke, Angus, Ringelblume. Die Idee dahinter ist, die Proportionen eines klassischen Beef Tatars umzukehren und damit den Fleischanteil drastisch zu reduzieren. Die Gurke wird gegrillt, die Ringelblume kommt als Emulsion mit eingelegten Blaubeeren und Senfsamen ins Spiel. Das Fleisch stammt von einer zehnjährigen, grasgefütterten Angus-Milchkuh, das stolze 40 Tage reifen darf. An den fünf Gängen lässt sich auch gut ablesen, was gerade Saison hat. Im konkreten Fall die Quitte. Sie kam in feinste Scheiben geschnitten und gedünstet zum Rochenflügel mit grünen Bohnen und zwei Gänge später noch einmal, diesmal in größeren Schnitten, zum Dessert. Stimmungsmäßig ist die Kleinheit des Lokals ein Vorteil. Einziger Nachteil: Eine rechtzeitige Reservierung tut not.





## Ein Weltenbummler kehrt zurück

Etwa eine Stunde Fußweg (oder zwanzig Minuten mit dem Tuk-tuk) das Tejo-Ufer entlang in Richtung Westen liegt im Stadtteil Alcântara das Restaurant Attla. Wie beim sem ist auch beim Attla der Name kein Zufall. Er verweist auf den Atlantik ebenso wie auf den Atlas der Welt. Genau wie das Menü im Attla spiegelt der Name die persönliche Geschichte des Mannes wider, der hinter dem Restaurant steht. André Fernandez hat bei Ducasse und in einer Reihe von Michelin besternten Betrieben in Zürich, Barcelona und in der Karibik gearbeitet. Dann ging er auf Reisen. Länger blieb er in Papua-Neuguinea. Im Regenwald von Costa Rica hat er seine Bestimmung gefunden: das Arbeiten mit dem unfassbaren Reichtum, den die Natur der Tropen bietet. Mit dem Attla ist Fernandez zu seinen Wurzeln nach Portugal zurückgekehrt.

Seine Philosophie ist der von Lara Santo und George McLeod nicht unähnlich. Seine Partner und Lieferanten sind sorgfältig ausgewählt und produzieren großteils bio. Auf den Teller kommt, was Land und See gerade hergeben. Überhaupt ist Herkunft ein zentrales Thema im Attla. Das Gemüse, das die Grundlage bildet und den Großteil des Menüs ausmacht, kommt aus dem Alentejo, Fisch aus dem Sado, einem kleinen Fluss, südlich von Sétubal und Krabben und Co aus der Küstenstadt Peniche. Das bedeutet aber auch, dass das Menü oft wechselt. Die Gerichte sind – eine Hommage an seine Sternezeit – von außerordentlicher Präzision und Eleganz. Bei den Geschmäckern und Aromen lässt sich Fernandez von dem beeinflussen, was er in der Welt

»Bio ist mir wichtig. Das habe ich im Regenwald nachdrücklich gelernt«

– ANDRÉ FERNANDEZ, ATTLA –

gesehen hat. Wilde Kombinationen zum Teil, aber stets ein außergewöhnliches Erlebnis. Eines der spektakulärsten Gerichte ist die Spinnenkrabbe. Im englischen Menü heißt es schlicht „Spider Crab Claw“ und kommt mit einer mit Miso verfeinerten Beurre Blanc auf den Teller. Auch das Attla ist einen Besuch wert. Oder zwei.

## Lässig in elegantem Rahmen

Den Dritten im Bunde der „jungen Wilden“ gibt es bereits am längsten. António Galapito hat Ende 2017 im Bezirk Baixa das Prado auf die Beine gestellt. Trotz der verordneten Unterbrechungen in den letzten beiden Jahren läuft es wie geschmiert und dient als Rolemodel für die anderen Farm-to-Table-Restaurants in der Hauptstadt. Galapito ist so wie die Chefs der anderen beiden Lokale ein Heimkehrer. Er wirkte in den Londoner Küchen von Nuno Mendes, einem ebenfalls vom Guide Michelin ausgezeichneten Exilportugiesen, den es – kurz vor Covid – wieder zurück nach



»Gutes Essen schmeckt in einem schönen Lokal noch besser«

- ANTÓNIO GALAPITO, PRADO -



»Ich bin gerne nahe bei den Gästen. Das inspiriert mich«

- ALEXANDRE SILVA, LOCO -

Lissabon verschlagen hat. Mendes heuerte im Nobelhotel Bairro Alto an, Galapito machte sein eigenes Ding. Das Prado eben. Sitzt man im Restaurant in Baixa, wird auf der Stelle klar, dass hier gute Architekten ein Wörtchen mitzureden hatten. Der Raum ist hell und getragen von den hohen Fensterfronten und Decken, wie man sie in vielen Lissaboner Altstadtbauten kennt. Auch bei der Inneneinrichtung wurde nichts dem Zufall überlassen. Eine klare Linie trifft verspielte Liebe zu Detail. Ein kulinarischer Wohlfühlort sondergleichen.

Beim Essen ist das Konzept so gedacht, dass jeder zwei oder drei Gänge bestellt, die Teller werden dann in die Mitte des Tisches gestellt und mit allen geteilt. „Sharing is Caring“ in kulinarischer Reinform. Auch im Prado steht Transparenz an erster Stelle. Im Menü werden die Produzenten vorgestellt. Man erfährt, wo und wie sie arbeiten. Ein paar Beispiele? Der Thunfisch wird vor den Azoren gefangen, das Gemüse gedeiht in Sétubal, die Schweine wachsen am Bio-

Hof Monte Silveira auf. Empfehlungen? Eigentlich alles, ganz besonders aber alles, was aus dem Meer kommt. Das ist zwar nicht bio, weil es gar nicht bio sein kann, aber Galapito hat da ein echtes Händchen dafür. John Dory (der Petersfisch) bekommt Sado-Reis und eine Hummeressenz an die Seite, der (leinengefangene) Seehecht Stabmuscheln, fermentierten Knoblauch und Koriander. Und dass in einem Restaurant wie dem Prado auch Vegetarier und Veganer voll auf ihre Kosten kommen, versteht sich von selbst. Herausragend unter den „Plant-based Dishes“ ist der Austernpilz, der mit Buchweizen und einer verführerisch cremigen und pikanten massa pimentão, einer Art Ajvar, auf den Teller kommt.

### Der Koch steht in der Mitte

Last, but not least gilt es, das Loco zu erwähnen. Das Loco ist ein mit einem Michelin-Stern ausgezeichnetes Lokal mit entspannter und ebenfalls regional dominierter Küche. Vom Raumkonzept her ist es die Antithese zum Prado. Es ist klein, dunkel, und die offene Küche nimmt im Lokal mehr Platz ein als die Tische für die Gäste. Trotzdem sollte man hingehen, sofern man einen Tisch bekommt. Für Alexandre Silva und sein Team ist die Küche nämlich das offene und schlagende Herz des Restaurants. Eine Metapher für die Leidenschaft, mit der er und sein Team in dieser Küche stehen. Ein höherer Grad an Gastlichkeit lässt sich aus dieser Sicht kaum erreichen. Das Menü ist jedenfalls sensationell. Es sind nicht weniger als 16 Gänge, die Silva präsentiert, die Produkte kommen – wie auch bei den anderen Restaurants –





zum überwiegenden Teil aus Portugal. Das Gericht im Bild heißt schlicht „Crab“, wobei der Name schon andeutet, dass es im Loco um Präzision und Reduktion geht. Das zarte Krabbenfleisch wird in einer Krabbenessenz serviert und mit eingelegten Radieschen und Fenchel verfeinert. Pure Eleganz.

### **Innen hui, außen pfui**

In Lissabon tut sich also allerhand Neues. Aber gerade Lissabon ist eine Stadt, durch die der Geist der Geschichte und der Tradition weht. Kulinarisch gesehen lohnt ein Besuch daher weit über die neuen Hotspots hinaus. So ist es zum Beispiel völlig undenkbar, in Lissabon gewesen zu sein, ohne die herrlichen Percebes probiert zu haben. Sie heißen auch Entenmuscheln, und am besten sind sie im

Nunes Real Marisqueira, einem traditionellen Fisch- und Seafood-Restaurant im Museumsviertel. Die Muscheln sind, zugegeben, kein allzu schöner Anblick. Sie sind von einer narbigen Haut überzogen. Man möchte am liebsten einen beherzten Griff in eine Feuchtigkeitscreme tun und die armen Teufel kräftig einschmieren. Das tut man natürlich nicht. Man zieht die Haut ab und genießt die Muschel. Ein Kondensat an Meeresfrische und gleichsam ein Signature-Dish für die Stadt. Weitere Fixpunkte sind: das Café A Brasileira, in dem schon Fernando Pessoa saß (und als Bronzestatue immer noch sitzt), die Garrafeira Alfaia, eine auf Port spezialisierte und bestens sortierte Weinbar und (für Marktschlenderer) der Time Out Market, in dem es (durch den rechten Eingang) eine alte Markthalle und (durch den linken) ein paar moderne Restaurants gibt, die hochklassige portugiesische Küche anbieten. ●

## Druckfrisch aus Österreich

Seit mehr als 150 Jahren produzieren wir als österreichischer Familienbetrieb Druckwerke von höchster Qualität. Mit unserem Bekenntnis zu Tradition, regionaler Produktion und nachhaltigem Wirtschaften schaffen und sichern wir Arbeitsplätze in Österreich. Darauf sind wir stolz.

Ihr Peter Berger – peter@berger.at



PRE-PRESS • DIGITALDRUCK • BOGENOFFSETDRUCK • ROLLENOFFSETDRUCK • INDUSTRIELLE ENDFERTIGUNG • VERLAG

### **Vertrauen Sie auf heimisches Know-how**

Sie wollen auch auf Druckqualität aus Österreich setzen? Wir freuen uns, Sie beraten zu dürfen.

**Zentrale Horn**  
+43 2982 4161-0

**Büro Wien**  
+43 1 313 35-0

**Vertretungen in allen Bundesländern**

[www.berger.at](http://www.berger.at)





# gastroblickke

## CAFÉ BELLARIA WIEDER ERÖFFNET

Café, Bar und Restaurant: Am Donnerstagabend eröffneten Rubin Okotie und David Figar das Café Bellaria und denken damit die Wiener Kaffeehausstradition neu. Die Fusion der alten Wiener Kaffeehausstradition mit der Gastronomie des Jahres 2021 stand hierbei an erster Stelle. Ob Frühstück, Geschäftsessen oder Fine Dining am Abend, die Gäste werden passend zu jeder Tageszeit kulinarisch verwöhnt. Unter den Gästen: Philipp Breitenecker, Ferdinand Schütz, Cécile Nordegg, Alf Poier. © Roland Rudolph



## SPARKLING VIBES

400 Gäste feierten mit Henkell Freixenet Österreich bei prickelnden Drinks und ausgelassener Stimmung mit GF Philipp Gattermayer in der Schönbrunner Orangerie. Anlass war der Start in die beginnende Schaumwein-Hochsaison: Die Champagner-, Sekt- und Schaumwein-Spezialitäten aus Italien, Frankreich, Spanien und Österreich von Henkell Freixenet waren auch die Stars des Abends. Unter den Gästen: Klaus Panholzer, Daniel Serafin, Thomas Posch. © Philipp Hutter

## RAUM UND ZEIT SCHAFFEN

Stefan Eder und Eveline Wild feierten mit Familie und Freunden im Vier-Sterne-Hotel Der Wilde Eder die Eröffnung ihres Fine-Dining-Restaurants Zeitraum. Neben den JRE-Haubenköchen Richard Rauch und Michael Kolm, Hotellerie-Kollegen Familie Pierer und Michaela und Andreas Muster (Landhaus Ratscher), Stefan Krispel vom gleichnamigen Weingut sowie Backprofi Christian Ofner schauten auch Radiomoderatorin Claudia Stöckl und Dompfarrer Toni Faber vorbei. DJ Mama Feelgood sorgte für den musikalischen Feinschliff. „Es ist ein langjähriger Lebenstraum, den wir uns erfüllen“, erzählten Gastgeber Stefan Eder und Eveline Wild. © Andrea Sajben







### ERÖFFNUNGSFEIER

Meiko Clean Solutions lud an den neuen Standort der Niederlassung in Wien, wo GF Herbert Kregl mit Mitarbeitern und Gästen das technische Trainingszentrum für alle Produkte, den vergrößerten Lagerbereich für Ersatzteile, Chemie und Maschinen, den nach modernsten Gesichtspunkten gestalteten Büro- und Sozialbereich für die Mitarbeiter sowie den digitalen state-of-the-art Konferenzbereich feierlich einweihen. Unter den Gästen: Hans Reisetbauer, Reinhard Hanusch, Velimir Sever. © Helmut Mitter



### CHIARO IN BERLIN

In Berlin Mitte eröffnete GM Gordon Debus im Hotel de Rome das Restaurant Chiaro unter der kulinarischen Leitung von Tim Mälzer. Mehr als 200 geladene Gäste und Freunde des Hauses kamen zu dem lässigen Red Carpet Event. Neben Rea Garvey und Benno Fürmann wurden Wolke Hegenbarth, Lennart Betzgen und viele mehr beim entspannten Eröffnungsabend am Bebelplatz gesichtet. Nach dem Gaumenschmaus folgte der Ohrenschaus: Die Band Frida Gold sorgte mit ihrem bewegenden Live-Auftritt für Gänsehautmomente. © Hotel de Rome



### STANDORTERÖFFNUNG

Weinbergmaier, Österreichs führender Tiefkühl-Produzent, im Beisein von LH Thomas Stelzer die Eröffnung der neuen Produktionshalle sowie der zusätzlichen Büroräumlichkeiten am Standort Wolfers. Rund EUR 25 Millionen wurden in den letzten 3 Jahren in die Zubauten sowie die Modernisierung der Infrastruktur investiert. Das ist die ideale Basis zur Fortsetzung des eingeschlagenen Wachstumskurses. Langfristig streben wir eine Verdoppelung unseres Geschäfts an", gab Geschäftsführer Gerald Spitzer, einen ambitionierten Ausblick! © Weinbergmaier



## One Pot Kitchen vs. Trennkost

Die Menschen am Nebentisch würden es nie bemerken, doch Leonie hingegen sah es sofort. Seine Haut war eine Nuance zu blass, die Augen ein wenig zu geweitet und die Bisspuren auf der Unterlippe deutlich zu erkennen. ●

**G**enervt fragte sie sich, warum sich der ängstlich-schwitzende Gerhard Woche für Woche in die Lederkluft zwängt, um am Sozius hinter Tina in jeder Kurve ein panisches Stoßgebet in den Himmel zu schicken. Mit Motorradfahren konnte er nie etwas anfangen. Trotzdem gab es „Gertina“ nur im Doppelpack.

Vor 15 Jahren haben die beiden beschlossen, sich zusammenzutun. Das wollten sie auch nach außen zeigen. Wie Brad und Angelina, begehrens- und beneidenswert. Bei Brangelina hat es bekannterweise nicht auf Dauer geklappt. Und auch Gerhard und Tina haben ihre besten Jahre als Paar wohl schon hinter sich. Nicht nur, dass „Gertina“ zu wenig sexy klingt. Ihr gemeinsames Auftreten erscheint Leonie unharmonisch und oft erzwungen. Erotisch und beflügelnd schaut anders aus. Langweiliger Einheitsbrei.

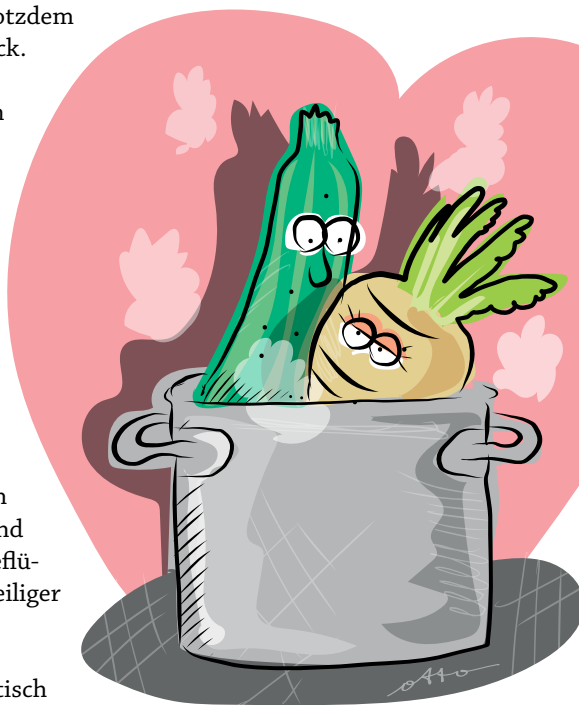
Umgekehrt lauscht Tina skeptisch Leonies Erzählungen von ihrem letzten Ägyptentrip. Wie immer ohne Jonas. Der hat die Zeit in der Steiermark beim Fliegenfischen verbracht. Leonie und Jonas haben vor sechs Jahren beschlossen, sich zusammenzutun, ohne ihre bisherigen Vorlieben über Bord zu werfen. Sie wollten auch weiterhin unabhängig auftreten: individualistisch, begehrens- und beneidenswert. Getrennte Wohnung, getrennte Urlaube, ein cooler Lifestyle. Aus Gerhards Sicht haben die beiden ihre besten Jahre als Paar nie erlebt. Sie waren nie ein Paar. Trockene Trennkost.

Im Grunde lebt jede Vereinigung von einer gemeinsamen Idee und gemeinsamen Aktivitäten, ganz egal, ob es sich um eine intime Beziehung, einen Freundeskreis, einen Verein, ein Unternehmen oder eine Interessenvertretung handelt. Der geplante gemeinsame Weg birgt auch Stolpersteine. Probleme gehören diskutiert, Kompromisse müssen gefunden werden, die Erreichung der gesetzten Ziele regelmäßig überprüft werden. In der Wirtschaft werden Pläne adaptiert, es wird gerechnet, getüfelt und diskutiert. Passiert das nicht, verschwinden solche Partnerschaften auch wieder.

Bei Liebesbeziehungen hingegen gehen viele davon aus, dass sie wie von selbst gelingen. Zu Beginn definiert ein Paar, wie es leben möchte, von da an hat es schlicht zu laufen. Einheitsbrei bleibt für immer verbunden und harmonisch und vermeidet so Verlustängste – eine verschmolzene Einheit kann nicht getrennt werden. Trennkost achtet strikt auf Individualität und Unabhängigkeit und

vermeidet so die gleichen Verlustängste – was nie nahe und verbunden war, kann auch nicht verloren gehen. Da werden jetzt selbst die Menschen am Nebentisch aufmerksam, denn das klingt nicht gerade erfolgsversprechend.

Erfolg im Business erfordert Agilität. Erfolg in Liebesbeziehungen ebenso. In stressigen Lebensphasen oder im gemütlichen Herbst setzt man vielleicht auf einfache One Pot Kitchen, nach der Völlerei an Feiertagen kann man mit Trennkostdiät die Figur regenerieren und dazwischen kann man Pläne schmieden, diskutieren, lieben und genießen. ●



### 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](mailto:martina.bucher@lustundleben.at)





# JAHRESABO **NUR €39,-** NEWSLETTER

Betrieb: .....

Name: .....

Strasse: .....

PLZ/Ort: .....

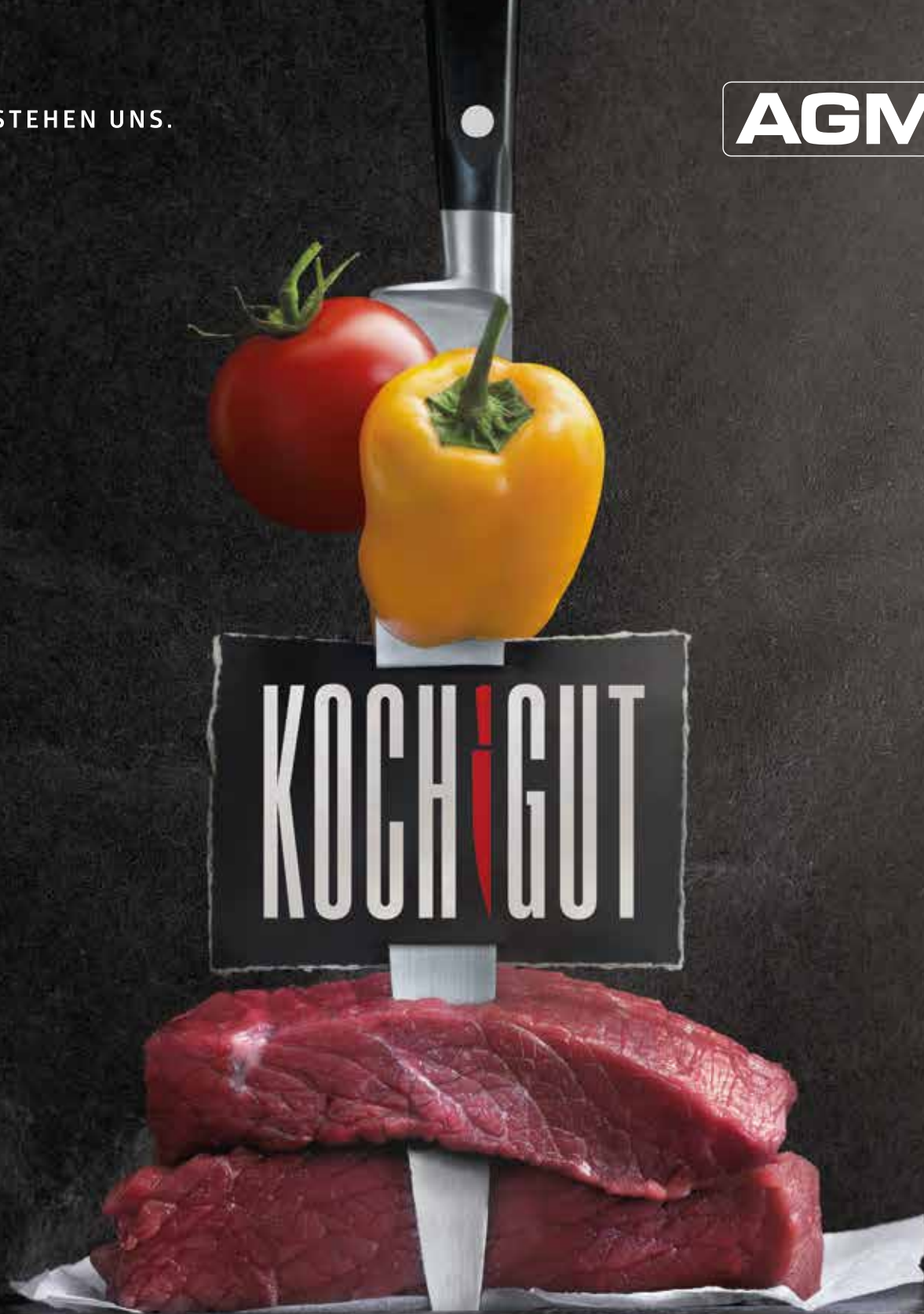
Tel: .....

E-Mail: .....

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

WIR VERSTEHEN UNS.

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



## ZEIT, DASS WAS NEUES AUF DEN TISCH KOMMT!

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

Mehr dazu gibt's auf [agm.at](http://agm.at)