

Lust & Leben

Die Cheflektüre für Gastro und Hotellerie * Ausgabe 90 * März 2022

Österreichische Post AG | MZ 02Z034490 M | Gastrowerkstatt GmbH, Mariahilfer Straße 113, 1060 Wien | € 8,50

**Masken
Spiele**
WECHSELHAFT BIS HEITER





Zu wissen, dass unser Fleisch aus Österreich kommt, gibt uns Sicherheit. Die Sicherheit, zur Stärkung der eigenen Region beizutragen. Die Sicherheit, Lebensmittel mit einer guten Öko-Bilanz zu beziehen. Die Sicherheit, aufgrund kürzerer Transportwege frischere Produkte zu verarbeiten. Und vor allem die Sicherheit, dass höchste Tierwohl-Standards bei der Aufzucht der Tiere eingehalten werden.



ÖSTERREICH 07248 685 94 DEUTSCHLAND 08441 871 234-0
KLAUSHOF-TIERWOHL.AT KROESWANG.AT

**KLAUSHOF
TIERWOHL**

Werte & Emotionen



Unser Cover: Sammy Walfisch und Gerald Bayer sperren wieder auf, fotografiert von Otto Michael

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,
Martina Bucher, Michael Pech,
Jürgen Schmücking.

Anzeigen: Günther Gapp
g.gapp@gastrowerkstatt.cc

Lektorat: Martin Betz

Art Direktion, Grafik:

Michael Otto, grafik@michaelotto.at

Grafik:

Hermann Stöckl

Advertorials sind bezahlte Beiträge
und müssen sich nicht mit der Meinung
des Herausgebers decken.

Anzeigentarif: gültig ab 01 01 22
Herstellung: Druckerei Berger, Horn.

Einzelpreis (Inland): € 8,50
Jahresbezugspreis (Inland): € 51,-

Ausland: Preise zzgl. Portospesen,
Nachdruck nur mit Genehmigung des
Medieninhabers.

Auflage: 26.500 Stück

Ein Produkt der

**GASTRO
WERKSTATT**
DAS BESTE AGENTURNETZWERK



Wenn man Lügen oft genug erzählt, glaubt man selbst daran. Diese Gefahr ist wohl das größte Problem der gesamten Welt – ob es darum geht, die Welt ökologisch zu retten, das Virus zu bekämpfen oder nun in der Frage des „Systemfehlers Putin“, wie er über Jahre vom Rest der Welt geschaffen wurde. Wie aber führt man Blöðheiten dieser bewusst verdrehten Geschichten – des Narrativs – der Gesellschaft vor Augen, ohne noch mehr Schaden zu produzieren?

Im Fall des Krieges in der Ukraine sind Gespräche und Verhandlungen ja leider gescheitert. Und als Paria ist es sichtlich ziemlich einsam. Die Schweiz als unkontrollierter Handelsplatz für autokratische Länder ist nach wie vor das schlimmste Feigenblatt unserer Welt. Hier findet unmenschliches Verhalten zum Zweck des Handels unreflektiert statt. Was ist internationales Recht wert? Wo endet Neutralität?

Spannend wird noch der Umgang mit den wirtschaftlichen Auswirkungen und der wachsenden Inflation. Hoffen wir, dass der Trend zum Narrativ gebrochen wird und stattdessen sachliche Diskussionen und qualitative Berichterstattung in die Welt zurückkehren: in den Medien, am Arbeitsplatz bis hin zum Stammtisch. So wie auch nicht alles mit Geld gekauft werden kann, sollten auch unterschiedliche Meinungen respektiert werden, jedoch innerhalb zivilisierter Grenzen und Wahrheiten.

*Meint Ihr
Günther Gapp, Herausgeber*

PS: Bei einem „Narrativ“ geht es nicht um die Erzählung selbst, sondern darum, wie etwas erzählt wird. Wie der erzählte Inhalt verstanden wird und was er beim Zuhörer bewirkt.

„Hier auf Hawaii leb' ich sorgenfrei“. So dichtet Falco vor mehr als dreißig Jahren in seinem Hit „Hinter mir die Sintflut“. Weiter ging es mit: „Die Sonne scheint mir auf den Bauch, das soll sie auch, ich seh' darin kein Drama.“ Eigentlich hat er ja Recht, dachte ich mir. So habe ich mir im vergangenen Dezember einen Jugendtraum erfüllt und bin erstmals nach Hawaii geflogen. Weil es auf Dauer dann aber doch keinen Spaß macht, sich den ganzen Tag lang die Sonne auf den Bauch scheinen zu lassen, habe ich mich auf den Weg gemacht, um die beiden Inseln Maui und Oahu auf eigene Faust zu erforschen. Fazit: Es ist dann doch anders, als man denkt. Mehr dazu ab Seite 84.

Bei uns in Österreich scheint nicht das ganze Jahr über so viel Sonne. Umso mehr genießen wir den Frühling, wenn wir spüren, wie die Lebensfreude zurückkehrt. Gut auch, dass nicht nur die Tage länger werden, sondern auch die Nächte. Endlich haben Clubs und Bars zeitlich wieder uneingeschränkt geöffnet („Die Nacht kehrt zurück“, Seite 38).

Und dann haben wir uns wieder einmal von Vorarlberg über die Steiermark bis nach Wien auf den Weg gemacht, um bemerkenswerte Gastronomen zu besuchen. Ein Abstecher zu den besten Restaurants auf Weingütern war diesmal auch dabei, ab Seite 52.

*Wir wünschen Ihnen
viel Spaß bei der Lektüre
Hezlich, Ihr Wolfgang Schedelberger*



16

Städtetrip

Lorenzo Al Dino on Tour

24 Stunden in Porto: Es muss nicht immer die Hauptstadt sein. Auch die „heimliche Hauptstadt“ im Norden Portugals lohnt einen Besuch.



10

Retrospektive

20 Jahre Lust & Leben

Aktuell und zeitlos – das ist unser Anspruch. Ein Blick zurück auf 20 Jahre, der unterstreicht, dass viele Interviews nichts von ihrer Relevanz verloren haben

16

Im Fokus

Genuss ohne Alkohol

Richtig gemacht schmecken auch Bier, Wein und Schnaps ohne Promille. Wir haben uns durchgekostet, um herauszufinden, welche dieser alkoholfreien Produkte wirklich gut sind.

30

Im Gespräch

Südtalien in Wien

Mino Zaccaria verführt Wiener Gäste seit über 20 Jahren mit seinem italienischem Schmäh. Im Af'risella spricht er jetzt mit ausgeprägtem apulischen Akzent.



38

Kommentare

Die Nacht kehrt zurück

Clubs und Bars dürfen seit Anfang März wieder unbeschränkt offen halten. Wir haben uns umgeschaut, wie die Nachtgastronomie wieder erwacht.



07

Musiktipps

Take it or leave it.

Gute Musik schafft Atmosphäre. Unsere Musikempfehlungen und zum 20er-Jubiläum verschenken wir das Album „Ibiza“.

08

Vintage Shop

Shop 'til you drop

Wir lieben Vintage und Dieter Rams. „Weniger, aber besser“, ist ein Paradigma des Funktionalismus. Dazu unsere Auswahl vom Feinsten.

42

Im Gespräch

Kein Mann für eine Nacht

Joachim Natschläger ist der Antreiber des Wiener Nachtlebens. Seine Horst-Group betreibt einige der interessantesten Clubs der Stadt.

48

Interview

Gemeinsam feiern

Florian Stiegler von Red Bull unterstützt mit seinem Team die heimischen Gastronomie bei der Beflügelung des Nachtgeschäfts.

52

Report Hauben statt Liptauerbrot

Auf manchen Weingütern kann man heute sehr gut essen. Die Formen der Zusammenarbeit zwischen Wirt und Winzer sind dabei höchst unterschiedlich.

70

Report Mein Essen lebt

Sanjay Bösch fermentiert in Lustenau auf Teufel komm raus. Kombucha und Nattō sind nur zwei der vielen Highlights aus seiner Hexenküche.



84

Reise Am anderen Ende der Welt

Hawaii hat eine hochentwickelte Tourismus-Industrie. Es gibt aber auch jede Menge „Geheimplätze“ mit unberührter Natur



90

The Big Kahuna

Duke Kahanamoku hat das Surfen zwar nicht erfunden, aber weltweit populär gemacht. Außerdem war er Schauspieler, Sheriff und Olympiasieger im Schwimmen.

96

Kolumne Lust & Liebe

Martina Bucher über das Dilemma von Erwartungshaltungen.



62

Lokalportrait Höhenflug mit Bodenhaftung

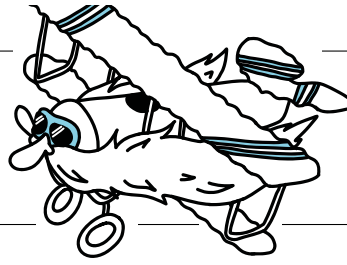
Das Mochi bietet seit zehn Jahren eine moderne japanische Küche mit Twist, die immer noch begeistert. Das Lokal ist klein geblieben, das Unternehmen nicht.

78

Im Porträt Zeitenwende

Eveline Wild und Stefan Eder schenken Ihren Gästen im Hotel vor allem Zeit. Die spielt auch beim Essen eine zentrale Rolle.





Nicht nur als junge aufstrebende Küstenstadt ist Porto eine Reise wert. Durch ihre Kultur, Fashion und außergewöhnlichen Treffpunkte sollte man die heimliche Hauptstadt Portugals immer auf seinem Zettel haben. ●

1 Torel Avantgarde

Das preisgekrönte Boutique-Hotel im Zentrum von Porto hat nationale Kunst, Design und Kunsthandwerk im Fokus. Es erinnert mich an die Eleganz der 1930er- und 40er-Jahre, weil auch jedes Zimmer einem Avantgarde-Künstler gewidmet und individuell gestaltet ist.

www.torelavantgarde.com

2 Mesa 325

Eine halbe Stunde entfernt vom Hotel, in der Avenida Camilo 325, liegt mein Frühstücklokal. Unbehandelter Beton und bunt bemalte Bistromöbel geben urbanen, coolen Look. Der Kaffee aus einheimischer Produktion, als Slow Drip serviert, holt mich jedes Mal ab. Das Frühstück ohne das Sandwich geht nicht – genial frisch zubereitet.



1

3 WrongWeather Boutique

Das Nonplusultra in High Fashion. Hier finden die Fashionistas unter euch sämtliche führende Labels, die das Einkaufen zum lust- und lebenswerten Erlebnis machen. Hier gibt es auch einen Raum der visuellen Künste, in dem Künstler vorgestellt werden, deren Sprache die Welt der Mode anspricht.

www.wrongweather.net

4 O Paparico

Hier kocht Rúben Santos. Ihn begleiten neben den grundlegenden Konzepten, die die Geschichte von O Paparico ausmachen, zwei immaterielle Gefühle, die sie ergänzen: Emotion und Energie. Und dieses Bündel an Impulsen findet sich auf den Tellern wie auch in den Gläsern wieder. Eine liebevolle Küche, die sich mit den Traditionen der portugiesischen Küche auseinandersetzt. Pflichttermin! www.opaparico.com

5 Armazém

Im „Lager“ finde ich, als *der* Vintage-Sammler, alle Arten von Antiquitäten und Vintage-Fashion, die ich auf meinen Reisen zwanghaft suche. Darüber hinaus gibt's hier noch Kunstausstellungen, eine Bar und die Esplanade zum Abhängen. Ein Ort zum Entspannen und Abhängen.

www.armazemporto.com

6 DOP

Eine ethno-emotionale Küche, ohne geografische Grenzen und tief mit den kulturellen Wurzeln verbunden. Die Weinkarte ist rigoros und bietet eine absolut überraschende Auswahl von Hunderten von Spitzenweinen. Exzellent.

www.doprestaurante.pt

7 Gare

Einer der besten Clubs in Europa und Favorit von so vielen Künstlern aus diversen Genres. Freitagabende wechseln zwischen schnellen Klängen von Drum 'n' Bass und House, während die Samstage dem Techno gewidmet sind. Para a próxima vez no Porto! www.gareporto.com



4



2



6



5



7



3

Lust auf Musik



Gute Musik schafft Atmosphäre. Hier unsere Empfehlungen für den Gastraum, abseits von Beschallungskonzepten und Ego-Trips. ●

**UNSER
20ER-GESCHENK
DIESER AUSGABE:**

Sol Selectas Global Entry 3

Sol Selectas Records präsentiert die dritte Kompilation ihrer hochgelobten „Global Entry“-Reihe. Elf Original-Songs erkunden Genres wie Minimal, Deep Tech und Indie-Dance für den mystischen Tanzabend, der in den Morgen führt. **Anspieltipps: Mad Heart, La Terre Parle, Reverse**

Kahil El'Zabar Quartet A Time for Healing

Der spirituelle Jazz ist ein bewohnter Ausdruck, der einfache Formen mit tiefgründigen Haltungen und Überzeugungen. Mit der Rückkehr zu Spiritmuse Records beantwortet El'Zabar die dringenden Fragen, die das vorherige Album „America is Beautiful“ aufgeworfen hat. Mit dabei sind Isaiah Collier (Saxophon), Corey Wilkes (Trompete) und Justin Dillard (Keyboards). Smooth Jazz vom Feinsten. **Anspieltipps: A Time for Healing, Eddie Harris, Time Is**

Karol XVII & MB Valence Essay

Die Polen Karol Samocki und Marek Bigajski sind seit mehr als einem Jahrzehnt ein wichtiger Bestandteil der globalen Tanzszene. Opulenter Sound in Bestform. Echte Late-Night-Spannung mit fesselnden Deep-House-Tracks und beruhigenden, atmosphärischen Breakbeat-Songs. **Anspieltipps: Whispers, Bang Bang, Fools Gold feat. Jono McCleery**

Birds of Mine Journey

Das Pariser Duo Alex H. und Adrian C. haben Filmemachen in New York und Geige und Klavier am Pariser Konservatorium studiert. Das Album ist voll von tiefen, spirituellen, emotionalen Klängen. Ihre Musik ist zwar elektronisch, aber von der Erforschung organischer Klänge und alter Gesänge genährt. **Anspieltipps: The Void Between Us, Wing Flapping, Dropping Seeds Of Life**

Bar Lounge Costes, Vol. 5 Lounge and Nu Jazz Flavors

Von M-Sol Records gibt's wieder eine spezielle Sammlung feinsten entspannter Lounge-, Chillout- und Nu-Jazz-Musik. Die perfekte Musikauswahl, um Zeit mit Freunden beim Dinner, Afterwork oder gemeinsamen Abhängen zu genießen. Meine Trinkempfehlung dazu, wäre eine Margarita straight-up. **Anspieltipps: On The Line, Talk To Me, Yes Please, Soulmate**

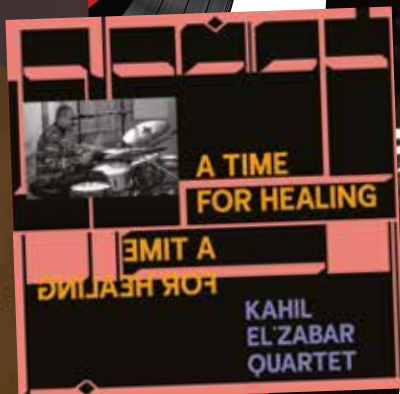


wer&was

Ein guter Freund und Autor von Lust&Leben. Seine „24 H“-Reisegeschichten und Musikempfehlungen erfreuen sich vieler Leser. Seine DJ-Sets auf unseren Partys und Events sind legendär. Die vielen gemeinsamen Stunden in Wien, Salzburg, St. Moritz und Ibiza vom Lust&Leben-Spirit getragen. Dafür sagen wir im 20er-Jubiläum mal Danke und gratulieren, Hombre! Seine Karriere als Produzent und DJ begann in den 80er-Jahren und hat in den folgenden Jahrzehnten einen soliden Lauf hingelegt, in der er auch zahlreiche Preise abgeräumt hat: ein Platin- und drei Goldalben. Tracks wie „On the Beach“, „Wicked Game“, „Good Times“, „Hypnotized“ oder „Lullaby“ haben es bis in die wichtigsten Charts geschafft. Sein Schaffen ist in diesen Zeilen nicht abbildbar, aber sein Tanzalbum „Ibiza“, das für ihn ein Zeichen gegen die neue Mentalität und Anpassung seiner Branche ist, wollen wir – solange der Vorrat reicht – gerne weitergeben. Ohne Zugeständnisse an irgendwelche Regeln, so wie auch der „Meister“ tickt. ●

Schreibt uns an redaktion@lustundleben.at, freut euch mit uns, bleibt euch treu und uns gewogen!

Das Bekenntnis eines DJs als Video:



We ♥ Rams



VINTAGE
AND OTHER THINGS

TEXT & FOTOS: ARANTXA BELMAR

„Weniger, aber besser“, ist der Leitsatz des Industriedesigners Dieter Rams. Ein Paradigma des neuen deutschen Funktionalismus der späten 50er- und frühen 60er-Jahre, das den Anspruch perfekt auf den Punkt bringt. Der Rest schrieb Geschichte. ◀

1 Braun SK 25 Radio

Eine Ikone. Entworfen zwischen 1961 und 1964 von Artur Braun und Fritz Eichler. Eines der ersten Produkte, die die „Braun Design“-Revolution auslösten.

2 Braun KSM1R Kaffeemühle

Kleine und funktionale Kaffeemühle, entworfen von Reinhold Weiss im Jahr 1967.

3 Braun HL 70 Tischventilator

Der Tischventilator ist Kult und Teil der ständigen Sammlung des MOMA in New York. 1971 von Reinhold Weiss und Jürgen Greubel entworfen.



4 Braun ET66 Rechner

Der Entwurf dazu ist von Dieter Rams und Dietrich Lubs. Der Rechner wurde 1980 auf den Markt gebracht. Die unglaubliche Design-Galionsfigur war der Vorreiter für die ersten iPhones und kann ebenfalls im MOMA bewundert werden.

5 Braun 4759 SL Uhr/Reisewecker

Als wir 1988 noch mit Wecker im Gepäck verreisten, entwarfen Dieter Rams und Dietrich Lubs diesen Taschenwecker: Alarmwiederholung, Schutzhülle mit integrierter Weltzeittafel und Licht.

6 Braun HLD 5 Haartrockner

Dieser Haarföhn wurde 1972 im Auftrag von Dieter Rams vom Team Reinhold Weiss, Jürgen Greubel und Heinz Ulrich Hasse entworfen und war in seiner Einfachheit eine Revolution.



6



3



5



wer&was

Dieter Rams

kommt als 23-jähriger Architekt, der gerade seinen Abschluss gemacht hat, 1955 als Innenarchitekt zu Braun, einem Technologieunternehmen, das in den Händen der zweiten Generation beginnt, die Unterhaltungselektronik der Nachkriegszeit auf den Kopf zu stellen. Hier übernimmt er 1961 die Position des Designdirektors und beginnt nützliche, ästhetische wie langlebige Objekte zu entwerfen. Innovation pur, mit dem Ansatz, sich auf das Wesentliche zu konzentrieren. ◀



4



2

FLÜÜÜGEL FÜR DEN SOMMER.

MIT DEM GESCHMACK VON MARILLE-ERDBEERE.



Red Bull®

BELEBT GEIST UND KÖRPER®.



© OTTO MICHAEL

20er Jubel Retrospektive

Das Erreichen eines Ziels ist nur möglich, wenn zusammengearbeitet wird. Und eine Zusammenarbeit funktioniert oft nicht von allein. Kein Team, kein Gewinn. ◀

Von Anfang an haben wir die Menschen und ihre Leistungen in den Fokus unserer Reportagen von Lust&Leben gestellt. Natürlich auch die qualifizierten Produkte und Dienstleistungen der Zulieferindustrie und des Groß- wie Fachhandels, ohne die ein erfolgreicher Betrieb nicht auskommt.

In 20 Jahren haben wir viele Persönlichkeiten getroffen, viel erfahren und berichtet. In unseren Ausgaben in diesem Jahr werden wir besondere

„Allzeithoch-Erlebnisse“ Revue passieren lassen, weil vieles, was damals gesagt wurde, auch heute noch hochaktuell ist. Dazu gibt's den **QR-Code**, der die weiterführenden Geschichten auf unserer Website erzählt. Holt euch mit der Handykamera den Zugang und das Erlebnis dazu.



2016

Gerald Bayer (Foto r.)

der mit seinen beiden Lokalen Ulrich und Erich eindrucksvoll unter Beweis stellt, dass gut gemachte urbane Lokale auch ohne allzu modische Inszenierungen wunderbar funktionieren können. Obwohl mitten im siebenten Bezirk in Wien beheimatet, sieht er sich eher als Kirchen- und nicht als Szene-Wirt. Sein Interview aus 2016 ist für alle von Interesse, die sich als Wirt selbstständig machen wollen.

Wenn du Frühstück planst, mach' es richtig und nicht nebenbei.

GERALD BAYER

2019

Sammy Walfisch (Foto l.)



ist eine fixe Größe der Wiener Bar-Szene, der nicht nur für allerhöchste Qualität der Drinks garantiert, sondern mit seinen Bars auch immer architektonische Ausrufezeichen setzt. Und auch sonst lässt sich Sammy Walfisch immer wieder Bemerkenswertes einfallen: Im Moby Dick gibt es monatlich wechselnde Kleingerichte in Kombination mit eigens kreierten Cocktails. Sein nächster Streich ist eine Speakeasy-Bar in der Neubaugasse, die auf den Namen Fitzcarraldo hören wird und in der nächsten Ausgabe natürlich vorgestellt wird.

Eine Bar soll stets ein Ort der Begegnung sein. Wir sind für alle Gäste da und wollen niemanden ausschließen.

SAMMY WALFISCH



Susanne Widl

übernahm nach einer langen Karriere als Schauspielerin, Performance-Künstlerin und Model im Jahr 2000 das Wiener Café Korb nach dem Tod ihrer Mutter. Sie plauderte 2012 mit uns, worum es im Leben überhaupt geht. Legendar!

Trends nicht nachmachen, sondern selbst welche schaffen.

SUSANNE WIDL

2012



Anderl Gfrerer

liebt Kunst. Was das für sein Hotel Blaue Gans in Salzburg bedeutet, wie aus einem Fasan eine Gans wurde und warum er mit dem Begriff Work-Life-Balance nicht viel anfangen kann, erzählte er uns in der Lesestube des Arthotels.

Der Gast ist kein König. Der Gast ist ein Gast.

ANDERL GFRERER

Erich Tiefenthaler (R.I.P.)

Legenden sterben nie. Wir haben selten mehr Geselligkeit und positive Stimmung erfahren sowie gleichermaßen klare Worte gehört. Dass es nicht nur Probleme gibt, sondern auch viele Lösungen – bis zum 3. März 2019. Zwei Covers hatte niemand in 20 Jahren. Nun ist Sohn Christopher „der Mann aus den Bergen“.

Rainer Husar

ist ein Vollblut-Gastgeber der alten Schule, der beim Wiener Wirtshaus Pfarrwirt vor zwölf Jahren neu begann. Exzessive Nächte am Monte-Carlo-Platz in Pörschach waren mal. Nun ist er zurück am See, als Gastgeber des Jilly Beach in Pörschach.

Es gibt wenige Tätigkeiten, die erfüllender sind, als Gäste glücklich zu machen.

RAINER HUSAR



© RAINER FEHRINGER (ALLE)

2013/2014




2015




© RAINER FEHRINGER

Nikolaus Hartmann

 Röster und Barista, wurde zwei mal Staatsmeister in der Disziplin „Brewers Cup“ und fuhr zur Weltmeisterschaft nach Göteborg. Beim Besuch galt noch „Ruhig, Brauner“. Seine Mission der geschmacklichen Vielfalt von Kaffee lebt er heute mit seiner Wiener Rösterei „Süssmund Kaffee“.

Florian Weitzer


 will Dinge in Bewegung sehen. Stillstand bedeutet für ihn Rückschritt. Seine Hotels sind lebendige Orte der Begegnung, und gutes Essen muss es natürlich auch geben. Stichwort: Schnitzel Love.

Wenn man etwas Relevantes schaffen möchte, darf man nie zu brav sein.


FLORIAN WEITZER



Michael Schunko

 als dreifacher Gastgeber und Neo-Gemeinderat in Graz im Höhenflug. „Ich habe erst lernen müssen, dass ein zu enges Konzept auf Dauer nicht aufgeht“, erzählte er uns. Und ja, es stimmt.

Alain Weissgerber

 ist in unseren kulinarischen Reportagen immer wieder Haute-Cuisine-Flüsterer. Wie damals, als er statt seiner grandiosen Taube eine nicht minder verlockende Ente in zwei separaten Garvorgängen im Taubenkobel servierte.



© RAINER FEHRINGER


2017



© OTTO MICHAEL




Robert Thalhammer

 begann mit einem Kiosk für Badegäste an den Feldkirchner Badeseen in Oberösterreich. Heute betreibt er dort ein exzellentes Restaurant, das auch im Winter gut besucht ist.

Man weiß nie genau, ob ein Konzept aufgeht. Das nennt man unternehmerisches Risiko.

ROBERT THALHAMMER

Thomas Hahn

 ist weder Koch noch Wirt, hat aber mit seinem Team die Labstelle aufgebaut und dann mit uns gleich ein ganzes Schwein zerlegt – mitten in Wien. Nun bespielt er demnächst die öffentliche Gastronomie des neuen Parlaments.

Regionalität und Saisonalität sind strapazierte Schlagwörter, die auch billige Supermarktketten als Werbeslogans verwenden.

THOMAS HAHN

2018



© OTTO MICHAEL

Die Freude am Experimentieren mit Gin & Tonic ist ungebrochen.

KATHARINA ESSER

Katharina Esser

☐☐☐ war eine von vier Top-Barkeeperinnen, die mit uns über Bar-Trends wie „Low-ABV“-Cocktails (was für ein Wort) sprachen, die gekommen sind, um zu bleiben. Vor Kurzem wurde Sie Barchefin im Park Hyatt Vienna.

Sören Herzig

☐☐☐ wagte den Sprung in die Selbstständigkeit. Im Interview spricht er über kleine Details, die aber eine große Wirkung haben. Auch in der Wiener Vorstadt.

**Ganz ehrlich:
Wenn man versucht,
es allen recht zu
machen, macht man
es niemandem recht.**

SÖREN HERZIG



© RAINER FEHRINGER



© BUERO-F

2019



© RAINER FEHRINGER

Professionelle Spültechnik



Qualität schafft Freundschaft

Hans Reisetbauer
Reisetbauer Qualitätsbrand
Axberg Oberösterreich



Die neue M-iClean U

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



Schmeckt auch ohne

Die Alkoholfreien werden immer besser – ihre Herstellung immer raffinierter. Nicht nur während der Fastenzeit wollen manche Gäste alkoholfrei genießen. Wir haben uns durchgekostet, um herauszufinden, was Sinn macht und was nicht. ♦

TEXT : WOLFGANG SCHEDELBERGER

Genuss ohne Promille! Das war einmal der Slogan für ein alkoholfreies Bier. „Nicht immer, aber immer öfter“ ein anderer. Das kommt der Sache schon näher. Mit alkoholfreien Getränken wollen Brauer, Brenner und Winzer nicht die Abstinenzler ansprechen, sondern vor allem jene Konsumenten bedienen, die in bestimmten Situationen auf Alkohol verzichten wollen oder müssen. In der Vergangenheit gingen damit zwangsläufig geschmackliche Kompromisse einher.

Alkoholfreie Biere schmeckten oft schal und metallisch, bei alkoholfreien Cocktails – oft auch als „Mocktails“ bezeichnet – beschränkten sich viele Barkeeper auf Fruchtsäfte, die mit Sirup getunt wurden. Und alkoholfreie Weine waren sowieso eine Welt für sich, um die seriöse Restaurants einen weiten Bogen machten. Aus gutem Grund, denn mit Trinkgenuss hatte das, was

angeboten wurde, wenig zu tun. Es ist an der Zeit, gängige Vorurteile zu überdenken, denn in den letzten Jahren hat sich beim Thema „alkoholfrei“ beziehungsweise „alkoholreduziert“ extrem viel getan.

Gerstensaft als Saft

Alkoholfreies Bier ist kein eigener Stil, sondern eine Orientierung am jeweiligen „Original“. Die großen Brauereien haben meist jeweils ihr Pils, Weißbier, Zwickel auch „ohne“ im Programm. Um das zu erreichen, gibt es zwei grundsätzliche Methoden. Entalkoholisierung, das heißt, dass dem fertigen Bier der Trinkalkohol Ethanol durch Vakuumverdampfung, Umkehrosmose und ähnliche Verfahren entzogen wird.

Die zweite Möglichkeit ist es, die Gärung so zu regulieren, dass kaum Alkohol entsteht, was sich bei fruchtig-würzigen Weizenbieren bewährt hat. Weil den meisten alkoholfreien Bie-

ren geschmacklich immer etwas gefehlt hat, wurde zunehmend das Segment von alkoholfreien Radlern gepusht, wo dieses sensorische Defizit durch Fruchtaromen ausgeglichen wurde. Als Sport-Getränk macht das durchaus Sinn, als Alternative für Biertrinker in der Gastronomie eher weniger.

**Mit einer
Extraportion
Hopfen kann man
viel ausgleichen.**

BIERPAPST CONRAD SEIDL

Das Problem der mangelnden Aromatik hat die Salzburger Trumer-Brauerei mit ihrem Hopfenspiel elegant gelöst. Durch die besondere Kalthopfung mit den internationalen Aromahopfsorten Triskel, Simcoe und Cascade erhält das Trumer Hopfenspiel eine intensive Fruchtigkeit und wirkt auch ohne

© WILLY LEHMANN



◆ **Bierpapst Conrad Seidl bestätigt, dass alkoholfreie Biere in Österreich mittlerweile richtig gut sind.**

Ruben Pol weiß, wie man skeptische Gäste überrascht ◆



Alkohol wie ein richtiges Bier. „Mich erstaunt, wie gut das Heineken 0,0 schmeckt. Dieses vielfach ausgezeichnete Hightech-Produkt, das in Wieselburg entwickelt wurde, lässt wenig von dem vermissen, was ein Bierfreund erwartet“, erklärt Bier-Papst Conrad Seidl. Und weiter: „Stark gehopfte IPAs sind ebenfalls beachtlich. Hier ist es vor allem die hohe Dosis von Aroma-Hopfen, die das Fehlen von Alkohol als Geschmacksträger vergessen lassen.“

Der Seele beraubt?

Alkoholfreie Weine haben bislang keinen Eingang in die Welt der Spitzengastronomie gefunden. Zumindest bis vor Kurzem. Es gibt keine namhaften Winzer, die alkoholfreie Weine produzieren. Was am Markt angeboten wird, sind mittelmäßige Weine, die von Spezialisten entalkoholisiert und dann unter eigenen Labels vermarktet werden. Solche Produkte mögen in arabischen Ländern, wo Alkohol aus religiösen Gründen ein No-Go ist, gefragt sein, in der heimischen Gastronomie spielen sie keine Rolle. Zwar lernen An-

Nicht jeder Wein eignet sich zum Entalkoholisieren. Aber wenn genug Struktur da ist, funktioniert es sehr gut.

RUBEN POL, DISFRUTAR, BARCELONA

bieter wie Pierre Chavin „(Pierre Zero“) in puncto Marketing und Präsentation laufend dazu, aber so wirklich Freude will bei Wein ohne Alkohol nicht aufkommen. Umso erstaunter waren wir, als wir vergangenes Jahr beim Besuch des Zwei-Sterne-Restaurants Disfrutar in Barcelona eine alkoholfreie Überraschung erlebten. Nachdem wir bereits ein paar Gänge gegessen und ein paar Gläser getrunken hatten, kam Sommelier Ruben Pol zu Tisch, um uns zwischen zwei Gängen etwas zum Probieren einzuschenken. Wir rätselten über Herkunft und Alter des Rotweins und lagen mit unserer Vermutung eines knapp zehn Jahre gereiften Garnachas

aus dem Priorat auch richtig. Die Zusatzfrage, ob uns noch etwas aufgefallen sei, konnten wir allerdings nicht beantworten. „Dieser Wein hat fast keinen Alkohol, weil wir ihn in unserem Labor mit einem Vakuumverdampfer behandelt und ihm einen Gutteil des Alkohols entzogen haben“, erklärte der Sommelier stolz.

Die Struktur bleibt erhalten

Unser Weltbild war erschüttert. Wir durften dann den unbehandelten Wein neben der „Garnacha light“-Version kosten. Im direkten Vergleich waren dann doch gewisse Unterschiede wahrnehmbar. Das Original schmeckte tiefgründiger und vollmundiger, aber die Light-Variante behielt durchaus ihren Reiz. „Man muss natürlich sehr gefühlvoll vorgehen und den richtigen Wein wählen. Wenn es sich um einen filigranen Wein handelt, würde man ihn mit dieser Methode wohl kastrieren. Ist jedoch genug Power und Struktur vorhanden, schmeckt ein guter Wein auch ohne Alkohol“, erklärte uns Pol. Wobei der Begriff „ohne Alkohol“ nicht



Für einen ambitionierten Barkeeper bieten Rotationsverdampfer schier endlos viele Einsatzmöglichkeiten.

MARTIN HOLZER, PARK HYATT WIEN

exakt zutrifft. Knapp ein Prozent Alkohol verbleibt in der Regel. Würde man wirklich versuchen, den gesamten Alkohol zu „verdampfen“, würde das zu einem unbefriedigenden Ergebnis führen, so Pol. Wie der Name des Restaurants Disfrutar impliziert, geht es dort um den Genuss und nicht um asketische Strenge. Und doch hat die Vorstellung, ein paar Gläser einer großen Weinbegleitung alkoholfrei zu bestreiten, etwas Verführerisches. Ohne große Einschränkungen könnte man das Disfrutar nach einem mehrstündigen Mahl beschwingt und nicht berauscht verlassen. Wir warten gespannt darauf, wann die ersten heimischen Sommeliers dem Beispiel der kreativen Disfrutar-Crew folgen und ebenfalls mit Vakuumverdampfern zu experimentieren beginnen.

Gin Tonic, bitte ohne!

Nicht nur dank des vor Kurzem gelieferten Rotationsverdampfers bekommt man in der neu eröffneten Bar „Living Room 2.0“ im Wiener Park Hyatt Hotel auf die Frage nach einem „Gin Tonic

ohne Alkohol“ ohne Wimpernzucken einen ebensolchen präsentiert. Man darf sich dabei sogar die bevorzugte Gin-Sorte aussuchen. Nur ein bisschen Geduld sollte man mitbringen, denn bis Martin Holzer den Alkohol in seinem neuen Rotationsverdampfer schonend herausdestilliert hat, vergehen ein paar Minuten. Und es ist auch nicht das vorrangige Einsatzgebiet, für das man dieses Hightech-Gerät angeschafft hat.

„Wir wollen damit vor allem Spirituosen aromatisieren, um unseren Signature-Drinks eine individuelle Note zu verleihen“, erklärt uns Martin Holzer anschaulich, während wir gemeinsam einen regulären Gin mit Grapefruit aromatisieren. Das geht eigentlich ganz einfach. Grapefruitsaft mit Gin vermischen, dann noch ein paar Zesten von der Schale dazureiben und das Ganze in den Rotationskolben geben. Nach gut zehn Minuten hat sich der aromatisierte Alkohol aus dem Grapefruit-Brei verabschiedet und kann für den Drink verwendet werden.

Vakuumverdampfer

Seit Jahrhunderten experimentiert die Menschheit mit dem Destillieren. Bekanntlich verändern verschiedene Stoffe ihren Aggregatzustand bei unterschiedlichen Temperaturen. Wasser beginnt bei hundert Grad zu verdampfen, Alkohol (Ethanol) bereits bei 78 Grad. Erhitzt man eine alkoholhaltige Flüssigkeit (Maische) auf mehr als 78 Grad, beginnt der Alkohol zu verdampfen. Man muss ihn dann „nur“ mehr einfangen und abkühlen, damit er wieder flüssig wird.

Je dünner die Luft, desto niedriger ist auch der Siedepunkt. In 2.000 Meter Höhe beginnt Wasser bereits ab 93 Grad zu kochen. Während es vergleichsweise leicht ist, den Luftdruck zu erhöhen, ist das Herstellen und Halten eines Unterdrucks wesentlich schwieriger.

In den 1950er-Jahren hat Lyman C. Craig den ersten Rotationsverdampfer entwickelt, der von der Schweizer Firma Büchi hergestellt wurde. In Labors wird er seither vor allem für die Verdampfung von Lösungsmitteln verwendet. Der Vorteil gegenüber normalen Destillations-Geräten ist, dass man mit niedrigeren Temperaturen arbeiten kann, um unterschiedliche Stoffe eines Gemisches zu trennen. Das Verwenden eines rotierenden Kolbens trägt dazu bei, eine optimale Durchmischung zu erzielen. Außerdem muss nur die Oberfläche des Kolbeninneren die notwendige Temperatur erreichen, wodurch eine besonders schonende Verdampfung gewährleistet ist. Die Erwärmung des sich drehenden Kolbens erfolgt durch ein temperaturgesteuertes Wasserbad auf der Unterseite.

Theoretisch könnte jeder Schnapsbrenner mit Rotationsverdampfern destillieren. Allerdings wäre das aufgrund der kleinen Mengen und der hohen Energiekosten extrem unrentabel. Im kleinen Rahmen wie Bars oder den Küchen von Luxusrestaurants werden Rotationsverdampfer jedoch immer beliebter. Bereits ab 1.000 Euro ist man dabei. Allerdings ist bei derartigen günstigen Geräten kein exaktes Arbeiten möglich. Wenn man mit Genussmitteln, die zum Verzehr gedacht sind, arbeitet, sollte man also unbedingt professionelles Equipment einsetzen, das 10.000 Euro und mehr kostet. ●



Mark Livings
hat gleich 13
verschiedene
alkoholfreie Spirituosen
im Programm

Patrick Martinelli
ist auch alkoholfrei
ein „Gintleman“



Alkoholfreie Drinks. Natürlich, erfrischend, gesund.

Mal nüchtern betrachtet: Alkoholfreie Drinks sind inzwischen wortwörtlich in aller Munde. In diesem Buch werden gängige Lieblinge wie Gin Basil Smash oder Aperol Spritz in vollmundige und alkoholfreie Drinks verwandelt. In den Shaker darf dabei alles an Geschmack, was die Natur so hergibt – würzige Kräuterdessillate mischen sich mit fruchtigen Säften und erfrischendem Tee, herb-süße Gewürze mit den besten Gemüseessenzen.

Auf der Getränkekarte sollten belebende und geschmackvolle Getränke ohne Alkohol für eine gesunde und genussvolle alternative Speisenbegleitung nicht mehr fehlen. Ob Bier, Wein, Sekt oder Longdrink, es geht – wie das neue Buch aus dem Brandstätter Verlag zeigt.

www.brandstaetterverlag.com

ISBN: 978-3-7106-0595-6

Format: 16,5 x 24 cm

Seiten: 184

Einband: Hardcover

Abbildungen: 100

Preis: 28,00 Euro



Gießt man nur Gin in den Kolben und beginnt mit der „Verdampfung“, trennt sich langsam der Alkohol vom Wasser. Je nachdem, wie lange (und wie warm) man das macht, transportiert man mehr oder weniger Alkohol vom Ausgangsprodukt. Aus dem verbleibenden Rest kann man also einen Gin-Tonic ohne Gin mixen. Den abgetrennten Alkohol könnte man einer weiteren Charge Gin begeben und so einen extra-starken Gin kreieren.

Spirits ohne Spirit?

Vor knapp zwei Jahren feierte der Australier Mark Livings mit seinen alkoholfreien Spirituosen der Marke Lyre's eine viel beachtete Österreich-Premiere. Gleich 13 verschiedene Sorten hatte er im Gepäck. Damit kann man jeden gängigen Cocktail auch ohne Alkohol nachbauen. Aus Hamburg kommen die alkoholfreien Spirituosen von

„Undone“, die sich in kurzer Zeit auf dem österreichischen Markt etablieren konnten und mittlerweile sogar in heimischen Supermärkten erhältlich sind.

Auch einige heimische Brenner sind auf diesen Zug aufgesprungen. Kaufmann Spirits aus Tirol hat mit dem Gino einen alkoholfreien Gin auf den Markt gebracht. Patrick Martinelli hat mit seinem Rick Gin vor ein paar Jahren ein deutliches Ausrufezeichen gesetzt und in den folgenden Jahren mit Wermut und Rum weitere Produkte folgen lassen. Der „Gintleman“ hat seit Kurzem ebenfalls vier alkoholfreie Spirituosen (zweimal Gin, zweimal Rum) im Sortiment, die sich perfekt fürs Mixen eignen.

Preislich unterscheiden sich alkoholfreie Spirituosen kaum von ihren promillelastigen Geschwistern, was auf



den ersten Blick erstaunt – schließlich fällt ja keine Alkoholsteuer an. Zieht man die relativ aufwendige Herstellung in Betracht, wird aber schnell klar, wieso diese Produkte so teuer sind. Sie werden zunächst normal gebrannt und erst danach vom Alkohol befreit. Nur so kann es gelingen, wirklich aromaintensive Destillate ohne Alkohol zu gewinnen.

Mixen, nicht pur trinken

Beim Geschmack scheiden sich die Geister – vor allem, wenn man alkoholfreie Spirituosen pur verkostet. Hier fehlt einfach etwas. Doch dafür sind diese Elixiere auch nicht gedacht. Ihr zugedachtes Habitat sind Cocktailbars, und hier zeigt sich ein erstaunlich breites Einsatzgebiet. Zum einen lassen sich damit Mocktails zaubern,

Beim Geschmack scheiden sich die Geister – hier fehlt einfach etwas.

die in ihrer Komplexität regulären Drinks in nichts nachstehen. Vor allem Mixologen, die auch mit Tees und selbst kreierten Sirupen arbeiten, werden diese alkoholfreien Spirituosen uneingeschränkt als Bereicherung betrachten. Und auch beim Trend hin zu leichteren Cocktails können sie eine große Rolle spielen. Es ist ja nicht verboten, alkoholfreie Spirituosen mit richtigen Destillaten zu mixen, um kräftige Cocktails zu kreieren, die trotz ihrer geschmacklichen Power relativ niedrig im Alkohol sind.

Mit anderen Worten: Alkoholfreie Spirituosen sind für Barkeeper kein Ersatz für echte Destillate, sondern eine willkommene Ergänzung. ●

wedl.com

HANDELSHAUS
WEDL

Unsere Expertise reift mit.

Mit unseren exzellent ausgebildeten hauseigenen Sommeliers haben wir österreichweit die nötige Finesse für die besten Jahrgänge. WEDL bietet mit rund 1.500 heimischen und internationalen Weinen ein einzigartiges Sortiment, das erlesene Sorten und Jahrgänge von sorgfältig ausgewählten Winzern umfasst. Zusätzlich helfen wir auch gerne bei der Erstellung einer Getränke- oder Weinkarte, die Dich vom Mitbewerb differenziert. Deine persönliche WEDL-Auslese garantiert edle Tropfen für jeden Geschmack und besondere Genussmomente.

WEDL. DEIN GENUSSHÄNDLER.

Kein Kater in the House

Wir schenken vier Drink-and-Drive-Rezepte nach, die der Getränkekarte neues Leben einhauchen, weil sie die Lebensgeister Ihrer Gäste wecken. ◀

Birnen Mandarinen Colada

ZUTATEN FÜR CA. 1 LITER

350 g naturtrüber Birnensaft
350 g Kokoswasser
300 g Mandarinsaft, frisch gepresst
1 TL Bio-Orangenschale, geraspelt

ZUBEREITUNG

Birnensaft, Kokoswasser, Mandarinsaft und Orangenschale vermischen.

Schmeckt zu Haferflocken-Porridge mit Zimt, Fenchel-Orangen-Salat, Gemüsecurry, Pilaw, Raita, Chutney, Crème brûlée, Bananenkuchen, Waffeln.





Birnen-Rosmarin-Sekt VEGAN

ZUTATEN FÜR CA. 1 LITER

680 g prickelndes Mineralwasser, gekühlt
250 g naturtrüber Birnensaft (100 % Direktsaft)
75 g Rosmarinsirup

ZUBEREITUNG

Erst unmittelbar vor dem Servieren
das Mineralwasser mit dem Birnensaft
und dem Rosmarinsirup vermischen.
Ein Minutendrink.

**Schmeckt zu Fingerfood, kleinen
Canapés mit Ziegenkäse, Brie
und Walnüssen, gebratenen
Steinpilzen mit Pesto,
Leberpastete, Salzmandeln.**

Mango-Weiße VEGAN

ZUTATEN FÜR CA. 625 ML

500 g alkoholfreies Weißbier, gekühlt
125 g Mangonektar, gekühlt

ZUBEREITUNG

Erst unmittelbar vor dem Servieren
alkoholfreies Weißbier und
Mangonektar vermischen.

**Schmeckt zu Obatztem,
geräuchertem Fisch,
gegrilltem Räuchertofu,
Avocado-Salat.**





Traminer

ZUTATEN FÜR CA. 1 LITER

1 TL Koriandersamen, ganz
350 g kochendes Wasser
650 g naturtrüber Apfelsaft (100 % Direktsaft)
3–5 TL Rosenwasser

ZUBEREITUNG

Koriander mit kochendem Wasser übergießen und zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen. Korianderauszug abseihen und abkühlen lassen. Korianderauszug, Apfelsaft und Rosenwasser vermischen.

Schmeckt zu gereifter Ziegenkäserolle, Kürbis-Quitten-Suppe, Pastilla, marokkanischer Pastete mit Hühnerfleisch und Mandeln, Süßem wie Grießschnitten mit Aprikosenkompott, Buchteln mit Vanillesauce, Bienenstich, Weihnachtsstollen, mit Marzipan gefüllten Datteln und türkischem Honig.



Auftakt des Sommers wie damals

Transgourmet lädt zur Genussmesse PUR nach Salzburg. Mit den neuesten Trends für die beste Kulinarik, besondere Gästerlebnisse und zum persönlichen Austausch. ◀

FOTOS : ANDREAS KOLARIK



Der 25. und 26. April sind die Tage für den Fixeintrag „PUR Salzburg“ im persönlichen Kalender. Am Treffpunkt der Gastronomie und Hotellerie-Szene zeigt Marktführer Transgourmet auf mehr als 10.000 m², welche Trends sich künftig auf den Tellern und in den Gläsern finden werden. Ergänzend zu den umfangreichen eigenen Genusswelten, stellen 170 Industriepartner und 90 Winzer aus dem In- und Ausland sich und ihre Delikatessen vor. Am „Innovations-Corner“ präsentieren Unternehmer und Food-Start-ups spannende Produkte für die Sommerkarte.

Wir sind als Branche noch stärker zurück

„Die Gastronomie zeichnet Mut, Zuversicht, Kreativität und die unerschütterliche Freude aus, für Gäste aus aller Welt einzigartige rot-weiß-rote Genusserlebnisse zu schaffen. Diesen vielfältigen, visionären Facetten der Gastfreundschaft geben wir eine einzigartige Bühne und einen Ort, an dem die Weichen für eine erfolgreiche Zukunft gestellt werden und auf der der persönliche Austausch im Mittelpunkt steht“, gibt GF Thomas Panholzer das Credo vor. Die zweitägige Veranstaltung führt Besucher durch die Transgourmet-Genusswelt und widmet sich intensiv den Themen Bio-Lebensmitteln und Plant-based Food, die anhand eigener Konzeptmarken präsentiert werden. Der Wein- und Getränkefachgroßhändler Trinkwerk feiert seinen 10. Geburtstag und die Getränke. Im Rahmen der Masterclasses ist „Lernen von den Besten“ angesagt.



◀ **Frische in Bio für vegane wie vegetarische Genüsse.**

◀ **Kreative Gerichte für verwöhnte Gaumen warten.**



● **Staunen und dem Alltag entfliehen – mit Flair-Bartender Stefan Haneder.**

Prominente Chefs kochen auf

Die Cook-Spitzenköche servieren ihre Gerichte gemeinsam mit Gästen wie Haya Molcho und Daniel Senst vom Neni am Naschmarkt, Daniel Kellner, vormals Trattoria Martinelli, und Martin Steinkellner aus dem Steirerschlössl in Zeltweg. Tian-Patron Paul Ivic teilt seine Erfahrungen mit der vegetarischen/veganen Küche in der Spitzengastronomie im Rahmen eines Masterclass-Vortrages.

Handeln statt Jammern

Dass Fachkräfte in der Küche fehlen, ist nicht erst seit der Pandemie so. Wie man Gastronomen bestmöglich unterstützen kann, ist bei Transgourmet unter Smart Cuisine subsumiert – quasi „Essen bestellen für Profis“. Dabei werden aus besten Zutaten von einem Spitzenkoch österreichische Klassiker zubereitet, die in den eigenen Betrieben nur mehr regeneriert werden. „Das ist ein sinnvoller Beitrag, dem Fachkräftemangel zu begegnen und Gästen dennoch die gewünschte hochwertige, handwerkliche Zubereitung anbieten zu können“, ist Panholzer vom Potenzial der Linie überzeugt. „Wir heben mit unserem Angebot Convenience auf ein völlig neues Niveau. Und bieten so gleichbleibend hohe, handwerkliche und kulinarische Qualität, anders gesagt: österreichische Klassiker auf Manufakturniveau“, so Thomas Panholzer.

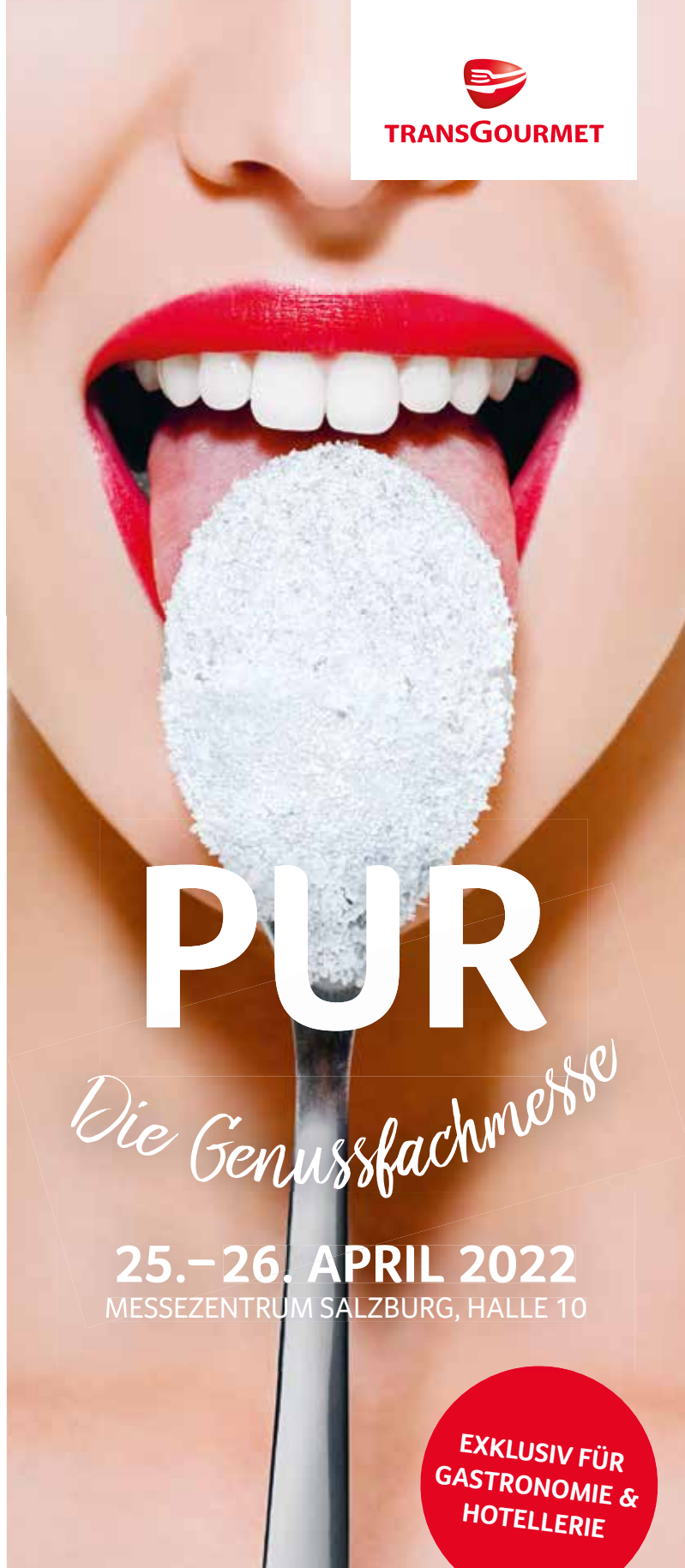
VINEUS kehrt zurück

Heuer neu: Der beliebte VINEUS-Newcomer-Award feiert sein Revival und wird direkt auf der Messe verliehen. Die Finalisten '22 sind von unabhängigen Experten ausgewählt und stehen ab dem 1. April für das Publikumsvoting auf www.vineus.at bereit. Auf der PUR können die Weine der Nominierten verkostet werden und ebenfalls noch abgestimmt werden. Nominiert sind Maximilian Aichinger (Weingärtnerei Aichinger, Schönberg), Christopher Perepatics (Weingut Neff, Podersdorf) und Jürgen Trummer (Weingut Trummer, Obereggen). Der Sieger wird am Montagabend im Rahmen der beliebten Big-Bottle-Party live vor Ort gekürt.

Schon jetzt anmelden auf
www.transgourmet.at/pur



TRANSGOURMET



PUR

Die Genussfachmesse

25.–26. APRIL 2022

MESSEZENTRUM SALZBURG, HALLE 10

**EXKLUSIV FÜR
GASTRONOMIE &
HOTELLERIE**



Jetzt anmelden
und Ticket sichern:
transgourmet.at/pur

Gastronomie



Wieder heiß auf Eis

Die neue Saison startet in: drei, zwei, Eis! Froneri verstärkt seine Erfolgsmarken Mövenpick und „Antica Gelateria del Corso“ um drei neue Offeneis-Sorten. Unser Favorit: „Crunchy Pretzel Choc“. Ihre Gäste werden dahinschmelzen.

www.froneri.at ◀



Durstlöcher Johann

Die Privatbrauerei Zwettl erweitert ihr alkoholfreies Sortiment mit dem fruchtigen Durstlöcher „Johann“: Schwarze Johannisbeeren – von Natur aus vegan –, direkt gepresst und mit glasklarem Quellwasser gespritzt sowie mit Kohlensäure versetzt. www.zwettler.at ◀

Von Affe und Hirsch

Jägermeister ist Teil einer außergewöhnlichen Kunstsammlung, die der Grazer Künstler Stefan Temmel, aka Stebo, mit seinem Team zur Auktion anbietet. Von uns gibt's Applaus, weil Talent und Marke gemeinsam über den Tellerrand blicken. www.luart.io ◀



Gekommen, um zu bleiben



Es gibt immer wieder neue Ernährungstrends, die auch die Speisekarte der breiten Gastronomie erreichen, wie „Plant-Based Food“. Und das ist gut so. Speziell, wenn man nicht verzichten muss und der Geschmack wie auch die Qualität stimmen. Im Prinzip sind diese Trends ein psychologisches Phänomen unserer Gesellschaft, weil ja Nahrung im Überfluss vorhanden ist und wir Menschen deshalb versuchen, die Lebensmittelauswahl einzugrenzen. www.greenforce.com ◀



Warum es an der Zeit ist, pflanzenbasierte Gerichte in die Speisekarte aufzunehmen, erzählt uns der Gründer Thomas Isermann.



© GREENFORCE



Der Grießschmarren der Oma

Bis heute seine persönliche Lieblingsnachtspeise, aber seine eigenen Kreationen sind etwas gewagter und oft mit einem Schuss „Provokation“ garniert. Mit Pâtissier Benjamin Schröder kam neuer süßer Duft auf die Speisekarte der Wiener Restaurants Spelunke und Klee am Hanslsteich. ● www.spelunke.at



Das komplette Spelunken-Power-Team im Porträt.



Unendliche Leidenschaft

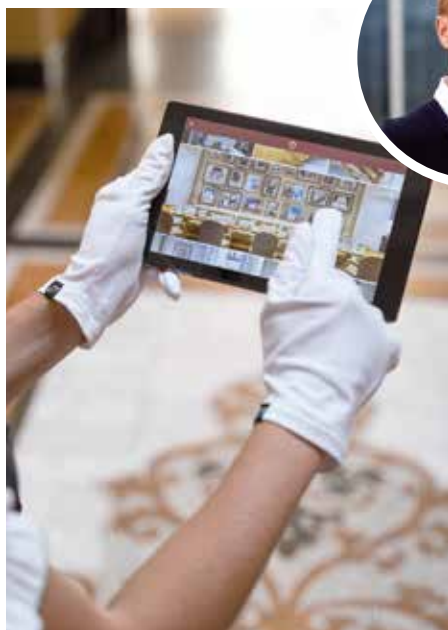
Der elitäre Kreis wächst behutsam, aber beständig – nun auf 37 Mitglieder. „Never ending Passion“ als Leitmotiv der Jeunes Restaurateurs (JRE) ist nun für Roland & Barbara Huber, Esslokal, für Peter & Nina Pichler, Molzbachhof, und den Unterwirtinnen Katrin, Maria und Sabrina Steindl mit ihrem Küchenchef Christian Rannacher gültig. Als visionäre Gastgeber und Trendsetter der österreichischen Kulinarik eine coole Verstärkung. ● www.jre.at

Einweg war gestern

Die Übertragung von Viren in den Griff bekommen und weniger Müll produzieren: ElephantSkin ist der Handschuh 2.0. Gerade in Hotellerie, Gastronomie findet die zweite Haut an den Händen bereits großen Anklang. Seit der Gründung im Jahr 2020 wurden über eine Million Paare verkauft. Der ehemalige Fußballprofi Raphael Reifeltshammer ist der Erfinder und Entwickler des ElephantSkin-Handschuhs. ● www.elephantskin.com



Warum Sie 180 Paar Einweghandschuhe und viele Kosten mehr einsparen?



Die ganze Geschichte bei uns:



Hintergründe und ganze Geschichte lesen



Erwachsen geworden



Es war DAS Pop-up Wiens im Lockdown. Jetzt sind die Legende gewordenen Smashburger aus dem langsam gereiften X.O. Beef von alten Milchkühen endlich im eigenen Lokal angekommen! Die Jugendfreunde Benjamin Hofer und Robert Weishuber wollten nur ihr X.O. Beef durch die Lockdowns bringen. Nun hat X.O. Grill in der Kettenbrückengasse, gleich ums Eck vom Naschmarkt, eine fixe Bleibe gefunden. ● www.xo-grill.at

Lieber Trainer als Patron

Mino Zaccharia ist längst zu einer zentralen und allseits hochgeschätzten Persönlichkeit der Wiener Gastronomie-Szene geworden. Jetzt führt er mit dem A'Frisella erstmals sein eigenes Ristorante, wo es ausgesuchte Spezialitäten aus seiner apulischen Heimat gibt. ◆

TEXT: WOLFGANG SCHEDELBERGER FOTOS: RAINER FEHRINGER

Junge Menschen sollten eine Zeit lang ins Ausland gehen, um Sprachen zu lernen und den Horizont zu erweitern.

MINO ZACCHARIA

Das Wort „alkoholfrei“ kommt ihm immer noch schwer über die Lippen. Und auch jene italienische Sprachfärbung, die wir in Österreich so lieben, hat sich Mino Zaccaria bis heute erhalten. Ansonsten spricht Mino mittlerweile natürlich perfekt Deutsch – mit kleinen Ausflügen ins Wienerische. Kein Wunder, er ist ja auch schon mehr als 20 Jahre in der Stadt. Zuerst sieben Jahre als Maitre bei Toni Mörwald im Hotel Ambassador, dann zwölf Jahre als Geschäftsführer von Cantinetta Antinori und Procacci. Dazwischen war der umtriebige Apulier auch knapp zwei Jahre für Frank Stronach im Magna Racino tätig.

Mino zog es 1995 nach München. Da sprach er kein Wort Deutsch. Die Sprache zu lernen war der Hauptgrund, von England nach Deutschland zu gehen. Recht schnell lernte er Deutsch und eroberte die Herzen der Münchner(innen) im Sturm. Schon bald landete er im Tantris, dem besten und außergewöhnlichsten Restaurant der Stadt. Dort war er sechs Jahre lang im Service

tätig. Bei mehreren Besuchen wurde der junge Toni Mörwald auf ihn aufmerksam und lud ihn auf ein Wochenende nach Wien ein. Mörwald hatte Hintergedanken, denn ein direktes Abwerben von Mitarbeitern macht man unter respektablen Kollegen ja nicht. Mörwald vertraute darauf, dass sich Mino in die Stadt verlieben würde und hatte Recht behalten.

Die Lage kennst du ja ziemlich gut. Du hast knapp 20 Jahre in unmittelbarer Nähe gearbeitet. Trotzdem ist es mutig, in Zeiten wie diesen ein neues italienisches Restaurant aufzumachen. Wie ist es dazu gekommen?

Eigentlich war es ein ganz guter Zeitpunkt für ein neues Lokal. Und Mut braucht man bei jeder Neueröffnung. Ich habe einen verlässlichen Finanzpartner im Hintergrund, der so wie ich langfristig plant. Die pandemiebedingte Schließung gleich zwei Monate nach der Eröffnung war natürlich sehr unangenehm, aber sie hat alle betroffen. Jetzt ist es damit hoffentlich endgültig vorbei. Die Location ist großartig, das





Die Bar lädt zum unverbindlichen „Reinschneien“ ein.



Hier gibt's den besten Spritz der Stadt.

Konzept ist es auch, und für die erfolgreiche Umsetzung stehe ich täglich im Lokal. Es ist mir schon klar, dass wir für manche Gäste einfach nur ein „guter Italiener“ sind. Mir ist es jedoch ganz wichtig, apulische Gerichte authentisch auf den Tisch zu bekommen. Erst als klar war, dass Francesco Gigante, den ich schon von der Cantinetta Antinori kannte, unser Küchenchef wird, habe ich mich getraut, ein explizit apulisches Angebot zu machen. Es soll ja nicht nur gut schmecken, sondern auch authentisch sein.

Wie wichtig ist Authentizität tatsächlich? Wie viele Gäste können etwa den Unterschied zwischen den Rohschinken Culatello und Capocollo tatsächlich schmecken? Und dann hast du ja auch Trüffel und Risotto auf der Karte. Das sind ja keine typisch apulischen Gerichte, oder?

Authentizität ist total wichtig. Wenn wir ein apulisches Gericht anbieten, muss es so schmecken wie daheim. Gleichzeitig sind wir ein italienisches Restaurant in der Wiener Innenstadt. Die Wiener lieben guten Risotto, den man in Österreich leider nur selten richtig zubereitet bekommt. Wir im-

Die Aperitivo-Kultur gehört einfach dazu. Sie bringt Schwung und Leben ins Lokal.

MINO ZACCHARIA

portieren viel aus Apulien: Schinken, Würste, Fisch und natürlich auch Weine. Aber wir sind ein Ort zum Wohlfühlen und kein Lehrbetrieb. Ich empfehle gerne Weine aus meiner alten Heimat, aber wenn jemand einen Spumante aus der Franciacorta oder einen toskanischen Rotwein trinken will, freut uns das auch. Natürlich ist ein gut gereifter Culatello eine feine Sache, aber wir haben in Apulien eben die Spezialität „Capocollo“, der wie der Name schon sagt, vom Nacken unserer weißen Schweine stammt. Der Culatello kommt hingegen, wie der Name schon sagt, vom Culo.

Ist das A'Frisella eigentlich ein Ristorante oder eine Osteria?

Wir verwenden ganz bewusst den Begriff Ristorante, weil das A'Frisella ein elegantes Lokal mitten im Herzen der Stadt ist. Wir laden unsere Gäste dazu

ein, mehrgängig zu genießen. Zuerst Antipasti, dann vielleicht einen Risotto oder Pasta, als Hauptgang einen frischen Fisch und dann noch ein verführerisches Dolce. Das ist natürlich kein Muss, aber doch die Idee, wenn man gemeinsam in ein Ristorante essen geht. Gleichzeitig haben wir auch eine Bar, wo wir auch Kleinigkeiten anbieten. Mir ist es seit jeher wichtig, auch Gäste begrüßen zu können, die nur kurz vorbeischaun wollen, um eine Kleinigkeit zu trinken. Diese Aperitivo-Kultur gehört für mich einfach dazu. Sie bringt Schwung und Stimmung ins Lokal und hilft dabei, den Kontakt zu Freunden und Stammgästen zu pflegen. Mir ist es wichtig, dass man bei uns spontan auf einen Sprung vorbeischaun kann.

Wofür steht der Name A'Frisella eigentlich??

Frisella ist ein doppelt gebackenes Weißbrot, das so aussieht wie ein flacher Bagel. Den haben die Fischer bei ihren Ausfahrten immer mit aufs Meer genommen. In jeder apulischen Bar bekommst du das, wenngleich es leider nicht überall mit viel Liebe präsentiert wird. Dazu isst man, was gerade da ist – Oliven, Sardellen, Käse, Schinken,



CR Wolfgang Schedelberger beim Podcast-Interview mit Patron Zaccaria

etc. Wir machen daraus kleine, feine Snacks, die es an unserer Bar immer gibt. Im apulischen Dialekt kommt ein „A“ hinzu – also A’Frisella. Das klingt gut und passt perfekt zu unserem Konzept.

Du bist Gastgeber aus Herz und Seele. Als erfolgreicher Gastronom sollte man sich allerdings auch mit Zahlen gut auskennen. Bist du ein Naturtalent, delegierst du das oder hast du den Umgang mit Finanzen im Laufe der Jahre on-the-job gelernt?

Die Buchhaltung kann man delegieren und das machen wir auch. Schließlich ist es wichtiger, dass ich im Lokal präsent bin und mich nicht den ganzen Tag im Büro verstecke. Aber als Gastronom bist du für die geschäftliche Entwicklung des Betriebs verantwortlich. Das kann und muss man lernen. Deshalb waren auch meine zwei Jahre bei Frank Stronach im Magna Racino so wichtig, weil ich dort als Geschäftsführer für die Leitung des gesamten gastronomischen Betriebs verantwortlich war – inklusive Caterings und Events. Zwar habe ich auch schon davor als Maitre über die tägliche Abrechnung gewacht, aber für die Gesamtentwicklung und

die Kalkulation verantwortlich zu sein ist dann doch etwas anderes. Im Magna Racino habe ich mir das ökonomische Wissen geholt, das mich dazu befähigt hat, danach das Procacci und die Cantinetta Antinori zu führen.

Dort warst du zwölf Jahre lang – also eine gefühlte Ewigkeit. Wieso bist du 2019 ohne ersichtlichen Grund gegangen?

Zum einen gab es Probleme mit der Verlängerung des Pachtvertrags für das Procacci. Dann hatte ich gerade zum zweiten Mal geheiratet. Das war ein Anlass, darüber nachzudenken, was ich bisher in meinem Leben erreicht habe und was ich noch erreichen will. Auch wenn mir meine Mitarbeiter und die Gäste ans Herz gewachsen waren und die Familie Antinori wunderbare Arbeitgeber waren, wollte ich den Schritt in die Selbstständigkeit wagen.

Zwischen deinem Abschied von Procacci und Cantinetta Antinori und der Eröffnung des A’Frisella sind dann aber doch zwei Jahre vergangen. Was hast du in dieser Zeit gemacht?

So wie viele Österreicher habe ich viel Zeit zu Hause mit meiner Familie ver-



Lust&Leben zum Hören

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



Zu Gast bei Lust&Leben

Mino Zaccaria

podcast.lustundleben.at





Mino's Lieblings-Frisella mit apulischem Capocollo und Artischockenherzen



Jede Frisella wird frisch gemacht

bracht – vor allem während des ersten Lockdowns. Dann war ich als Berater bei mehreren Restauranteröffnungen dabei. Auch bei der Entwicklung von Take-away-Konzepten, die in den vergangenen zwei Jahren stark gefragt waren, habe ich mich eingebracht. Im Rahmen dieser Beratungstätigkeit ist schlussendlich auch das A'Frisella entstanden.

Ein stimmiges Konzept zu entwickeln, ist das eine. Ein Lokal zu führen, etwas ganz anderes. Vor allem das Mitarbeiter-Thema lässt sich ja nicht mit einem schlaun Konzept-Papier lösen. Wie gehst du damit um?

Das ist momentan die zentrale Herausforderung für die meisten Gastronomen. Aufgrund meiner langjährigen Erfahrung kenne ich natürlich viele Leute aus der Branche, was mir geholfen hat, Schlüsselpositionen optimal zu besetzen. Es gibt nach wie vor viele junge Menschen, die es einmal in der Gastronomie probieren wollen. Im Gegensatz zu früher muss man heute allerdings wesentlich mehr auf die Vorstellungen von Mitarbeitern eingehen, besonders was die Arbeitszeiten betrifft. Entscheidend ist es, aus vielen

Die Gastronomie kann eine der besten Schulen überhaupt sein.

MINO ZACCHARIA

Individualisten ein motiviertes Team zu formen. Meine Rolle ist nicht die eines Patronen, ich sehe mich als Allentore – also als Trainer.

Endlich kommen wir auf das Thema Fußball zu sprechen. Spielst du noch?

Immer weniger, aber in jungen Jahren war das für mich sehr wichtig. Bei meinem Einstellungsgespräch im Münchner Hilton konnte ich kein Wort Deutsch, aber ich wurde gefragt, ob ich gut Fußball spielen könne und wurde daraufhin genommen. Zehn Jahre später bin ich in Wien beim Fußball spielen allerdings zusammengebrochen, weil ich damals in jeder Hinsicht Vollgas gegeben habe: Neben 60 Stunden in der Arbeit habe ich in der Freizeit viel gegessen, getrunken und geraucht. Irgendwann war es einfach zu viel. Natürlich bin ich als Coach nicht für das

Privatleben und die Freizeitgestaltung meiner Mitarbeiter verantwortlich, aber so weit als möglich unterstütze ich sie dabei, Beruf und Freizeit möglichst gut unter einen Hut zu bringen.

Du hast es in der Gastronomie „geschafft“. Was würdest du jungen Menschen raten, die nicht sicher sind, ob ein Kellnerjob wirklich Perspektiven für ein erfolgreiches Berufsleben bieten kann?

Die Gastronomie kann eine der besten Schulen überhaupt sein. Allerdings sollte man sich gerade in jungen Jahren trauen, den Schritt ins Ausland zu wagen. Englisch und Deutsch habe ich erst im Ausland gelernt. Man wird sehr schnell selbstständig und erweitert den Horizont in einer Art und Weise, wie das im eigenen Land einfach nicht möglich ist. Das Gehalt sollte am Anfang nicht im Vordergrund stehen, wenn man in einem tollen Betrieb starten kann. Wenn man Leistung bringt, kommt das Geld von alleine. Leider ist das Image der Gastronomie vor allem im Service immer noch ziemlich schlecht. Und gerade bei den Lohnnebenkosten herrscht wirklich akuter Handlungsbedarf. ●



wer&was

Mino Zaccaria

Mino Zaccaria kam 1972 in Apulien zur Welt und absolvierte neben der Hotelfachschule mehrere Praktika in ganz Italien. Mit 18 ging er für ein Jahr nach Frankreich, dann nach London, weil er Englisch lernen wollte. Im Dezember 1995 übersiedelte er mit dem Ziel nach München, ordentlich Deutsch zu lernen. Ohne Sprachkenntnisse hieß es im Hilton am Tucherpark zunächst Geschirr und Besteck zu polieren. Er bewährte sich dann auch im Service und heuerte schließlich im legendären Tantris an. 2005 folgte er dem Ruf Toni Mörwalds und wechselte als Maître in dessen Restaurant im Hotel Europa am Neuen Markt in Wien. Sieben Jahre danach ging er zu Frank Stronach ins Magna Racino, wo er als Geschäftsführer auch für Caterings und Events verantwortlich war. 2007 ging Mino Zaccaria zurück nach Wien und übernahm für die Familie Antinori die Geschäftsführung der beiden Restaurants Procacci und Cantinetta Antinori.

Nach zwölf Jahren verließ Zaccaria im September 2019 das Unternehmen, um sich – frisch verheiratet – ein Sabbatical zu gönnen, mit dem Plan, sich danach selbstständig zu machen. Dann kam Corona, und der Plan, ein eigenes Restaurant zu eröffnen, musste verschoben werden. Stattdessen arbeitete er als Berater für verschiedene Gastronomen, half beim Aufbau von Take-away-Systemen und der Entwicklung neuer Restaurant-Konzepte. So ist er auch zum A'Frisella gekommen, wo er während der Planung zunächst nur als Berater involviert war. Im September 2021 wurde es eröffnet, zwei Monate später musste es aufgrund eines neuerlichen Lockdowns wieder geschlossen werden. Seit Februar 2022 hat es nun wieder regulär geöffnet. Außerdem hat Zaccaria vor zwei Jahren das legendäre Bacco in der Margaretenstraße übernommen. Das war eine Herzensangelegenheit, die er seinem verstorbenen Freund Alberto „geschuldet“ hat. Anzutreffen ist er dort jedoch nur selten, denn mit Paolo und Zuly Savoro hat er die perfekten Pächter gefunden. Zaccaria ist zum zweiten Mal glücklich verheiratet und stolzer Vater von zwei Töchtern aus erster Ehe. ●



ENDLICH ASIEN!
ENDLICH ANDERS!



NEU

Asiatische Küche – aber richtig!

Gehen sie neue Wege, die alten kennt jeder. Unsere authentischen Flüssigwürzungen zaubern den Flair der asiatischen Straßenküche in Ihre Gerichte.

Fruchtig scharfes **Shichimi Togarashi** mit nussiger Sesamnote für Nudel oder Reisgerichte nach japanischer Art. Eine herzhaft-würzige Mischung mit Misopaste und Ingwer für vollwürziges koreanisches **Bulgogi** oder zum Beispiel die **Teri Tori Würzung** mit der Geschmacksrichtung Teryaki/Yakitori für herrliche, gebratene Fisch- und Fleischgerichte. Alles fix und fertig und im Handumdrehen zubereitet. So geht Asien!



Chicken Ramen

Beef Ramen

Bulgogi

Shichimi Togarashi

Teri Tori

Ohne Postmix keinen Tag länger

Worauf warten? Frisch gezapfte Getränke aus dem Schankomat versetzen die Grenzen – beim Geschmack, der Ökobilanz und für das Umsatzplus. ♦



Wolfgang Zmugg: Nie zu warm, zu süß oder zu dünn im Geschmack, so soll ein Erfrischungsgetränk serviert werden – egal, wer hinter der Bar steht.

Der „Green Deal“ der EU ist Realität geworden und hält auch Einzug in die Hotellerie und Gastronomie. Sich nachhaltig auszurichten ist opportun. Beim Getränkeauschank funktioniert es sehr unkompliziert: Die Portionsflaschen mit dem Postmix-Offenaus- schank wechseln und so auch gleich einige vegane Produkte in Bioqualität für die neue Getränkekarte 2022.

Vom Unverständnis zum Marktführer

„Als ich mich vor gefühlt 100 Jahren dazu entschlossen habe, mich ausschließlich auf das Postmix-System zu konzentrieren, habe ich viel Unverständnis geerntet. Heute haben wir das nachhaltigste Konzept für den professionellen Getränkeauschank entwickelt und sind bei der Technik europaweit die Nummer eins“, so Wolfgang Zmugg. Mehr als 100 unterschiedliche Sirup-Aufbereitungen werden in der perfekten Zusammensetzung frisch gezapft und sind immer gut gekühlt, egal ob pur oder gespritzt. Neben Limonaden und Softdrinks sind auch zuckerreduzierte, zuckerfreie, vegane und biozertifizierte Sirupe an Bord.

Auf Knopfdruck & recycelbar

„Eine standardisierte Topqualität kann meiner Ansicht nach nur ein frisch gezapftes Getränk aus der gut ge-



Wer kann für seine Gäste aus mehr als 100 unterschiedlichen Sirupen für die individuellen Getränkeempfehlungen des Tages wählen? Keine Träumerei.

warteten Schankanlage garantieren. Das ist nie zu warm, zu süß oder zu dünn im Geschmack – egal, wer hinter der Bar steht“, meint Zmugg. Postmix ist nichts anderes, als dass das Fertiggetränk erst im Schankgerät aus Sirup und Wasser fertiggestellt wird. So einfach wie clever.

Kein Müll und CO₂ gespart

Geliefert werden die Sirupe in handlichen Karton-Bag-in-Boxen zu je 10 oder 20 kg, die noch zu 100 Prozent recycelbar sind. Da der Ausschank direkt im Lokal mit frischem, gereinigtem Wasser erfolgt, fällt auch noch das Gewicht des Wassers im Transport weg. Zu konventionellen Portionsflaschen ist der Öko-Abdruck wie die CO₂-Belastung so um 90 % kleiner, wie eine Studie der TU Graz belegt. Wie auch knapp 40 % an Energie gespart wird, weil die Boxen nicht gekühlt gelagert werden müssen. Und eine einzige 10-kg-Bag-in-Box entspricht 12 Getränkeketten à 0,2-Liter-Flaschen Platzbedarf.

Hightech & hygienesicher

Die jahrelange Erfahrung erlaubt es Grapos, auf jeden Betrieb individuell einzugehen. Vom analogen Schankgerät bis hin zum digitalen Hightech-Wunder ist unter der Marke „Schankomat“ die Entwicklung der Technik im eigenen Haus stets auf dem neuesten Stand und auch im kleinsten Stand-alone-Gerät verbaut. Trotz coolen Designs folgt die Form jedoch immer der Funktionalität und alle Geräte sind selbstreinigend, was den Hygienevorschriften entgegenkommt – heute wie morgen.

Das große Plus

Nach der Installation der Schankomat-Anlage wird erfahrungsgemäß ein Umsatzplus von 30 % erzielt, da jeder Arbeitsgang schneller von der Hand geht und es kein Vergessen des Bonierens beim Kellner mehr gibt. Hipp, hipp, hurra! In ungewissen Zeiten fällt eine Neuinvestition oft schwer, deshalb bietet Grapos Miet- und Mietkauf-Lösungen an und geht bei Fragen und Serviceleistungen auf jeden individuellen Kundenwunsch ein. www.grapos.com



ZERTIFIZIERTER
**POSTMIXSIRUP
& IHR EIGENES WASSER**

REDUCE
BOTTLE
TRANSPORT

NACHHALTIGE, FRISCH GEZAPFTE GETRÄNKE



KEIN
FLASCHEN-
TRANSPORT

GERINGER
KÜHL-
AUFWAND

GERINGER
LAGER-
BEDARF

TECHNIK MIT AUSGEFEILTEN
ZAPF-, KÜHL- UND
REINIGUNGSTECHNOLOGIE



sustainable



Ihr Partner
FÜR NACHHALTIGEN
GETRÄNKEAUSCHANK
UND INDIVIDUELLE
TECHNIK-LÖSUNGEN

EIN MIT DEM
ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN
AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

www.grapos.com

Freedom Day



Rückkehr der Nacht

Es wird wieder getanzt. Und wie! Nicht nur junge Menschen freuen sich darüber, dass man dann nach Hause geht, wenn man will und nicht wenn man muss. ♣

Joachim Natschläger
(O-Club, Inc.,
Hanelore, Wien)

Es war extremer als beim ersten Aufsperrern. Die Menschen waren wie Raubtiere. Das war unfassbar. Die Euphorie hat voll durchgeschlagen. Man hat gesehen, wie das Feiern den Menschen gefehlt hat. Partymachen und Feiern ist einfach ein wichtiger Bestandteil des Lebens. Der Besuch nach den Monaten des Stillstandes wird weiter stark sein, obwohl die hohen Infektionszahlen doch ein wenig drücken. Bis Ende des Jahres wird sich aber alles einpendeln.



Stefan Süß
(Empire, St. Martin,
Lusthaus Haag,
Be Happy)

Es war einfach sensationell. Unsere Mitarbeiter hat es genauso gefreut wie die Gäste. In fast allen Lokalen war Türstopp, wir waren darauf aber gut vorbereitet. Als Unternehmer wie auch als Mensch ist es ein gutes Gefühl, wieder unter Menschen zu sein, denn wir geben einander Energie. Wir gehen davon aus, dass die nächsten ein, zwei Monate die Leute richtig heiß werden, denn es gibt Nachholbedarf, die Gäste sind echt dankbar, wieder ausgehen zu dürfen.





Martin Fritz
(Bollwerk-Group)

Es war ein Traum. Superschön, diese Freude zu sehen. Aber auch dieses neue Bewusstsein unter den Jugendlichen, dass es nicht selbstverständlich ist, in die Disco zu gehen, war bewegend. Die neue Freiheit war in den acht geöffneten Clubs phänomenal spürbar. Alle konnte ich nicht öffnen, da positive Tests zu Personalausfällen führten. Alleine fünf DJs mussten absagen. Egal, welche Widrigkeiten anfallen, wir schaffen Lösungen für die Sicherheit und Gesundheit, und die Freude, wieder als Unternehmer agieren zu können, überwiegt. Der Blick ist voll nach vorne gerichtet.



Franz Busta
(City Beats Club, Salzburg)

Wir hatten einen Riesenansturm an jungen Leuten. Extrem voll war's. Aber es gab keine größeren Probleme. Mit den Gästen war alles sehr ruhig. Eher schwierig war es mit unserem neuen Personal. Wenn nicht wieder was kommt, gehen wir sehr positiv in die nächsten Wochen und Monate. In Salzburg sind wir sehr beliebt, und das wird sicher auch so bleiben.



Holger Pfister
(Praterdome, Wien)

Ja, es war sehr schön, sehr voll. Der Freitag war stark, der Samstag Mörder. Gute Stimmung, aber auch sehr disziplinierte Gäste. Auch was „2G und Co“ angeht. Insgesamt ein großartiges Eröffnungswochenende. Wir sind einfach mal glücklich, dass wir jetzt öffnen dürfen. Der Auftakt war sehr gut und es gibt Aufholbedarf. Alle wollen Spaß haben und mal wieder die Nacht durchtanzen.





Markus Käfer & Matthias Kopper (Excalibur, Hartberg)

Es war emotional. Alle Stammgäste waren da. Die Leute haben gefeiert, und wir sind froh, dass wir unser Leben zurückhaben. Die Disco ist nämlich wirklich unser Leben und 20 Monate zu haben hat sehr wehgetan. Etliche Gäste sind sich beim Wiedersehen um den Hals gefallen. Die Jugend hat ein Party-Defizit und giert nach der Wiederauferstehung sozialer Kontakte. 16-Jährige wissen ja gar nicht, wie lustig das Leben sein kann. Wir denken, dass noch geilere Partys kommen werden. Unser Personal ist motiviert, der DJ ist motiviert. Wir haben wieder Feuer gefangen fürs Partymachen!



Martin Ho (Dots Group)

Wir haben in allen Clubs ein sehr schönes und stimmungsvolles Comeback nach nahezu zwei Jahren des totalen Stillstands gefeiert. Das Publikum hat viel positive Energie mitgebracht. Wir sehen, dass die Menschen endlich wieder ihr Leben feiern und genießen wollen. Auch für die nächsten Wochen haben wir erfreulich viele Reservierungen. Wenn das Verordnungschao tatsächlich ein Ende nimmt und die Politik verlässlich arbeitet, sind wir sehr, sehr optimistisch gestimmt. Das wird ein toller Sommer! Die Menschen brauchen das Comeback und ihr soziales Leben!



Der Hirsch kehrt in sein Revier zurück

Die Nacht erwacht endlich wieder zum Leben und ist bereit, neue erinnerungswürdige Momente zu schaffen. Auch der weltbekannte Kräuterlikör Jägermeister kehrt in sein Revier zurück und lässt die Gemeinschaft wiederaufleben. Die Rückkehr des Nightlifes wird gebührend gefeiert – ob mit einem eiskalten Shot bei -18°C, einem außergewöhnlichen Cocktail, der die einzigartigen Geschmacksnoten von **Jägermeister neu** in Szene setzt oder mit der heißkalten Variante **Jägermeister scharf**.



Während die meisten Clubs und Bars in den letzten Jahren ihre Türen geschlossen halten mussten, intensivierte Jägermeister die Zusammenarbeit mit wahren Meistern aus der Nacht-, Gastro- sowie Kreativszene und verlagerte mit der globalen **Save the Night Initiative** besondere Momente in die Wohnzimmer der Nightlife-Community. Nun ist es Zeit, auf das zurückgewonnene Nachtleben anzustoßen: Also ein Hoch auf die wiederauflebende Gemeinschaft und die besten Nächte unseres Lebens! ● www.jagermeister.at

Eins, zwei, viele

Aus dem beliebten Pop-up-Club Horst ist eine richtige Gruppe geworden, die in Wien demnächst drei lässige Clubs und eine Bar betreiben wird. Das ausgehungerte Wiener Partyvolk darf sich auf rauschende Nächte freuen. ◆

TEXT: WOLFGANG SCHEDELBERGER FOTOS: OTTO MICHAEL



Die Hannelore ist der erste Cocktail-Club der Stadt im Ambiente eines Wohnzimmers und gutem Sound. ●



© BARDH SOKOLI



Du hast uns in die wunderschöne Hannelore Bar geladen, die immer noch geschlossen ist. Es ist Mitte Februar, also dürft ihr bis Mitternacht Gäste bewirten. Dennoch wartet ihr noch, bis die Sperrstunde um Mitternacht aufgehoben wird. Wieso eigentlich?

Joachim Natschläger: Würde ich meinem Herz folgen, hätten wir schon längst wieder geöffnet, aber ich habe im Laufe meines Unternehmerlebens im Nachtgeschäft gelernt, mich nicht nur von Emotionen leiten zu lassen, sondern auch auf das Hirn zu hören. Wenn wir pünktlich um Mitternacht schließen müssen, würden wir operativ jeden Tag ein Minus machen, und das geht einfach nicht. Wir warten also lieber noch ein bisschen zu und starten dann richtig durch.

Wieso ist das so? Dass man keinen Club aufsperrern kann, wenn um Mitternacht Schluss ist, liegt auf der Hand. Aber macht eine gute Bar den Großteil des Geschäfts nicht vor Mitternacht – Stichwort After-Work-Partys?

Wir brennen wirklich darauf, wieder aufzusperren. Wir haben das Restaurant Blue Mustard nach dem ersten Lockdown übernommen und daraus

die Hannelore Bar gemacht. Für eine reine Cocktailbar ist das Lokal aber viel zu groß und das vorherige Konzept einer Restaurant-Bar erschien uns nicht erfolgversprechend. Bei uns treffen sich zumeist kleinere Gruppen, um gemeinsam etwas zu trinken. Der Großteil der Gäste konsumiert an den Tischen und nicht an der Bar. Nachher gehen viele dann noch in einen Club. Wir selbst sind zwar kein Club, aber die Musik ist doch deutlich knackiger und lauter als in einer lauschigen Cocktailbar. Unsere Clubs und die Hannelore Bar ergänzen sich also irgendwie. Sobald die Sperrstunde gefallen ist, sperren wir wieder auf.

Wenn du im Plural sprichst, meinst du offensichtlich die Horst-Group. Was ist das genau? Der Horst-Club in der Rotgasse wurde Anfang 2000 ja offiziell zu Grabe getragen. Wann und wie ist es zu einer Wiederauferstehung als Gruppe gekommen?

Das Horst war eine geile Sache. Ein richtig rüdiges Techno-Club, in dem es nicht um Marken oder schicke Styles gegangen ist, sondern um guten, ehrlichen Techno. Nach meinem Schiffbruch mit der Empire-Gruppe im Jahr 2014 war ich pleite. Also musste ich von vorne beginnen – das bedeutete, etwas auf die Beine zu stellen, ohne groß zu investieren. Also ein Pop-up

● Am Anfang war die Schallplatte – heute legt Natschläger nur mehr privat auf.



● Das musikalische Konzept schlägt im O-Klub die Brücke zwischen elektronischer Musik und unterhaltsamer Partymusik. Cocktails gibt's in der Bar „Der rote Baron“.



an einer Off-Location. Gemeinsam mit einem Partner haben wir dann mit der ehemaligen Kantine des alten Zollamts eine grandiose Location gefunden und dort einen Club von 2014 bis 2016 geführt. Doch die Kantine – so hieß der Club – hatte von Anfang an ein Ablaufdatum. Heute stehen dort die Türme des Trlllple Wohnparks. Also habe ich mich wieder auf die Suche nach einer neuen Location für ein Pop-up gemacht und bin in der Rotgasse fündig geworden, wo wir dann drei Jahre lang das Horst betrieben haben.

Die Adresse hast du ja gut gekannt. Dort hattest du ja von 2004 bis 2012 das Empire betrieben. Wieso das Dejà-vu?

Das Haus in der Rotgasse hat den Eigentümer gewechselt. Der neue Besitzer Ronny Pecik plante die Immobilie zu einem Hotel umzubauen und wollte daher keine neuen Dauermieter haben.

Auch ein lässiger Club lässt sich seriös betreiben.

JOACHIM NATSCHLÄGER

Das ehemalige Empire stand leer, hatte aber noch eine aufrechte Betriebsanlagen-Genehmigung. Auch Strom und Sanitäreanlagen waren okay. Also haben wir beschlossen, uns dort mit dem Pop-up-Club Horst einzumieten. In den drei Jahren, die wir dort waren, habe ich Pecik näher kennengelernt. Und er hat bei mir gesehen, dass man einen lässigen Club auch seriös betreiben kann. Nachdem wir die Rotgasse 2019 räumen mussten und sich mit der Alberta Passage eine attraktive Möglichkeit für einen richtig großen Club bot, haben wir uns zusammengetan und die Passage als „O-Club“ neu eröffnet.

Fast zeitgleich konnten wir auch das Schwarzenberg übernehmen und als Inc. Hip-Hop-Club weiterführen. Als gemeinsame unternehmerische Klammer haben wir die Horst-Group gegründet, die im Frühling 2020 das Blue Mustard übernommen und daraus die Bar Hannelore gemacht hat.

Wie fühlt es sich an, vom Pop-up-Veranstalter zum Betreiber mehrerer edler Clubs aufzusteigen?

Das fühlt sich großartig an, aber das Gefühl habe ich ja schon aus meinem Vorleben mit der Empire-Gruppe gekannt. Der große Unterschied ist allerdings, dass damals alles recht chaotisch war und ich trotz meiner Rolle als Geschäftsführer irgendwann die Übersicht verloren habe. Nachdem es von 2000 bis zur Wirtschaftskrise 2008 nur bergauf gegangen ist und wir eine Disco nach der anderen aufgesperrt hatten, habe ich zu spät realisiert, wie sich das Ausgehverhalten der Gäste geändert hat. Bis 2008 konnten wir an drei oder vier Tagen in der Woche Um-



© BONO GOLDBAUM



© CLAUDIO FARKASCH

satz machen. Doch plötzlich waren die Lokale nur mehr an den Wochenenden voll. Ich hätte darauf konsequenter reagieren müssen, anstatt auf die baldige Rückkehr zu den guten, alten Zeiten zu hoffen. Ich will da nichts schönreden und musste dafür auch die Verantwortung übernehmen. Zum einen habe ich daraus viel gelernt, zum anderen habe ich mit Ronny Pecik jetzt einen Partner, der sich mit Finanzen wirklich gut auskennt. So kann ich mich voll auf die operative Leitung konzentrieren, ohne Gefahr zu laufen, dass das Unternehmen in eine finanzielle Schieflage kommt.

Im Februar 2020 war also alles auf Schiene. Der „O-Club“ hatte ein grandioses Opening hingelegt, auch der Inc. Hip-Hop-Club funktionierte tadellos. Irgendwann würde dann das Hotel samt Club in der Rotgasse folgen. Doch dann kam Corona. Wie hast du das erlebt?

So wie alle anderen auch. Zunächst

Nun gehts wieder richtig los.

JOACHIM NATSCHLÄGER

als Schock, der während des ersten Lockdowns das gesamte soziale Leben betroffen hat. Dass zwei Winter folgen würden, in denen man uns das Betreiben der Clubs verbieten würde, war allerdings für niemanden vorhersehbar. Nachdem wir im Sommer 2021 die Bar Hannelore aufgesperrt haben und auch die beiden Clubs wieder hervorragend liefen, schien die Pandemie vorbei zu sein. Doch dann kam der November 2021 mit den neuerlichen Schließungen. Mir tut das vor allem für die zahlreichen Mitarbeiter sehr leid, denn wir konnten nur einen kleinen Teil mit dem Kurzarbeitsmodell der Regierung weiterbeschäftigen. Aber das liegt jetzt hinter uns. Ich bin davon überzeugt, dass es ab März, wenn die Sperrstunde fällt, wieder richtig losgeht.

Magst du für uns einen Blick in die Kristallkugel wagen? Glaubst du, dass sich das Ausgehverhalten der Gäste nachhaltig verändert hat?

wer&was

Joachim Natschläger

1990 hat Joachim Natschläger im elterlichen Tanzlokal in Freistadt als DJ seine Leidenschaft für Musik erstmals vor Publikum unter Beweis gestellt. Da war er gerade einmal 14 Jahre alt. Nach Absolvierung der Hotelfachschule hat er im Jahr 2000 gemeinsam mit seinem Vater die beiden Empire-Discotheken in Linz und St. Martin eröffnet. Mit verschiedenen Partnern folgten weitere Empires in den Bundesländern. 2004 kam er nach Wien, wo er aus dem legendären P1 in der Rotgasse ebenfalls ein Empire machte. Zu den besten Zeiten beschäftigte die Empire-Gruppe über 500 Mitarbeiter. 2014 war es mit dem „Disco-Imperium“ vorbei. Die Empire Marketing GmbH musste Insolvenz anmelden. Für Natschläger bedeutete das, fortan kleinere Brötchen zu backen.

Von 2014 bis 2016 betrieb er mit einem Partner den kultigen Pop-up-Club Kantine auf dem Gelände des ehemaligen Zollamts. Nachdem dort mit dem Bau eines Wohnparks begonnen wurde, entwickelte Natschläger das Konzept für den legendären Techno-Club Horst, der drei Jahre lang ebenfalls als Pop-up im ehemaligen Empire in der Rotgasse beheimatet war.

2019 gründete er gemeinsam mit dem Immobilienunternehmer Ronny Pecik die Horst-Group, die zunächst die Albertina Passage übernahm und Anfang 2020 als O-Club neu eröffnete. Es folgte das Schwarzenberg, aus dem der Inc. Hip-Hop-Club wurde. Im Frühling 2020 übernahm die Horst-Group das Blue Mustard und machte daraus die Hannelore Bar. Im Mai 2022 folgt im Hotel O-Eleven Hotel ein Restaurant sowie ein weiterer neuer Club, der den dort zuvor beheimateten Platzhirsch ablösen wird. ●



Die Marken der Nacht

Joachim Natschläger ist seit knapp 30 Jahren im Nachtgeschäft tätig. Bereits in jungen Jahren hat er in der väterlichen Tanzbar in Freistadt als DJ Musik aufgelegt. Es folgten Diskotheken in ganz Österreich, später auch kultige Pop-ups und edle Clubs in Wien. Er weiß also genau, welche Marken wo gefragt sind.

In der Nacht wollen junge Leute etwas erleben und sich in Szene setzen. Getränkemarken spielen dabei eine zentrale Rolle. Wie stehst du zur werblichen Inszenierung von Getränkemarken in der Nachtgastronomie?

Vor allem die großen internationalen Spirituosen-Marken lassen sich immer wieder neue Werbeformen einfallen – bis hin zu bewegten Visuals, bei denen Logos mehr oder weniger dezent in Szene gesetzt werden. Logos hinter der Bar oder auf den Getränkekarten und Gläseruntersetzern gibt es ja schon seit Jahrzehnten. Ich bin da sehr zurückhaltend, weil junge Menschen auch scheinbar unterschwellige Botschaften sehr kritisch wahrnehmen. Wir setzen da lieber auf „Perfect Serve“ und eine ansprechende Inszenierung am Tisch. Natürlich pflegen wir die Partnerschaften mit unseren Pouringmarken, aber man muss nicht jedes Werbemittel, das einem angeboten wird, auch ungefragt einsetzen. Clubs, die wie Tankstellen ausschauen, mag ich nicht.

Gleichzeitig sind Marken wichtig, weil sie Gästen eine gewisse Wertigkeit vermitteln. Wie stellt sich das perfekte Verhältnis zwischen Profitabilität und Markenpflege dar?

Das ist eine ganz zentrale Aufgabe in der Nachtgastronomie. Zuerst muss man wissen, wofür man eigentlich steht. Erst dann sollte man mit den Lieferanten verhandeln. Das Horst war ein räumiger Techno-Club, wo die Gäste lieber Wieselburger aus der 0,5-Liter-Flasche statt Heineken getrunken haben. Wir haben

damals auch einen eigenen Energy-Drink mit unserem Label verwendet, weil der Club bewusst als Alternative zu schicken Diskotheken positioniert war. Im O-Club wie auch in der Hannelore Bar brauchen wir natürlich starke Marken wie Red Bull – dort wäre es kontraproduktiv, auf die Strahlkraft von Marken zu verzichten.



Wir brauchen starke Marken wie Red Bull.

JOACHIM NATSCHLÄGER

Wie gehst du mit den Wünschen von Getränke-Anbietern um, die versuchen, über die Nachtgastronomie mit neuen Marken Bekanntheit zu erlangen?

Das kommt immer drauf an, wie gut die Marke zu uns und unserem Publikum passt. Natürlich kann man das eigene Angebot mit kleinen, aufstrebenden Marken spannender machen, aber man darf sich da auch nicht zu viel erwarten. Aktiv promoten wollen wir neue Marken jedenfalls nicht. Wichtig ist für uns, dass die Mitarbeiter an der Bar unser Angebot genau kennen und auch entsprechend kompetent und attraktiv präsentieren. ●

◆ **Aus dem Schwarzenberg wurde das Inc.**

Darüber, wie es im kommenden Winter wird, will ich nicht spekulieren. Für das nächste halbe Jahr bin ich aber sehr optimistisch. Wir spüren eine richtige Aufbruchsstimmung. Die jungen Leute wünschen sich ihre Freiheit zurück und wollen wieder gemeinsam Party machen. Trotz der allgemeinen wirtschaftlichen Schwierigkeiten glauben wir, dass junge Leute mehr Geld fürs Ausgehen ausgeben werden, weil ein enormer Nachholbedarf nach gemeinsamen Erlebnissen besteht. Manchmal scheint es mir, dass die Erwachsenen vergessen haben, wie wichtig gemeinsame Erlebnisse für junge Menschen sind. Das betrifft ja nicht nur nächtliche Club-Besuche, sondern auch Festivals, Konzerte oder die Sportveranstaltungen. Es wird da zumeist nur über Umsatzverluste der Veranstalter geredet, die man irgendwie ausgleichen



◆ Inc. steht für Incorporated Hip-Hop-Society. Hier finden alle Hip-Hop-Genres ihren Platz im Programm.

Mit dem O-Club und dem Inc. sind es aktuell zwei Clubs. Das ist aber noch nicht das Ende der Fahnenstange, oder? Was ist mit dem Objekt in der Rotgasse, wo du zuerst das Empire und später das Horst betrieben hast?

Bis es dort so weit ist, wird es noch ein bisschen dauern. Das wird sich heuer nicht mehr ausgehen. Aber schräg gegenüber vom O-Club wird es demnächst losgehen. Auch wenn uns in den letzten Monaten operativ die Hände gebunden waren, sind wir nicht untätig gewesen. Ronny Pecik hat das Hotel am Opernring übernommen und komplett umgebaut. Das wird im Mai unter der Marke „O-Eleven“ aufsperrern und ist als exklusives Boutique-Hotel mit rund 50 Zimmern positioniert. Im Keller war zuvor der „Platzhirsch“ beheimatet, den wir in den letzten Monaten komplett umgebaut haben und als „Heidi“ aufsperrern werden. Auch das wird extrem spannend. Wir können es gar nicht erwarten, dass in Wien das Nachtleben endlich wieder losgeht. ◆

will. Aber es geht dabei um viel mehr. Gemeinsame Erlebnisse schaffen Identität und sozialen Zusammenhalt.

Jetzt bist du ja auch schon länger im Erwachsenenleben angekommen. In deiner aktiven Fortgezeit gab es noch keine sozialen Netzwerke. Wie bekommt man als „alter Hase“ den Club mit jungen Leuten gefüllt? Arbeitet ihr da mit externen Veranstaltern zusammen?

Nein, das war nie meine Philosophie, weil man da rasch in Abhängigkeiten geraten kann und irgendwann die Kontrolle über die eigene Positionierung verliert. Wir sind in unseren Clubs im-

Wir sind immer selbst Veranstalter.

JOACHIM NATSCHLÄGER

mer selbst Veranstalter. Das bedeutet natürlich, dass wir vor allem im Marketing viele junge Leute an Bord haben, die genau wissen, wie man Leute aus dieser Zielgruppe treffsicher anspricht. Auch für die Programmierung der Abende ist es wichtig, den Puls der Zeit zu spüren. Das gilt umso mehr, wenn man – so wie wir – mehrere Clubs in der gleichen Stadt betreibt.

Jägermeister

DIE NACHT KEHRT ZURÜCK



BE THE MEISTER



Alles in einer Nacht

Die Clubs sind wieder geöffnet. Leben, genießen und bis nach Mitternacht feiern. Wir sprachen dazu mit **Florian Stiegler**, Gastronomie-Verkaufsleiter bei Red Bull Österreich. ◆

TEXT: GÜNTHER GAPP // FOTOS: RAINER FEHRINGER

Der weltweit meistgetrunkene Longdrink, Vodka Red Bull, nimmt wieder Fahrt auf und färbt die Tische in den Clubs in die legendäre blau-silberne Wohlgefühlzone #stayclassic.

Das Leben genießen und Partys feiern ist seit der Öffnung der Nachtgastronomie in den Clubs und Diskotheken wieder Programm. „Die jungen Leute haben nun, nach langer Pause, endlich wieder die Chance, die Leichtigkeit des Lebens zu erleben und die zwischenmenschlichen Beziehungen, die wir alle vermisst haben, zu genießen“, so Florian Stiegler, „mich freut es vor allem für die Betreiber aller Clubs und Diskotheken in unserem Land. Hoffentlich ist das jetzt ein Startsignal für bessere Zeiten.“

Nicht alleine gelassen

Auch das Verkaufsteam von Red Bull Österreich hat sich in den vergangenen zwei Jahren weiterentwickelt, die besonders enge Beziehung zu seinen Kunden dabei jedoch niemals verloren. „Wir haben die Zeit sinnvoll genutzt, haben in die Kontakte zu unseren

Kunden investiert und mit unseren Partnern innovative Projekte ohne den sonstigen Zeitdruck umgesetzt.“

Freude an der Arbeit pusht die Mitarbeiter und den Umsatz.

FLORIAN STIEGLER

„Während manche Gastronomen und Hoteliers die Zeit für Umbauten und Renovierungen nutzten, haben wir versucht, den erzwungenen Stillstand in Zusammenarbeit mit den Betrieben in eine positive Bewegung zu wandeln. Ich denke dabei zum Beispiel an die „Bar Box“, neue Getränkekarten, und auch die Sichtbarkeit der Produkte wurde überarbeitet und dabei auf die Individualität der Lokale abgestimmt. Unzählige Konzepte entstanden, einige davon sind gekommen, um zu bleiben, wie beispielsweise Delivery, Take-away oder Digitalisierung.“

„Wir haben mit unserem Produkt-Portfolio 24 Stunden Relevanz und haben diesen Vorteil klar ausgespielt, verstärkt in den offenen Lokalen unterstützt. Dabei haben wir rasch als dringlichstes Problem die Bindung, Weiterbildung und Motivation der Service-Kräfte erkannt und darauf reagiert“, erläutert Florian Stiegler.

Lösungen geschaffen

Das neue „Service-Talente-Training“ kommt bereits außergewöhnlich gut an. „Damit leisten wir nicht nur einen Beitrag in einer für die Branche sehr schwierigen Zeit, sondern wollen für die Freude und den Spaß am Service zum Gast wieder die Sinne schärfen“, sagt Stiegler, „denn Freude an der Arbeit pusht die Mitarbeiter und den Umsatz. Wenn sich dadurch auch noch das Trinkgeld verbessert, ist das natürlich ein zusätzlicher Anreiz.“

Des Weiteren wurden bewährte Maßnahmen geschärft und neue Instrumente geschaffen. Die „Digital Poster“ – das sind Bildschirme zur Orchestrierung der Erlebnis-Reise im Club – spielen Botschaften zur Unterhaltung und



Aktivierung der Gäste am richtigen Ort und zur richtigen Zeit mit den gewohnt lifestyleigen Inhalten aus. Und was im Club und der Diskothek rund läuft, funktioniert nun auch in Bars und Lokalen für das After-Work und den beflügelten Start in die Nacht.

Weiters wurden leicht alkoholische Drinks für den After-Work und Sprizz-Varianten mit den Organics by Red Bull kreiert, die den Puls der Zeit treffen und von unseren Konsumenten sehr gut angenommen werden. Der große Wurf der neuen Organics-Glasflasche und die Erweiterung des Produktangebots um Black Orange, Purple Berry und Ginger Beer haben ihres dazu beigetragen.

Epilog

Freunde der Nacht! Lasst uns nie bequem werden. Nie aufhören, nach dem Moment zu suchen, der eine ganze Nacht dauern kann. Yeah! Weil eines immer gleichbleibt: Wenn die Party gut

Die „Digital Poster“ schärfen die Sinne und aktivieren den Konsum.

FLORIAN STIEGLER

war, klebt der Boden. Und draußen ist es hell. Mit dem Frühling wird dieses Freiheitsgefühl nun auch die Festivals aus dem Trockendock holen und volle Fahrt aufnehmen. Auf den Geschmack gekommen?

Dann freut euch auf die neue Red Bull Sommer Edition Marille-Erdbeere. ◆



wer&was

Florian Stiegler

Der Hoteldirektor, der Haubenkoch, der Clubbesitzer, der Barkeeper – jeder findet ein passendes Gesprächsthema mit dem sympathischen Salzburger.

Kein Wunder, ist er doch schon seit dem ersten Kontakt mit der Marke Red Bull voller Leidenschaft für die Produkte und bringt Erfahrung aus 15 Jahren in der österreichischen Gastronomie und Event-Szene mit. Die Vielfalt in diesem Umfeld prägt nach so vielen Jahren den Charakter: dynamisch, professionell, nonkonformistisch, mit Red Bull in den Adern. ◆



◆ Die neue Sommer Edition Marille-Erdbeere ab Mai mit dabei.



BALANCE BAND



IMMER SCHÖN MIT DER RUHE.

Denn in der Ruhe liegt die Kraft. Sie ist der Grundstein für erfolgreiches Golf. Mit dem Balance Band und seinem 50 Millionen Jahre alten baltischen Naturberstein fördern Sie Ruhe & Konzentration – und schauen beim Golfen richtig gut aus. Handmade in Austria.

FIND YOUR
BALANCE.

balanceband.com



Das Beste aus zwei Welten

Die Heurigenkultur hat in Österreich eine lange Tradition. Dass sich immer mehr Winzer hochdekorierte Restaurants als Bühne für ihre Weine leisten, ist ein vergleichsweise junges Phänomen. Die Formen der Kooperation zwischen Winzer und Wirt sind dabei höchst unterschiedlich. ●

TEXT: MICHAEL PECH



Das leuchtendste Beispiel für eine erfolgreiche Zusammenarbeit zwischen Winzer und Koch findet man im 19. Wiener Gemeindebezirk. Als der Weinbauer Fritz Wieninger 2016 gemeinsam mit Juan Amador das Projekt *Amadors Wirtshaus und Greißlerei* im ehemaligen Lokal des Weinguts Hajszan-Neumann (seit 2014 im Besitz von Wieninger) eröffnete, schwang eine gewisse Portion Understatement mit. Der Guide Michelin stellte sich auf Anhieb mit zwei Sternen ein – sehr hoch für ein Wirtshaus, wie Amador sein Restaurant kokett bezeichnete. Aus „Wirtshaus und Greißlerei“ wurde schließlich das „Relais & Châteaux Restaurant Amador“, statt zwei Sternen glänzen seit 2019 stolze drei Sterne in der Grinzinger Straße 86. Das freut den Koch genauso wie den Winzer, denn Fritz Wieninger hat damit die beste Bühne, um seine Weine einem internationalen Publikum zu präsentieren.

◆ **Men in Black: 3-Sterne-Koch Juan Amador (l.) hat die schärfsten Messer, Winzer Fritz Wieninger ist „Großmeister des Gemischten Satzes“**

Ein eigenes 3-Sterne-Restaurant als Bühne ist der Traum für jeden Winzer.

ALF WIMMER

Genau darum geht es ja in erster Linie, wie Amadors Wine-Director Alf Wimmer erklärt: „Ein Drei-Sterne-Restaurant in der eigenen Stadt ist die beste Präsentationsmöglichkeit, die wir uns für unsere Top-Weine wünschen können.“ Auf nicht weniger als dreieinhalb Seiten sind die Wieninger-Weine in der Weinkarte aufgelistet – einerseits jene des gleichnamigen Weinguts und natürlich auch die Weine von Hajszan-Neumann. Alles in einer beachtlichen Jahrgangstiefe, dazu Raritäten und natürlich auch glasweise zu verkosten. „Im Regelfall ist auch immer ein Wein aus den beiden Weingütern in der Weinbegleitung integriert“, sagt Wimmer. Wieninger selbst fungiert als Verpächter der Lokalität und steuert dazu auch noch den Weinkeller bei. Damit entfällt für den Betreiber natürlich eine enorme finanzielle Belastung.

Das Drei-Sterne-Restaurant ist übrigens nicht das einzige Gemeinschaftsprojekt der beiden Geschäftspartner und Freunde. Mit dem *Hans & Fritz* betreiben sie am Steinberg auch einen Edel-Buschenschank. Die

Schank befindet sich in einem roten Pop-up-Container, der früher für die Buschenschank Wieninger am Nussberg im Einsatz war. Auf der Speisekarte stehen Klassiker wie Beinschinkenbrot mit Kren oder Bio-Leberpastete im Glas. Aber auch Heurigen-Untypisches wie Beef Tatar vom Almochsen, Ceviche von Süßwasserfischen mit Dill, Gurke und Jalapeño oder Cheesecake mit Marillenröster gibt es hier zum Essen. Eine ähnlich genussvolle Zusammenarbeit zwischen Winzer und Koch kam im vergangenen Jahr auch bei Erich Polz jun. in der Südsteiermark zustande, der sich mit Alexander Mayer einen der besten Köche Österreichs für seine Buschenschank an das Weingut holte.

Genuss ohne soziale Schranken

Dass man in den Weinbergen rund um Wien nicht nur bestens trinken, sondern ebenso gepflegt essen kann, etablierte sich bereits im 19. Jahrhundert. Damals entdeckte das Bürgertum die Vorzüge der Heurigenkultur, die ihren Ursprung noch weiter zurück im Mittelalter findet. Joseph II. erließ 1784 eine Verordnung, die es Weinbauern erlaubte, ihre Weine zu gewissen Zeiten offen auszuschenken und dies durch das Aufhängen eines „Buschen“ anzuzeigen. Der Verkauf von warmen Essen war – und ist bei „echten“ Heurigen bis heute – verboten. Daher war es üblich, dass sich die Heurigenbesucher ihr Essen selbst mitgebracht haben.



◆ Im Keller der Weinbank haben Gerhard Fuchs (l.) und Christian Zach unzählige Raritäten des Weinguts Tement

Ein paar Naschereien zur Stärkung wurden wohl stets angeboten, dann folgten kalte Buffets. Ab den 1960er-Jahren haben sich immer mehr Wiener Heurigenlokale in Restaurants verwandelt – mit warmen Speisen, ganzjährigen Öffnungszeiten und einer Gastronomie-Konzession. Der in Wien und Umgebung übliche Begriff „Heuriger“ deutet darauf hin, dass hier ab dem Spätsommer zuerst Sturm und dann die ersten Jungweine ausgeschenkt wurden. Der in den Bundesländern übliche Begriff „Buschenschank“ bezieht sich auf die „Buschen“ oberhalb des Eingangs, mit dem angezeigt wurde, dass ein Winzer „ausgesteckt“ hat.

Der Heurige entwickelte sich im 19. Jahrhundert zum geselligen und zwanglosen Ort ohne strenge Etikette. Adel und Bürgertum fuhren mit der Pferdewagen vor die Tore Wiens, der Heurigenbesuch selbst war jedoch eine sehr demokratische Veranstaltung. Eine der ersten Pferdewagenlinien der Kaiserstadt fuhr ab 1865 vom Zentrum hinauf nach Dornbach, ab 1896

Wer gute Weine macht, will auch beim Essen Top-Qualität.

ALBERT NEUMEISTER / SAZIANI

kamen dann Dampftramways bis nach Perchtoldsdorf hinzu. So wurde der Heurigenbesuch für viele Wiener auch zu einem kleinen Kurzurlaub, um Lärm und Gestank der Großstadt für ein paar Stunden hinter sich zu lassen.

Vorreiter in der Südsteiermark

Es war aber nicht in der Bundeshauptstadt, wo sich die ersten höchst dekorierten Restaurants aus der Heurigenkultur emanzipierten, sondern in der Steiermark. Der prägende Pionier war Albert Neumeister, der die berühmte Saziani Stub'n vor 35 Jahren als moderne und hochqualitative Buschenschank eröffnete und sie im Jahr 2000 zur gehobenen und mit der

Region verwurzelten Gastronomie ausbaute. „Es war eine logische Weiterentwicklung“, erinnert sich Neumeister. „Wer beim Wein nach dem Besten strebt, der will das auch in seiner Gastronomie umsetzen.“ Noch heute ist er eines der wenigen Beispiele, bei dem der Winzer gleichzeitig auch der Betreiber der Gastronomie ist und nicht „nur“ der Verpächter. Die Neumeisters gingen sogar noch einen Schritt weiter und wurden auch zu Hoteliers. Ein logischer Schritt, denn anspruchsvolle Quartiere sind in Straden und Umgebung Mangelware. Übernachtungsmöglichkeiten in der Umgebung sind äußerst dünn.

Große Namen waren in der Saziani Stub'n von Anfang an für die kulinarischen Höhenflüge verantwortlich. Zuletzt Harald Irka, einige Jahre zuvor Jürgen Kleinhappl als damals jüngster Sternekoch Österreichs und natürlich Gerhard Fuchs, der in Straden im Jahr 2004 vom Gault&Millau sogar zum „Koch des Jahres“ ausgezeichnet wurde.

Fuchs hat in den – nicht immer friktionsfreien – Winzer-Koch-Beziehungen die längste Erfahrung in Österreich: Er war es auch, der später in einer ähnlichen Konstellation im Kreuzwirt am Pössnitzberg der Winzer-Brüder Polz groß aufkochte und seit dem Jahr 2014 nun in der Weinbank mit einer weiteren bekannten Winzerfamilie, nämlich den Tements, zusammenarbeitet. Hier aber erstmals nicht als Angestellter des Weinbauers, sondern gemeinsam mit Geschäftspartner und Sommelier Christian Zach als Pächter der Immobilie in Ehrenhausen. „Wir haben hier auch einen beträchtlichen Teil mitinvestiert“, sagt Fuchs, der die erfolgrei-

Wir wollen beim Weinbaugebiet Regionales und Internationales kombinieren.

THOMAS KLINGER,
WEINGUT BRÜNDLMAYER



◆ Auch wenn das Restaurant am Weingut Bründlmayer immer noch Heurigenhof heißt, wird hier auf 3-Hauben-Niveau gekocht. v.l.n.r.: Andreas Wickhoff, Thomas Klinger, Edwige und Willi Bründlmayer

che Partnerschaft mit den Tements als eine auf Augenhöhe beschreibt. „Wir zahlen den Wein, den wir bei ihnen kaufen, sie bezahlen ebenso die volle Rechnung, wenn sie zu uns zum Essen kommen.“ Als Bonus profitiert man von einem bevorzugten Zugriff auf das Archiv der Tements, in dem begehrte und seltene Weinschätze der bekannten Familie lagern. Wer Christian Zach als Sommelier kennt, der weiß, dass nur ausgeschenkt wird, was er selbst trinken würde. Es gibt also keine Vorgabe, dass Tement-Weine bevorzugt werden. „Tement war in Österreich immer ein Vorzeigebetrieb und beweist das auch jetzt mit der abgeschlossenen Umstellung auf Biodynamik“, so Zach. Freilich nehmen die Weine von Tement auf der Weinkarte des Vier-Hauben-Restaurants die weitaus größte Position ein. Und das mag was heißen bei einer der besten und umfangreichsten Weinkarten im Lande.

Raritäten und Haubenküche

Eine der längsten Zusammenarbeiten im Winzer-Gastronomen-Business findet sich mitten im Kamptal. Seit 2009 pachten Victoria und Martin Schierhuber den Heurigenhof von den Bründlmayers in Langenlois. Nur 500 Meter entfernt vom Loisium liegt der Heurigenhof idyllisch hinter den Weingärten. Heute wird die traditionelle Heurigenstruktur zwar aufrechterhalten, aber mit gehobener Küche kombiniert. Der Gault&Millau vergab jüngst 15 Punkte und drei Hauben. „Unser Interesse als Verpächter ist es, dass eine Begegnung der Bründlmayer-Weine in einem schönen Ambiente stattfinden kann. Im technischen Betrieb der Weinerzeugung können wir nie so viele Kunden erreichen wie hier“, erklärt Bründlmayer-Sales-Manager Thomas Klinger, der bei der eigenen Weinauswahl im Heurigenhof Mitspracherecht genießt. Knapp die Hälfte der Weinkar-

te dreht sich um Erzeugnisse aus dem eigenen Haus. Natürlich findet sich auch hier vieles, dass man im freien Verkauf nur höchst selten ergattern kann. Raritäten bis zurück in die 1990er-Jahre oder Spezialitäten wie den 2017er Brut Nature Blanc de Blancs. Klinger: „Auf der Weinkarte sind auch befreundete Winzer vertreten – regional und international. Das zeigt, wie vernetzt Willi Bründlmayer international ist. Und natürlich wollen wir den Gästen nicht nur Eigenes präsentieren.“ Im Bründlmayer-Shop gibt es die Weine zu Ab-Hof-Preisen, im Restaurants selbst ergibt sich für den Gastronomen im Einkauf aber kein wesentlicher Vorteil. Klinger klärt auf: „Da würden wir andere Partner aus der Gastro unter Druck setzen. Außerdem wollen wir auch gar nicht, dass die Weine im Restaurant über den Preis attraktiv sind. Das ist nicht unsere Philosophie.“ Wie auch die Neumeisters in Straden bieten auch die Bründlmayers ein paar edle Gästezimmer zur Übernachtung.



● Am historischen Gut Oberstockstall betreibt Matthias Salomon ein elegantes Restaurant. Küchenchef Christoph Wagner (r.) kocht fast ausschließlich mit biologischen Zutaten vom eigenen Hof

Knapp zehn Kilometer entfernt liegt mit dem Gut Oberstockstall der Familie Salomon übrigens ein weiteres Weingut, wo man ebenfalls stilvoll übernachten und auf Drei-Hauben-Niveau genießen kann. Wobei die Bezeichnung Weingut nicht ganz richtig ist. „Mir gefällt die zunehmende Spezialisierung in der Landwirtschaft gar nicht. Monokulturen führen zu einer Verarmung der Flora und der Fauna. Wir betreiben daher nicht nur Weinbau, sondern auch Land- und Viehwirtschaft“, erklärt Fritz Salomon. Als junger Winzer war der heute 50-jährige Fritz übrigens einer der ersten Bio-Pioniere unseres Landes. Seit 2008 arbeitet man sogar biodynamisch. Das spürt man auch im Restaurant, das Bruder Matthias Salomon leitet. Ein Gutteil der Produkte, die Küchenchef Christoph Wagner zu saisonalen Menüs veredelt, gedeiht vor der eigenen Haustüre.

Der Sommelier als Schlüsselrolle

Wo es guten Wein in Kombination mit ausgezeichnetem Essen gibt, sind konsequenterweise Top-Sommeliers zu finden. So ist das etwa bei Wolfgang Maitz, der in der Südsteiermark

Wir betreiben nicht nur Weinbau, sondern auch Land- und Viehwirtschaft.

FRITZ SALOMON
GUT OBERSTOCKSTALL

ein Weinhotel mit Wirtshaus betreibt und sich dafür vor einigen Jahren René Kollegger an Bord holte. Bei den Sattler-Brüdern in Gamlitz ist Willi der Winzer und Hannes betreibt den Sattlerhof. Sowohl im Weingarten als auch in der Gastronomie werkt bereits die nächste Generation mit. Im Sattlerhof ist das die talentierte Anna Sattler, die von ihren Auslandsaufenthalten ihren Freund, den Top-Sommelier Thomas Ferrand (u. a. Head-Sommelier für Alain Ducasse), mitgebracht hat. Christopher Pohn (ehemals Sommelier in der VINEA in Ehrenhausen sowie in der Stüva in Ischgl bei Benny Parth) werkt derzeit mit Lebensgefährtin und Weinrefugium-Chefin Stephanie Brolli an der Umsetzung eines neuen Kulinarik-Konzepts für das be-

kannte Brolli-Hotel samt Weingut in der Südsteiermark. Dafür konnte man mit Michael Kessler auch einen neuen Küchenchef gewinnen. Natürlich muss man Thomas Fassl nennen, der bis Ende vergangenen Jahres im Ratschen in Deutsch-Schützen tätig war. Die unmittelbare Verbandelung mit dem Weingut Wachter-Wiesler gibt es übrigens seit zwei Jahren nicht mehr. Josef Wiesler, Onkel von Winzer Christoph Wachter, hat die Liegenschaft bekanntlich verkauft, er ist jetzt „nur“ mehr der Betreiber des Restaurants. Ebenso keine ganz so enge Zusammenarbeit gibt es auch zwischen dem Weingut Georgium am Kärntner Längsee und dem von den Winzern verpachteten Restaurant „Das Kulinarium“. Aber natürlich werden auch in diesen Betrieben bevorzugt Weine vom benachbarten Winzer ausgeschenkt. Das erwarten sich die Gäste und die interessiert es in der Regel nicht wirklich, wie die Geschäftsbeziehungen zwischen Winzer und Restaurant exakt geregelt sind.

Heuriger und Restaurant

Zum Abschluss kehren wir zum Ausgangspunkt unseres vinophilen Streifzugs zurück. Genau gegenüber von



◆ **Drei Mal Steiermark:**
Frischer Wind am Weinrefugium Brolli.
Chefin Stephanie Brolli mit Gastgeber
Christoph Pohn (l.) und Küchenchef
Michael Kessler

Anna und Hannes Sattler: die Tochter
ist nach Stationen in exklusiven
internationalen Restaurants zurück im
elterlichen Restaurant

Adressen

RESTAURANT AMADOR

Grinzinger Straße 86
 1190 Wien
www.restaurant-amador.com

HANS & FRITZ

Krapfenwaldgasse 17
 1190 Wien
www.hansundfritz.at

PFARRWIRT

Pfarrplatz 5
 1190 Wien
www.pfarrwirt.com

SAZIANI STUB'N

Straden 42
 8345 Straden
www.neumeister.cc

WIRTSCHAUS MAITZ

Ratsch 45
 8461 Ehrenhausen
www.maitz.co.at

WEINBANK

Hauptstraße 44
 8460 Ehrenhausen
www.dieweinbank.at

BROLLI-ARKADENHOF

Eckberg 43
 8462 Gamlitz
www.brolli.at

RATSCHEN

Am Ratschen 5
 7474 Deutsch-Schützen
www.ratschen.at

DAS KULINARIUM

Längseestraße 9
 9313 St. Georgen am Längsee
www.georgium.at

HEURIGENHOF BRÜNDLMAYER

Walterstraße 14
 3550 Langenlois
www.heurigenhotel.at



◆ **Winzer**
Wolfgang Maitz
(M.) hat mit
Sommelier René
Kolleger (l.) und
Küchenchef
Stefan Pranninger
ein Dreamteam
an Bord

Juan Amadors Restaurant befindet sich eines der ältesten Wirtshäuser Wiens – laut Eigendefinition ist es sogar überhaupt das älteste. Seit 2007 befindet es sich in der Hand des Eigentümers Hans Schmid, der gleichzeitig auch Besitzer des Weinguts Mayer am Pfarrplatz ist – gemeint ist der mit einer Haube ausgezeichnete Pfarrwirt (auch ein Heuriger, die Buschenschank und das Rote Haus gehören zum Unternehmen). Als Geschäftsführer für die Gastronomie ist Clemens Keller eingesetzt, der es perfekt versteht, dass auch die Küche das Thema Wein gekonnt umsetzt. So wird im Pfarrwirt etwa eine Veltliner-Schaumsuppe serviert oder ein hausgemachtes Traminer-Gelee zum Käse gereicht. „Die Weinkarte hat um die 200 Positionen, gut ein Drittel davon sind eigene Weine, die natürlich auch glasweise konsumiert werden können.“ So erleben die Gäste – das

Restaurant ist auch von internationalem Publikum bestens frequentiert – ausgezeichnete Tropfen in Verbindung mit Wiener Traditionsgerichten vom Tafelspitz bis zum Wiener Schnitzel. Der Weinbau samt Gastronomie ist natürlich ein Geschäftsmodell: Bei jedem Restaurantbesuch gibt es einen Gutscheine für den Ab-Hof-Verkauf.

Was man in den neuen Top-Restaurants der Spitzenwinzer heute übrigens kaum mehr findet, das sind die Gläser mit dem für die Heurigen so typischen Henkel. Bis in die 70er-Jahre war es nämlich üblich, dass man zum Heurigen sein Essen selbst mitbringt. Gegessen wurde mit den Fingern, und damit das Glas keine fettigen Abdrücke bekommt, war der Henkel da. So kann man auch heute noch am Glas erahnen, in welcher Art von gastronomischem Betrieb man Platz genommen hat. ◆



© SEBASTIAN PHILIPP

Italien zu Gast

Die VieVinum präsentiert dieses Jahr die Winzer von zwei höchst unterschiedlichen Weinbaugebieten als Ehrengäste: Südtirol und Sizilien stellen sich den Weinliebhabern vor. Vertiefende Einblicke werden bei den Masterclasses geboten. ● www.vievinum.at



© ROBERT HERBST

Weinfrühling

Über 220 Weingüter laden am **23. und 24. April** im Kamptal, Kremstal und Traisental zum Verkosten ein. Und die Winzer sind sich einig: 2021 wird ein vielversprechender Jahrgang mit ungewöhnlicher Aromenvielfalt und rassischer Säurestruktur. ● www.donau.com

Wedl-Frühjahrs- messen starten

In St. Johann im Pongau vom **5.–6. April** und vom **12.–13. April** dann in Villach. In der Vinothek Trends erfahren und edle Tropfen verkosten. Die Wedl-Sommeliers beraten dazu fachkundig für die Sommer-Weinkarte. ● www.wedl.com/messe

Next Generation

Im 165. Jahr ihres Bestehens stellt die in fünfter Generation familiengeführte Wiener Sektkellerei die Weichen für die Zukunft. **Johannes Kattus** und sein Schwager **Maximilian Nimmervoll** ziehen in die Geschäftsführung der Gruppe ein, in der neben der Sektoproduktion und dem Getränkevertrieb auch das Immobilienportfolio des Unternehmens angesiedelt sind. Auf der Agenda stehen massive Investitionen in die klimafreundliche und nachhaltige Produktion der Schaumweine, Produktinnovationen, Digitalisierung und Wachstum. ● www.kattus.at



© SCHUBIDU

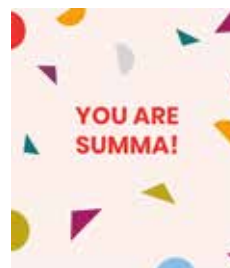


Weltklasse- Sommelier gelandet

Anna Sattler, zuletzt Restaurantmanagerin im Kopenhagener Zwei-Sterne-Restaurant Jordnaer, leitet nun Restaurant, Wirtshaus und Genießerhotel Sattlerhof in Gamlitz. Papa Hannes (rechts neben Anna) garantiert am Herd weiter für drei Hauben. Mitgebracht hat sie Lebenspartner und Weltklasse-Sommelier **Thomas Ferrand**, der für zusätzliche Weinkompetenz Sorge tragen wird. ● www.sattlerhof.at



© IVAN BORTONDELLO



100 nachhaltige Weingüter

Nach zwei Jahren kehrt die von der **Tenuta Alois Lageder** organisierte Veranstaltung Summa an den historischen Ort Casòn Hirschprunn & Tòr Löwengang in Bozen zurück. Erzeuger aus aller Welt werden die neuen Wein-Jahrgänge vorstellen und ihre unglaublichen Geschichten erzählen, wie sie jeden Tag im Einklang mit der Natur arbeiten. Geführte Verkostungen wie exklusive Vertikalverkostungen, Seminare und Besichtigungen der Weinberge des Weinguts Alois Lageder, wo nachhaltige Architektur und Kunst ihren Platz finden, stehen am 9. und 10. April auf dem Programm. ● www.summa-al.eu

Bio und Öko großgeschrieben

Wedl investiert in Nachhaltigkeit und bietet alles unter einem Dach. ◀



Mit so viel Frische kommt Freude auf: Lorenz Wedl, Mitglied der Geschäftsführung des Handelshauses Wedl.

Nachhaltiges Wirtschaften ist dem Handelshaus Wedl nicht neu. Investitionen in umweltschonende Modernisierungen waren immer schon selbstverständlich, wie auch jetzt am jüngsten Wedl-Standort in Saalfelden, wo modernste, energiesparende Kühl- und Beleuchtungstechnik zum Einsatz kommt. Die Passivkühlung der Gebäude durch Grundwassernutzung, die Verwendung energiesparender Kühlmöbel und Photovoltaik streben nach größtmöglicher Energieeffizienz. Die neue 300-Kilowatt-Photovoltaik-Anlage deckt bereits im ersten Quartal 2022 einen Großteil des Stromverbrauchs ab. Die weiteren C+C-Märkte werden nun Schritt für Schritt umgerüstet.



Die neue 300-Kilowatt Photovoltaik-Anlage der Wedl-Zentrale in Mils in Tirol.

Regionale Vielfalt

„Heimische Produkte, kurze Lieferwege und ein geringer CO₂-Fußabdruck werden den Gästen und damit auch unseren Kunden in der Gastronomie immer wichtiger“, so Geschäftsführer Lorenz Wedl. Tendenz steigend, wie auch Studien zu Entwicklungen in Hotellerie

und Gastronomie bestätigen. Das breite Sortiment an saisonalen, heimischen Obst- und Gemüsesorten und die Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten zu erweitern, stehen für das nachhaltige Wedl-Bekenntnis.

Qualität und Frische sowie ein klares Bekenntnis zu österreichischen Produkten sind wesentliche Erfolgsfaktoren des Familienunternehmens. „Durch kurze Wege und die große Flexibilität der heimischen Bauern kommen unser Obst und Gemüse in wenigen Stunden in die Märkte. Größtmögliche Frische ist somit garantiert“, erläutert Martin Witting als zuständiger Category-Manager.

Trend zu biozertifizierten Speisen hält an

Das Bewusstsein der Gäste für eine gesunde Ernährung, Herkunftskennzeichnung und für fleischlose Alternativen auf der Speisekarte verstärkt sich Tag für Tag. Im Wedl-Sortiment gibt's dazu zum Einkauf die fünf Genusswelten: Mit biozertifizierten Fisch- und Fleischspezialitäten über Obst und Gemüse bis zu biologisch gekennzeichneten Molkeprodukten können Gastronomen so sämtliche Wünsche und Anforderungen der Gäste für die Küchenmannschaft abdecken. „Wir beobachten Entwicklungen und Trends immer sehr genau und passen unser Sortiment entsprechend schnell an. Unsere Kunden können sich daher stets darauf verlassen, bei uns alles unter einem Dach zu bekommen“, resümiert Lorenz Wedl abschließend.

www.wedl.com

Genüsse



© JUSTMARRIED.CC

Hungrig auf echt

Felix – das Wirtshausfestival in der Region Traunsee-Almtal kehrt mit dem Bus zurück. Alpin-asiatische Fusionsküche, Krimi-Dinner, Kochkurse, Weinverkostungen stehen neben der Knödelreise per Schiff oder Oldtimer am Programm. Tickets auf:

www.wirtshausfestival.at ◀

Großes kleines Buch

Wie wird aus nur vier Zutaten ein wirklich gutes Wiener Schnitzel? Diese Frage, wie es seinen Weg

nach Wien fand und ob es immer Kalb sein muss, beantwortet Jakob Berninger in seinem Buch im Servus Verlag, wo es am 14. April erscheint.

www.servus-buch.at ◀

Kultsardine

Mit den Nuri Patés in den Sorten „Sardine in Olivenöl“ und „Scharfe Sardine“ kehren zwei beliebte Klassiker der Kultmarke zurück. Volles Aroma für die Zubereitung von Aufstrichen und Dips.

www.nuriartisanalsardine.com ◀



© FLORENCE STOIBER

Grenzüber schreitung in Rosé



Der Dom Pérignon Rosé Vintage 2008 ist die ungezähmte sinnliche Geschmackserfahrung für den Start in den Frühling, ein Bekenntnis zur Freiheit am Gaumen. Im Laufe der fast zwölf Jahre währenden, sorgfältig kontrollierten Umwandlung der Pinot-Noir-Trauben schob Kellermeister Vincent Chaperon den „Champagner-Kanon“ beiseite und interpretierte die Konventionen mit seiner Assemblage neu. Das Ergebnis ist ein Bouquet von Himbeeren und Walderdbeeren auf säuerlicher Basis, die Widersprüche zeigt. ◀ www.domperignon.com



© ALEX MAJOLI



Kreativ gewürzt

Das Osterfest steht vor der Tür und damit traditionell auch Gerichte aus zartem Lammfleisch. Wer den klassischen Geschmack schätzt, greift zum Wiberg- Gewürzsalz „Lamm Klassik“. Mit Knoblauch, Zwiebel, Kräutern und dezentem Bohnenkraut hebt es den zarten Eigengeschmack an, ohne diesen zu überdecken. Dazu Bratkartoffeln mit Wiberg Basic Kartoffel, geschmortes Wurzelgemüse und junges Kraut. Für frühlingshaftes Grün auf dem Teller sorgt noch eine cremige Bärlauch-Polenta, harmonisch gefinisht mit intensivem Bärlauch-Öl. ● www.wiberg.eu

Pflanzen-Kraft & 360°-Service



Transgourmet geht nach dem Erfolg mit der Bio-Eigenmarke „Natura“ konsequent den nächsten Schritt zur Ökologisierung des Sortiments. Nun werden die veganen und vegetarischen Produkte – Eigenmarken wie Markenartikel – unter der Konzeptmarke „Plant-based“ subsumiert. Lösungskompetenz zeigen wie auch Verantwortung an- und wahrnehmen ist keine Raketenwissenschaft, wie es auch keinen Planeten B gibt und der Trend zu fleischreduzierter oder fleischfreier Ernährung in der Gastronomie längst angekommen ist. ● www.transgourmet.at/plant-based



Kulinarik-Oase, frech und virtuos

Michael Kolm setzt seinen Gästen ein neues stylisches Gourmet-Restaurant vor. Rund um die Feuerlounge gruppieren sich Eichentische als Kontrast zum dezent skandinavisch inspirierten Design: gepolsterte Nischen an großflächigen Fenstern. Es ist angerichtet für inspirierende Küchengänge. Das Waldviertel, gewürzt mit der Welt, ist das Motto der neuen Kreationen wie knuspriger Schweinebauch mit Calamari. Drei moderne Lodges laden zum Bleiben danach ein. ● www.baerenhof-kolm.at



Eis mit Charakter

Für die Lust an neuem Eis-Genuss und ausgefallenen Sorten stellt Dawn Foods vier Neuigkeiten zur Herstellung von Speiseeis vor: Erdnussbutter-Pasta und Topping für Eis-Desserts, Milch, Obers und Pudding. Variiegato Marshmallow überzeugt mit dem typischen Geschmack und blauer Farbe. Das Speiseeispulver Cheesecake für den Geschmack des amerikanischen Trendgebäcks. Auffallen ist angesagt. ● www.dawnfoods.com/de



© GERHARD WASSERBAUER

Vier gewinnt

Edi Dimant und Tobias Müller stehen zumeist als Duo im Rampenlicht, wenn vom Mochi die Rede ist. Doch hinter den Beiden stehen mit Nicole Dimant und Sandra Jedlizcka auch zwei dynamische Frauen. ●

TEXT: WOLFGANG SCHEDELBERGER **FOTOS:** RAINER FEHRINGER

Alle lieben das Mochi! Seit zehn Jahren ist es jeden Abend bis auf den letzten Platz gefüllt. Und auch tagsüber herrscht in dem Mini-Lokal in der Praterstraße stets reger Betrieb. Dem Erfolgsgeheimnis der vier „Mochis“ auf die Spur zu kommen ist gar nicht so einfach. Ein kleines Japanisches Lokal mit Sushi-Angebot zu machen erschien im Jahr 2012 nicht wirklich originell. Derartige Lokale – japanisch mit Twist – eröffneten damals fast wöchentlich – auch in Shoppingcentern und Vorstadtbezirken. Gut waren die wenigsten. Woran lag es also, dass gerade das Mochi zu einem fulminanten Höhenflug ansetzte, der bis heute andauert?

Zuallererst hat es wohl mit der Güte des Essens zu tun. „Edi hat uns mit dem Sushi-Gen infiziert. Oft haben wir das zu Hause selbst gemacht. Wenn wir an freien Abenden in Wien japanisch essen gegangen sind, hat es uns nirgends

so gut geschmeckt wie daheim. ‚Das können wir besser‘, haben wir uns im Nachhinein oft gedacht“, schwärmt Nicole Dimant von den Kochkünsten ihres Mannes.

Gemeinsam kochen, gemeinsam unternehmen

Begonnen hat alles im Berlin, wo Edi Dimant aufgewachsen ist. Im Berliner Restaurant Kuchi hat er den Tiroler Tobias Müller und kennengelernt. Sandra war von Wien, Nicole von Frankfurt nach Berlin gegangen, um dort etwas zu erleben – den Lebensunterhalt haben sie sich mit Service-Jobs in der Gastronomie verdient. Man lernte sich kennen und lieben und alsbald war man auch beruflich gemeinsam für Do&Co im Einsatz. Sie arbeiteten unter anderem im Do&Co Restaurant am Stephansplatz und in der BMW-Welt in München. „Eigentlich wollte Do&Co in Wien ein neues Lokal aufmachen, wo wir die Küche leiten sollten. Als sich dieses Projekt nicht materialisiert hatte, be-

schlossen wir gemeinsam, den Schritt in die Selbstständigkeit zu wagen“, erinnert sich Tobias Müller an den Frühling 2012.

Ein kleines Lokal mit günstiger Miete in relativer City-Nähe sollte es sein. Das Klettergeschäft am Anfang der Praterstraße erfüllte diese Voraussetzungen, wenngleich es zunächst viel Fantasie brauchte, um sich vorstellen zu können, dass aus dieser schummrigen und verstaubten Bruchbude ein attraktives Lokal werden könnte. „Das war eine tote Gasse, aber als wir hörten, dass nur hundert Meter weiter mit dem Ansari ein ambitioniertes Lokal aufsperrten würde, hat uns das darin bestärkt, es hier zu probieren“, erklärt Nicole. Für die Gestaltung des Innenraums haben sie zwar ein professionelles Architekten-Team (Kohlmayr Lutter Knapp) beauftragt, auf der Baustelle selbst haben dann aber alle selbst Hand angelegt, um die Kosten möglichst niedrig zu halten.



Tobias Müller, Sandra Jedliczka,
Nicole und Eduard Dimant (v.l.)



◆ Zeige, wie du es machst! In allen Lokalen gibt es eine offene Küche, die für die Gäste sympathische Transparenz vermittelt.

◆ Die namensgebenden Mochis am Teller.

Die Eröffnung des Mochi erfolgte Anfang Jänner 2012, also zu einer Jahreszeit, in der die Wiener Gastronomie generell im Schongang läuft. Doch das Mochi war vom ersten Abend an voll. Daran änderte sich während der nächsten zehn Jahre (außer natürlich während der coronabedingten Schließungen) nichts. Wieso eigentlich?

Die Mischung stimmt

Abgesehen vom coolen Ambiente und dem netten Service, ist es vor allem das Essen, das einfach gut schmeckt. Edi und Tobias sind allerdings keine Japan-Puristen. Sie wollen nicht einem Phantom namens Authentizität hinterherjagen, das in Wien dann doch nicht erreichbar ist. Die japanische Küche dient ihnen als Ausgangspunkt, um originelle und wirklich schmackhafte Gerichte zu schaffen, die oft Umami-Bomben gleichen. Dabei kommt re-

Unsere Philosophie ist eigentlich sehr einfach.

TOBIAS MÜLLER

gelmäßig die hausgemachte Chili-Mayonnaise zum Einsatz. Auch Trüffel, Yuzu und alle möglichen Variationen mit Soja-Sauce sorgen für eine Extraportion Geschmack am Teller. Tobias Müller: „Unsere Küchenphilosophie ist eigentlich sehr einfach: Hochwertige Grundprodukte, die wir nur geringfügig bearbeiten und mit geschmackvollen Saucen veredeln.“ Die Speisekarte hat sich während des zehnjährigen Bestehens kaum verändert. „Natürlich gehen wir mit den Jahreszeiten und haben saisonale Schwerpunkte, aber fast alle Gerichte auf der Karte gibt es

von Anfang an. Zu uns kommen fast ausschließlich Stammgäste, die sich schon auf ihr spezielles Lieblingsgericht freuen. Unsere kulinarische Kreativität leben wir nicht im Mochi aus“, meint Edi.

Das kulinarische Quartett hat mit seinem Lokal ziemlich punktgenau eine Nische getroffen. Es ist ein einfaches, cooles und legeres Lokal, in dem man zu erstaunlich fairen Preisen wirklich gut essen kann. Das sehen zumindest tausende Wiener so. „Manche Gäste finden, dass wir zu teuer wären, weil es ähnliche Speisen woanders deutlich günstiger gibt. Die kommen dann eher selten zu uns. Andere finden, dass wir angesichts der gebotenen Qualität eher zu billig sind. Die richtige Kalkulation und Positionierung ist ein Thema, über das wir am Anfang sehr viel diskutiert haben“, erklärt Sandra.



Ceviche mit knackigen Radieschen (l.), Wolfsbarsch Sashimi (o.), Tuna-Rolls (r.), Beef Tataki (u.)



Take-away als zweites Standbein

Gelungen ist die Übung auf überzeugende Art und Weise. Abgesehen vom Gastgarten, der die Kapazität des Lokals im Sommer deutlich erweitert, hat sich an der Ausrichtung des Mochi nichts geändert. Das Wachstum hat anderswo stattgefunden. Eher zufällig hat sich das Take-away-Geschäft entwickelt. Zwei Jahre nach der Eröffnung ist auf der gegenüberliegenden Straßenseite ein kleines Lokal frei geworden, was rückblickend ein großer Glücksfall war. Dort wurde ein kleiner Deli mit asiatischen Produkten eingerichtet, wo es auch täglich frisch gemachte Mochi-Gerichte zum Mitnehmen gibt. Das Lokal wurde o.m.k. (O-Mochi-Kaeri) getauft, was auf Japanisch so viel wie Mochi-Take-away bedeutet.

Ein kleines Lokal ist der falsche Ort, um das Angebot laufend zu erweitern.

NICOLE DIMANT

Parallel dazu hat sich ein kleines, aber feines Mochi-für-zu-Hause-Geschäft entwickelt. Wie man auch außerhalb des eigenen Lokals eine großartige Performance bietet, haben die vier ja jahrelang bei Do&Co gelernt. Im Rahmen dieser externen Auftritte wurden auch Gerichte angeboten, die es im Lokal selbst nicht gibt. „Ein kleines Lokal ist der falsche Ort, um das Angebot laufend zu verbreitern. Deshalb wollten wir das Ramen-Thema, das uns zunehmend interessiert hat,

dort nicht umsetzen. Als sich 2017 die Möglichkeit ergab, ein Lokal am Vorgartenmarkt zu übernehmen, war es dann aber so weit“, erklärt Nicole, wie es zur Mochi Ramen Bar gekommen ist. Und weil man mit o.m.k. schon Erfahrungen mit Take-away-Gerichten hatte, wurden auch gleich Ramen-Kits zum Mitnehmen konzipiert, die man zu Hause (oder im Büro) fertig kombiniert. Gleich daneben befindet sich das Mochi am Markt, wo der Beiname „Japan Peru Mexiko“ zeigt, dass man die kulinarische Linie noch etwas breiter anlegen kann.

„Das entspricht unserer Interpretation einer modernen Nikkei Küche. Das Mochi am Markt hat also kein allzu strenges kulinarisches Konzept, aber es gibt den Gästen eine gewisse Orientierung, über das, was sie kulinarisch erwartet“, meint Tobias.

Lesen

Kochbuch „Izakaya“

In diesem Buch verraten sie erstmals die beliebtesten Mochi-Rezepte: Frische Zutaten treffen auf den vollen Geschmack von Sojasauce und Sake und werden ohne großen Aufwand zu köstlichen Gerichten kombiniert und im Sharing-Prinzip serviert. Zwischen den Rezepten sorgen kurzweilig eingestreute Infos rund um die japanische Esskultur für Gesprächsstoff. Bei gutem Essen im Kreis von Freunden stellt sich die allgegenwärtigste japanische Geste von ganz alleine ein: das Lächeln.

www.shoppu.mochi.at



☛ Klare Linien und schlichtes Design vermitteln Urbanität.

Dass sie mit dem Kikko Bā in der Schleifmühlgasse erstmals ein Lokal außerhalb des zweiten Bezirks aufgesperrt haben, ist einem glücklichen Zufall geschuldet und war nicht Teil einer geplanten Expansionsstrategie: Der Betreiber des Côte Sud, ein langjähriger Stammgast, war auf der Suche nach einem Nachfolger und hat im Mochi darüber geklagt, wie schwierig es ist, jemand passenden zu finden. Die vier haben kurz beratschlagt und zugesagt. 2019 wurde das Lokal noch als Pop-up bezeichnet, weil nicht klar war, wie lange man es tatsächlich betreiben würde. Drei Jahre später gibt es die Kikko Bā immer noch. Es ist eine Art Naturweinbar, wo es auch guten Sake gibt. Dazu servieren wir kleine Speisen, die man teilen kann.

Wenn wir privat kochen, schmeckt es nicht immer asiatisch

TOBIAS MÜLLER

Stammgäste als Hobbyköche

Im gleichen Jahr ist auch das aufwendig gemachte Buch „Mochi Izakaya“ erschienen, das Lust zum Nachkochen macht. Dass es vielen Stammgästen bereits im folgenden Jahr als Inspiration für monatelanges Home-Cooking dienen würde, war zum Erscheinungszeitpunkt natürlich noch nicht absehbar. Trotz der finanziellen Einbußen, die

auch durch staatliche Unterstützung nicht verhindert werden konnten, hat sich das Unternehmen während der beiden Corona-Jahre weiterentwickelt. Neben dem Take-away-Geschäft wurde auch der eigene Webshop konsequent ausgeweitet. Dort gibt es neben selbst gemachten Saucen und Mayonaisen auch Essige und Saucen aus Japan, Weine von befreundeten Winzern und Hardware wie Bambus-Dämpfer oder Matcha-Besen. Selbst witzige Mochi-Socken haben sich während der allzu langen Lockdowns ins Angebot geschlichen.

Vergangenes Jahr kam mit dem Kōbō in der benachbarten Ferdinandstraße auch noch ein kleines Kochstudio dazu, das man als Eventlocation mie-

ten kann. Hier finden auch Kochworkshops statt, die Edi und Tobias immer mehr Spaß machen. Der letzte Streich ist ein zweites o.m.k.-Outlet am Hohen Markt, das Ende März eröffnen wird. An eine Filialisierung des originalen Mochi-Konzepts ist aber nicht gedacht. „Das Mochi ist ein Original und soll es auch bleiben. Es ist uns damals gelungen, einen magischen Ort zu schaffen, der viele Menschen glücklich macht. Das kann man nicht kopieren. Außerdem haben wir in den letzten zehn Jahren ja viele Möglichkeiten gefunden, neue Geschäftsfelder aufzumachen, ohne die Seele des Mochi anzukratzen“, erklärt Nicole.

Mochi unterwegs

Eine Filialisierung des Mochi-Konzepts ist also kein Thema. Dennoch verlassen die Mochis immer wieder gerne die Stadt. Vor zwei Jahren hat man im Hotel Hirschen im Bregenzerwald einmal wöchentlich einen Mochi-Abend gemacht. Seit zwei Jahren gibt es im Hotel Schloss Velden am Wörthersee ein Mochi-Pop-up. Heuer ist man mit einem sommerlichen Pop-up erstmals auch in Jesolo präsent. „Diese Geschichten ergeben sich fast immer aus dem persönlichen Umfeld heraus.

Es macht uns stolz, dass wir mittlerweile auch über Wien hinaus einen guten Ruf haben und immer wieder gefragt werden, etwas Gemeinsames zu machen. Wenn die Chemie passt, steht dem grundsätzlich nichts entgegen. Aber es muss immer klar sein, dass wir zwar gerne bereit sind, bei den Rezepten zu helfen, aber nicht selbst vor Ort sein können. Auch wenn wir zu viert sind, können wir uns nicht vierteilen“, sagt Tobias.

Wie gut man im Mochi tatsächlich isst, zeigt sich auch daran, wie viele Köche hier regelmäßig einkehren. In der Kollegenschaft sind Edi Diamant und Tobias Müller offensichtlich hochgeschätzt. So ist es auch zu den Gastauftritten prominenter Köche gekommen, die im heurigen Jubiläumsjahr jeden Monat für einen gemeinsamen Sonntag ins Mochi kommen. Im Sommer geht das Mochi auch wieder „on tour“ und besucht befreundete Weinbauer im In- und Ausland. Auch beim Wirtshausfestival am Traunsee Anfang April wird man dabei sein.

Es hat sich also viel getan in den vergangenen zehn Jahren. Nur eines ist gleich geblieben: Das Mochi ist auch 2022 jeden Abend knackevoll. ●



wer&wo

Mochi

Praterstraße 15, 1020 Wien

Mochi am Markt

Vorgartenmarkt, Stand 16, 1020 Wien

Mochi Ramen Bar

Vorgartenmarkt, 1020 Wien

o • m • k

Praterstraße 16, 1020 Wien
Hoher Markt 2, 1010 Wien

Kikko Bā

Schleifmühlgasse 8, 1040 Wien

KOBO Kochwerkstatt

Kurze Ferdinandstraße 13, 1020 Wien

www.mochi.at



The NEW FAEMINA



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

Zieh mich hoch

Tiramisu passt wie der schiefe Turm nach Pisa. QimiQ zum Aufschlagen und Weiterbauen der vielfältigen Rezepte und das Weichbold Catering ins Ennstal als Moment für den wahren Genuss. ●

TEXT: GÜNTHER GAPP // FOTOS: RAINER FEHRINGER



**Ich liebe QimiQ –
nach 48 Stunden
und Transport
schauen meine
Speisen so
aus, wie ich sie
gemacht habe.**

BIRGIT MARCHER



◆ So schaut's aus, die Tiramisu-Creme in der QimiQ-Küche beim Interviewtermin.

Birgit und Heimo Marcher stehen für Fingerfood, Galadiner, Flying Dinner, Buffet oder doch etwas ganz anderes. Catering wurde ihre Leidenschaft, mit viel Liebe zum Detail und noch mehr Empathie ihren Kunden gegenüber. Eine maßgeschneiderte Leistung mit viel Genuss abliefern zu können kommt aber nicht so ums Eck daher.

Das Catering ist für gastronomische Betriebe eine sehr lukrative Nebeneinnahme, wenn es die Kapazitäten erlauben. So auch damals in den 90er-Jahren bei den Marchers im Gasthof Weichbold im Ennstal, als Chafing-Disches mit heißem Wasser noch 400 Meter gefahren wurden. 2016 haben sie sich aufs Catering spezialisiert, und der Gasthof wurde zur Betriebsküche und Lager. Für jede Veranstaltung praktisch ein gesamtes Wirtshaus zu bewegen – vom Herd bis zum Zahnstocher – ist so professioneller geworden. Gute Organisation, Struktur und Kalkulation sind dabei alles. Küchen-, Lager- und Kühlkapazitäten, das Personal für die Vorbereitung und der Service sind Schlüsselfaktoren. Manches an Equipment hat man selbst – anderes leiht man dazu. Neben absoluter Professionalität gehört sauberes Kalkulieren und das Vorlegen eines interessanten Angebots zu den Stärken der beiden.

Und wie steht es mit der Innovationskraft, um die Küche für kreative Leistungen zu fordern? „Ich liebe QimiQ – keine Haut, kein Absatz der

Flüssigkeit. Nach 48 Stunden und auch nach dem Transport schauen die Speisen so aus, wie ich sie gemacht habe“, schmunzelt die Küchenchefin. Auch die Lagerung ohne Kühlung ist ein Gewinn. „Natürlich haben wir regionale Produzenten für den Bio-Dinkelreis, frischen Lachs und Saibling bis zum Fleisch für Tafelspitz und Weißes Scherzel, aber die Verfügbarkeit für 60 Personen und mehr ist mau und die Kosten sind nicht in jeder Kalkulation zu verwirklichen.“

»80 Prozent sind Organisation und Vorbereitung«

HEIMO MARCHER

Deshalb ist ein Gesprächstermin unabdingbar, um die Anforderungen des Kunden an Saisonalität und Regionalität sowie unseren Anspruch in Einklang zu bringen“, meint Heimo Marcher. Im Ennstal spielt das Wetter eine Rolle und ganz banale Dinge, die über die grüne Wiese kommen – wie das Regenwasser, das keinen Abfluss findet. Schreibtruhen zum Getränke-Service, Kaffeehäferl als Schöpfer – nichts ist verboten!

Sogar die Film-Crews haben schon akzeptiert, dass Wurstsemmeln nicht Bestandteil des Weichbold Caterings sind. So freuen sich die Schauspieler bei „Dennstein & Schwarz“ oder der „Altaussee-Krimis“ über Vegetarisches,

gluten- und laktosefreies Essen beim Dreh. QimiQ hilft dabei bei jeder Vorspeise. Ob Mousse oder Nockerl im Glas. Für die Suppen und Saucen bei der Bindung zum Stabilmachen. Beim Salatdressing am Buffet, damit es am Blatt und nicht am Boden ist, bis hin zum Gratin und zu Aufläufen. Stabilität und Sichtbarkeit für die Frische sind das Zauberwort, wo QimiQ dank der Gelatine gnadenlos punktet. ◆



wer&was

Drei, die gut miteinander können: QimiQ-Koch Patrick stellt die Tiramisu-Creme auf neutraler QimiQ-Basis vor. Säure- und alkoholstabil, E-Nummern-frei, kaum Fett. Das Legenden-Dessert zum Weiterbauen der vielfältigen Rezepte nach Art des Hauses. Es gibt zwar immer mehr Kochsendungen und -bücher, aber immer weniger Menschen, die zu Hause kochen. Gott sei Dank gibt's das Catering und QimiQ in der Gastronomie. ◆

www.weichbold.com
www.qimiq.com

Fermentieren



Ich bin viele

In Lustenau lebt ein junger Mann, der von sich gern in der dritten Person spricht. Er ist weder arrogant noch geisteskrank. Er will seine Gesprächspartner nur darauf hinweisen, dass jeder Mensch aus Billionen von Mikroorganismen besteht. So auch jener Großorganismus, der auf den Namen **Sanjay Bösch** hört und sich am liebsten mit sehr kleinen Dingen beschäftigt. ►

TEXT & FOTOS: JÜRGEN SCHMÜCKING

Der Arbeitsplatz von Sanjay Bösch gleicht einer Hexenküche. Und es muss eine tüchtige Hexe sein, denn überall stehen Gläser, Bottiche, Töpfe und Schalen herum. Viele davon randvoll mit Köstlichkeiten, einige davon beschriftet, kaum welche sind leer. Doch diese Hexe ist ein Hexer. Oder ein Zauberer. Jedenfalls ein Magier. Sanjay hat gerade gekocht.

Das tut Sanjay auch gerne im Freien. Vor der Tür gilt es einen hölzernen Dämpfer zu befeuern. Darin gart gerade eine Ladung Sojabohnen für die nächste Misopaste dahin. Dann verschwindet der Meister im Keller. Wer kocht, will auch essen. Und wenn man isst, braucht es etwas Passendes zum Trinken. Sanjay kommt mit einer Flasche Grüntee-Kombucha zurück und strahlt. Genau richtig, wie er meint. Wieselflink werkt Sanjay in seiner kleinen Werkstatt. Es ist fast, als wäre Pummel erwachsen geworden, hätte die

Werkstatt von Meister Eder übernommen und macht dort jetzt sein eigenes Ding. Ein quirliger, lebendiger Geist, der seinen Weg gefunden hat und sichtlich Spaß an dem hat, was er tut.

Die Schule war nicht mein Ding. Ich wollte lieber Bauer werden.

SANJAY BÖSCH

Was er tut, nennt sich *Fermentieren*. Und da hat er es zur Meisterschaft gebracht. In Sanjays Gläsern lagert ein schier unerschöpfliches Paradies für Fans des kontrollierten Verrottens. Bestes Kimchi (mit Pak Choi und Ingwer), herrliches Nattō, Kombucha von explosiver Vitalität, Shoyu, Miso. Oder Koji. Ein uralter chinesischer Schimmelpilz, den er speziell für einige Top-Gastronomen in der Region züchtet und pflegt.



► **Das Zusammenspiel aus Wärme und Kälte ist genauso wichtig wie der Faktor Zeit.**

Sojabohnen – viel mehr als Tierfutter. Für Sanjay dienen sie als Basis von Nattō. ●



Den eigenen Weg finden

Die Schule war nicht sein Ding. Anderthalb Jahre vor der Matura hat er abgebrochen. Es folgten ein paar Gehversuche im Computerbereich, dann ein paar gemeinsame künstlerische Schritte mit dem Vater, der ästhetisch-meditative Sandbilder herstellt. Der Schlüsselmoment war ein Geburtstagsfest bei Verwandten in Italien, die Naturkosmetik herstellen und einen sehr ressourcenschonenden, naturnahen Lebensstil leben. Seine Zweifel an der Art, wie wir uns ernähren, und auch am System, das dahintersteckt, wurden bestärkt. Wichtiger noch: Er

sah, dass es auch anders geht. Zurück in Vorarlberg, war Sanjay klar, dass er Bauer werden will. Aber ein richtiger. Also Biobauer. Die nächsten beiden Jahre verbrachte er bei Simon Vetter am Vetterhof. Kein gänzlich Unbekannter, wohlbemerkt. Die besten Gastronomen westlich von Innsbruck beziehen ihr Gemüse vom Vetterhof. Dann las er ein Buch.

Ein Buch öffnet ein Universum

Eines Abends bekam Sanjay von Simon ein Buch in die Hand gedrückt: „Schau dir das einmal an. Das ist ziemlich spannend.“ Es war soeben in Amerika erschienen und zunächst nur auf Englisch erhältlich. Es handelte sich um „The Art of Fermentation“ von Sandor Ellix Katz.

Irgendwann habe ich erkannt, dass es auch anders geht.

SANJAY BÖSCH

Sanjay war auf Anhieb fasziniert. Von der Theorie zur Praxis war es nur ein kleiner Schritt. Die ersten Experimente folgten sogleich. Der



Fermentieren ist Handarbeit. ●



● Dieser Grüntee-Kombucha ist lebendig und schmeckt absolut köstlich.



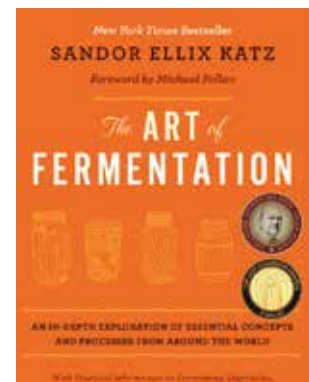
Trial and Error sind Teil der Lernkurve.

SANJAY BÖSCH

junge Vorarlberger schnappte sich all jenes Gemüse, das zu hässlich, zu schrumpelt, zu klein, zu groß, zu rund oder zu gerade für den Verkauf war. Am Vetterhof fanden auch die ersten Fermentationsworkshops statt. Seine ersten Gläser mit fermentierten Rüben, Kohl und Rettich wurden im Hofladen verkauft. Alles, was er fand, wurde in Vasen, Gläser oder Töpfe gestopft und drauflos fermentiert. Es war eine wilde Zeit. Jedenfalls haben ihn seine Erfolge, aber vielleicht sogar mehr noch seine Misserfolge dazu motiviert, nach Asien zu reisen und der Sache auf den Grund zu gehen.

Lernen bei fernöstlichen Meistern

Bösch packte ein paar Sachen und machte sich auf die Reise. Es ging Richtung Osten, denn in Asien ist das Fermentieren Teil einer jahrtausendealten Kultur. Die erste Station war Indien, wo er sich in einem Ashram zum Yoga-Lehrer ausbilden ließ. Dann reiste er weiter und lernte in Japan die Kunst der Koji-, Miso- und Shoyu-Produktion. Wichtig war für ihn dabei, immer bei kleinen, handwerklichen Manufakturen zu lernen und nicht in großen Fabriken, von denen es in Japan unzählige gibt. Dann zog Sanjay als WWOOFER (ein internationales Netzwerk freiwilliger Helfer auf biologischen Bauernhöfen) durchs Land und wählte seine Unterkünfte und Betriebe stets so, dass sie



lesen

The Art of Fermentation

Dass es ein Buch über Fermentation zum New-York-Times-Bestseller schaffte, war 2012 eine Sensation. Doch Sandor Katz hatte den Zeitgeist getroffen und ein „Do-it-Yourself“-Buch geschrieben, das in einfacher Sprache das komplexe Thema des Fermentierens beschrieb. Natürlich kommen auch Aspekte der Ernährung und Kultur vor, aber in erster Linie richtet es sich an Menschen, die selbst Hand anlegen wollen. Bis heute gilt es als die Bibel der Fermentation und sollte in keiner ambitionierten Profi-Küche fehlen.

Fermentiert wird!

Das mit dem Fermentieren ist längst keine Nische mehr. Okay, das ganz große Business ist handwerkliche Fermentation in Österreich natürlich nicht und wird es wohl auch nie werden – sieht man einmal von den Klassikern, also von Bier, Wein, dem milchsauer vergorenen Sauerkraut oder den Essiggurkerln ab. Aber im exotischen Eck des Themas sowie auch bei verschiedenen Gemüsekompositionen ist die Luft schon deutlich dünner. Hier eine kurze Auswahl verlässlicher Verrotter:

LUVI FERMENTE

Unter dem Namen hat Lukas Nagl ein paar Leute um sich geschart, die (biozertifiziert und regional) fermentieren, was das Zeug hält, und dabei auch vor alten Fischen nicht Halt machen. Neben Garum, der archaischen Fischsauce, gibt es auch Kürbiskernmiso oder eine tiefdunkle Sojasauce.

www.luvifermente.eu

FARMENTO

Mitten im Weinbaugebiet Carnuntum werken Verena Pizzini und Wolfgang Wurth an Natto, Kimchi, eingelegten Shiitake-Pilzen und diversen Würzsauces. Sogar Tempé haben die beiden im Programm. Sehr, sehr köstlich all das.

www.farmento.at

HANS REISETBAUER & ROLAND TRETTL

Beide sind unglaublich super in dem, was sie machen. Aus welcher Laune heraus die zwei auf die Idee kamen, gemeinsam eine Sojasauce zu entwickeln, kann man nur erahnen. Jedenfalls kam etwas richtig Gutes dabei raus. Filigran, präzise. Fast ein wenig unterschwellig. Also eigentlich genau das Gegenteil von Reisetbauer und/oder Trettl.

Aber saugut.
www.reisetbauer.at/bio-soja-sauce



BIO-LUTZ

Der Lutz ist ein Bio-Gemüsebauer in Wieselburg. In der Szene eine Größe, vermutlich bezieht jeder Bioladen zwischen Scheibbs und Hütteldorf sein Gemüse beim Lutz. Und weil auch die Qualität passt und der Lutz sich dachte, dass er das mit dem Fermentieren auch hinkriegt, gibt es jetzt ein paar Lutz BIO Ferment-Produkte. Kimchi in einigen Schärfegraden. Rote Rüben und auch Gelbe. Alles sehr stylisch verpackt, sehr sauber & ordentlich.

www.bio-lutz.at

RUDI HOHENEDER

Eine Liste übers Fermentieren in Österreich kann nicht vollständig sein, ohne Rudi Hoheneder aus Oberstockstall erwähnt zu haben. Rudi ist ein Urgestein im demeter-Bund, Bio-Gemüsebauer, betreibt eine regenerative Landwirtschaft und kennt sich mit Pflanzenvielfalt aus, wie kein anderer. Er war es auch, der mit der Fermentation von Fisch begonnen hat, die beste Rube zu Karpfeninnereien gefunden hat. Seine Fermente kann man entweder bei ihm, bei der Foodcoop Krems oder bei Purora erwerben. Ein Smoothie-Hersteller, der an einer eigenen Linie mit fermentiertem Gemüse arbeitet. Wenn sich Köche für sein Wissen im Bereich Fischfermentation interessieren, einfach anrufen. Rudi Hoheneder ist ein besessener Wissensteiler.

Tel: 0650 2051708



Der Weg entsteht beim Gehen. Ich habe noch viele Ideen.

SANJAY BÖSCH

etwas mit Miso zu tun hatten. Und wie gesagt, ist das Handwerk sein Thema. Ihn interessiert das Archaische am Fermentieren, die Techniken, mit denen Menschen seit hunderten Generationen ihre Lebensmittel haltbar machen und geschmacklich verändern. Dafür steht Sanjay Bösch. Das möchte er bewahren und weitergeben.

Eine Spezialität für Spezialisten

Ein Maßstab für die Kunstfertigkeit eines Fermentators ist sein Nattō. In Österreich reichen drei Finger, um die Produzenten aufzuzählen, die perfektes Nattō am Markt anbieten. Sanjay Bösch ist einer davon. Nattō ist ein japanisches Nationalgericht, das aus fermentierten Sojabohnen hergestellt wird. Der Teufel steckt im – zugegeben gewöhnungsbedürftigen – Geruch. Um Nattō herzustellen, werden Sojabohnen zunächst gedämpft oder gekocht. Wenn man traditionell arbeitet, werden sie anschließend in Reisstroh verpackt und dadurch mit dem im Stroh



◆ Wenn's dampft,
dann passt's



vorkommenden Bakterium *bacillus subtilis natto* „geimpft“. Den Rest erledigt die Zeit. So wird aus Sojabohnen eine polarisierende Köstlichkeit – ein geschmackliches Kondensat Japans.

Abgesehen vom Geruch stellt auch das Essen von Nattō eine gewisse Herausforderung dar, denn die Bohnen sind von einer schleimigen und klebrigen Masse umgeben, die beim Versuch, die Sojabohnen zu löffeln oder mit Stäbchen zu essen, sehr lange Fäden zieht. „Wer Nattō gut hinbekommt, hat das Wesen der Fermentation verstanden“, erklärt Sanjay kurz und bündig.

Wer Nattō gut hinbekommt, hat das Wesen der Fermentation verstanden.

SANJAY BÖSCH

Breite und Tiefe

Doch bei aller Liebe zum Nattō – es ist kaum davon auszugehen, dass es von Sanjays Hexenküche aus einen Siegeszug durch Österreich starten wird. Was sind die nächsten Ziele? Zunächst will Sanjay seine Werkstatt vergrößern. Mehr Raum bedeutet auch mehr Spielraum. Spielraum für neue Ideen. Neue Aromen bei den Kombuchas, neue Getreidesorten fürs Koji. Oder Gund-

ruk, getrocknetes und fermentiertes Blattgemüse, das in höheren Regionen Nepals beheimatet ist. Damit experimentiert Sanjay im Moment. Sein Wissen gibt er in Kursen und Workshops weiter.

Dann serviert Sanjay Ramen. Im Stil Tonkotsu und vegan. Mit Kimchi und großartigen Buchweizennudeln. Der Grüntee-Kombucha, den er aus dem Keller holte, schäumt beim Öffnen ohne Ende. Wenn man das Glas gegen das Licht hält, sieht man Tausende von größeren und kleineren Partikeln darin schweben. Wer sie nicht sieht (oder sie nicht sehen will), wird auf der Flasche (und auch auf den Etiketten aller anderen Produkte, die man in seinem Shop kaufen kann) hingewiesen: „Kann Spuren von Leben enthalten“. ◆

Gäste



Keeperin der Bar

Katharina Esser steht hinter der The Bank Bar. In entspannter Stimmung serviert sie mit ihrem Team alte Klassiker für den individuellen Gaumen der Gäste. Die Signature-Cocktailkarte kommt in Kürze mit dem Frühling. ◆

#Margarita Day

Das fruchtige Agavenaroma des Sierra Antiguo Plata und die süßeren Aromen des Sierra Antiguo Añejo verleihen jeder Margarita einen zusätzlichen Twist. 100 Prozent De Agave. 100 Prozent Creatividad finden ihre Fortsetzung auf der Karte. ◆



GastroBizz 2022

Von 27. bis 29. März lädt Herbert Starl österreichische Gastronomen zum GastroBizz nach Lissabon. Im Fünf-Sterne-Hotel Epic Sana ist Treffpunkt. Vorträge, Lokalbesuche sowie geschäftliche Weiterentwicklung sind wieder die Schwerpunkte. Restkarten: www.gastrobizz.at ◆



Sala Davide

Die Bar Campari von Peter Friese in der Wiener Innenstadt verspricht nun auf zwei Etagen italienisches Lebensgefühl. Ob kleine Snacks, herzhaft Antipasti oder traditionelle Cocktails mit modernem Twist



– der Aperitivo-Moment wird hier zelebriert. In der Bar Campari nach wie vor der Aperitivo im Gastgarten oder Erdgeschoß, im ausgedehnten Stil als Apericena im neuen Sala Davide im ersten Stock oder auch „al Banco“, direkt am Tresen bei Barchef David Penker. „A presto, nella Bar Campari!“ ◆

www.barcampari.at



15-Hauben-Menü

JRE-Präsident Richard Rauch lädt am 7. April zum Dinner-Abend in sein Restaurant im steirischen Trautmannsdorf. Mit seinen Gastköchen Jürgen Vigne, Sören Herzig und Andreas Herbst. Die Gerichte der hochkarätigen Küchen-Runde wird von Sonja Rauch mit entsprechender feiner Auswahl aus dem Weinkeller und vom Weingut Bründlmayer begleitet. ◆

www.geschwister-rauch.at



Gianfranco Ferrès Sofa

Vorschau: Zeitgenössische Eleganz trifft die Einfachheit, die durch die Linearität des Designs gegeben ist und wird durch die Raffinesse der Schneiderei ausgeglichen, die die Verbindung mit der Welt der Herrenmode verstärkt. Der Kontrast zwischen Farben und Materialien – Nubuk in einem neutralen und zarten Grauton für die Polsterung und dunkelbraunes Leder für die Details – verleiht dem Sofa York einen starken und modernen Charakter. Demnächst. ◆ www.gianfrancoferrehome.it



Alpine Küche mit Twist

Mit Markus Feyersinger konnten Ursula und Andreas Windisch für ihr Genießerhotel Der Bär einen jungen Küchenchef gewinnen, der Tirols Produkten und Klassikern der österreichischen Küche mit seiner sehr persönlichen Handschrift eine innovative Bühne bietet. Unaufgeregt mit Verzicht auf unnötiges Chichi, aber dennoch raffiniert und immer konzentriert auf den vollen Geschmack und all dies im besten Zusammenspiel mit Sommelier Robert Lechner. Schmecken und entdecken! ◆ www.hotelbaer.com

Wieder mal raus

Das Kimpton Kitalay hat seine Pforten am Choengmon Beach im Nordosten von Koh Samui geöffnet. Ruhe und Privatsphäre stehen hier im Mittelpunkt. Kein Wunder, befindet man sich hier in einer abgelegenen Bucht am unberührten Strand, weit weg vom Trubel in Chaweng. Das Lifestyle-Programm sowie die fünf Restaurants des Resorts lassen keinen Wunsch offen. Fein kuratierte Single-Origin-Kaffees im „Lanai“ sind nur einer von vielen guten Gründen zu buchen. ◆

www.kimptonkitalaysamui.com





Eveline Wild und Stefan Eder – losgelöst mit Bodenhaftung

Die Neuerfindung der Zeit

In ihrem Hotel „Der Wilde Eder“ im steirischen Almenland eröffneten Stefan Eder und Eveline Wild mit dem „Zeitraum“ ein innovatives Fine-Dining-Konzept. In St. Kathrein am Offenegg ticken die Uhren eben ein bisschen anders. ●

TEXT: MICHAEL PECH FOTOS: RAINER FEHRINGER

Alles beginnt mit dem Urknall. Konzentriert steht Stefan Eder in der Küche seines Hotels. Vor ihm kreist auf einer Drehscheibe der Teller. Eder drückt die Tube mit der Roten-Rüben-Kren-Creme in der Mitte des sich drehenden Tellers an und zieht sie mit einer gleichmäßigen Handbewegung nach außen. So entsteht ein spiralförmiges Kunstwerk. „Ein kulinarisches Mikrouniversum“, lacht der Koch. Das Gericht hat er „Urknall“ getauft. Es ist der erste Gang im neuen Fine-Dining-Restaurant, das Stefan Eder und seine Frau Eveline Wild im Oktober vergangenen Jahres in ihrem Hotel eröffnet haben. Das Mikrouniversum wird vervollständigt mit Planeten in unterschiedlichen Geschmäckern, einem Saturnring aus einem Hanf-Chip, einer Waffel aus Stollenkäse und etwas Sternenstaub. Die Gäste staunen. „Natürlich ist es das eine verspielte Inszenierung, wir wollen den Gästen aber ganz bewusst dieses Entertainment bieten“, erklärt der Drei-Hauben-Koch.



So süß, wie die Zeit vergeht

Neue Positionierung einfach notwendig

Auch das Hotel selbst, wunderschön gelegen im idyllischen steirischen Almenland, brauchte eine Art von Urknall, um wieder auf eine stabile Umlaufbahn zu kommen. Den haben

Stefan Eder und seine Eveline gezündet. Er, der weit gereiste Koch, sie, die aus Tirol stammende Konditoren-Weltmeisterin, bekannt auch durch zahlreiche TV-Auftritte. 2013 übernahm Stefan Eder den Betrieb seiner Eltern – ein Haus, dessen Geschichte zurück bis in das Jahr 1397 reicht, als hier noch eine Hofschmiede stand.

„Die ersten Jahre nachdem wir übernommen hatten, waren wirtschaftlich eine Katastrophe“, erinnern sich die beiden. „Wir saßen in vielen Bilanzbesprechungen. Jedes Mal gab es ein Minus vor dem Ergebnis. Der Hebel zu schwarzen Zahlen war schließlich der Umbau der Zimmer. Damit konnten wir die Preise heben und Gäste langfristig an das Haus binden. Die Steuerberater haben uns damals von der Investition übrigens abgeraten: Das wäre viel zu riskant. Letztendlich war es aber unsere Rettung.“ Oder eben der Urknall. Denn seitdem ist im Vier-Sterne-Hotel kaum ein Stein auf dem anderen geblieben. Fast im Jah-

Das Chalet „Sterzhütte“ als einzigartiger Rückzugsort mit allen Annehmlichkeiten des Hotels.



res-Rhythmus wird etwas verändert oder erweitert. Sei es im Finetuning, als man nach dem ersten Lockdown versuchte, das Frühstück zu servieren, anstatt ein Buffet aufzubauen (nach einem halben Jahr gab man dem Verlangen der Gäste nach einem Buffet wieder nach) oder in der Hardware, wo zuletzt für 800.000 Euro der neue Restaurantbereich für die Hausgäste entstand sowie die Fine-Dining-Abteilung, der sogenannte „Zeitraum“.

Zeitreise mit Schildkröte

Wer dorthin will, der kommt zuerst an der alten Stube mit dem Kachelofen vorbei, wo heute noch die Grundmauern aus dem 14. Jahrhundert zu sehen sind. Eine Zeitreise der Architektur. Am Eingang wacht dann eine Schildkröte als Symbol der Langsamkeit. Dann eröffnet sich der Zeitraum. Das Konzept ist innovativ

und einzigartig. Das große Menü (acht Gänge, Brotgang und Pralinen) kostet nämlich nichts. Zu bezahlen ist „nur“ die Zeit, die man im Raum verbringt. Für alle Gäste an der Handvoll an Tischen gilt dieselbe Beginnzeit. Gewartet

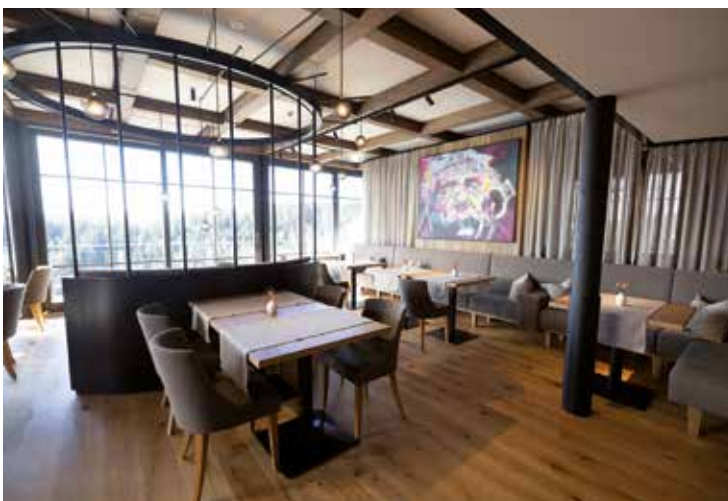
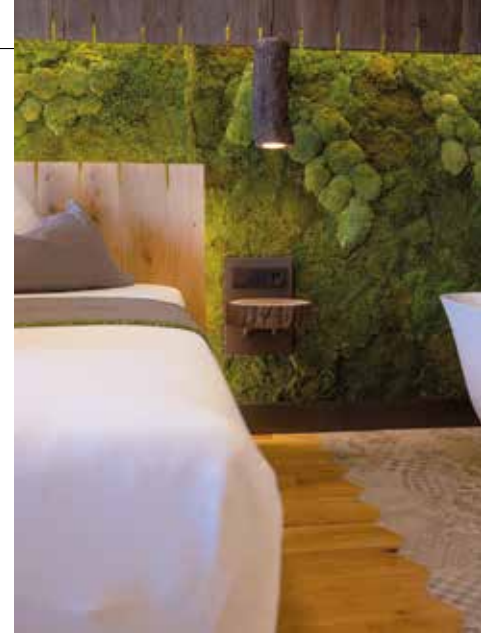
Wir ticken ein bisschen anders und wollen das auch zeigen.

STEFAN EDER

wird auf niemanden. Wer später kommt, steigt bei dem Gericht ein, das gerade an der Reihe ist. Wer das Menü in kleinerer Variante will, lässt einfach einen Gang aus und wartet auf den nächsten. „Es ist

einfach eine andere Sichtweise auf den Wert unserer Arbeit, wenn wir sagen, dass die Zeit etwas kostet und nicht das Essen. Die Menschen kommen so ins Nachdenken. Und genau das wollen wir ja bewirken“, erklärt Eder.

Auch er hatte lange über der Ausrichtung des Fine-Dining-Konzepts gegrübelt. Bei einer seiner Wanderungen auf die nahe gelegene Ochsenhalt – „hier verliere ich mich selbst oft in Zeit und Raum“ – kam ihm die Idee, die er etwas außer Atem in einer Sprachnachricht via Messenger sofort seiner Frau schickte. Alles solle sich um die Zeit drehen, denn diese ist ja das wertvollste Gut. Auch Eveline war auf Anhieb begeistert. Immer wieder spielt Eder im Menü mit den Epochen, den Geschichten und mit den Aromen. Beim Gericht „Die Entdeckung Amerikas“



● Jede Suite und jedes Zimmer sind mit einem völlig einzigartigen Charakter liebevoll gestaltet.

● Raum und Zeit zu schaffen für ein kulinarisches Erlebnis, bei dem der Moment im Mittelpunkt steht: das ist Fine Dining im Zeitraum von Stefan Eder.

Wo gehobelt wird, fallen Trüffel. ●



nimmt das Sauerkraut einen wichtigen Part ein, das einst am Schiff von Columbus wichtig für das Überleben war.

Beim Gericht „Kaffee 1529“ schickt er eine Kombination aus Waller, Sellerie und Salzzitrone auf die Zeitreise, umgarnt von einem Kaffee-Jus und in Szene gebracht mit einem typisch türkischen Kaffeekännchen samt passenden Tassen. Dazu erzählt Eder die Geschichte der Türkenbelagerung, die auch bis nach St. Kathrein vorgedrungen sein sollen. „Doch weil alles im Nebel lag, dachten die Türken, dass es hier am Ende der Welt wohl nichts zu holen gab, und zogen wieder ab. Noch heute erinnert die kleine Kapelle an dieses Ereignis“, erzählt Eder, und die Gäste starren staunend auf die Kapelle, die durch die Fenster des Restaurants zu erspähen ist. So schmiegt

sich die Geschichte an Geschichten und hält das Publikum nicht nur am Gaumen bei Laune. „Wir wollen unsere Gäste herausfordern“, sagt Eder. „Auch was die Produkte betrifft. Natürlich ist uns die Regionalität wichtig, aber wir haben keine Scheuklappen. Wenn etwas außergewöhnlich Gutes von weiter her kommt, verwenden wir es auch.“

Ein Schnaps in St. Kathrein

Diese Weitsicht hat man sich stets bewahrt in St. Kathrein. Der Ort selbst zählt im Kern gerade einmal 350 Einwohner (1100 die Gemeinde), drei Vier-Sterne-Hotels sind hier zu finden, vier gab es noch bis vor Kurzem. In den 1970er-Jahren, da war man berühmt für die üppigen Blumenarrangements vor den Häusern. Touristen mussten sich damals noch über die Schotterstraße rauf auf die 1000 Meter Seehö-

he kämpfen. Später wurde die Straße gebaut und der Tourismus nahm stetig zu. Innovativ war man schon immer: Als Stephan Remmler in den 80er-Jahren mit „Keine Sterne in Athen“ (statt dessen Schnaps in St. Kathrein) die Charts eroberte, war es der Vater von Stefan Eder, der als damaliger Vizebürgermeister den Interpreten zum Ehrenbürger von St. Kathrein ernannte (obwohl dieser ein fiktives St. Kathrein besungen hatte) und so ein Medien-echo von Weiz bis Hamburg auslöste.

Heute findet sich in den offiziellen Eintragungen auch ein weiterer prominenter Name in der Gemeinde wieder: Eveline Wild, Konditoren-Weltmeisterin und gebürtige Tirolerin. Mit diesem Titel und ihrer hohen Fernsehpräsenz in heimischen und deutschen Sendern lockt Eveline Wild viele Gäste



◆ **Pure Magie Dank Magnetismus: Die Pralinen von Eveline Wild am schwebenden Teller.**

in das Almenland. Was sie hier vorfinden, ist aber eine Gesamtkomposition aus Wellness, Auszeit und Genuss. Und für das sind letztendlich beide Gastgeber verantwortlich. Wie im Übrigen auch die gesamte Familie von den Eltern bis zur Schwester. Eveline Wild betreibt hier im Hotel auch ihre Pralinen-Werkstatt. An die 250.000 Pralinen produzierte sie im vergangenen Jahr. Alle per Hand. Verkauft werden diese ausschließlich im hauseigenen Shop und über den Onlineshop. „Corona hat die Nachfrage noch einmal angefacht“, sagt sie.

Gastlich auch für Mitarbeiter

Was die Pandemie auch geschafft hat ist das Personalproblem der Branche noch einmal zu verschärfen. Für einen Betrieb wie den Wilden Eder, der fernab einer Stadt liegt, ist dies eine immer größer werdende Herausforderung. „Wir dürfen nicht stur sein, sondern müssen uns auf die Bedürfnisse der Jungen einstellen, sonst stehen wir in naher Zukunft bald alleine da“, meint Stefan Eder. 25 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zählt das Unternehmen aktuell. Gerade erst hat man den gegenüberliegenden Pfarrhof erwerben können, um Personal unterzubringen.



Fünf weitere Häuser in der Umgebung sind angemietet. Und in diesem Zuge ist auch schon die nächste Baustelle geplant. Der alte Schuppen hinter dem Hotel wird einem neuen Personalhaus weichen. Dafür werden noch einmal 1,2 Millionen Euro investiert. Zwölf Zimmer sollen entstehen, zwei davon etwas größer für etwaige Schlüsselpositionen. „Auch vor mir macht die Zeit nicht Halt. Ich muss nicht immer selbst der Küchenchef in meinem eigenen Betrieb sein“, so Stefan Eder – aktuell 40 Jahre „jung“.

„In den letzten beiden Jahren haben

In der Patisserie ist exaktes Arbeiten unverzichtbar. Lächeln darf man dabei trotzdem.

EVELINE WILD

Die Küche profitiert vom Konditor-Handwerk

Interview mit der Konditoren-Weltmeisterin Eveline Wild über ihr Handwerk und die Trends der Zeit.

Wer macht die besseren Desserts – der Koch oder der Konditor?

EVELINE WILD: Wer sich in der Materie auskennt, sieht das jedenfalls schon am Gericht, ob es von einem Koch oder einem Konditor kreiert wurde. Die Patisserie ist natürlich ein Spezialgebiet in der Küche, und das Handwerk des Konditors kann dabei nur von Vorteil sein. Unsere Lehrlinge in der Patisserie lernen übrigens beide Berufe – Koch und Konditor.

Gibt es ein Geheimrezept für ein gelungenes Dessert?

Entscheidend ist die richtige Balance zwischen Säure und Süße. Da braucht es dazu natürlich auch eine hohe Qualität der Zutaten. Die Säure gleicht die Schwere der Süße aus, mit dunkler Schokolade bekommt man auch eine gewisse herbe Note in das Gericht. Auch das Handwerk ist wichtig. Wer weiß, wie man ein luftiges Mousse zubereitet, kann auch darüber an Leichtigkeit gewinnen.

Wird den Desserts in eurem Fine-Dining-Restaurant bewusst mehr Aufmerksamkeit geschenkt?

Das ist natürlich ein Thema. Wir schicken ein Pre-Dessert, das ist meist ein neu interpretierter Klassiker aus Österreich, zum Beispiel etwas Fruchtiges. Dann folgt das Hauptdessert und am Ende die Pralinen. Die Gänge sind klein und fein. Lieber etwas weniger am Teller, dafür die volle Power im Geschmack. Da machen wir keine Abstriche. ●



Der Urknall auf dem Teller: Das ist der spektakuläre Auftakt von einer kulinarischen Zeitreise

wir viel über die Zeit nachgedacht“, meint Eveline. Zeit für die beiden Kinder, Zeit für die Familie, Zeit für sich selbst. Das alles ist rar geworden. „Was wir unseren Gästen anbieten, wollen wir auch selbst leben. Aber bei so vielen Projekten ist es schwer, kürzer zu treten“, wissen die beiden. „Was wir ganz bewusst machen – wir versuchen uns, so gut es geht, mit positiven Dingen zu umgeben und zu beschäftigen.“ Da landen Gäste, denen man es nie recht machen kann, auch schon mal auf der Blacklist. Eveline Wild: „Das spielt sich im Promillebereich ab. Aber wir sind da konsequent geworden. Es gibt Menschen, die permanent Energie saugen. Darunter leiden dann alle – Mitarbeiter und andere Gäste.“

Zwischen Urknall und Bodenhaftung vergehen im Zeitraum-Menü gute drei Stunden Zeit, um nicht nur zu ge-

nießen, sondern auch über den Wert der Zeit nachzudenken. Am Ende löst sich alles in Schwerelosigkeit auf: Die berühmten Pralinen von Eveline Wild schweben zentimeterhoch über der Tischplatte auf einer sich drehenden Holzscheibe. Der Vorhang fällt. Das Publikum applaudiert. Da ist der Chef meist schon wieder in der Küche und denkt über neue Gerichte und neue Projekte nach. ●

wer&was

Der wilde Eder

8171 St. Kathrein am Offenegg

+43 (0) 3179 8235- 0

info@der-wilde-eder.at

www.der-wilde-eder.at



Sehr aktives Paradies

Auf wenigen Quadratkilometern stellt Maui einen Mikrokosmos mit abwechslungsreicher Landschaft und verschiedenen Klimazonen dar. Und dann sind da noch die Strände ... ◆

TEXT: WOLFGANG SCHEDELBERGER

Das Einzige, was auf Maui inaktiv ist, sind die beiden Vulkane Haleakalá und Mauna Kahalawai. Das ist auch gut so, denn so kann man den Gipfel des über 3.000 Meter hohen Haleakalá gemütlich mit dem Auto auf einer asphaltierten Straße erklimmen. Aber Achtung: Die Straße wird nicht nur von Autos benutzt. Uns ist ein wagemutiger Skater auf seinem Longboard entgegengekommen. Auch weniger Wagemutige sind am Haleakalá nicht zur Passivität verdammt – beschilderte Wanderwege ermöglichen atemberaubende Touren durch eine faszinierende Mondlandschaft: Ein lässiges Alternativprogramm, wenn man nach mehreren heißen Strandtagen einen kühlen Wandertag einschieben will, denn hier oben ist es immer frisch. Man kann aber auch ein paar hundert Höhenmeter weiter unten wandern. Je nach Höhenlage verändert sich die Flora laufend. Richtung Süden ist es schroff, Richtung Norden und Westen gibt es bis rund 400 Meter Landwirtschaft, dann alpin anmutende Mischwälder und Wiesen. Im Osten Richtung Hana wächst dicht-

ter, tropischer Regenwald. Ab Mittag bilden sich stets an den gleichen Orten dichte Wolken, die zumindest den Einheimischen hochwillkommen sind. Der weniger erschlossene Vulkan Mauna Kahalawai ist wesentlich niedriger und fast bis zum Gipfel von tropischem Regenwald bewachsen. Auch hier kann man traumhafte Touren auf beschilderten Trails unternehmen.

Regen und Sonnenschein

Irgendwo auf der Insel regnet es immer. Doch das ist keineswegs störend. Denn gleichzeitig scheint an praktisch jedem Tag im Jahr die Sonne, was Maui bei Wassertemperaturen zwischen 24 Grad (Dezember bis April) und 27 Grad (Juli bis Oktober) zu einem Paradies für Wassersportler macht. Den Strand wählt man aufgrund der bevorzugten Tätigkeit. Im Norden sind die Windsurfer und Wellenreiter daheim. Ho'okipa gilt als bester Surfstrand der Welt, wo einige der spektakulärsten Videoaufnahmen aller Zeiten entstanden sind. Westlich und östlich gibt es weitere, weniger stark besuchte Surfstrände, wo man sich auch an den Wochenen-

◆ Den Tag mit gemütlichem Stand-Up Paddling nach dem Sonnenaufgang beginnen, dann hinauf zum 3.000 Meter hohen Vulkan.



● Hier ist „Surfgott“ Robby Naish zuhause.

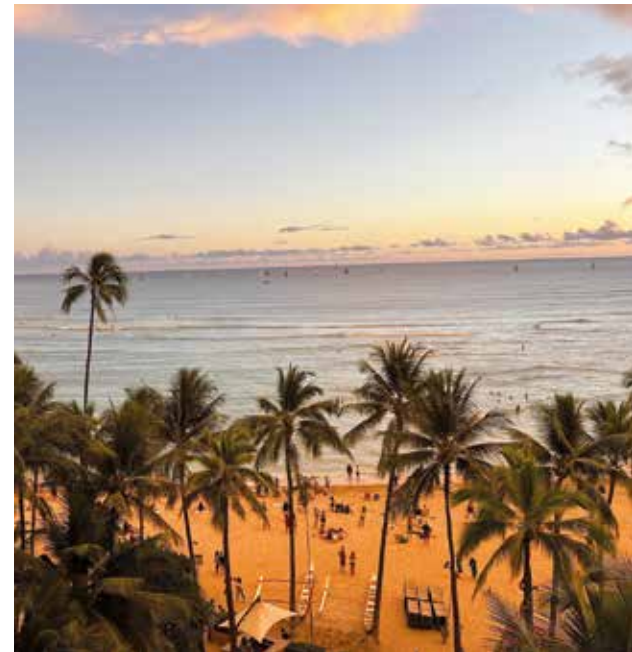
den nicht in Quere kommt. Hier bläst es auch konstant mit vier bis sechs Windstärken, was für perfekte Windsurf- und Kite-Bedingungen am Wasser und angenehme Temperaturen an Land sorgt. An den im Süden (Wailea) und Westen (Lahaina) gelegenen Traumstränden ist es zur selben Zeit ruhig und windstill. Perfekt also, um zu relaxen, zu schwimmen oder einfach nur zu plantschen. Oder um zu schnorcheln, denn rund um die schwarzen Lavafelsen, die zwischen den Stränden liegen, kann man große Schildkröten und viele kleine bunte Fische beobachten. Auch neue Trendsportarten wie E-Foilen oder Wing-Foilen lassen sich am Sugar Beach westlich von Kihei spielend leicht erlernen: Glattes Wasser und konstanter Wind sorgen für Idealbedingungen. Man muss nur aufpassen, das man nicht den Paddlern in ihren traditionellen Ausleger-Kanus in die Quere kommt.

Paradies für Individualisten

Wohlhabende Amerikaner steigen in Maui in Luxusresorts wie Ritz-Carlton oder Four Seasons ab, doch da lohnt



man schon für die kleineren Zimmer rasch 1.000 Euro und mehr für eine Nacht. Four Seasons betreibt in Wailea ein grandioses Resort, wo sich der Ausblick in beide Richtungen lohnt. Richtung Westen blickt man auf einen traumhaften Strand, Richtung Osten erhebt sich der mächtige Haleakalá. Unmittelbar vor dem Hotel liegt ein gepflegter Golfplatz, wie man ihn auch in den USA nur selten sieht. Sehr exklusiv, aber es geht noch ein Spur elitärer. Auf der gegenüberliegenden Nachbarinsel Lanai, die nur ein Viertel so groß wie Maui ist und lange Zeit weitgehend unbewohnt war, befindet sich das Four Seasons Sensei Resort. Die Anreise wäre theoretisch auch mit dem Schiff möglich, die Gäste kommen jedoch zumeist mit dem Privatflugzeug. Un-



● Sonnenuntergang am Waikiki Beach

● Die Golfplätze auf Hawaii zählen zu den Schönsten auf der Welt.

gläubliche 75 Millionen Dollar wurden vor der Neueröffnung vor sieben Jahren investiert. Seit damals gibt es hier übrigens auch ein Nobu Restaurant.

Zurück nach Maui: In Lihai, Lahaina oder Wailea gibt es jedoch auch zahlreiche günstigere Resorts. Dennoch macht es oft mehr Sinn, sich via AirBnB ein Apartment oder ein Ferienhaus zu mieten. Das spart zum einen Geld und bringt zum anderen Gemütlichkeit, denn nächtliches Fortgehen ist auf Maui eher nicht angesagt. Ab zehn Uhr abends gehen hier die Lichter aus. Lediglich in der einen oder anderen Hotelbar gibt es bis Mitternacht etwas zu trinken. Ähnlich bescheiden zeigt sich die Restaurant-Szene, zumindest was das Fine Dining betrifft.

Frischer Fisch in unterschiedlichen Preisklassen: Sashimi im Mama's Fishhouse und im Foodtruck am Makena Beach. ●



Pizza, Burger, Tacos, aber keine Poke-Bowls

Ja, es gibt ein Spago im Four Seasons in Wailea, und in Lihai findet man Dutzende Bars und Touristen-Restaurants, doch wirklich empfehlenswert ist dort kaum etwas. Am besten ist die Filiale des Paia Fishmarket, aber auch da finden wir das Original in Paia stimmungsvoller. Paia ist der Hauptort für Surfer, die auch den Paia Fishmarket mit seinem einfachen, aber hochqualitativen Angebot an frischem Fisch, der tatsächlich auf Hawaii gefangen wurde, lieben. Auf der anderen Straßenseite liegt die Flatbread Company, wo man echt gute Pizzen genießen kann, zu denen sich einheimisches Craft Beer vom Fass empfiehlt. Rund um den Flughafen findet man zwar auch ein paar Kettenrestaurants wie McDonald's oder Burger King, aber die Präsenz von billigem Fastfood ist deutlich schwächer ausgeprägt als am Festland der USA.

Einen ordentlichen Burger bekommt man in fast jedem Café und auch mexikanisch inspirierte Tacos sind omnipräsent.

Das mit Abstand beste Restaurant der Insel ist Mama's Fishhouse, das in einer kleinen Bucht zwischen Paia und Ho'okipa liegt. Es wurde vor über 40 Jahren gegründet und hat sich auf lokal gefangenen Fisch spezialisiert. So streng wird das heute zwar nicht mehr gesehen – auf der Speisekarte tummeln sich auch Fische und Meeresfrüchte aus dem Südpazifik und der Arktis –, aber dennoch bleibt Mama's Fishhouse die erste Adresse auf Maui. Angeblich ist das Lokal viele Wochen im Voraus ausgebucht. Über die Website kurzfristig einen Tisch zu buchen ist ein Ding der Unmöglichkeit. Wenn man, so wie

wir, einfach zu Mittag vorbeikommt und fragt, ob man etwas zum Essen bekommt, funktioniert das zumeist auch. Tischkultur und Weinangebot halten sich trotz der stolzen Preise in Grenzen. Hier will man vor allem Cocktails verkaufen.

Einen ordentlichen Burger bekommt man aber in fast jedem Café, und auch mexikanisch inspirierte Tacos sind omnipräsent und an fast jeder Ecke erhältlich. Außerdem haben sich mehrere Foodtrucks, die man bei den populärsten Stränden findet, auf Tacos spezialisiert. Die in Mitteleuropa als typisch hawaiianische Spezialität gehypten Poke-Bowls sind in Maui allerdings nur ein absolutes Minderheitenprogramm und werden zumeist auch eher lieblos zubereitet. Ein paar Lokale probieren es mit japanisch inspirierten Gerichten, aber eine Gourmet-Destination sieht anders aus.

Wer ein bisschen etwas von der Insel sehen will, braucht ein eigenes Auto. Dann kann man auch ein halbes Dutzend Strände an einem Tag besuchen, Vulkane erklimmen oder spektakuläre Orte für Wanderungen erkunden. Maui (und die Hauptinsel Oahu) sind auch traumhafte Destinationen für Golfer, was allerdings ein relativ teures Vergnügen ist. Dafür wird man allerdings mit extrem gepflegten Plätzen in traumhaften Lagen entschädigt. Motorradfans werden staunen, dass man auf Hawaii nach wie vor ohne Helm fahren darf, was erstaunlich viele Biker auch ausnutzen. Bei Tag und trockener Straße erscheint das Risiko auch



◆ Der Strand von Waikiki hat auch in der Nacht seine Reize

überschaubar, denn der Verkehr ist diszipliniert und relativ langsam. Und auf der spektakulären, aber zeitweise nur einspurigen Straße von Kapalua nach Kahului wünscht man sich als Autofahrer beim xten Reversiermanöver wegen unerwarteten Gegenverkehrs, auf zwei Rädern unterwegs zu sein.

Kurzbesuch auf Oahu

Auch wenn Honolulu zu einer Großstadt mit knapp 350.000 Einwohnern gewachsen ist, lohnt sich zumindest ein Kurzbesuch. In der ersten Reihe am berühmten Waikiki Beach stehen hohe Hoteltürme dicht aneinandergereiht. Einen gewissen Reiz hat sich die weite Bucht mit weißem Sandstrand dennoch bewahrt. Shopping und zahlreiche Restaurants gibt es im Gegensatz zu Maui im Überfluss. Ein Tag in dieser hochpreisigen „Tourismusfabrik“ ist für Individualisten jedoch ausreichend. Interessanter ist es, mit dem Auto eine Inseltour zu machen. Sobald man den spektakulären Krater des Diamond Head umrundet hat und entlang

Wahrscheinlich ist Oahu der beste Platz der Welt, um sich einmal einen Helikopter-Rundflug zu gönnen

der Ostküste nordwärts fährt, ändert sich das Bild. Zunächst gibt es noch ein paar elegante Villenviertel, doch schon bald zeigt sich Oahu von seiner natürlichen Seite. An der Nordküste gibt es nur wenige Hotels, doch das wird passionierte Surfer nicht stören, denn zwischen dem Haleiwa und dem Sunset Beach reiht sich ein Traumstrand an den nächsten – das sogenannte „Seven Mile Miracle“. Ganz umrunden lässt sich Oahu nicht, denn der nordwestlichste Punkt ist ein Naturschutzgebiet. Man muss also durch die Inselmitte retour, wo sich die riesigen Ananas-Plantagen der Dole-Fabrik befinden. In Südwesten gibt es dann wieder Golfplätze und Luxusresorts mit ruhigem Wasser. Wahrscheinlich ist Oahu der beste Platz der Welt, um sich einmal einen Helikopter-Rundflug zu gönnen. In einer knappen Stunde kann man die ganze Pracht dieser wunderschönen Insel erfassen, und von oben betrachtet haben auch die Hotels am Waikiki Beach etwas äußerst reizvolles. ◆

Anreise & Einreise

Pauschalangebote wie in Südostasien gibt es hier nur wenige. Man muss sich die Reise selbst zusammenstellen, was leichter ist, als man vielleicht befürchtet. Wie kommt man hin? Theoretisch kann man sich auch für die Anreise über Asien etwa via Tokio entscheiden. Spannt man eine Schnur am Globus, sieht man, dass der kürzeste Weg von Mitteleuropa nach Hawaii über Russland gehen würde. Alternative östliche Routen wären über Singapur oder Tokio möglich, was im Rahmen einer längeren Weltreise durchaus Sinn machen kann.

Einfacher und praktischer geht es über die USA. Optimalerweise wählt man eine Destination an der Westküste als Zwischenstopp und verbringt dort ein paar Tage. Städte wie San Diego, Los Angeles oder San Francisco haben ja durchaus ihre Reize. So verdaut man auch den Jetlag deutlich leichter. Von diesen Städten gibt es Direktflüge nach Maui, sodass man sich die Einreise am Großflughafen von Honolulu sparen kann. Man landet direkt im Paradies.

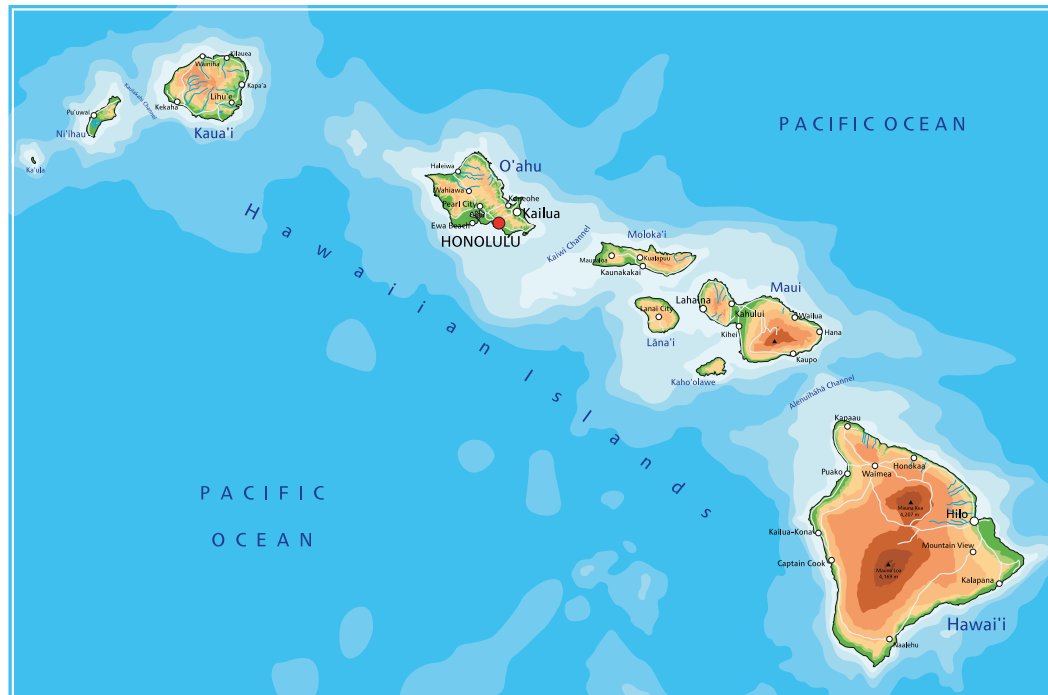
Einziger Haken war im Dezember 2021, dass man wegen der Corona-Pandemie eine separate Anmeldung für Hawaii benötigt – inklusive einem PCR-Test, der nicht älter als 48 Stunden ist, sprich man muss ihn in den USA machen. Eine SIM-Karte mit einer amerikanischen Nummer erleichtert diese Prozedur enorm, denn sowohl die verpflichtende App der hawaiianischen Gesundheitsbehörden wie auch die Anmeldung zu einem PCR-Test sind ohne eine mobile Handy-Nummer praktisch unmöglich. Hawaii ist bezüglich Corona einer der striktesten Bundesstaaten überhaupt und hat während des ersten Jahres der Pandemie (also vor der Möglichkeit des Impfens) für JEDEN Einreisenden eine verpflichtende Quarantäne von zehn Tagen vorgesehen gehabt. In den meisten Restaurants wird nach dem Impfausweis gefragt, wobei der Grüne Pass ohne weiteres Nachfragen überall akzeptiert wird.

Aloha, du mich auch

Hawaii ist zwar als 50. Bundesstaat Teil der USA, doch es fühlt sich ganz anders an, als die 49 anderen Staaten am Festland. Auch geographisch gehört es zu Ozeanien und nicht zu Nordamerika. Besiedelt wurden die Inseln vor rund 1500 Jahren von Polynesiern. Der erste Kontakt mit Europäern ging zugunsten der Hawaiianer aus – Captain Cook wurde bei seiner „Entdeckung“ 1778 von den Einheimischen umgebracht, nachdem er deren Gutmütigkeit zu lange ausgenutzt hatte. Danach wendete sich das Blatt.

Einmal entdeckt und ob seines fantastischen Klimas und der landschaftlichen Schönheit in den höchsten Tönen gelobt, wurde Hawaii zunächst von britischen Missionaren und später von amerikanischen Geschäftsleuten heimgesucht – durchaus mit Duldung des erst kurz zuvor etablierten Königs, der erst mit den modernen Waffen der Europäer seinen Machtanspruch endgültig über alle Inseln durchsetzen konnte. Das einträglichste Geschäft dieser Zeit war der Anbau von Zuckerrohr, wofür man anders als in Lateinamerika nicht Sklaven aus Afrika einsetzte – das war im frühen 19. Jahrhundert nicht mehr möglich –, sondern billige Arbeitskräfte aus Japan, China und den Philippinen holte. Deshalb gibt es heute auf Hawaii auch praktisch keine Schwarzen, sondern eine bunt gemischte asiatische Bevölkerungsmehrheit. Von der indigenen polynesischstämmigen Urbevölkerung ist nur wenig geblieben.

Nach dem Beitritt Kaliforniens als 31. Bundesstaat (1850) war das US-Militär darauf aus, seine neu gewonnene Westküste strategisch gegenüber dem aufstrebenden Kaiserreich Japan zu sichern. Das gelang 1887 durch einen Vertrag mit dem hawaiianischen König, der den USA die Nutzung Pearl Harbours als Marinestützpunkt zusicherte. Doch damit nicht genug. 1893 stürzte die US-Regierung das hawaiianische Königshaus und annektierte die Inseln fünf Jahre später so ähnlich wie Puerto Rico oder die Philippinen als „US Overseas Territory“. Sie waren somit Teil der USA geworden, wengleich ohne jene Rechte, die den Bewohnern der regulären Bundesstaaten zustanden. Die Anerkennung als 50. Bundesstaat erfolgte erst im Jahr 1959. Von der einstigen polynesischen Kultur ist



wenig geblieben, außer dass man sich mit der traditionellen Formel „Aloha“ begrüßt und sich mit „Malaho“ bedankt. Auch die traditionelle Begrüßung mit Blumenketten („Lei“) wird nur mehr in Luxushotels gepflegt. Die ethnische Durchmischung hat bereits mit dem Import von Arbeitskräften für den Zuckerrohranbau im frühen 19. Jahrhundert begonnen. Heute setzt sich

Die traditionelle Begrüßung mit Blumenketten wird nur mehr in Luxushotels gepflegt.

die Bevölkerung laut US-Behörden zu 23 Prozent aus Weißen, 39 % Asiaten, neun Prozent Latinos, 1,6 Prozent Schwarzen und nur mehr zehn Prozent Ureinwohnern („Natives“) zusammen. Das Problem solcher Befragungen ist allerdings die Einfachnennung der ethnischen Zugehörigkeit, wodurch die vielfach gemischten Herkunft unberücksichtigt bleiben, was gerade auf Hawaii ein stark verzerrtes Bild ergibt.

Der Zuzug neuer Bewohner hält bis heute ständig an, wobei sich vor allem Oahu mit der Hauptstadt Honolulu als Magnet erweist. Nach dem Tourismus stellt das amerikanische Militär mit mehr als 40.000

Soldaten den zweitwichtigsten Arbeitgeber dar. Insgesamt leben knapp 1,4 Millionen Menschen auf den vier Hauptinseln Oahu, Maui, Kauai und Big Island (Hawaii) – Tendenz steigend. Mit rund einer Million Einwohner ist Oahu die mit Abstand am dichtesten besiedelte Insel, gefolgt von Maui und Kauai.

Der Süden Oahus ist das touristische Epizentrum Hawaiis mit dem vielseitigsten Hotel- und Freizeitangebot. Tanzshows, bei denen man versucht, das traditionelle Erbe der Urbevölkerung darzustellen, gibt es in fast allen Ferienressorts. Es fällt schwer, bei solchen Aufführungen nicht peinlich betroffen zu sein. Andererseits wird ja niemand gezwungen, seinen Hawaii-Aufenthalt in einem Touristen-Hotspot zu verbringen. Gerade Maui ist ein Paradies für sportbegeisterte Individualisten, und auch Big Island (Island of Hawaii) und Kauai sind attraktive Ziele für Reisende, die für ihren Urlaub keine hochentwickelte Tourismus-Infrastruktur brauchen. ●

The Big Kahuna

Dass heute auf allen Weltmeeren gesurft wird, ist **Duke Kahanamoku** zu verdanken. Nach dem Ersten Weltkrieg hat der Hawaiianer das Surfen zuerst nach Südkalifornien und dann nach Australien gebracht. ●

TEXT & FOTOS: WOLFGANG SCHEDELBEGER



● Ho'okipa auf Maui ist einer der berühmtesten Surfspots der Welt.

Als Duke Kahanamoku 1890 auf die Welt kam, war Hawaii noch ein selbstständiges Königreich. Kurz darauf wurde es von den USA annektiert. Für sein tägliches Leben hatte dieses Ereignis zunächst keine Folgen. Er war ein „Wassermann“, der jede freie Minute am und im Meer verbrachte. Duke war ein ausgezeichneter Fischer, Paddler, Schwimmer und Surfer. Am 11. August 1911 nahm er am ersten offiziellen Schwimmwettkampf im Hafenbecken von Honolulu teil und gewann sowohl die 100 als auch 220 Yards in beeindruckender Manier. Als die gemessenen Zeiten aufs Festland übermittelt wurden, regten sich sofort Zweifel. Im fernen Hawaii soll jemand bei einem Wettkampf im offenen Meer gleich zwei Weltrekorde pulverisiert haben? Unmöglich!

Die Anerkennung dieser Weltrekorde blieb ihm verwehrt, aber immerhin durfte der Neo-Amerikaner in Kalifornien seine Zeiten bestätigen – für die Reisekosten haben Nachbarn und Freunde zusammengelegt. Dass er für die USA bei Olympia starten durfte,



Es sollten wegen der Säure der Blumen zwar keine auf die Bronzestatue des Dukes am Waikiki Beach geworfen werden, aber es gibt keinen Tag ohne Leis ;) ●



war dennoch nicht gleich klar. Schwarzen afrikanischer Abstammung war die Teilnahme ja untersagt, und auch Duke erschien auf der ersten Blick sehr dunkelhäutig. Es überwogen dann aber doch Überlegungen, dass die Teilnahme eines äußerst populären Hawaiians im US-Team ein kräftiges Symbol für die Zugehörigkeit des neuen Inselstaates sein könnte. Bei den Spielen 1912 in Stockholm wurde er über hundert Meter auf Anhieb Olympiasieger, mit der Staffel holte er Silber. Amerika hatte seinen ersten exotischen Sportstar. 1916 wäre er im besten Schwimmalter gewesen, um weitere Olympia-Medaillen abzuräumen, aber der Erste Weltkrieg verhinderte die Spiele, also musste er bis 1920 warten, wo er dann in Antwerpen Doppelgold (Solo über 100 Meter Kraul und mit der Mannschaft) holte. 1924 trat er trotz seines schon relativ hohen Alters in Paris noch einmal an und holte hinter „Tarzan“ Johnny Weissmüller eine weitere olympische Silbermedaille.

Duke war ein neugieriger junger Mann, der seinen Ruhm nutzte, um sich die Welt anzuschauen. Seine Rei-

Wassermann und Zimmermann: Der Duke schnitzte seine Boards selbst –seine Longboards wogen über 50 kg.

sen finanzierte er mit Schwimm-demonstrationen. In Australien war er von den Wellen derart begeistert, dass er ein paar Wochen anhängte, sich ein eigenes Brett schnitzte und den stauenden Aussies zeigte, wie viel Spaß man damit in den Wellen haben kann. Auch die ersten Surfclubs in Malibu und San Diego (Corona und Del Mar) gehen auf Besuche des hawaiianischen Wassermanns zurück. Mit Filmauftritten in Hollywood verdiente er sich zwischen 1924 und 1932 ein bisschen Geld dazu, doch im Gegensatz zu Johnny Weissmüller, der als gut aussehender Weißer Hauptrollen angeboten bekam und zum Hollywoodstar wurde, musste sich Duke mit mäßig bezahlten Nebenrollen als „edler Wilder“ begnügen.

Als er schließlich 1932 mit 42 Jahren nach Hawaii zurückkehrte, hatte er keine Berufsausbildung, aber jede Menge Ansehen. Auf der Suche nach einem passenden Job ließ er sich zum Sheriff von Honolulu wählen und bekleidete dieses Amt bis zu seiner Pension im Jahr 1961. Sieben Jahre später starb er friedlich. Seine Asche wurde nach einem feierlichen Festakt am Strand über den Wellen von Waikiki verstreut. In seinem Andenken wird seine Statue am Waikiki-Beach täglich mit frischen Blumenkränzen geschmückt.

Das Surfen hat sich seit Dukes Zeit stark weiterentwickelt, doch er hatte die Basis für die weltweite Popularität des Sports gelegt. Seine aus Massivholz geschnitzten Longboards wogen über 50 Kilogramm und hatten keine Finnen. Die funktionierten in der ruhigen Bucht von Waikiki, wären aber an den heutigen Surf-Hotspots am Northshore von Oahu unfahrbar gewesen. Was die heutigen Profis dort bei den Pipe Masters Jahr für Jahr zeigen, hätte ihm sicher Respekt abgenötigt. ●

Mitmachen, weil alle profitieren

Die Hotelgäste oder den Stammtisch am **8. Mai** zum Laufen bringen. Hört sich gut an und lässt sich ohne großen Aufwand pipifein organisieren. ♦

TEXT: GÜNTHER GAPP FOTO: RAINER FEHRINGER

Am 8. Mai um 13.00 Uhr ertönt in ganz Österreich das Startsignal für den Laufevent zugunsten der „Wings for Life“-Stiftung. Von Hobbyläufern über Profisportler bis hin zu Rollstuhlfahrern kann jeder mit dabei sein, auch jedes Hotel und Wirtshaus in Österreich.

Gründe dein Laufteam, deine eigene Run-App

Olympiasieger Thomas Morgenstern hat eines, Ö3 hat eines gegründet, und die Eishockeyspieler des EC Red Bull Salzburg laufen gemeinsam mit ihren Fans: Teams erfreuen sich beim Wings for Life World Run großer Beliebtheit, denn gemeinsam macht es noch mehr Spaß, Kilometer für die gute Sache zu sammeln. Jedes Hotel oder Wirtshaus kann dazu für seine Hotelgäste oder Stammtischrunde auch ein eigenes virtuelles Team – direkt in der Wings for Life World Run App – gründen, inklusive praktischer Chatfunktion, um sich innerhalb des Teams auszutauschen.

Faszination Wings for Life World Run

Seit 2014 läuft die Wings for Life World Run Community jedes Jahr im Mai gemeinsam für die, die es selbst nicht können. Die Bewegung wird Jahr für Jahr größer und trifft sich nach zwei Jahren Pause bei der neunten Ausgabe auch wieder live bei weltweit ins-



gesamt sieben Flagship-Runs. Was den Wings for Life World Run so besonders macht? Alle Läufer und Rollstuhlfahrer starten weltweit zur exakt gleichen Zeit und laufen bzw. rollen so lange, wie sie können.

Alle sind für die gute Sache gemeinsam auf der Strecke und unterstützen mit ihrer Teilnahme die Rückenmarksforschung. 100 % aller Startgelder und Spenden des Wings for Life World Runs fließen direkt in sorgfältig ausgewählte Forschungsprojekte und helfen, eine Heilung für Querschnittslähmung zu finden.

Alle Infos auf:

www.wingsforlifeworldrun.com

♦ Eine Ziellinie gibt es nicht. 30 Minuten nach dem Startschuss fährt das Catcher Car los und überholt real oder in der App virtuell nach und nach die Teilnehmer. Das macht jeden Hotelgast- und Stammtisch-Läufer zum Finisher. Und jeden Wirt und Hotelier zum allerbesten Gastgeber – am 8. Mai.



8. MAI 2022

WIR LAUFEN FÜR ALLE, DIE ES NICHT KÖNNEN

GEMEINSAM ZUR GLEICHEN ZEIT AUF DER GANZEN WELT

SEI DABEI



Gastroblicke



IWCC-Champion:
Guillermo Pittaluga
(Uruguay) – Group
Organics by Red
Bull mit Mario
Hofferer.

Geschüttelt und gerührt

**Die besten Barkeeper der Welt
mixten in Bad Loipersdorf.**

Dass Cocktails hip sind und immer ausgefallener serviert werden, bewies der „International Winter Cocktail Kongress“ im Hotel Das Sonnreich eindrucksvoll. Unter der Schirmherrschaft von Cocktail-Weltmeister Mario Hofferer, der hier vor über 20 Jahren seine steile Karriere startete, trafen sich Profis und Rookies zur Champions League im jährlichen Mixology-Wettbewerbszirkus.

Der Andrang bekannter Cocktail-Koryphäen aus Nationen wie Polen, Rumänien, Deutschland, Irland, Estland, Frankreich und Dänemark war groß. Guillermo Pittaluga aus Uruguay holte sich schlussendlich den umkämpften IWCC-Champion-Titel. Der Österreicher Dominik Wolf schaffte es auch ins Finale und holte sich den Sieg in der Gruppe „Rick Gin“. Den Flair-Bartender-Wettbewerb – Flaschen jonglieren, werfen und fangen – konnte Dusan Janjatovic aus Kroatien unter sieben Kollegen für sich entscheiden. ◀

www.mario-hofferer.com | www.sonnreich.at





Buddy's & Cocktail Shakers in der „Sunny Bar“ im Thermenhotel Das Sonnreich.

IWCC-Gruppensieger:

- Dominik Wolf (Österreich) – Group Rick Gin
- Artur Wawrzyszczak (Polen) – Group ISI & Monin
- Laur Ihermann (Estland) – Group Bacardi
- Francine Bares (Deutschland) – Group Top Spirit
- Martin Vogeltanz (Czech Republic) – Group Hennessy

IWCC-Rookie des Jahres:

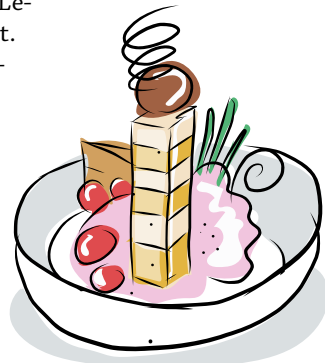
Anna-Lena Weigand, HLW Spittal aus Kärnten

In freudiger Erwartung

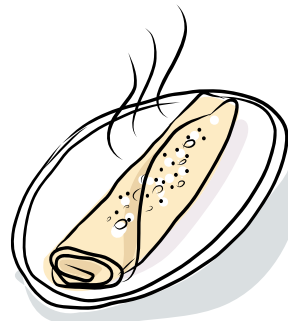
Silva ist voller Vorfreude: Dieser Tag wird großartig! Das krönende Highlight wird das von Philip angekündigte Dinner, bei dem sie selbst als Dessert eine relevante Rolle spielen wird. ◀

TEXT: MARTINA BUCHER ILLUSTRATION: MICHAEL OTTO

Sie kann es kaum erwarten, zu vor den prickelnden Champagner auf ihren Lippen, das cremig-körnige Risotto in ihrem Mund und dann Philips Hände auf ihrer Haut zu spüren. Freilich, allzu viel Vorfreude und unrealistisch hohe Erwartungen können auch zu groben Enttäuschungen führen. Silva erinnert sich an verheulte Kindergeburtstagsfeiern, verzweifelten Liebeskummer und miese Urlaube. Dennoch will sie sich die schönste aller Freuden nicht nehmen lassen. Grundsätzlich tut sie auch gut daran, denn positive Erwartung verschönert unser Leben tatsächlich in vielerlei Hinsicht. Und sie ist sehr mächtig. So basieren etwa Placeboeffekte genau auf diesem Prinzip. Alleine die Erwartung, dass das (Schein-)Medikament wirkt, trägt schon zur Wirkung bei. Diese Wirkung hat (nach Jon-Kar Zubieta, 2005) auch mit dem Botenstoff Dopamin zu tun, der direkt in unserem Hirn wirkt – und das mit voller Kraft. So können Scheinmedikamente Beschwerden ohne Nebenwirkungen lindern.



ERWARTUNG



REALITÄT

aus. Die Bierkennerin rümpfte vor 15 Jahren noch angewidert die Nase, wenn es um 0,0 %o ging. Ein Sommelier hätte bei der Vorstellung von alkoholfreiem Wein zum Haubenmenü wohl schockiert die Hände über dem Kopf zusammengeschlagen. Und dass, obwohl seit den 80ern bekannt ist (z. B. Marlatt & Rohsenow, 1980), dass der Geschmack von Alkohol an sich eigentlich niemanden umhaut. Zumindest nicht im positiven Sinn. Was wir hauptsächlich beim

Rolle bei Süchten. Früher gab es die Überzeugung, dass es den „Suchtmenschen“ gäbe. Heute geht man davon aus, dass jeder süchtig werden kann, wenn nur genug konsumiert wird und genügend Dopamin im Spiel ist. Beim Thema Alkohol sind in Österreich je nach Studie bis zu 20 % der Menschen wegen hohen Konsums gefährdet und 6-14 % bereits akut betroffen. Da würde sich ein Umlernen vielleicht lohnen.

Alkoholfrei generell abzulehnen ist ähnlich unsinnig, wie eine leidenschaftliche Nacht mit dem Traummenschen auszuschließen, weil man sich nicht von der ewig gleichen Berieselung im Fernsehen losreißen will. Wenn wir vor lauter positiver Erwartung auf abenteuerlichen Nullpromillegenuss reichlich Dopamin regnen lassen, entdecken wir vielleicht ganz neue Freuden in uns. Somit: Prost! ◀

Auch sexuelle Lust hängt stark mit einer positiven Erwartungshaltung zusammen. Mann wird sich kaum vom Fernseher abwenden, wenn er weiß, dass das, was ihn im ehelichen Schlafzimmer erwartet, nicht aufregender ist als die Berieselung auf der Mattscheibe. Und Frau reißt sich nicht leidenschaftlich die Kleider vom Leib, wenn ihr unmotiviertes Gegrapsche und lahmes, eintöniges Herumgehops drohen. Wer sich nicht auf Sex freut, wird auch wenig davon wollen und somit kaum Positives erleben. Beim Alkoholkonsum schaut es ähnlich

Alkoholgenuss genießen, ist die Wirkung, die wir davon erwarten. Die erwartete positive Wirkung der Droge Alkohol macht den Großteil des Genusses aus. Warum also alkoholfreien Wein, Gin, Sekt oder alkoholfreies Bier?

Nun, erstens ist Neues am lukullischen Markt immer ein kleines Abenteuer, das zu erleben sich lohnt. Kreativität gehört schließlich gewürdigt. Darüber hinaus gibt es auch gute andere Gründe. Oben erwähntes Dopamin spielt auch eine relevante



Martina Bucher

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



JAHRESABO NUR €51,- NEWSLETTER

Betrieb:

Name:

Strasse:

PLZ/Ort:

Tel:

E-Mail:

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



Handgemachte GLÄSER-DESSERTS



Unsere handgemachten Gläser-Desserts bestehen aus der QimiQ Whip Konditorcreme. Das ist ein natürliches, österreichisches Sahneprodukt aus dem Salzburger Land mit nur 19 % Fett. Damit leistet die QimiQ Whip Konditorcreme einen wertvollen Beitrag zur bewussten Ernährung.



- ✓ Natürliches Sahneprodukt
- ✓ Fettarm (47 % weniger Fett als herkömmliche Sahne)
- ✓ Laktosearm (nur 4,5 g)
- ✓ Palmölfrei
- ✓ Gentechnikfrei
- ✓ Glutenfrei
- ✓ Ohne Konservierungsstoffe
- ✓ Nachhaltig produziert

