Lust&Leben

Die Cheflektüre für Gastro und Hotellerie * Ausgabe 91 * Mai 2022

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

SCAN ME

Alles grün soweit

DIE HOFFNUNG LEBT

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.

EXKLUSIV BEI KRÖSWANG

AMA GÜTESIEGEL + MEHR TIERWOHL amainfo.at

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

KLAUSHOF TIERWOHL

Unser Cover: Michaela Reitterer erzählte uns wie Ökologie in ihrem Hotel funktioniert. Foto von Otto Michael

Grün ist die Hoffnung

Sie können das Wort „Nachhaltigkeit“ nicht mehr hören? Wir auch nicht. Wenn Begriffe zu Slogans der Werbewirtschaft verkommen, mit denen mehr oder weniger beliebige Produkte beworben werden, verlieren sie ihren Sinn.

Sprechen wir also lieber vom bewussten Wirtschaften, bei dem sich das Tun nicht ausschließlich an der kurzfristigen Profitmaximierung orientiert. Nicht nur Konsumenten können mit ihren Kaufentscheidungen dazu beitragen, wie es unserer Umwelt geht. Unternehmer haben zumeist einen deutlich größeren Hebel, um mit ihren Entscheidungen Gutes zu bewirken. Dafür braucht es nicht unbedingt Labels wie „Bio“, „Öko“, „Nachhaltig“, „CO_2-neutral“, „Fairtrade“ und viele andere mehr.

Wenn man die entsprechenden Vorgaben erfüllt, spricht auch gar nichts dagegen, mit solchen Gütesiegeln zu arbeiten. Viel wichtiger erscheint uns aber die Haltung, die dahinter steht, weil sie sich dann in vielen Aspekten der Unternehmensführung zeigt und nicht nur daran orientiert, eine bestimmte Norm zu erfüllen.

Aus aktuellem Anlass haben wir für diese Ausgabe das Fokusthema „Energie“ gewählt. Da geht es nicht nur um Kosten, sondern auch um Grundsätzliches. Bei der Auswahl unserer Protagonisten haben wir uns darum bemüht, Menschen zu finden, die ein „grünes Herz“ haben und bei ihren kaufmännischen Entscheidungen auch an die Umwelt denken. Und siehe da – es ist ein „grünes“ Heft geworden, ganz ohne Labels.

Apropos grünes Heft. Wir wollen nicht permanent mit unserem „Öko-Credentials“ hausieren gehen. Aber es gibt schon einen Grund, wieso wir uns von der Plastikummantelung unserer Magazine verabschiedet haben und zu einem zertifizierten Öko-Papier gewechselt haben. Gedruckt wird unser Magazin übrigens in Österreich. Kurze Transportwege sparen schließlich auch CO_2,

meint Ihr
Lust&Leben-Team

EVA BIRINGER ***AUTORIN*** | WOLFGANG SCHEDELBERGER ***CHEFREDAKTEUR*** | GÜNTHER GAPP ***HERAUSGEBER*** | RAINER FEHRINGER ***FOTOGRAF*** | MICHAEL OTTO ***GRAFIK*** | MICHAEL PECH ***AUTOR*** | JÜRGEN SCHMÜCKING ***AUTOR***

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:
Eva Biringer, Martina Bucher, Lorenzo al Dino, Günther Gapp, Michael Pech, Jürgen Schmücking.

Anzeigen: Günther Gapp
g.gapp@gastrowerkstatt.cc

Lektorat: Martin Betz

Art Direktion, Grafik: Michael Otto

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

PEFC zertifiziert
Dieses Produkt stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und kontrollierten Quellen
www.pefc.at
PEFC/06-39-01

PRINTED IN AUSTRIA
202021021

Inhalte

04
Städtetrip
Lorenzo Al Dino on Tour

24 h Tokio: Vom gewöhnungsbedürftigen Frühstück bis zu den angesagtesten Nachtclubs, die japanische Hauptstadt bietet jede Menge Überraschungen.

06
Musiktipps
Take it or leave it.

Der Sommer steht vor der Tür. Die Nächte werden kürzer. Das heißt länger. Wir haben den passenden Sound dazu.

08
Shop 'til you drop
In Polaroid we trust

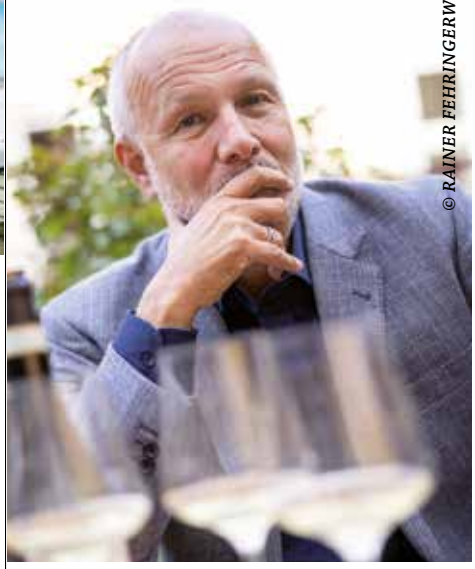
Da war doch mal was. Analog statt digital. Am Markt sind original Polaroid Kameras schon lange nicht mehr. Jetzt sind sie Sammlerstücke.

10
Retrospektive
20 Jahre Lust & Leben II

Aktuell und doch zeitlos – das war und ist unser Anspruch. Ein Blick zurück zeigt, was noch immer relevant und lesenswert ist.

14
Im Fokus
Energie

Die Energiewende ist angesagt. Was bedeutet das für die Hotellerie? Und worum geht es dabei eigentlich?



© RAINER FEHRINGERW

22
Vordenker
Szenewirt & Bio-Pionier

Zuerst die Bar Italia, dann folgte das Glacis Beisl. Was Paul Bodner angreift, hat das Zeug zum Klassiker.

30
Erfrischung
Sommerdrinks

So abwechslungsreich schmeckt dieser Sommer. Wir zeigen Ihnen, welche Marken uns in den nächsten Monaten beflügeln.

36
Reportage
Good Vibrations

Die Good-Karma-Gastro-Familie sorgt in Linz für gute Laune. Egal ob an der Donau oder am Teich des JKU Campus. Der Sommer kann kommen!

38
Im Gespräch
Permanent im Wandel

Georg und Katharina führen seit 30 Jahren ein idyllisches Landgasthaus vor den Toren Wiens. Nach vielen kleinen Schritten folgte im Stockwirt jetzt ein Großer.

© RAINER FEHRINGERW

46
Fleischeslust
Das goldene Kalb

Weniger ist mehr. Das meint Rinderzüchter Hannes Hönegger wörtlich. In seinem neuen Buch erklärt er, was Tierwohl bedeutet.

© JÜRGEN SCHMÜCKING

52
Erdverbunden
Gemüse mit Mehrwert

Die Zeiten, als Gemüse sich mit einer Nebenrolle als Beilage begnügen musste, sind vorbei. Wir zeigen, was unsere Gemüsebauern aktuell so drauf haben.

© OTTO MICHAEL

58
Gipfelgespräch
Süßes macht froh

Am Kogel 3 herrscht immer gute Laune. Dafür sind die Gastgeber Oliver und Beatrix „Trixi“ Drenning in der ganzen Südsteiermark bestens bekannt.

60
International
Ein Koch, viele Küchen

Henrique Sá Pessoa ist Portugals bekanntester Koch. Er hat eine Mission: Bacalhao soll auch in anderen Top-Restaurants öfter auf den Teller kommen.

66
Spannende Mischung
Rot oder Weiß?

Wer rote und weiße Sorten mischt, darf dies bei uns nicht als Qualitätswein füllen. Ein paar Naturwein-Winzer machen es trotzdem. Und es schmeckt.

74
Grüne Initiative I
Selbst ist die Frau

Michaela Reitterer erzielt in ihrem Boutiquehotel Stadthalle eine Null-Energie-Bilanz. Und auch sonst hat das Hotel einige grüne Besonderheiten zu bieten.

82
Grüne Initiative II
Wo die Vögel zwitschern

Auf der brasilianischen Kaffeefarm Fazenda Ambietal Fortaleza weht ein frischer, grüner Wind. Die außergewöhnlichen Qualitäten an Bio-Kaffee gibt es auch in Österreich.

88
Reise
Post-Covid in Rio

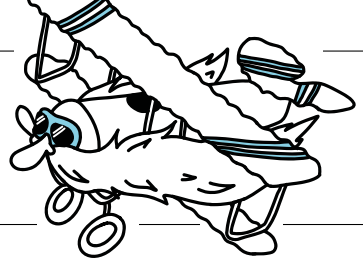
Nur auf den ersten Blick ist in Rio de Janeiro wieder alles beim Alten. Die Pandemie hat die Gastronomielandschaft nachhaltig verändert.

96
Lust&Liebe
Energiequellen nutzen

Stress killt die Libido. Das muss nicht sein. Martina Bucher macht sich auf die Suche nach mehr Energie fürs Liebesleben.

Lorenzo al Dino on tour

24 h Tokio



TEXT & FOTOS: LORENZO AL DINO

Das japanische Asagohan soll das gesündeste Frühstück der Welt sein. Wie traditionelles, japanisches Frühstück aussieht, wohin man shoppen oder festlich zu Mittag oder Abend essen geht, dazu habe ich meine Tipps für euch.

1 Trunk Hotel

Wunderschönes Designhotel mit traumhafter Terrasse. Hier trifft japanische Handwerkskunst auf Technik der Neuzeit, japanisches Design vom Feinsten. Vor allem die Nähe zu den Shopping-Vierteln Shybuya, Toyama und Harajuku ist hervorragend.
www.trunk-hotel.com

2 Cyashitsu Ryokan Asakusa

Zu einem üblichen Frühstück in Japan gehören: Miso-Suppe, Reis, eingelegtes Gemüse, vor allem Gurken und Rettich oder Algen und gegrillter Fisch. Gewöhnungsbedürftig, aber danach werden Sie begeistert sein. Asagohan bedeutet ja auch „Morgenreis“ und nicht Frühstück, was – so gesehen – absolut sinnvoll ist.
facebook.com/cyashitsu.asakusa

3 Vintage Boutique Toro

Wer sich ein trendiges Vintage-Outfit zulegen möchte, fährt mit dem veralteten Aufzug in den dritten Stock eines Mehrfamilienhauses, wo sich dann ein gemütlicher Laden befindet. Toro gilt als der Vater der Vintage-Kleiderläden in Shibuya und lässt mit seiner sorgfältig ausgewählten Kollektion die Konkurrenten ziemlich alt aussehen.
facebook.com/torovintage

4 Shin Udon

Der Hotspot zu Mittag mit zehn Sitzplätzen. Es mag an Platz mangeln, aber definitiv nicht an der Menüauswahl: alles da, vom Kake-Udon bis zum Carbonara-Udon. Exzellent ist das Udon-Set von Tenzaru.
www.udonshin.com

5 Ragtag Harajuku

Secondhand-Designerkleidung von Comme des Garçons, Yohji Yamamoto, Vivienne Westwood, Marc Jacobs und Chanel bis zu Casual- und Streetwear-Marken wie A Bathing Ape, Hysteric Glamour oder Journal Standard stehen hier zur Auswahl. Für alle, die nicht hinfliegen, gibt’s den Online-Shop und sehr coole Preise.
www.ragtag.jp/?wovn=en

6 Guyan Steakhouse

Wer Japan besucht, sollte hier das wahre Wagyu- und Kobe-Rindfleisch probieren, um die europäischen Qualitäten besser verstehen zu können. Obwohl es sich im Stadtteil Ginza befindet, dem teuersten Viertel Tokios, ist der Preis erschwinglich.
www.gyuan.style

7 Raise

Der neueste Nachtclub in der Stadt, der wie eine elektrische Kathedrale aussieht. Massive Lasershow, riesige Konfetti-Kanonen, erstklassige DJs und riesige Fenster, die einen tollen Blick auf die Skyline von Ginza ermöglichen. Wer halt die Zeit findet. **www.raisetokyo.com**

1

2

3

5

6

4

7

FLÜÜÜGEL FÜR DEN SOMMER.

MIT DEM GESCHMACK VON MARILLE-ERDBEERE.

Red Bull®

BELEBT GEIST UND KÖRPER®.

Lust auf Musik

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

Kid Tongue
Stay True Sounds Vol. 4

Südafrika ist der globale House-Musik-Fanclub. Der Label-Inhaber von Stay True Sounds, der absolute Mastermind in der Entdeckung und Verbreitung der Produktionen der neuen Generation, stellt in seiner neuen Kompilation 20 südafrikanische Projekte von Deep bis Afro und Soulful vor, die diesen Sommer rocken werden. **Anspieltipps: Lets Break It, Amaphela, Alchemist, Rainy, Above Water**

Alex Cortiz
Pensées Melodiques

Ein neues Album mit neoklassischen Piano-Tracks, die auf chilligen Beats schweben. Dieses Album soll uns ein Lächeln ins Gesicht zaubern und unser Bewusstsein erweitern. Mir imponiert der Mix, hört mal rein. **Anspieltipps: J-Line, Pacific Memories, A Higher State of Fucked Up Emotions**

Sabo
Buddy System Remixes

Mit über 25 Jahren DJ-Erfahrung und 15 Jahren in der Produktion elektronischer Musik, mit indigenen Rhythmen und organischen Percussions verschmolzen, muss man Sabo nicht näher vorstellen. Das dritte Studioalbum ist eine Gemeinschaftsarbeit mit befreundeten Produzenten, wie DJ T, Chus, Laroz oder Mula. Purer Deep-House-Genuss! **Anspieltipps: Duende, Imagine, Red Lotus**

Khalab
Hyperituals Vol. 1

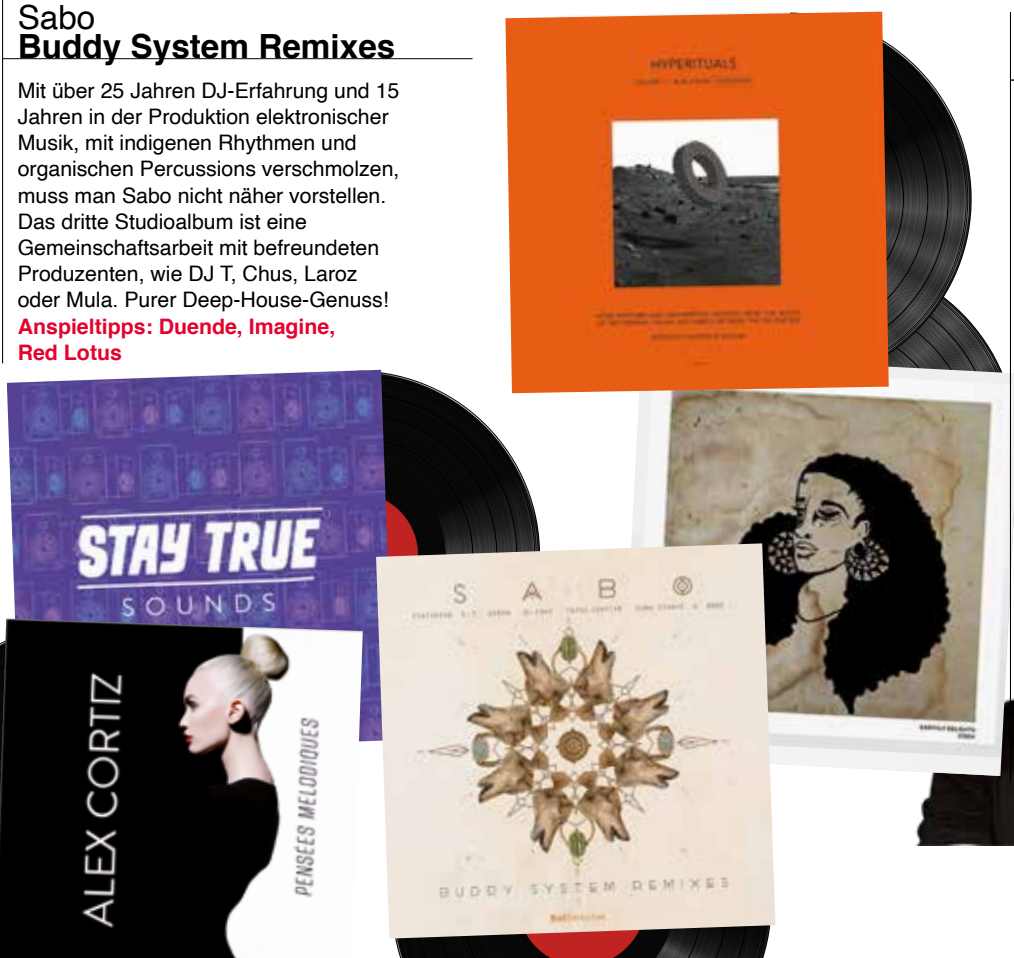
Mit Free-Jazz-Rhythmen, Grooves und afrozentrischen Traditionen wartet diese Selektion aus dem Soul-Note-Katalog auf. Sensible Musik, die verbindet und auf unerwartete Weise erneuern kann. Schlagende Beats, feurige Soli, poetisches Bewusstsein und magische rituelle Lyrik stehen dabei im Fokus der Songs. **Anspieltipps: Nu Tune, Olduvai Gorge, Spirits Return**

Nau Squaglia
Midnight Blues

Die Rhythmen haben beruhigende Synthesizer-Texturen und knackige Percussions, die kombiniert mit erhebenden Melodien für tanzflächenorientierte Tracks sorgen. Diese schillernde Klangvielfalt wird euch verzaubern. Ganz bestimmt! **Anspieltipps: Halfway Down, Relentless, Without Me Trying**

Deorbiting
Space House

Christian Schilgen und Christoph Deckert feiern mit ihrem elektronischen Debütalbum ein erwartetes Comeback. Ein vierzehnteiliges „Möbiusband“ aus minutiös gestalteter struktureller Synthese, kinetischen Blenden und jenseitigem Ausweichen. Klingt arg, ist aber außergewöhnlich. **Anspieltipps: Celestial Mechanics, And Beyond, Launch Protocol**



wer&was

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-Jubeljahr 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 denen 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.

LORENZO AL DINO

Resident DJ at Tiburon Formentera and Radio One Ibiza.
www.lorenzoaldino.com

Das Bekenntnis eines DJs als Video:

RAUCH

LIQUID SUNSHINE

- 7cl Cocos Ananas
- 3-4cl Rum • Soda

Dekoration: Minze, Limette

Der neue Sommerdrink 2022

In Polaroid we trust

VINTAGE AND OTHER THINGS

Die erste Sofortbildkamera kam 1948 auf den Markt, um die „Babyboomer-Eltern" zu erfreuen, die ihren Nachwuchs im Nachkriegsamerika fotografieren wollten. ***TEXT & FOTOS:*** ARANTXA BELMAR

1 Der Profi: POLAROID SX70 Land Camera Sonar Autofokus Gold 24k

Die Polaroid SX-70 Sofortbildkamera erregte weltweites Aufsehen, als sie 1972 zum ersten Mal auf den Markt kam. Als erste SLR-Sofortbildkamera (Spiegelreflexkamera) passt dieses kleine Juwel zusammengefaltet in eine Jackentasche. Professionelle und Amateurfotografen aus der ganzen Welt fanden ihr Glück mit dieser Kamera, die entwickelte Fotos in 60 Sekunden lieferte. Die mit 24 Karat vergoldete SX-70 Land Camera Sonar Autofocus wurde zum 40-jährigen Bestehen von Polaroid im Jahr 1977 als Geschenk für einige Mitarbeiter des Unternehmens hergestellt. 500 Modelle wurden produziert.

2 Die ikonische POLAROID 1000 Land Camera

Sie wurde 1977 als Antwort auf die Nachfrage der jungen amerikanischen Kinder der Babyboom-Dekade geboren. Seltsamerweise wird sie heute von einer Vielzahl von Millennials verehrt. Unterstützt durch eine beliebte Werbekampagne war das preiswerte, kastenförmige Gerät mit weißem Gehäuse und Farbspektrumstreifen vier Jahre in Folge die meistverkaufte Kamera in den USA.

3 Popkultur: POLAROID Supercolor 635CL

Diese Kamera hat die Sofortbildfotografie massentauglich gemacht. Nach Öffnung des quadratischen Cubes wird die Kamera erst sichtbar. Die 600er-Serie bestimmte die Fotografie-Ära der 1980er- und 1990er-Jahre.

4 Der „Rara Avis" POLAROID 600 CAMEL Edition

Polaroid-Kooperationen in den 90er-Jahren mit Marken wie McDonald's, Pepsi, Barbie, Coca-Cola oder auch den Spice Girls erzielen heute in Secondhand-Läden und Online-Plattformen astronomische Preise. Die Camel-Sonderedition ist eines der begehrtesten Modelle, von dem kaum noch Exemplare zu finden sind.

5 Das Modell … POLAROID Autofocus 660 Transparent

… das nie in den Handel kam: Es handelt sich um einen in den 1980er-Jahren hergestellten Prototypen, der anlässlich der Markteinführung des Modells Autofocus 660 an Fotogeschäfte verteilt wurde. Auf diese transparente Weise konnte das Innenleben der Kamera gezeigt werden. Preis? Ungefähr 1.500 Euro, wenn Sie Glück haben, diese zu finden. Vielleicht in Ihrem Keller?

wer&was

Die Revolution kam in den 1970er-Jahren mit der Geburt der mythischen SX-70, einem Arbeitsgerät für Künstler und Legenden wie Andy Warhol. Der Höhepunkt wurde 1991 erreicht, als der Umsatz 3.000 Millionen Dollar erreichte. Doch Polaroid war zum Scheitern verurteilt, weil sie dem digitalen Zeitalter nicht standhalten konnte. 2001 folge die erste Insolvenz. Ende der Geschichte? Natürlich nicht. Happy Ends gibt es, und sie sind nicht immer amerikanisch.

2008 übernahm der Wiener Florian Kaps die Polaroid-Filmfabrik in Enschede und läutete mit „The Impossible Project" die nostalgische Revolution für Analogfilme ein. 2014 gründete er im Wiener Dogenhof das Unternehmen Supersense, spezialisiert auf Produktion und Vertrieb von analogen Produkten im Print- und Audiobereich. Seit 2018 ist der Film unter seinem einzigen Geburtsnamen wieder auf dem Markt: Polaroid Originals (https://eu.polaroid.com). Die Premiere des Dokumentarfilms „The Impossible Project" war am **17. Februar im Wiener Filmcasino** zu sehen.

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 Naturbernstein fördern Sie Ruhe & Konzentration – und schauen beim Golfen richtig gut aus. Handmade in Austria.

FIND YOUR BALANCE.

balanceband.com

20er-Jubel Retrospektive

Konkrete Antworten auf die Fragen der aktuellen Krisen haben wir keine, aber Inspiration und Denkanstöße für offene und kluge Diskussionen. Lust&Leben halt.

In 20 Jahren haben wir viele Persönlichkeiten getroffen, viel erfahren und berichtet. Ganz besondere „Allzeithoch-Erlebnisse“ lassen wir wieder Revue passieren, weil vieles, was damals gesagt wurde, auch heute einen Beitrag leisten kann.

Dazu gibt’s wieder den QR-Code, der die weiterführenden Geschichten auf unserer Website erzählt. Holt euch mit der Handykamera den Zugang und das Erlebnis dazu.

2014

Gerhard Lürzer

Gemeinsam mit seine Brüdern Harald und Heribert hat er das elterliche Hotel in Obertauern zu einem kleinen Gastro-Imperium ausgebaut. Doch damit nicht genug. Seit Kurzem „wildert“ der umtriebige Gastronom auch in anderen Gefilden.

Wir haben halt zugeschlagen, wenn es eine günstige Situation gab. Der Rest ist Zufall und Geschichte.

GERHARD LÜRZER

SCAN ME

© RAINER FEHRINGER

2015

Stefan Brandtner

Spielt gerne. Strenge Regeln sind ihm ein Gräuel. Über Jahre lotete er die Gestaltungsmöglichkeiten in der Gastronomie wie kein Zweiter aus. Nur bei der Qualität von Essen und Trinken versteht der Vollblut-Gastronom keinen Spaß.

Wenn wir nur die Dekoration ändern würden, wäre es viel zu langweilig.

STEFAN BRANDTNER

SCAN ME

© RAINER FEHRINGER

2015

Manuela & Konstantin Filippou

Ihr Restaurant hat voll eingeschlagen und ist seit der Eröffnung einer der heißesten Gourmet-Hotspots des Landes. Gemeinsam mit dem Wein-Bistro O boufés gleich daneben stellt es eine der lässigsten Adressen in Wien dar.

Wir kochen mediterranes Soul-Food, das sich wie Rock 'n' Roll anfühlt und servieren ausschließlich feine Naturweine. Herkömmliche schmecken uns nicht mehr.

KONSTANTIN FILIPPOU

SCAN ME

© RAINER FEHRINGER

2016

Christian Halper

Verkaufte 2010 seine Anteile am Investmentfonds Superfund an Partner Christian Baha. Danach hat er mit seinem Restaurant Tian die vegetarische Küche auch für anspruchsvolle Genießer salonfähig gemacht und expandiert.

Wir sind ein Unternehmen und keine Sekte. Und auch mit Extrawurstsemmel und Schnitzel aufgewachsen.

CHRISTIAN HALPER

SCAN ME

Roland Trettl

War über zehn Jahre der Hangar-7-Küchenchef und widmet sich seither vielen anderen Projekten. Wir trafen ihn an seiner alten Wirkungsstätte zum Interview, wo er zehn Dinge verriet, die er gar nicht mag.

Wichtig ist, dass man an sich arbeitet und sich weiterenterwickelt.

ROLAND TRETTL

SCAN ME

© RAINER FEHRINGER

2018

Mama Liu & Sons

Der Name ist Programm. Während Mama Mine Liu in der Küche dafür sorgt, dass ihre traditionellen Kanton-Rezepte immer wie seinerzeit in China schmecken, bestreiten ihre Söhne Feng und Yong den operativen Betrieb.

Auch wenn wir noch so oft gefragt werden: In unserer Heimat gibt es keine Enten, anders als in Peking.

MINE LIU

SCAN ME

© RAINER FEHRINGER

© OTTO MICHAEL

Heft 79
Am Cover:
Christof Wagner

2019

Erwin Werlberger

Erwin Werlberger kochte über 15 Jahren im vielleicht schönsten Wirtshaus unseres Landes. Das idyllisch gelegene Winterstellgut umfasst neben der Haflingerzucht ein Wirtshaus mit ein paar Gästezimmern. Kulinarisch verließ sich Erwin Werlberger nicht nur auf traditionelle Rezepte, wie nun auch bei seinem neuen Projekt „Gesundes Mittagessen“ im Hubertushof in Adnet.

Die Zwiebel ist für mich das wichtigste Gemüse überhaupt.

ERWIN WERLBERGER

SCAN ME

Simon Taxacher

Simon Taxacher ist in der Öffentlichkeit vor allem als begnadeter Koch bekannt. Für den unternehmerischen Erfolg des Kirchberger Familienbetriebs ist es jedoch wesentlich wichtiger, dass die 130 Betten und nicht nur die 35 Sitzplätze des Gourmet-Restaurants gut gebucht sind. Sein Fünf-Hauben-Restaurant hat er auf Casual-Fine-Dining reduziert, beim Hotel dafür sehr viel geändert.

Ich überlasse nichts dem Zufall.

SIMON TAXACHER

SCAN ME

2018

Rudi & Manuel Grabner

Den guten Geschmack hat Manuel Grabner zweifellos von seinem Vater Rudi geerbt, der ebenfalls als gefeierter Drei-Hauben-Koch reüssierte. 2017, retour in der Heimat, wurde der Holzpoldl zum persönlichen Herzensprojekt.

Die Gäste bei den Gerichten nicht überfordern, sondern mit den Ambitionen als Koch verführen.

RUDI GRABNER

SCAN ME

Heft 82
Am Cover:
Helden des ersten Lockdowns

2020

Paul Ivic

Paul Ivic ist vor allem als begnadeter Spitzenkoch des besten vegetarischen Restaurants in Österreich bekannt. Dass er auch für das Wohlergehen von insgesamt 60 Mitarbeitern in drei Tian-Restaurants verantwortlich ist, wissen nur wenige. Eine wertorientierte Teamführung ist für ihn dabei das Um und Auf.

Wenn man ein großes Ziel erreichen will, soll man auch Etappensiege feiern, weil das Energie gibt.

PAUL IVIC

SCAN ME

Robert Hollmann

An ihren fünf Lieblingsorten bieten Robert Hollmann und seine Frau Petra Übernachtungsmöglichkeiten für Anspruchsvolle an. So unterschiedlich wie die Orte ist auch die Ausgestaltung der Unterbringung. Das Wort Hotel verwendet Hollmann dabei allerdings nie, denn Hotels mag er einfach nicht.

Gutes Design ist zeitlos. Gute Materialien werden mit der Zeit noch schöner.

ROBERT HOLLMANN

SCAN ME

Professionelle Spültechnik
MEIKO
The clean solution

Qualität schafft Freundschaft

Hans Reisetbauer
Reisetbauer Qualitätsbrand
Axberg Oberösterreich

Die **neue M-iClean U**

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

Nutzen, sparen, verschwenden

Ohne Energie kein Leben. Für alles, was wir tun, braucht es Treibstoff. Wie wir ihn gewinnen und möglichst effizient einsetzen, ist eine Frage, die derzeit viele Menschen beschäftigt. Die hohen Energiekosten spielen dabei genauso eine Rolle wie der Wunsch, die Klimaerwärmung zu bremsen.

TEXT : WOLFGANG SCHEDELBEREGR

Was Energieverschwendung ist, hängt vom Standpunkt ab. Ein winterlicher Skiurlaub ist genauso wenig „notwendig" wie sommerliche Ferien am Meer. Ganz egal, ob man mit dem Auto, dem Flugzeug oder dem Zug anreist – man verbraucht Energie.

Jeder Einzelne kann etwas beitragen. Ja, klar. Aber wieso soll ich die Heizung meiner kleinen Wohnung kleiner drehen, wenn manche Singles auf 200 Quadratmeter in größtem Luxus residieren? Ist Wasserskifahren ethisch noch vertretbar? Wenn ja, vielleicht nur mit einem Elektroboot? E-Bike fahren ist grün, oder? Aber ohne E-Motor ist man noch grüner, stimmt's? Fast alles, was im Leben Spaß macht, kostet Energie. Privat soll es jeder halten, wie er will und sich seinen kleinen Luxus gönnen oder eben darauf verzichten. Doch als Hotelier die Sauna nur mehr lauwarm zu befeuern oder den Pool nur mehr auf sportliche 20 Grad zu beheizen ist kein vernünftiger Beitrag zu mehr Klimaneutralität. Ein Urlaubshotel ist per definitionem ein Ort der „Energieverschwendung", den man besucht, um es sich gut gehen zu lassen.

Kuschelthema wird Überlebensfrage

Und doch ist ein bewusstes Managen des Energieverbrauchs aufgrund der dramatisch gestiegenen Treibstoffpreise in der Hotellerie zu einer Überlebensfrage geworden. Die gute Nachricht: Überall dort, wo viel Energie verbraucht wird, gibt es große Einsparpotenziale. Noch vor nicht allzu langer Zeit war Energiesparen in der heimischen Hotellerie noch ein Kuschelthema, das hauptsächlich in der Marketingabteilung angesiedelt war: Der Kräutergarten hinterm Haus, das Fleisch vom Bio-Bauern und die Stromtankstelle für die E-Bikes – all dies signalisiert den Gästen: Wir sind grün!

Strategische Planung bringt mehr als plakativer Aktionismus.

Doch wo anfangen und wo aufhören? Darf man den Kamin noch mit echtem Feuer beheizen? Sind Heizschwammerl im Außenbereich ein No-Go geworden? Auch wenn man sie mit selbst produziertem Öko-Strom beheizt? Macht das Umrüsten auf Elektrofahrzeuge tatsächlich Sinn oder ist die Anschaffung eines Teslas für den Chef nur eine symbolträchtige Geste?

Neidvoll blickt so mancher Hotelier auf Nachbarn, die sich schon länger mit der Thematik beschäftigen und in entsprechende Maßnahmen investiert haben. „Immer wieder rufen mich Kollegen an und fragen, wie wir das geschafft haben, aber in ein paar Sätzen lässt sich nicht zusammenfassen, wie wir unser Boutiquehotel Stadthalle zu einem Null-Energie-Haus umgestaltet haben", erklärt die Besitzerin Michaela Reitterer. Es waren viele kleine Schritte über viele Jahre hin zu einem großen Ziel.

Harte und weiche Faktoren

Der Begriff Null-Energie-Haus ist ein bisschen irreführend, denn natürlich wird in jedem Betrieb Energie verbraucht. In einem winterlichen Urlaubshotel mit großer Wellness-Anlage sogar richtig viel. Auch im Boutique-Hotel Stadthalle müssen die Gäste nicht auf heißes Wasser oder warme Zimmer verzichten. Null-Energie bedeutet lediglich, dass man übers Jahr betrachtet zumindest so viel Energie erzeugt, wie man verbraucht. Trotz zahlreicher Förderungen ist der Einbau von Solarpaneelen oder die Nut-

Idyllische „Batterien“ hoch über Lech: In den 1920er Jahren wurde der Spullersee mit einer Staumauer versehen und zu einem 50 Hektar großen Wasserspeicher erweitert

zung von Erdwärme eine kostenintensive Maßnahme, die sich nicht überall im gleichen Maß lohnt. Auch die Möglichkeit, selbst Strom zu erzeugen, ist in der Stadt sehr eingeschränkt. Einsparungspotenziale gibt es jedoch in jedem Betrieb.

Selbst kleine Sofortmaßnahmen ergeben in Summe messbare Einsparungen. Licht ausschalten, Heizkörper regelmäßig entlüften und reinigen, den Standby-Modus bei technischen Geräten ausschalten, Sensoren für Licht, etc. Die Wirtschaftskammer hat spezielle Check-Listen für Hoteliers erstellt, die ein rasches Handeln ermöglichen.

Reitterer rät in jedem Fall mit einer Bestandsaufnahme des Status quo zu beginnen und diesen in Zahlen zu fassen, damit man die sinnvollsten Maßnahmen zuerst setzen kann. Ein altes Haus von Grund auf zu isolieren, ist ein teures Unterfangen, das sich manchmal auch in vielen Jahren nicht rechnet. Ein moderner Induktionsherd bringt viel, wenn eine Renovierung der Küche ansteht und diese auch regelmäßig genutzt wird. Hat man einen relativ neuen Gasherd, den man nur für die Halbpension nutzt, wird es schlauer sein, in andere Bereiche zu investieren. Professionelle Energieberater, die es in allen Bundesländern gibt, sind unverzichtbar, um die individuell beste Strategie zu finden.

Mitarbeiter und Gäste zum Mitmachen motivieren.

Neben Investitionen in die Hardware, birgt auch die Software – also Mitarbeiter und Gäste – enormes Potenzial für eine effizientere Energienutzung. Schon über die individuelle Steuerung der Zimmertemperatur kann man viel erreichen. Bei der Kommunikation mit den Gästen ist allerdings viel Fingerspitzengefühl gefordert. Wer seinen Gästen mit strengen Vorschriften zum Energiesparen motivieren will, wird kaum unbeschwerte Urlaubsgefühle vermitteln können.

Gemeinsame Lösungen finden

Nach Lech fahren schon lange kein Tankwagen mehr, um Ölspeicher zu befüllen. Der ganze Ort wird mit Fernwärme aus dem gemeindeeigenen Biomasse-Kraftwerk versorgt. Seit 2010 hat auch Oberlech sein eigenes Biomasse-Kraftwerk, das mit nachwach-

sendem Holz aus der Umgebung befeuert wird. Effiziente Energieversorgung ist am besten in einem gemeinsamen Verbund erzielbar. Auch für die Stromerzeugung bieten sich gemeinschaftliche Initiativen an, die je nach Lage und Bedarf sehr unterschiedlich ausfallen können (Solar, Wind, Wasserkraft). Ziel ist es dabei, erneuerbaren Strom gemeinsam zu erzeugen, zu speichern und zu nutzen. Man muss dabei nicht unbedingt auf die Gemeinde warten, auch private Initiativen sind möglich (siehe auch Seminartermin).

Selbst Strom erzeugen

Wenn man als großes Hotel selbst genug Öko-Strom produziert, können hohe Energiepreise sogar ein Segen sein. Steigen die Preise, die man fürs Einspeisen von Öko-Strom ins öffentliche Netz bekommt, verdient man mehr. Ganz so einfach ist diese Rechnung natürlich nicht. Egal, ob man am Bach hinterm Haus ein Mini-Kraftwerk bauen will oder plant, die Umgebung mit Sonnenkollektoren zuzupflastern – zunächst fallen einmal hohe Investitionen an. Außerdem gibt es oft Gegenwind aus unerwarteter Richtung. Nicht Öl-Multis oder Stromanbieter blockieren solche grünen Initiativen, sondern Umweltschützer. Ob groß oder klein – Wasserkraftwerke beeinträchtigen Ökosysteme und werden mitunter wie bei der Besetzung der Hainburger Au im Dezember 1984 durch Aktivisten verhindert. Fast jeder Windpark wird von lokalen Bürgerinitiativen bekämpft und auch das großflächige Anbringen von Solarpaneelen ist in der freien Natur aus Gründen des Landschaftsschutzes nur eingeschränkt möglich. Umweltverträglichkeitsprüfungen, die sich oft über viele Jahre ziehen, machen so manchem Öko-Strom-Projekt einen Strich durch die Rechnung. Nach wie vor ungelöst ist das Problem der Speicherung von Öko-Strom, weil dieser zumeist nicht permanent produziert werden kann und oft genau dann fehlt, wenn man ihn bräuchte. Mehr dazu auf der nächsten Seite.

termin

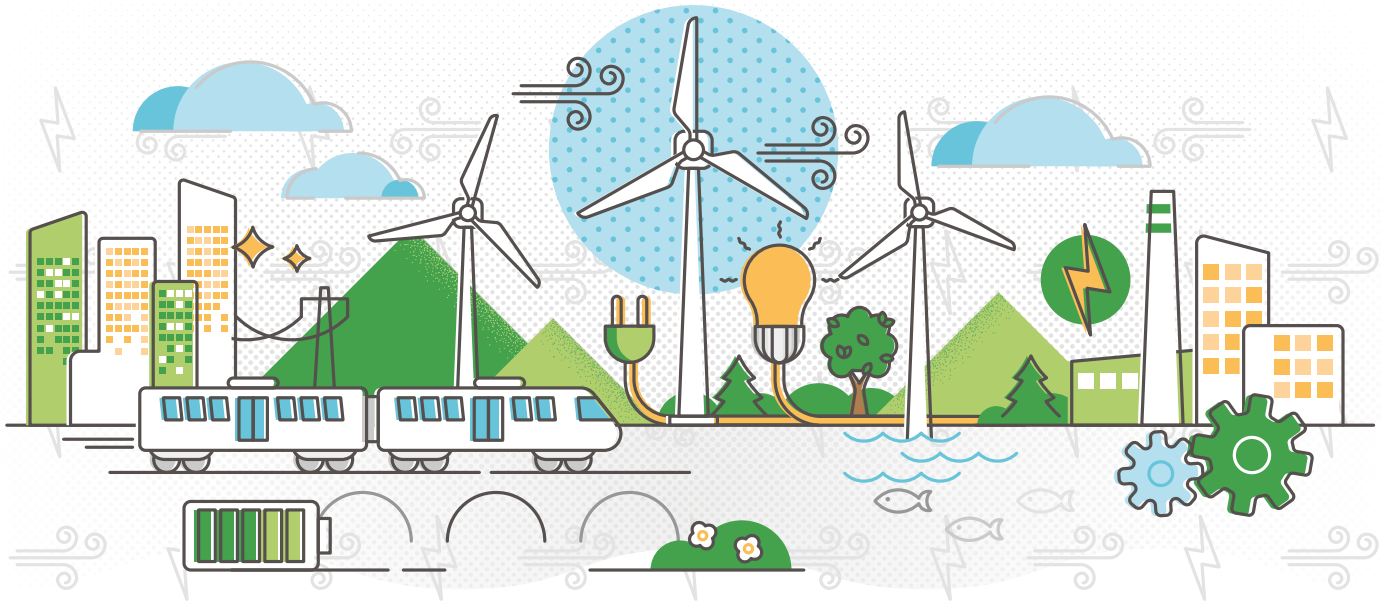
Seminar Energiegemeinschaften

Am **8. Juni findet in der ARS Akademie** in Wien ein ganztägiges Seminar zum Thema Energiegemeinschaften statt, bei dem über den rechtlichen Rahmen, Finanzierung, Abrechnung und alle anderen praxisrelevanten Fragen informiert wird. Die Referenten sind Dr. Bernadette Fina, DI Michael Niederkofler und Mag. Wolfgang Lusak.
Infos & Anmeldung:
www.lusak.at

Volle Speicherkraft voraus

Energie zu speichern gehört von Anbeginn der Zivilisation zu den wichtigsten Aufgaben der Menschheit. Ein Überblick.

TEXT : WOLFGANG SCHEDELBERGER



Von der Hand in den Mund zu leben funktioniert nur in wenigen Regionen dieser Welt. Überall dort, wo es Jahreszeiten gibt, konnten Menschen nur sesshaft werden, wenn sie Wege entwickeln konnten, Lebensmittel zu konservieren. Somit stand Energie für menschliche Arbeitskraft auch dann zu Verfügung, wenn sie in der Natur gerade nicht vorkam.

Wir haben auch gelernt, natürlich vorkommende, also fossile Energiespeicher zu nutzen. Viel Holz vor der Hütte war eine Versicherung für lange Winter.

Einen energetischen Quantensprung stellte der Abbau von Kohle dar. Der wesentlich dichtere Energiegehalt gegenüber Holz ermöglichte den Betrieb von Dampfmaschinen. Diese führten zur industriellen Revolution und befeuerte die rasante Ausbreitung der europäischen Zivilisation über den Globus. Dampfschiffe und Eisenbahnen ließen Entfernungen dramatisch schrumpfen.

Die Förderung von Erdöl hat ab Beginn des 20. Jahrhunderts Verbrennungsmotoren ermöglicht, die den Transport von Menschen und Gütern mit Autos und Flugzeugen noch einmal revolutionierte.

Ende des 19. Jahrhunderts hat die Menschheit mit der Entdeckung der Elektrizität und ihren vielfältigen Einsatzmöglichkeiten damit begonnen, im großen Stil Strom zu erzeugen. Das erste Wasserkraftwerk wurde 1880 in England gebaut, ab der Zwischenkriegszeit wurde diese Technik auch in Österreich zunehmend zur Stromgewinnung genutzt. Weil sich Strom in Leitungen ohne große Verluste relativ leicht relativ weit transportieren lässt, wurde damit begonnen, aus fossilen

Brennstoffen wie Kohle, Öl und Gas Kraftwerke zu befeuern.

Der letzte große Wurf der Menschheit war die Entdeckung der Atomkraft, die erstmals eine geballte Energiegewinnung aus nichtfossilen Energiequellen ermöglichte, aber aufgrund der komplexen Abläufe und der entstehenden Radioaktivität nur sehr eingeschränkt genutzt werden kann. In vielen Ländern der Welt sind Atomkraftwerke umstritten, in manchen sogar verboten.

Als alternative „grüne" Energieformen bietet sich die Nutzung von Sonne und Wind an. Auch die Erdwärme (Geothermie) kann fürs Heizen genutzt werden und damit zur gewünschten Verringerung des CO_2-Verbrauchs beitragen.

Ein zentrales Problem der Energieversorgung ist es, jederzeit so viel Strom zu Verfügung zu haben, wie gerade gebraucht wird. Bei Gas und Öl ist dies relativ leicht in Form von Tanks möglich, bei Strom ist dies wesentlich schwieriger. Fließkraftwerke funktionieren (fast) immer (wenngleich die Pegelstände der Flüsse schwanken), auch Atomkraftwerke liefern abgesehen von Wartungsarbeiten durchgehend die gleiche Energiemenge. Windräder und Sonnenkollektoren hängen jedoch von der jeweiligen Wetterlage ab. Ohne entsprechende Speichermöglichkeiten können sie also nur als ergänzende Energiequellen genutzt werden. Schon heute produzieren Wind- und Solarenergien in manchen Regionen mehr Energie, als ins Netz eingespeist werden kann. Dann müssen sie abgeregelt, also ausgeschaltet werden. 2019 gingen in Deutschland durch die Abregelung Erneuerbarer Energien 6,5 Milliarden Kilowattstunden Strom verloren!

Ohne Speicher keine Energiewende.

Es gilt also enorme Speicherkapazitäten aufzubauen. Auch Tesla-Gründer Elon Musk beschäftigt sich intensiv mit dieser Thematik und hat vor kurzem in Texas die größte Batterie-Fabrik der Welt aufgesperrt. Schon jetzt kann man – sofern die Infrastruktur vorhanden ist – die Batterie seines Elektroautos als Speicher für den eigenen Haushalt nutzen. Die wichtigste Technologie dürfte beim Thema „Energiewende" der Weiterentwicklung von leistungsstarken, aufladbaren Batterien (Akkus) zukommen.

Beim immer wieder als Zukunftstechnologie genannten „flüssigen Wasserstoff" geht es übrigens auch genau um das. An sogenannten Power-to-X Technologien wird weltweit intensiv geforscht. Wollen wir hoffen, dass diese Übung gelingt.

Gastronomie

In neuem Glanz

Gordon's Gin neue elegante Flasche punktet. Das herrlich frische Design ist die beste Präsentation am Gast, um den authentischen Gin-Genuss dann auch im Glas servieren zu können. **www.gordonsgin.com**

Steirische Kraft im Glas

Christof Widakovich und Österreichs Obst- und Gemüse-Produzent Frutura haben die erste steirische Buzara-Sauce ins Glas gebracht. Blumauer-Tomaten-Sauce trifft auf die Küchenerfahrung der Grossauer-Betriebe.
www.grossauer.co.at

Reisetbauer's Social Rum

Beinahe ein Jahrzehnt haben Hans Reisetbauer und drei Freunde investiert, um den weltweit ersten Super-Premium-Social-Rum zu kreieren. Sorgfältig destilliert, zeitgemäß und doch zeitlos – 4X50 R.N.P. Finely Distilled Superior Rum.
www.kattus-borco.at

Avantgardistisch Ho

Die Dots Group von Martin Ho ist F&B-Partner des neuen Premium-Boutique-Hotels The Leo Grand von Immobilien-Zampano Martin Lenikus und damit für die gesamte Gastronomie verantwortlich: das erste Restaurant-Konzept der Marke Dots in der Hotellerie. Ab Mitte Mai gibt es avantgardistische Fusion-Cuisine mit Wiener und französischen Einflüssen. Neben dem opulenten Innenhof speisen die Gäste in zwei Private-Dining-Rooms, von denen einer asiatisch und einer orientalisch inspiriert ist. www.theleogrand.com

© THE LEOGRAND / DOTS GROUP

© DALLMAYR

Via Verde mit Fairtrade-Siegel

Bewusster Kaffeegenuss erobert endlich auch die Gastronomie. Mit Via Verde bietet Dallmayr nun eine nachhaltige Kaffeelinie exklusiv für den professionellen Einsatz im Außer-Haus-Markt an. Für noch mehr Kaffeevielfalt aus nachhaltigem Anbau wird die bekannte Range mit Bio- und Fairtrade-Siegel zukünftig um ein Sortiment aus fairem Handel erweitert. Genuss und Respekt passen gut zusammen. ◂

www.dallmayr.com/at/gastronomie-service

Pealicious

Erbsendrinks zeichnen sich durch ihren hohen Proteingehalt aus, waren aber bisweilen geschmacklich durchaus gewöhnungsbedürftig. Nun bietet Joya einen neuen Erbsen-Drink mit 0 % Zucker, der durch sein mildes Aroma und eine angenehm cremige Konsistenz abgerundet wird. Mit 2 g Protein je 100 ml ist er zusätzlich angereichert mit Calcium sowie Vitamin B2, D und B12. Versuchen Sie Ihre Gäste von der pflanzlichen Milchalternative am Frühstücksbuffet zu überraschen. ◂ **www.shop.joya.info**

© MONA NATURPRODUKTE

© ARMAND DE BRIGNAC

Ace of Spades

Moët Hennessy freut sich, einen weiteren absoluten Spitzen-Champagner, „Armand de Brignac“, in der Familie willkommen zu heißen. Von der Winzerfamilie Cattier gegründet, die bereits in 13. Generation in Montagne de Reims Wein anbaut und auf 250 Jahre Erfahrung zurückblicken kann. In Handarbeit gefertigt, stehen Rosé und Brut Gold des Prestige-Champagners in der 0,75-l-Flasche bereit, die demnächst auch als 1,5 l, 3 l und 6 l die Weinkeller der Gastronomie erobern wollen. ◂

www.moet-hennessy.at

© EUROGAST

Rudolf Schwarzenbacher und Peter Krug

V. l. n. r.: Manfred Hayböck, Armin und Irene Riedhart und Thomas Panholzer

Großhändler Karussell

Mit dem Rückzug der deutschen Rewe/Adeg aus dem C&C-Geschäft verschieben sich etliche C&C-Märkte unter neue Markendächer. Mit der Übernahme von neun AGM-Märkten durch Metro Österreich, wobei in Bludenz und Klagenfurt noch gerichtliche Auflagen umzusetzen sind, wächst das Unternehmen auf 21 Großmärkte in Österreich und stärkt besonders die Kompetenz der Zustellung. Nicht an Bord ist die AGM Zeller Gruppe, eine Vereinigung selbstständiger Pinzgauer Kaufleute mit fünf C&C-Standorten in Salzburg und Tirol, die sich der Eurogast Österreich anschloss, wo im letzten Jahr bereits Gastrofresh aus Südtirol Partner wurde. Die letzte aktuelle Meldung ist, dass das ehemalige Eurogast-Mitglied Riedhart aus Wörgl nun bei Transgourmet andockt, dabei aber eigenständig bleibt. Transgourmet hat darüber hinaus 2018 in Schwarzach eröffnet und wird in Kürze in Zell am See eröffnen. ◂

Versteckte Grünoase

Das Glacis Beisl ist ein Leuchtstern der Wiener Gastro-Szene, der ohne Szene-Getue auskommt. Die Bezeichnung „Beisl“ erscheint ein wenig kokett, denn tatsächlich handelt es sich um ein ordentliches Restaurant mit einer spektakulären Weinkarte. Doch der Wirt Paul Bodner liebt das Understatement.

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

Die Graffiti am Eingang lassen nicht vermuten, dass die Stiegen zu einer der schönsten Grünoasen der Stadt führen

Nebenher zu kellnern gehört für viele Studenten aus den Bundesländern einfach dazu. Ein bisschen Extra-Kohle schadet schließlich nicht, wenn man als junger Mensch das aufregende Leben in der Hauptstadt genießen will. So hatte es auch der junge Kitzbüheler Kunstgeschichte-Student Paul Bodner in den 1980er-Jahren angelegt. Tagsüber auf die Uni, am Abend in die Bar und irgendwann dazwischen ein bisschen lernen. Es zeigte sich rasch, dass Kunstgeschichte doch nicht das Richtige war – zumindest als Berufsausbildung. Die Leidenschaft für alles Kulturelle ist ihm bis heute erhalten geblieben.

Bio-Qualität war uns schon in der Bar Italia wichtig.

PAUL BODNER

In der angesagten Kaktus-Bar im Bermudadreieck verdiente er richtig gut. Aus ein, zwei Abenden pro Woche wurde im Laufe der Zeit so etwas wie ein Fulltime-Job. Kein Problem, Bodner liebte das Arbeiten mit Gästen und das Einkommen war so gut, dass er sich sogar etwas auf die Seite legen konnte. Nach zehn Jahren im Service war es 1996 an der Zeit, endlich etwas Eigenes zu starten. Zusammen mit seinem Bruder Manfred, der schon in jungen Jahren geschäftlich sehr erfolgreich war, und einem gemeinsamen Freund war genug Kapital vorhanden, um sich mit einer Disco namens Mekka in der Mariahilfer Straße selbstständig zu machen. Zu ebener Erde wurde die Bar Italia eröffnet.

Elegant am gedeckten Tisch oder leger auf Resopal, es schmeckt immer

Paul Bodner hatte den Geist der Zeit punktgenau getroffen. Gepflegte Italianitá und ein großer Gastgarten sorgten von Anfang an für blendende Umsätze. In den folgenden Jahren wurde das Café um eine richtige Cocktailbar erweitert, die Küche im Restaurant wurde immer ambitionierter und schlussendlich mit einer Haube ausgezeichnet. Dann kamen noch eine Lounge sowie ein angesagter Club im Keller dazu. Die Bar Italia war zum Gesamtkunstwerk geworden, in der sich ganz Wien fast rund um die Uhr getroffen hat.

Kronländer-Küche und Naturweine

Diese erfreuliche Zwischenbilanz war für Paul Bodner kein Grund, die Hände in den Schoß zu legen. Ganz im Gegenteil. Nach dem Motto „Wir wollen mehr!“ hat er sich im Jahr 2002 bei der Neugestaltung des Museumsquartiers beworben und mit seinem „Kronländer-Konzept“ den Zuschlag für das Glacis Beisl bekommen. „Es war die letzte Gastronomie-Fläche, die noch zu haben war. Wir haben an die Lage geglaubt und sehr viele Eigenmittel in den Umbau investiert, der schlussendlich zwei Jahre gedauert hat. Es hat sich gelohnt. Wir haben seither einen der schönsten Gastgärten der Stadt und ein zeitlos schönes Lokal, in dem sich ein sehr heterogenes Publikum – Jung und Alt, Nachbarn und Touristen, Gutsituierte und Studenten – wohlfühlt“, so Bodner.

Meine Liebe zu Naturweinen ist im Friaul entstanden.

PAUL BODNER

Zehn Jahre später – also im Jahr 2014 – war die Bar Italia dann Geschichte. Wirklich gestört hat das nicht: „Man entwickelt sich auch persönlich weiter. 2004 haben wir mit ausgesuchten italienischen Produkten tatsächlich etwas Neues für die Genusskultur in Wien getan. Einige Lokale sind diesem Beispiel gefolgt. Heute gibt es dutzende Betriebe in der Stadt, wo man auf hohem Niveau italienisch genießen kann. Die Lounge und den Club zu führen war eine Zeit lang wirklich spannend. Heute gehe ich früher schlafen und trinke lieber Naturweine als Cocktails. Das Nachtgeschäft hat auch unter den immer strikter werdenden Nichtraucher-Regeln gelitten. Als wir 2014 die Bar Italia geschlossen haben, lief das Glacis Beisl schon zehn Jahre lang hervorragend. Der Abschied ist uns also leicht gefallen. Wenn ich noch einmal ein zweites Lokal aufmachen sollte, wird es eine Weinbar sein und kein Club.“

Wein ist eine große Leidenschaft des Chefs geworden, die er mit vielen Stammgästen teilt. Die Weinkarte ist besonders im Naturweinsektor eine der besten der Stadt – vor allem auch

Auch beim Bier legt Patron Paul Bodner Wert auf Vielfalt und beste Qualität

was die Jahrgangstiefe betrifft. „Mit Bio-Produkten haben wir uns schon in den 1990er-Jahren in der Bar Italia auseinandergesetzt. Dennoch war es für mich ein Erweckungsmoment, als ich erstmals die Orange-Weine von Gravner, Princic und Radikon entdeckt habe. Je wilder und radikaler, desto besser, war damals mein Motto. In letzter Zeit schätze ich zunehmend elegant gemachte Naturweine aus Frankreich und natürlich auch aus Österreich“, erklärt Bodner.

Österreich und seine Nachbarn

Ein Blick durch den Gastgarten zeigt allerdings, dass es nicht nur Weinfreaks sind, die ins Glacis Beisl gehen, sondern eine bunte Mischung an Gästen, die aus unterschiedlichen Gründen kommen. Manche lieben auch frisch Gezapftes. Frei von vertraglichen Bindungen wählt der Chef jene Biere aus, die ihm persönlich am besten schmecken. Noch immer gibt es zwei Biere der Brauerei Schloss Eggenberg, die von Anfang dabei ist. Ebenfalls vom Fass gezapft wird das Obertrumer Original – ein Märzen-Zwickl in Bio-Qualität, das man in Wien nur sehr selten findet. Noch exklusiver ist das bernsteinfarbene Hausbier, das von einer kleinen tschechischen Brauerei Mazany Lišák stammt

Noch ein paar Wochen, dann blüht hier alles

und stilistisch irgendwo zwischen Pilsner Urquell und Budweiser angesiedelt ist. „Die Chargen schmecken zwar nicht immer identisch, aber das stört weder mich noch unsere Gäste. Ich kenne den Brauer persönlich und schätze auch beim Bier handwerkliche Qualität. Außerdem gehört zu unserem ‚Kronländer-Konzept' ein tschechisches Bier fast zwingend dazu", erklärt Paul, während er für uns eine Kostprobe zapft. Ergänzt wird dieses außergewöhnliche Fassbierangebot durch ein wechselndes Angebot an ausgewählten Craftbieren in Flaschen.

„Sehr gutes, traditionelles Essen zu einem fairen Preis in einem ansprechenden Ambiente" ist wohl der kleinste gemeinsame Nenner, auf den sich alle Stammgäste einigen können. Wobei der „faire Preis" gerade in Krisenzeiten eine besonders heikle Rolle spielt. „Wir haben zwar auch viele Stammgäste, für die es keine Rolle spielt, ob die Hauptspeise 20 oder 25 Euro kostet. Manche sagen mir sogar, dass wir zu günstig wären. Wir wollen aber auch immer ein, zwei warme Gerichte unter zehn Euro auf der Karte haben, damit auch junge Menschen mit geringerem Einkommen bei uns glücklich werden. Unser Ziel ist es, ein niederschwelliges Lokal zu sein, das für alle sozialen Schichten leistbar ist. Gleichzeitig wollen wir unseren Grundsätzen wie faire Löhne und der Verwendung von Lebensmitteln in Bio-Qualität natürlich treu bleiben", erklärt Bodner seine Überlegungen bei der Kalkulation.

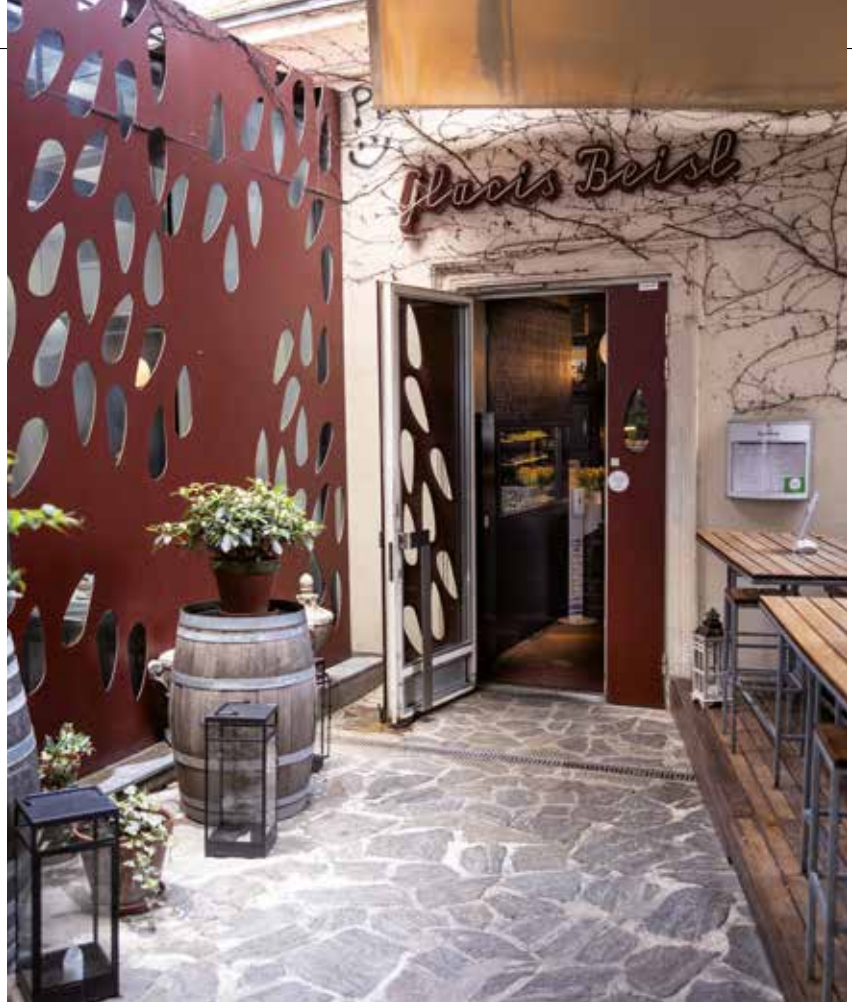
Wir wollen ein Platz für alle sozialen Schichten sein.

PAUL BODNER

Wie viel darf ein Schnitzel kosten?

Mitunter gleicht das jedoch der Quadratur des Kreises. Das Wiener Schnitzel vom Kalb mit Salat in Bio-Qualität geht sich um die bislang angebotenen 21,50 Euro einfach nicht mehr aus. Bodner überlegt sich daher, erstmals auch Wiener Schnitzel vom Schwein anzubieten und das Kalbswiener künftig teurer verkaufen zu können, ohne langjährige Stammgäste vor den Kopf zu stoßen. „Als Zwischenhändler, die wir Gastronomen nun einmal sind, ist man in einer Zwickmühle. Wir wollen nicht teurer werden, gleichzeitig müssen wir die steigenden Energie- und Lebensmittelpreise in unserer Kalkulation unterbringen", erklärt Bodner.

Bodner ist breit aufgestellt. Zu Mittag kommen viele Berufstätige aus den umliegenden Büros und freuen sich über den Tagesteller. Am frühen Nachmittag wechseln Kaffeetrinker mit jenen, die schon zum ersten Bier greifen, und dann geht ohnehin schon das Abendgeschäft los. Neben der großen Schar an Stammgästen ist es Bodner auch gelungen, regelmäßig bei privaten Feiern und Firmenevents zu bewirten. Dazu kommt eine bunte Schar an internationalen Gästen, denn das Glacis Beisl ist in sehr vielen Führern angeführt und wird auch von Hotelportiers gerne empfohlen. Aus der Nachfrageseite betrachtet, spricht also nichts dagegen, so wie vor der Pandemie an sieben Tagen in der Woche aufzusperren. Bei der Erstellung der Dienstpläne schaut die Sache allerdings ganz anders aus. „Die meisten unserer langjährigen Mitar-



Patina und zeitloses Design machen das Glacis Beisl zu einem Klassiker

beiter sind uns auch während der Lockdowns treu geblieben, aber natürlich gibt es immer ein bisschen Bewegung beim Personal. Ein Team zusammenzustellen, mit dem wir auch am Wochenende die gleiche Performance abliefern können, wird zunehmend schwierig. Rein betriebswirtschaftlich betrachtet, müssten wir trotz guter Auslastung an allen Tagen auf eine Fünf-Tage-Woche umstellen", erklärt Bodner.

Im Sommer sitzen alle am liebsten im Garten, wo es – für die Wiener City fast einzigartig – keine Nachbarn gibt. Sprich, auch nach 22 Uhr darf hier noch laut gelacht werden. Von einer Saisonverlängerung mit „Heizschwammerln" hält Bodner nichts, und das wäre bei den aktuellen Energiepreisen auch nicht wirtschaftlich. Schließlich ist das Glacis Beisl auch innen sehr attraktiv.

„Wer bei uns Bier und Gulasch will, soll sich genauso wohlfühlen wie jene, die ein paar Gänge genießen wollen und sich eine tolle Flasche Wein gönnen. Deshalb haben wir das Extrazimmer und den Wintergarten mit Stoffservietten eingedeckt, während wir im Schankraum auf klassisches Resopal setzen", erklärt Bodner. Wo es gemütlicher ist, kann man schwer sagen. Bei dieser Küche und der grandiosen Weinkarte will man eigentlich stundenlang bleiben und ausgiebig genießen. Gleichzeitig gibt es in der Stadt nur wenige Plätze, wo Gulasch und Bier so viel Sinn machen wie hier. Ganz falsch ist die Bezeichnung Beisl ja auch nicht.

wer&wo

GLACIS BEISL

Breite Gasse 4
1070 Wien
täglich von 12 bis 24 Uhr
Tel.: (01) 526 56 60
www.glacisbeisl.at

FÜR EIN GUTES BAUCHGEFÜHL

Wir backen, was ehrlich ist.

Weit über hundert Jahre ist es her, dass in einer Backstube die ersten Brotlaibe über den Ladentisch gingen. Seitdem sind wir als Bäcker ein großes Stück weitergekommen. Gerade weil unsere Zutaten noch immer dieselben sind: regionale Rohstoffe, handwerkliches Können, die Liebe zur Tradition und die Lust an der Innovation. Aus dem niederösterreichischen Petzenkirchen bringen wir Freude ins Körberl. Von Apetlon bis Zürs. Und immer ofenfrisch.

Ihr Anton Haubenberger

Bei uns liegt Genuss in der Familie. Seit fünf Generationen.
www.haubis.at

Mit gutem Gewissen aus dem Glas genießen

Biologisch, nachhaltig und möglichst auch noch vegan soll die Getränkekarte sein. Denn trotz der verbreiteten Euphorie eines „Sommers wie früher“ hat sich in der letzten Zeit doch einiges im Gästeverhalten geändert.

Die gebrandeten Zapfgeräte weisen Gäste und auch das Personal darauf hin, dass hier Limonaden ausschließlich in Bio-Qualität gezapft werden.

Das Bewusstsein für eine gesunde Ernährung ist ebenso gestiegen wie die Haltung bis hin zur Forderung nach Maßnahmen für das Energiesparen und den Klimaschutz. Dass der Genuss dabei nicht zu kurz kommen darf, ist selbstverständlich. Grapos, also.

Mit klassischem Geschmack und gutem Gewissen

Im Sommer wie früher mussten klassische Limonaden auf der Getränkekarte stehen. Im Sommer von heute Limonaden in nachhaltiger Bioqualität, die dem Zeitgeist gerecht werden. Bei Grapos ist das alles kein Thema. Neben den vier Klassikern Bio-Cola, Bio-Orangenlimo, Bio-Zitronenlimo und Bio-Kräuterlimo rockt diesen Sommer die Bio-Holunderlimo Ihre Getränkekarte. Wie üblich als Postmix-Sirupe in umweltfreundlichen Bag-in-Boxen à 5 kg zum Einsatz auf allen Schankomat-Ausschankgeräten. Die gebrandeten Zapfgeräte weisen Gäste und auch das Personal darauf hin, dass hier Limonaden ausschließlich in Bio-Qualität gezapft werden. Glaubwürdigkeit am Punkt für das Auge.

Durch den „Perfect Bubbles“-Postmixhahn – ein Patent von Schankomat – sind die Limonaden im Offenaus-

schank mindestens so prickelnd wie aus der Portionsflasche. Und die feinen Perlen bleiben auch länger im Glas. Wie die Limonaden aus dem Schankomat immer eisgekühlt und frisch gezapft servierfertig sind.

Sommertipp: Bio-Eistee Pfirsich

Mit fruchtig-duftendem Pfirsicharoma und natürlich mit echtem Tee aufbereitet, einer der Lieblinge für die Bestellung der Mamas für ihre Kinder. Eisgekühlt und mit einer Pfirsichspalte als kleines Extra dekoriert, katapultieren Sie Ihre Gäste in den sonnigen Süden und verlängern so Ihr Sommergeschäft – Schluck für Schluck. BIO-Austria-zertifiziert und nachhaltig im Offenausschank. Mehr geht nicht für die Gäste, die auf ihre Gesundheit und das Klima achten.

Alle Grapos-Getränke werden als Sirup in Bag-in-Boxen geliefert, können ungekühlt und platzsparend gelagert werden. Die Schankanlage mischt den Sirup mit Wasser und CO_2 und kühlt im Durchlauf. Ein perfekt gekühltes Getränk von Grapos spart bis zu 40 % Kühlenergie im Vergleich zum Flaschenausschank.

Mit mehr als 100 nachhaltigen Sirupen, die den ökologischen Fußabdruck jedes Gastronomiebetriebes verkleinern, sind die meisten Sirupe von Grapos vegan und – viel wichtiger – frei von Allergenen.

wer&was

Grapos hat sich schon seit vielen Jahren dem Thema Nachhaltigkeit im Getränkeausschank verschrieben, entwickelt neben immer neuen Sirupen auch die passende Schanktechnik in der Steiermark. Mit einem um 90 % kleineren Fußabdruck (SPI) als vergleichbare Flaschengetränke ist Grapos unangefochten die nachhaltigste Variante. Da passt der Werbeslogan der 90er-Jahre perfekt: „Mit gutem Gewissen Grapos aus dem Glas genießen."

www.grapos.com

Grapos SOFT DRINKS

ZERTIFIZIERTER
POSTMIXSIRUP
& IHR EIGENES WASSER

REDUCE BOTTLE TRANSPORT

NACHHALTIGE, FRISCH GEZAPFTE GETRÄNKE

KEIN FLASCHEN-TRANSPORT | GERINGER KÜHL-AUFWAND | GERINGER LAGER-BEDARF | TECHNIK MIT AUSGEFEILTER ZAPF-, KÜHL- UND REINIGUNGSTECHNOLOGIE

Ihr Partner
FÜR NACHHALTIGEN GETRÄNKEAUSSCHANK UND INDIVIDUELLE TECHNIKLÖSUNGEN

Grapos SOFT DRINKS

EIN MIT DEM ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

www.grapos.com

Erfrischet uns

Wer empfiehlt sich mit frischen Ideen für den Gästeservice und die Getränkekarte dieses Sommers? Wir präsentieren euch unsere Auswahl für heiße Sommertage und lange Abende.

Die Rosenkönigin

Fentimans Rose Lemonade

Die Fentimans Rose Lemonade bringt Botanicals und Geschmackstiefe in die Sommerdrink-Varianten, wie Rosé-Spritz mit Prosecco und Gin & Rose mit Gin. Dank der einzigartigen, alten Handwerkstechnik, die als botanisches Brauen bekannt ist, vermählen sich sonnengereifte spanische Zitronen und fermentierter Ingwerwurzelextrakt zur pinken Limonade. Eine süß-säuerliche und sehr erfrischende Mischung, die auch pur auf Eis Ihre Gäste verzaubert.
www.ammersin.at

Der Coole

Cocos Ananas von Rauch

Bei den Frucht-Liebhabern aus Vorarlberg ist der coole Sommerdrink eine cremig-süße Liaison aus der sonnenverwöhnten Ananas und der hartnäckigen Kokosnuss. Die Cocos Ananas von Franz Josef Rauch ist vegan und präsentiert sich in der umweltfreundlichen 0,2-l-Mehrweg-Glasflasche für den Service am Gast – pur oder auf Eis. Natürlich lassen sich unzählige kreative Drinks mixen. Unsere Empfehlung:

Liquid Sunshine
- 3–4 cl brauner Rum
- 1,5–2 cl Sweet & Sour Mix
- 7 cl Cocos Ananas
- Soda
- Minze, Limette, Ananas

Der Radler

Radler in the Mix

Für alle, die es weniger süß mögen, und das sind nicht so wenige Gäste, bietet Gösser nun den neuen Naturradler extra-frisch Zitrus-Mix als Limited Edition für die warme Jahreszeit. Verfügbar ist diese neue Variante mit nur 2,9 g Zucker pro 100 ml in der 0,33-Liter-Kleinflasche. Als alkoholfreie Erfrischung untertags ist der Gösser NaturRadler 0,0 perfekt für die Getränkekarte. Heuer bekommt er wieder die Sorte Himbeer-Rhabarber an seine Seite gestellt. Fruchtig-frische Geschmackserlebnisse, die ohne künstliche Zusatzstoffe oder Süßungsmittel auch natürlich und gesundheitsbewusst überzeugen.
www.brauunion.at

Die Bioniere

Organics by Red Bull

Die Bio-Erfrischungsgetränke Organics by Red Bull, mit ihren Zutaten aus 100 % natürlicher Herkunft, mischen die Getränkekarte nun schon mit acht Sorten ziemlich auf. Mit ihren Geschmacksvarianten bieten sie für jeden Gast ein feines Trinkerlebnis, abseits der klassischen Limonaden. Unser aktueller Favorit: Purple Berry.
www.organicsbyredbull.at

Der Deutsche

Bella Rouge Aperitivo

Gemixt wird der „Bella Fleur“ mit dem Bella Rouge Aperitivo der Heimat Heroes aus Münster. Im Aperitif treffen sonnengereifte Orangen und mediterrane Kräuter auf heimische Pflaumen und fein-säuerlichen Rhabarber.
www.heimat-heroes.de

Bella Fleur

- 5 cl Bella Rouge Aperitivo
- 3 cl frischer Zitronensaft
- 2 cl Zuckersirup
- 2 cl Rhabarbersaft
- 1 Eiweiß
- Blüte

Die Legende

Amaro Averna

Der Tom Collins ist ein äußerst erfrischender Longdrink auf Sour-Basis, der schon im Amerika des 19. Jahrhunderts boomte. Nun ist der Bombay Citron Pressé als Flavoured Gin am Markt. Bombay Dry Gin mit einem natürlichen Auszug an mediterranen Zitronen ohne künstliche Aromenzusätze und Zucker.

Tom Collins

- 5 cl Bombay Citron Pressé
- 10 cl Sodawasser
- Zitronenscheibe

Der Sanfte

Bombay Citron Pressé

Seit 1868 steht der Amaro Averna für echtes sizilianisches Handwerk mit einer traditionsreichen Geschichte und gehört heute zum Standard jeder Getränkekarte. Vollmundiger, sanfter Geschmack mit einer besonderen Zitrusnote. Traditionell wird der Amaro pur genossen oder auch auf Eis. Bei uns wird er gerne mit Orangen- oder Zitronenscheibe serviert.

www.amaroaverna.com

Die Ikone

Almdudler zuckerfrei

„Erstmalig gibt es Almdudler zuckerfrei auch in unserer beliebten ikonischen 0,35-Liter-Glas-Mehrweg-Formflasche“, verkündet Sprudelfabrikant Heribert Thomas Klein. Die zuckerfreie Erfrischung kommt wie die komplette Produktpalette ohne Konservierungsmittel aus, ist vegan zertifiziert und wird wie alle anderen Sorten CO_2-neutral produziert.
www.almdudler.com

Der Klassiker

Red Bull Summer Edition

Während die Temperaturen endlich steigen und wir uns auf strahlende Sommertage freuen, stellt Red Bull die diesjährige Summer Edition Marille-Erdbeere vor. Jedes Jahr ein anderer Geschmack, gleich bleibt aber immer die beflügelnde Wirkung des österreichischen Energydrinks. Findige Wirte servieren ihren Gästen nun den heimischen Geschmack der Sommerfrüchte.
www.redbull.com

Celebrate Life

Diese Rosé-Schaumweine von Henkell Freixenet sind die Visitenkarte auf Ihrer Getränkekarte dieses Sommers.

Die farbenfrohe Leichtigkeit mit fruchtig-frischen Noten beim Trinkgenuss sind einfach unschlagbar. Ob in geselliger Runde oder beim persönlichen Laissez-faire, es sind die gut gekühlten Rosé-Schaumweine, die für das besondere Trinkerlebnis sorgen. Sekt, Cava, oder Prosecco aus eigener Herstellung und in absolut bester Qualität mit den Grundweinen aus den besten Weinbaugebieten, darauf ist Verlass bei Henkell-Freixenet.

Wiener Hofburg Rosé

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

Freixenet Carta Rosado Cava

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

Mionetto Prosecco Rosé

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

Drinkspiration

Finde den perfekten Sommerdrink für deine Getränkekarte und genieße mit deinen Gästen die warme Zeit des Jahres. Mit diesen Drinks hat der Sommer 2022 mit Sicherheit die Chance, einer der besten zu werden.

Rooster Rojo Pineapple

100 % Agave

Ananas und gereifte Spirituosen sind perfekte Buddys. Mit Tequila kombiniert, ist es die perfekte Geschmacksinterpretation. Geräucherte Ananas verleiht dann noch die in der Mixologie beliebte Komplexität mit Rauchnoten, die ein wenig an Mezcal oder Torfnoten von Scotch erinnern. Rooster Rojo Master Distiller Arturo Fuentes experimentierte über ein Jahr lang, um die perfekte Sorte und Rauchnote zu finden. Das Ergebnis ist feinster Rooster Rojo Anejo Tequila, der mindestens 12 Monate in ehemaligen Bourbonfässern gereift ist und mit gekochten roten spanischen Ananas bester Qualität versetzt wurde. Ein sanftes, aber subtiles Getränk, das pur, auf Eis oder in verschiedenen Cocktails genossen werden kann.

Shatler's

RTD-Cocktails

Kaum ist der Cocktail bestellt, ist er auch schon fertig: Stell dir vor, du servierst jedem den passenden Cocktail in wenigen Sekunden. Perfekt ausbalanciert. Egal ob mit oder ohne Eis. Und das Beste: Es bleibt nichts übrig, außer den begeisterten Reaktionen deiner Gäste. Aktuell in fünf alkoholischen und zwei alkoholfreien Varianten verfügbar und so einfach im Handling.

Three Sixty Vodka

Diamantfiltriert

Der Premium-Wodka aus Berlin: ehrlich, kompromisslos, männlich und Kult. Seine exquisite Reinheit durch die Diamantfiltration über mehrere Filterschichten entfernt selbst kleinste Schwebepartikel aus dem Destillat. Das Ergebnis ist ein besonders reiner und unglaublich milder Wodka von bestem Weizen mit 37,5 Vol. %. Die markante Brillanzglas-Flasche mit Facettenschliff und Samtlabel garantiert einen hochkarätigen Auftritt der Extraklasse bei Ihren Gästen.

Lemon Soda

Bella Italia

Die Kultlimonade aus Bella Italia gibt es mittlerweile in vier Sorten. Ganz viel Italien, ganz viel Genuss und zu 100 % aus italienischen Zitronen und natürlichen Zutaten. Ob pur oder gemixt im Cocktail oder Longdrink, die Limonade ist der Geheimtipp für die Erfrischung der Sommerkarte: als Mojito Soda, Oran Soda, Lemon Soda & Lemon Soda Sugarfree.

Disaronno

Velvet Likör

Disaronno Velvet verbindet den unverwechselbaren Charakter von Disaronno Originale auf kluge und harmonische Weise mit köstlichen und überraschend samtigen Noten. Die sahnige Alternative schmeckt auf Eis serviert und gekühlt wunderbar cremig und bringt deine Gäste direkt ins „Dolce Vita“.

www.amberbev.at

EASY AS

ONE, TWO, PEACH-TREE

1. PEACHTREE
2. GANCIA PROSECCO
   D.O.C. BRUT
3. SODA & LIME

www.amberbev.at

AMBER
BEVERAGE AUSTRIA

Hakuna Matata

Good Karma und sehr lässige Jungs im besten Alter, das sind Wulf, Mäxx, Tibor und Karl. Gemeinsam sind sie die Good-Karma-Gastro-Familie mit drei Lokalen und einem exquisiten Catering für jeden Anlass in Linz. Resultat: nur glückliche Gäste.

TEXT: GÜNTHER GAPP ***FOTOS:*** RAINER FEHRINGER

Die Umtriebigkeit, die alle vier auszeichnet, hat sich zwar in den letzten zwei Jahren neu formatiert, aber nichts an Qualität und Zielstrebigkeit verloren. Die Sandburg am Donaustrand – das zweite Wohnzimmer der Linzer – ist eröffnet und deren Holi Festival der Farben startet am 4. Juni in Ried die Tour 2022 in Österreich. So what.

Viele Menschen glücklich und Linz ein Stück besser zu machen ist eine starke Vision. Wenn es dann auch so kommt, dann ist es ein Gütesiegel menschlicher Kompetenz. Seit 15 Jahren sind die Jungs mit Events unterwegs, seit sieben Jahren betreiben sie ziemlich coole Lokale und im Sommer die Sandburg.

Keine Sorge, es wird

„Ich erinnere mich noch an die Aufbruchstimmung im Sommer ’21 und die bummvollen Lokale, das war Gänsehaut-Feeling pur“, erzählt uns Karl Weixelbaumer. Und macht sich keine Sorgen, dass es nicht auch heuer so sein wird – Hakuna Matata eben. Das diesjährige Motto der Sandburg am Linzer Donaustrand ist gut gewählt, weil es nach dem Besuch dort auch immer viel schöner ist als vorher. „Wir lieben diesen Energie-Platz, weil es Spaß macht, die Freude der Leute und Mitarbeiter zu spüren“, so Karl.

Wir sitzen im „Teichwerk“ am Campus der Johannes-Kepler-Universität zusammen, wo dieselbe Energie spürbar ist. Studenten, Professoren und Anrainer lieben das besondere Ambiente am Schiff und die schöne Mischung von genussvoller Kulinarik. „Wir verkaufen nicht ‚Essen und Trinken‘, sondern Orte mit Energie und Produkte mit Qualität, aber vor allem Herzlichkeit und Seele, die nicht konstruiert ist“, bringt Karl das Karma-Credo auf den Punkt. So ist es auch im „Charmanter Elefant“ und dem „Porzellanladen“ sowie dem zugehörigen Gastgarten „Vicky Cristina Linz“ in der Tabakfabrik, der als Tapas-Pop-up geführt wird. „Es ist diese einzigartige Architektur von Peter Behrens und die Menschen der hier angesiedelten kreativen Start-ups, die auch hier die DNA unserer Gastronomie verstehen“, bestätigt Karl.

Wir verkaufen nicht „Essen & Trinken“, sondern Orte mit Energie und Produkte mit Qualität.

KARL WEIXELBAUMER

Das Catering ist die härteste Disziplin der Gastronomie, weil Inszenierung und Dramaturgie hinzukommen und Erfahrung das erforderliche Talent an Improvisation und Spontaneität nicht ersetzen kann. Hier zeichnet sich die Gruppe besonders aus, weil ja gleich vier Chefs mit ihren Verantwortungen gemeinsam mitwirken.

So schmeckt ein Kuss von Früchten, Blumen und sanfter Säure – Organics Purple Berry, mit Beeren frisch serviert.

Wohin geht die Reise

„Aktuell ist Gegenwärtigkeit ein starkes Thema im Team: für jeden selbst, für uns als Good Karma Group und in der Übersetzung für unsere Gäste“, erzählt Karl. Den Moment besser leben. Sich Zeit nehmen, um der Inspiration mehr Raum geben. Die Zeit besser planen. Sinnstiftendes tun. Wir kommen ins Philosophieren und Karl gibt einen Ausblick zur Gastro: „Die Preise werden steigen müssen. Dienstpläne für das Wochenende neu gedacht werden, eventuell mit Sonntag zu. Weniger Profit, dafür mehr Lebensqualität wird ein Thema, und das Angebot an Lokalen wird weniger werden.“

Das idyllische Teichwerk am JKU Campus in Linz

Good Karma – die Jungs v. l.: Karl Weixelbauer, Markus Mäxx Lott, Wolfram Niedermayer und Tibor Szabo

Die Sandburg-Tram

Die alte Garnitur der Pöstlingbergbahn an der Sandburg wurde heuer zur Organics by Red Bull Bar, weil gute Drinks einfach noch stärker gefragt sind und neu positioniert auch den Flaneuren an der Promenade die Konsumation erlaubt. „Getränke gibt es wie Sand am Meer, aber die Organics by Red Bull sind extrem gut. Besonders seit die Flasche und Rezeptur überarbeitet sind“, bestätigt Karl den Qualitätsgedanken und ergänzt: „Red Bull ist Freundschaft und gute Partnerschaft wie auch gegenseitige Wertschätzung. Die Mitarbeiter sind cool und ticken so wie wir selbst. Das passt gut zusammen und erlaubt auch viel Kreatives.“

Zur neuen Summer Edition Marille-Erdbeere wird heuer eine Haribo-Erdbeere den Gästen serviert. So sind sie, die Good-Karma-Jungs.

www.good-karma.at

Bewahren heißt verändern

Der Stockerwirt im Wienerwald ist ein Landgasthaus, wie es im Bilderbuch steht. Während viele Gasthäuser in ähnlicher Lage schließen müssen, ist der Parkplatz des Stockerwirts stets gut gefüllt. Das Erfolgsgeheimnis von Georg und Katharina Stocker liegt in der laufenden Weiterentwicklung ihres Betriebs.

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

Seit 30 Jahren führen Georg und Katharina Stocker ihr Landgasthaus in Sulz im Wienerwald. Im Laufe der Jahre haben sie daraus ein gepflegtes Refugium gemacht, in dem sich Gäste, Mitarbeiter, aber auch die Wirtsfamilie selbst rundum wohlfühlen. Auf den ersten Blick wirkt der Stockerwirt unspektakulär, auf den zweiten Blick erschließen sich dann viele Details, die ein harmonisches Gesamtkunstwerk ergeben. Das war eigentlich schon immer so. Und doch haben die Stockers in den vergangenen zwei Monaten rund 2,5 Millionen Euro investiert. Auf den ersten Blick hat sich nicht viel verändert. Doch auch hier lohnt sich ein zweiter Blick.

Bis auf die Bauarbeiten am Zubau an der Rückseite des Hauses schaut es beim Stockerwirt aus wie eh und je. Und doch haben Sie gerade ein kleines Vermögen in Ihren Betrieb investiert. Wohin ist das ganze Geld geflossen?

Unser Gasthaus hat auch vor dem Umbau hervorragend funktioniert. Deshalb konnten wir uns diese substanzielle Investition auch leisten. Aus Gästesicht sollte sich möglichst wenig verändern. Aber hinter den Kulissen ist praktisch kein Stein auf dem anderen geblieben. Wir haben eine komplett neue Küche samt Lager- und Kühlräumen installiert. Heizung und Klimaanlage sowie der gesamte Sanitärbereich sind neu. Um all das umzusetzen mussten wir im Februar und März für sieben Wochen schließen. Der Zubau wird Anfang Juni fertig sein, also rechtzeitig für die Gartensaison.

Moderne Gerichte wie der Bärlauchrisotto mit Ziegenkäse und Wachtelei sprechen ein junges Publikum an.

Der Gastgarten rund um den kleinen Teich ist einer der schönsten des ganzen Landes. Der Stockerwirt ist aber das ganze Jahr über geöffnet. Wie bringt man auch im Winter Gemütlichkeit in ein derart großes Gasthaus?

Dafür ist meine Frau Katharina verantwortlich. Wir ergänzen uns ganz wunderbar. Sie ist für alles „Feinstoffliche" im Haus verantwortlich. Es ist die Fülle an Details, die den Gesamteindruck ausmacht. Unbewusst nehmen es die Gäste wahr, dass wir mit hochwertigen Materialien arbeiten. Das gilt für die Stoffe der Servietten genauso wie für das Holz der Möbel. Oder für den Boden. Im neu gestalteten Bereich rund um die Schank haben wir einen 200 Jahre alten Holzboden verlegt. Das sieht man nicht auf den ersten Blick, aber man spürt es. Auch eine gepflegte Tischkultur ist uns wichtig. Natürlich muss auch das Essen gut schmecken, aber um Gäste wirklich zu begeistern, braucht es mehr. Wir haben uns in den letzten 30 Jahren, in denen wir das Lokal führen, Schritt für

An lauen Sommerabenden sind die Plätze rund um den idyllischen Teich besonders beliebt.

Ein absoluter Leckerbissen: Gegrilltes Huhn in Bio-Qualität. Da fehlt nur noch die Madeira-Sauce.

Schritt weiterentwickelt, in dem wir uns laufend verbessert haben. Jetzt war es Zeit für einen großen Schritt, aber die vielen kleinen Schritte in den Jahren davor waren genauso wichtig.

Gefühlt war der Stockerwirt schon immer ein gehobenes Landgasthaus. Was hat sich in den letzten 30 Jahren denn verändert?

Eigentlich alles. Das Lokal hatte mein Großvater vor mehr als 60 Jahren gekauft und Hubertuswirt getauft. Meine Mutter hat es dann als „Bierhimmel" weitergeführt, weil sie das verstaubte Image loswerden und auch junge Leute ansprechen wollte. Das hat ganz gut funktioniert. Als es Zeit war, das Lokal zu übernehmen, habe ich lange mit meiner Frau darüber diskutiert, ob wir das tatsächlich machen sollen. Damals waren wir beide in einem Top-Betrieb in den USA engagiert und hätten eine internationale Karriere starten können, was uns auch gereizt hätte. Wir hatten ein tolles Angebot, ins Ritz Carlton in Laguna Beach in Kalifornien zu gehen. Wir haben uns dann aber doch für den Wienerwald entschieden und beschlossen, den Betrieb so umzugestalten, dass wir uns darin auch selbst wohlfühlen. Um diesen Aufbruch auch nach außen zu signalisieren, haben wir den Bierhimmel in Stockerwirt umgetauft.

Wirt zu sein ist der schönste Beruf der Welt, wenn man bereit ist, am Wochenende zu arbeiten.

GEORG STOCKER

Das beste Investment, das man machen kann, ist jenes in den eigenen Betrieb.

KATHARINA STOCKER

Dass der Stockerwirt früher einmal ein Bierlokal war, ist schwer vorstellbar, denn heute dreht sich hier fast alles um den Wein. Wie kam es zu diesem Sinneswandel?

Das hat zu einem guten Teil auch mit meiner persönlichen Leidenschaft zu tun. Natürlich gibt es bei uns auch ein gut gezapftes Bier, aber viele Gäste kommen wegen unserer Weinkarte, die mittlerweile über 1.700 Positionen umfasst. Wein gehört für mich zu einem guten Essen einfach dazu und ist Teil unserer Genusskultur. Erfreulicherweise haben wir mit Bernhard Weidinger einen jungen Sommelier gefunden, der mit großer Leidenschaft bei der Sache ist und sich auch um die laufende Weiterentwicklung der Weinkarte kümmert. Wir haben alle großen Namen aus Österreich auf der Karte, auch deutsche Rieslinge und das Burgund sind stark vertreten. Zuletzt haben wir unser Angebot mit ein paar ausgesuchten Naturweinen ergänzt. Wein ist ein faszinierendes Thema, weil es immer etwas Neues zu lernen gibt. Regelmäßig treffen sich bei uns Runden von Weinfreunden, die sich ein eigenes Menü rund um ein Weinthema empfehlen lassen. Das empfinde ich als persönliche Auszeichnung für unser Engagement. Ganz wichtig ist mir, auch ein tolles Angebot im glasweisen Ausschank zu haben. Mit dem Coravin-System kann man auch große Rotweine ohne Qualitätsverlust glasweise verkaufen.

Ein Blick durch den Gastraum zeigt, dass der Stockerwirt ein gehobenes Landgasthaus mit relativ konservativem Publikum geblieben ist. Die wenigsten Gäste kommen hierher, um vielgängige Gourmet-Menüs zu bestellen, oder?

Normalerweise wird bei uns Vor-, Haupt- und Nachspeise bestellt. Beim Speiseangebot bleiben wir weitgehend traditionell. Bei uns gibt es das, was man sich in einem gepflegten Landgasthaus erwarten darf. Die Kalbsleber und das Wiener Schnitzel wird es also immer geben. Trotzdem bleibt die Zeit auch in der Küche nicht stehen und wir bemühen uns darum, dass wir auch den Gusto jüngerer Gäste treffen, die vielleicht das erste Mal mit ihren Eltern zu uns gekommen sind. Regionalität ist bei uns kein leeres Schlagwort sondern gelebte Philosophie. Wir erwähnen auf der Karte nicht nur die Herkunft, sondern, wo immer es geht, auch den Produzenten. Wir haben eine relativ umfangreiche Karte, aber sie ist laufend in Bewegung, und spiegelt das saisonale Angebot wider. Wir wollen bei der Präsentation nicht zaubern, aber unsere Teller sollen auch das Auge ansprechen und zeitgemäß wirken. Kalbs-, Schweine- und Rindfleisch, Lamm und Wild, Geflügel und Süßwasserfische – all das gibt es bei uns, aber eben auch ein Paradeis-Gemüsecurry oder ein Bärlauchrisotto.

Die Positionierung des Stockerwirts liegt irgendwie in der Mitte – nicht zu billig, nicht zu teuer. Doch angeblich kommt genau die Mitte immer stärker unter Druck. Wie sensibel müssen Sie bei der Preisgestaltung vorgehen?

Es gibt Preise mit Signalwirkung, bei denen wir trotz steigender Kosten sehr vorsichtig agieren. Die gebratene Kalbsleber mit Püree um 13 Euro oder das Schweinswiener um 16 Euro sind solche Gerichte. Wir wollen unsere Gäste dazu verführen, Spezialitäten zu bestellen, die sie in dieser Qualität woanders nicht finden. Kaum jemand findet die gegrillte Brust vom Biohuhn um 25 Euro oder die Bachforelle um 29 Euro zu teuer. Ich sehe mich als guten Kaufmann und kalkuliere so, dass sich der Betrieb rentiert.

wer&was

Georg Stocker hat nach der Matura und dem Bundesheer das Modul absolviert und dort seine **Katharina** kennengelernt. Gemeinsam sind sie nach Idaho in die Sun Valley Lodge aufgebrochen, um internationale Berufserfahrung zu sammeln. Doch schon nach einem knappen Jahr stellte sich die Nachfolgefrage für den elterlichen Betrieb, also hieß es zurück nach Österreich.

Neben der erfolgreichen Fortführung ihres Landgasthauses während der letzten 30 Jahre haben Georg und Katharina einen Sohn und eine Tochter großgezogen, die ihre Liebe zu Wein und gutem Essen teilen, aber (noch) nicht an die Weiterführung des elterlichen Betriebes denken. Sohn Sebastian hat in New York an der NYU ein Wirtschaftsstudium absolviert und arbeitet derzeit in Wien, Tochter Chiara hat vor Kurzem ihr Studium als Innenarchitektin beendet.

Stockerwirt
Rohrberg 36
2392 Sulz im Wienerwald
Tel.: 02238/82 590
Mittwoch – Samstag 11.30-24.00 Uhr,
Sonntag 11.30-21.00 Uhr
www.stockerwirt.com

Mehr Platz und besseres Klima: Das Arbeiten in der neuen Stockerwirt-Küche macht Spaß

Die neue Meiko-Spülanlage und die Combi-Steamer verbreiten Freude bei der Arbeit

Auch Freunde der fleischlosen Küche werden hier rundum glücklich.

Wir führen unser Gasthaus so, wie wir es uns als Gäste wünschen würden.

KATHARINA STOCKER

Wir arbeiten nur mit hochwertigen Produkten, was auch für unser Küchenteam eine Motivation darstellt. Viele Tiere bekommen wir im Ganzen und zerlegen sie und verarbeiten alle Teile, aber wir hängen das nicht an die große Glocke. Die Feinschmecker unter den Stammgästen wissen das und fragen gezielt nach, wann es denn Spezialitäten wie Lammleber oder Rehbeuscherl gibt. Auf Preisschlachten lassen wir uns nicht ein. Im Südwesten von Wien liegen einige der reichsten Gemeinden Österreichs. Viele Bewohner sind froh, dass es hier ein gemütliches Gasthaus mit gepflegtem Ambiente und traditionellen, frisch gekochten Gerichten gibt.

Sie haben eine idyllische Lage mitten im Wienerwald und verfügen über ein sehr attraktives Einzugsgebiet. Das ist gut für die Gästenachfrage. Für die Mitarbeitersuche stellt sich diese Lage jedoch als Nachteil dar. Wie lösen Sie diese Herausforderung?

Indem wir uns extrem darum bemühen, ein attraktiver Arbeitgeber zu sein. Das betrifft viele Aspekte – vom respektvollen Umgang bis zur Bezahlung. Wir haben großteils langjährige Mitarbeiter, die das zu schätzen wissen. Die Hälfte unserer 30 Mitarbeiter ist länger als zehn Jahre im Haus. Einige pendeln aus Wien, andere wohnen in der Nähe, und für jene, die aus der Slowakei oder Ungarn zu uns kommen, haben wir ganz in der Nähe attraktive Zimmer geschaffen. Wir könnten wohl auch am Montag und Dienstag ein volles Haus haben, aber wir haben uns ganz bewusst für eine Fünf-Tage-Woche entschieden, weil sich das sonst mit den Dienstplänen nicht ausgehen würde. So können auch wir beide stets im Haus sein, wenn wir offen haben. Ich habe dabei allerdings bewusst keine klar definierte Rolle, weil es laufend Situationen gibt, wo ich gefragt bin. Außerdem ist mir die persönliche Gästeansprache ganz wichtig. Neben viel Lob höre ich hin und wieder auch eine kritische Anmerkung, wenn etwas nicht ganz gepasst hat. Das Ohr nahe

Zwischen Mittag- und Abendessen kehrt im Wintergarten nur kurz Ruhe ein.

am Gast zu haben ist für die Fehlerbehebung und die laufende Weiterentwicklung ganz, ganz wichtig. Der Umsatz vom Vortag interessiert mich am nächsten Tag nicht mehr. Jeder Tag fängt bei null an. An jedem Tag wollen wir ein bisschen besser werden.

Offensichtlich läuft es im Stockerwirt wunderbar. Wieso haben Sie sich dann entschieden, ohne Not so massiv zu investieren? Mit dem Geld wäre sich auch eine Yacht oder eine schöne Villa in Südfrankreich ausgegangen.

Katharina und ich sind Anfang 50 und stecken noch voller Tatendrang. Uns macht die Arbeit wirklich Spaß. Das wird hoffentlich noch ein paar Jahre so weitergehen. Mit Investitionen zu warten, bis sie unumgänglich sind, war noch nie eine schlaue Strategie. Jetzt war einfach ein guter Zeitpunkt dafür. Meiner Meinung nach gibt es nichts Vernünftigeres, als in die Wertsteigerung des eigenen Betriebs zu investieren. Wir haben zwei Kinder, die sich vielleicht einmal für die Weiterführung des Stockerwirts interessieren werden. Aber wir wollen sie da in keiner Weise pushen. Die Frage einer Übergabe oder gar eines Verkaufs steht derzeit nicht im Raum. Wir machen gerne Urlaub, manchmal auch nur für zwei, drei Tage, um tolle Restaurants zu besuchen, wo wir auch oft Anregungen für Verbesserungen im eigenen Betrieb bekommen. Aber was sollen wir mit einem Haus im Süden machen? Unser Lebensmittelpunkt ist hier. Der Wienerwald ist wunderschön, besonders jetzt im Frühling.

WER LÄNGER PLANT, HAT MEHR DAVON

Wir haben beim Stockerwirt im Juni 2007 unser erstes Küchenstudium für den geplanten Neubau der Küche absolviert. Es folgten – mehr und weniger – intensive Arbeits- und Denkpausen, bevor wir auf Basis des seinerzeitigen Küchenstudiums gemeinsam mit der Familie Stocker wie dem gesamten „Langzeit-Küchenteam" fertig geplant, ausgeschrieben und an eine österreichische Küchenfirma vergeben haben. Nach einer sehr kompakten Bauzeit – es wurde auch die gesamte Haustechnik mit Lüftung, Gewerbekälte, Elektroanlage und Heizung erneuert – wurde die Küche im April in Betrieb genommen: mit der modernsten Induktions-Technologie aus der Schweiz, Combi-Steamern mit integrierter Räucherfunktion und Schnellkühler-Schockfroster-System. Auch die Spülanlage wurde erneuert, und so kann das Team auf eine Spülmaschine mit automatischer Haubenöffnung und separater Topfspülmaschine von Meiko zurückgreifen.

Wir begleiten das Küchenteam auch weiterhin mit unserem Netzwerk-Coaching und sehen einer weiterhin guten Zusammenarbeit mit großem Interesse entgegen.

Werner F. Redolfi
Küchenplaner & Consulting

EINE GUTE ENTSCHEIDUNG GETROFFEN

Menu System bedankt sich bei der Familie Stocker für das entgegengebrachte Vertrauen in unseren Induktionsküchenherd Celsius Black. Seine Management-Technologie mit Vorteilen der Digitalisierung und smarten Vernetzung ist die perfekte Lösung für Exzellenz in der Küche und Spaß im Küchenteam. Das Resultat: zufriedene Gäste und begeisterte Köche.

Thomas Lehmann
Menu System Austria

Genüsse

Auf Augenhöhe

Alois Traint und Gerhard Bernhauer kochen nun Seite an Seite an den Finessen des täglich neu kreierten Fine-Dining-Menüs im Shiki. Die gemeinsame Liebe zu regionalen Produkten vereint Opulenz und Puristik im Stil. **www.shiki.at**

Essen vor Ort

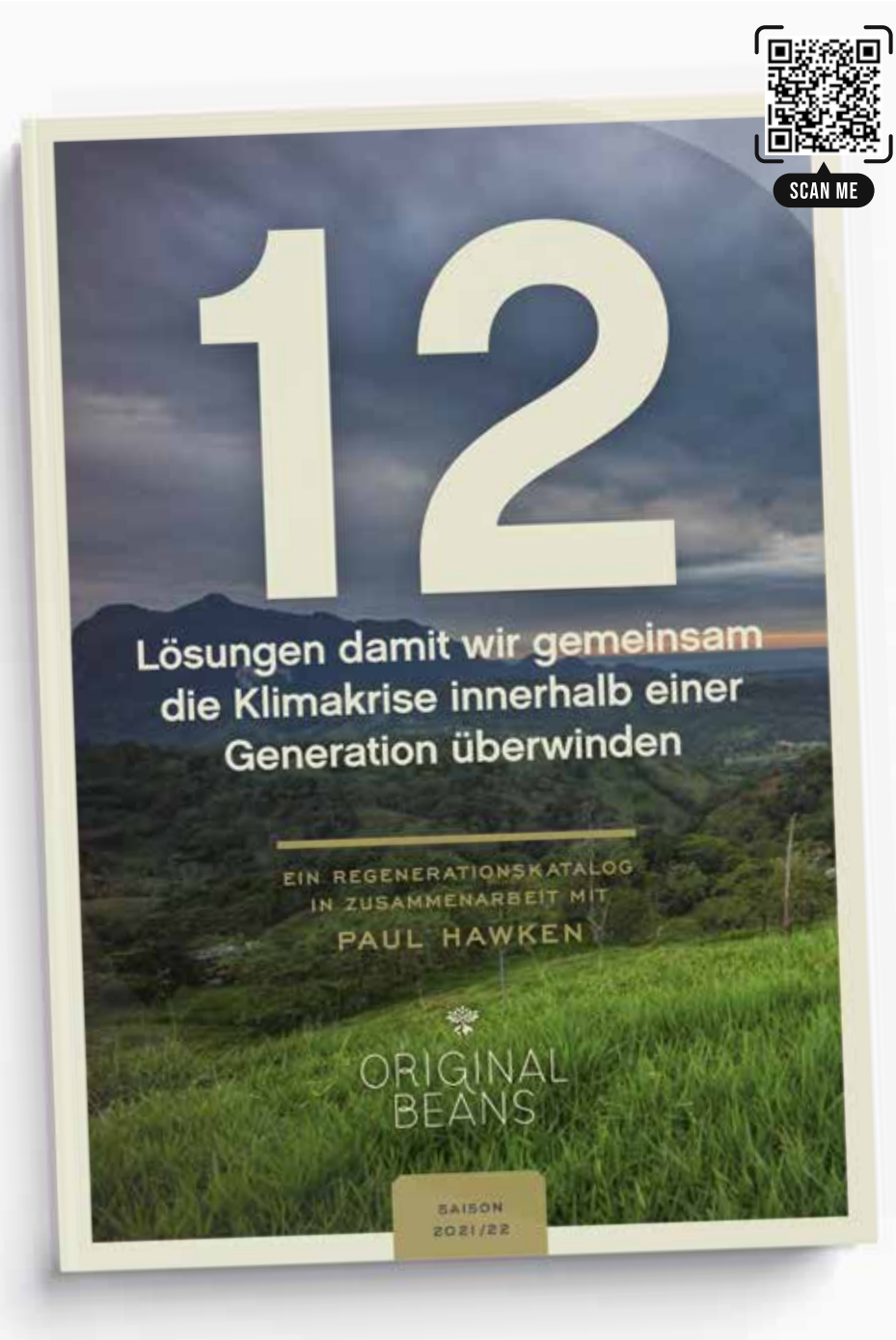
Die Wagramer Kulinarik-Eventreihe geht in Niederösterreich in die zweite Runde. Von Juni bis Oktober stehen fünf Events an fünf einzigartigen Orten auf dem Programm, um mehr Sichtbarkeit für Regionales zu schaffen. **www.essenvorort.at**

No Schnitzel

Goldgelb, knusprig und vegan. Aus Pflanzenprotein trägt es als alternative Eiweißquelle zu einer ausgewogenen Ernährung bei. Sagt der Vegetarian Butcher allen, die mal Pause vom Kalb oder Schwein machen wollen.

Zeit für Wiederbelebung

Um die Klimakrise abzuwenden, müssen wir alle Emissionen bis 2030 halbieren. Und dann nochmals bis 2040. Welche Maßnahmen helfen, belegt Original Beans und zeigt, dass exklusive Schokolade sowohl Gewinner aller wichtigen Food- Awards als auch die nachhaltigste Marke der Welt sein kann. Wir müssen uns nicht zwischen der „Rettung des Planeten“ und dem eigenen Glück entscheiden. Regeneration, richtig verstanden, kann uns alle wiederbeleben. www.originalbeans.de



Maestro Ronero César Marti prüft seinen Eminente Reserva.

© EMINENTE

Prachtvoller Rum

Lebensfreude, Musik, handgedrehte Zigarren und vor allem der beste Rum der Welt – das beschreibt Kuba perfekt. Die sogenannte „Krokodilinsel“ ist die Heimat des Eminente von Maestro Ronero César Martí, der nach siebenjähriger Reifung in weißen Eichenfässern, die früher zur Whiskyherstellung verwendet wurden, mit 41,3 Vol.% Kraft und Tiefe zeigt. Moët Hennessy bringt ihn nun nach Österreich.

www.eminente.com

Süßer Sechser

Zweimal in den Himbeer-Himmel, fruchtige Neuinterpretationen beliebter Klassiker und viele bunte Smarties – die Kuchenneuheiten von Froneri bringen wirklich jeden Gast auf den Geschmack. Nicht nur solo, auch im Team machen Himbeeren eine gute Figur. Den Beweis treten an: Die neue Himbeer-Ribisel-Schnitte und der Himbeer-Kuchen mit Extrapunkt – er ist vorgeschnitten. Volle Frucht geben darüber hinaus der Käse-Mandarinen-Kuchen und die Marillen-Marmor-Schnitte. Die Mohn-Streuselkuchen-Schnitte ist handwerkliche Optik schlechthin, bei den Smarties-Kuchenstreifen, bestenfalls mit Eis und Früchten serviert, ist der Name Programm.

www.froneri-shop.at

Josef Schwärzler, Alpe Gerischgschwend, sägt mal wieder.

© DAS SCHIFF

Käsepioniere

Bereits 1998 rief Hans Peter Metzler vom Genießer-Romantik-Hotel Schiff in Hittisau den Verein Käsestraße Bregenzerwald ins Leben. Immer der Nase nach und das Sortiment der 37 Sennalpen beim Frühstücksbuffet und abends beim Gourmet-Menü in der „Wälder Stube 1840“ genießen, war und ist der Plan, der gerne weitere Betriebe und Regionen Österreichs erreichen darf.

www.kaesestrasse.at
www.schiff-hittisau.com

Spargel-Dessert

Wer es einfach und außergewöhnlich haben möchte, überrascht seine Gäste mit karamellisiertem Spargel mit Cottage-Cheese und Passionsfrucht-Erdbeer-Salat. Grünen Spargel in Butter anbraten, leicht karamellisieren und mit Vanille Gourmet verfeinern. Frische Erdbeeren bekommen ein süßes Dressing mit AcetoPlus Passionsfrucht und Mandel-Öl Plus Orange. Sweet & fruity – Erdbeere & Limettentaste sorgen final für kräftigen Erdbeergeschmack und fein-säuerliche Frische.

www.wiberg.eu

Bio ist kein Trend, sondern die längst fällige Rückkehr zur Normalität.

HANNES HÖNEGGER

Esst weniger Fleisch

Es ist nicht bloß ein Buch, das eine Lebenseinstellung und ein Statement abbildet. Vielmehr erlaubt es – nach dem Lesen –, Bio und Preis vielleicht besser zu verstehen und den Wörtern „nachhaltig“ und „regional“ abzuschwören.

TEXT: GÜNTHER GAPP // ***FOTOS:*** JÖRG LEHMANN

Der Lungauer Rinderzüchter Hannes Hönegger vom Tromörthof auf 1.200 Metern Seehöhe, dessen enorm hohe Fleischqualität über die Grenzen Österreichs hinaus bekannt ist und in der österreichischen Spitzengastronomie, speziell am Wörthersee und in Salzburg Fuß fassen konnte, hat einen spannenden Weg hinter sich und vermutlich auch noch vor sich. Jawohl!

„Nur ein eigener Schlachtbetrieb kann die Herkunft garantieren und hat selbst in der Hand, was auf der Budel landet“, sagt er und ist überzeugt, dass es in 20 Jahren eine klassische Metzgerei ohne eigenen Schlachtbetrieb nicht mehr geben wird. Da helfen auch die politisch inszenierten und mit enormen Mitteln finanzierten Regionalitätssiegel nicht weiter. Im örtlichen Dorfwirtshaus Fleisch aus der Region zu bekommen wird im Regelfall so wahrscheinlich wie ein Lottogewinn sein, so Hönegger.

Das Buch erzählt, warum „From Nose to Tail“ wohl einer der wichtigsten Ansätze ist, um diese Welt zu retten, nicht nur die Welt der Landwirtschaft und der Gastronomie. Es zeigt Höneggers Sicht auf McDonald’s oder die Milchwirtschaft und warum er riesenhafte Schlachthöfe, die meist durch Subventionen am Leben gehalten werden, zutiefst verachtet. Wie er sich aber trotzdem einen naiven Gedanken erlaubt und „Cappuccino mit Kuhmilch!“ bestellt, ist eine ganz und gar lust- und lebenswerte Geschichte, ergänzt mit wundervollen Nose-to-Tail-Rezepten von Ludwig Maurer, Andreas Döllerer, u. v. m., wie die vier ausgewählten Rezepte in Folge zeigen.

Schon vor mehr als 25 Jahren baute Stiefvater Matthäus Hönegger seinen Stall auf einen Laufstall um.

lesen

Das goldene Kalb

Ein Plädoyer für Tierwohl und nachhaltige Landwirtschaft
Metzger und Biobauer Hannes Hönegger (Hg.)

Mit Texten von Alexander Rabl und Fotografien von Joerg Lehmann

Brandstätter Verlag
ISBN: 978-3-7106-0588-8
208 Seiten, Hardcover
Preis € 35,–

ANDREAS HOFMAYER

Der Hotelier vom Katschberg gründete vor vierzehn Jahren am südlichen Wörtherseeufer den SOL Beach Club und eröffnet heuer das Restaurant Rosengarten.

TAGLIOLINI „ANDROZ DELICATEZ“
Kalbsnuss vom Lungaugold und frische handgemachte Tagliolini.

TOMMY EDER-DANANIC

Einer der beiden Küchenchefs des Ikarus, ist seit fast fünfzehn Jahren im Haus und mag alles, was man schmoren kann und Pep hat. Mit Soy & Soul macht er ganz frisch auf Soja – klein und fein.

12-STUNDEN-SHORTRIBS vom Milchkalb, in Ponzu geschmort, mit Aligot, Erbsen und Pfifferlingen.

PATRICK PASS

besitzt das Reisegen. Wenn man ihn nach seinen Stationen fragt, so wird das „Fritz & Friedrich" im Hotel von Fritz Rigele in Obertauern, wo er gegenwärtig mit Sushimeister Rico Rassbach groß aufkocht, wohl für einige Zeit die letzte geworden sein.

VITELLO„SUMOKUMASU" PONZU
Kalter Kalbsrücken mit Räucherforellencreme, Ponzu-Tomaten und Roter Rübe.

WILLI SCHLÖGL & JOHANNES SCHELLHORN

In der Freundschaft in Berlin gibt es selten Innereien, daher ist das Gericht typisch Seehof, wo Papa Sepp Schellhorn für die schnörkellose, wilde Innereien-Küche sorgt. Berlin sei ein hartes Pflaster, heißt es. Die Herren Schellhorn und Schlögl sind härter.

KALBSZUNGEN-„CEVICHE“ FREUNDSCHAFT
Tipp: Den Kochsud der Zunge aufheben und z. B. für Risotto verwenden.

Essen nah am Ursprung

Wir essen zu viel Fleisch. Viel zu viel. Wir wissen das, und wir wissen auch, dass der übermäßige Konsum uns schadet: unserer Gesundheit, unserer Umwelt, dem Klima und unseren Tieren. Aber: Die dringend nötige Trendwende hat längst eingesetzt. Gemüsebauern sind die neuen Popstars und rocken die Gourmetszene mit Qualität und Vielfalt.

TEXT & FOTOS: *JÜRGEN SCHNMÜCKING*

Dass in der Spitzengastronomie immer mehr Köche dem Fleisch den Rücken kehren, ist längst kein Geheimnis mehr. In New York war es ein Paukenschlag. So laut und heftig, dass die Vibrationen noch immer zu spüren sind. Das Eleven Madison Park, ein vom Guide Michelin mit drei Sternen ausgezeichnetes Restaurant in Manhattan, das 2017 zum besten Restaurant der Welt gekürt wurde, stellte sein Menü komplett um und verbannte tierische Produkte aus seiner Küche. Radikal. Für eingefleischte (!) Gourmets was das erst einmal ein herber Schlag – oder zumindest eine ziemliche Herausforderung. Wer je im Eleven Madison Park gegessen und den in Butter pochierten Hummer oder die in Honig und Lavendel glasierte Ente probiert hat, ahnt, wie schwierig es sein wird, derart zur Perfektion entwickelte Gerichte im Menü zu ersetzen. Daniel Humm, der Chef am Herd, sieht es aus einer anderen Perspektive. „Im vergangenen Jahr hat sich die Welt verändert – und wir uns mit ihr. Wenn wir wiedereröffnen, werden wir nur noch rein pflanzliche Menüs anbieten", ließ er vor Kurzem via Homepage wissen. Eines der besten Restaurants der Welt wird vegan? Das muss die hedonistische Gefolgschaft erst einmal verarbeiten. Immerhin: Für Humm ist der Begriff „vegan" viel zu stark emotional beladen. Er stellt seine Küche auf tierfreie Produkte um, ohne das Wort dabei zu verwenden. Weder im Menü noch auf der Website. Stattdessen spricht der Koch vom „pflanzenbasierten Menü". Und er trifft damit den Nerv der Zeit. Allerorten ist von Tierschutz, Tierrechten und Tierwohl sowie von der ökologischen und gesundheitlichen Bedeutung des Fleischkonsums die Rede. Auch in Österreich ist die Zeit längst vorbei, in der vegetarische oder gar vegane Küche kaum ernstgenommen und abschätzig als „Körndlfutter" bezeichnet wurde. Spätestens seit der Tiroler Paul Ivic, Ausnahmekoch mit Serfauser Wurzeln, und sein vegetarisches Restaurant Tian mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurden, hat sich neben Wien auch der Westen des Landes zu einem Hotspot gehobener vegetarischer Küche entwickelt. Und dafür ist nicht nur Paul Ivics vegetarisches Pop-up im Nobelskiort Zürs verantwortlich.

Auch in Tirol ist ein Chefkoch am Werken, der mit Kraut und Rüben Furore macht. Dass gerade im Zillertal ein rein vegetarisches Restaurant erfolgreich sein könnte, wurde von kritischen

Die schönsten Hände sind stets die der Gemüsegärtnerinnen.

Peter Fankhauser hat leicht lachen. Sein Restaurant Guat'z Essen schlug ein im Zillertal.

Ein typischer Fankhauser-Teller: 100 % Gemüse. Und dass er früher Pâtissier war, kann er auch nicht leugnen.

Die Frage ist nicht, ob Gemüse Zukunft hat. Gemüse *ist* die Zukunft.

PETER FANKHAUSER, HAUBENKOCH

Beobachtern skeptisch kommentiert. Gilt die Zillertaler Küche mit ihren Blattln, Groigg'n oder auch der Ofenleber doch eher als deftige Kost.

Die Stationen und Lehrmeister, bei denen Peter Fankhauser arbeitete, bevor er sich in Stumm seinen Traum von der Selbstständigkeit erfüllte, lesen sich wie das Who's who der Top-Gastronomie. Start im Ausland, in einem Betrieb mit zwei Sternen im Guide Michelin, danach zu Reinhard Gerer ins Corso nach Wien, der damals vom Gault & Millau mit vier Hauben bewertet wurde, und von dort direkt nach Ischgl zu Martin Sieberer in die Paznauner Stube. Erst zu Christian Petz ins Palais Coburg, dann ins Steirereck. Vor ziemlich genau zehn Jahren entstand dann die Idee, ins Zillertal zurückzukehren und einen Permakulturgarten zu bewirtschaften. Der Koch verfolgte dabei zwei Ziele. Zum einen ging es darum, im Tal Gemüse anzubauen, und zwar auf möglichst naturnahe Weise. Zum anderen wollte er sich damit ein möglichst umfassendes Wissen über die Produkte aneignen. „Früher war es gang und gäbe, dass der Koch nur das Grüne, das Bekannte, aus einer Pflanze geschnitten hat. Wurzel, Stiel, Blätter wurden in der Regel entsorgt. Je besser ich aber eine Pflanze kenne, desto mehr kann ich aus ihr machen", ist Fankhauser überzeugt. Und auch davon, dass sich die derzeit so aktuelle Nose-to-Tail-Philosophie auch bei Pflanzen umsetzen lässt. Nose-to-Tail kommt aus der Fleischküche und bedeutet, dass nicht nur Filet und Tafelspitz in der Küche verwendet werden, sondern auch vermeintlich weniger edle Teile. Bei den Pflanzen spricht man in diesem Zusammenhang von Leaf-to-Root, also vom Blatt bis zur Wurzel. Konkret ist damit gemeint, dass man zum Beispiel vom Rhabarber auch die Blüten herausbacken kann, aus diversen Abschnitten und Schalen wunderbare Fonds ziehen und bei den Radieschen nicht nur aus den scharfen Knollen, sondern auch aus den Blättern herrlich knackigen Salat machen kann. Fankhauser geht sogar noch einen

Vom Rhabarber gibt es mittlerweile über 50 Sorten. Olbrichs Riese ist eindeutig die größte unter ihnen.

Schritt weiter. Für ihn kommt es dabei nicht nur auf den Aspekt der Nachhaltigkeit an, er ist überzeugt, dass auch in den Schalen Inhaltsstoffe sind, die durchaus positiven Einfluss auf unsere Gesundheit haben. Daher hält er es für sinnvoll, bestimmte Produkte ungeschält zu verwenden. Vorausgesetzt natürlich, es lässt sich aus kulinarischer Sicht vertreten. Einige Schalen haben eine hohe Konzentration von Bitterstoffen, die man nicht wirklich im Gericht haben möchte. Aber genau darum geht es dem Tüftler. Sein Gemüse so gut wie möglich zu kennen und zu wissen, was damit möglich ist. Topinambur ist so ein Kandidat: „Beim Topinambur ist es ganz wichtig, auch die Schale zu nutzen oder ihn überhaupt ungeschält zu verwenden, weil in der Schale nicht nur Aromastoffe, sondern auch andere gesunde Inhaltsstoffe konzentriert sind." Dadurch verliert etwa ein Topinambur-Püree seine schneeweiße Farbe und wird leicht gräulich, der kulinarische und gesundheitliche Gewinn wiegt das aber allemal auf.

Für die Permakultur als Art der Gartenbewirtschaftung hat sich Peter Fankhauser entschieden, weil es für ihn die natürlichste Art des Anbaus ist. Wie beim biologischen Landbau wird in der Permakultur zu 100 Prozent auf chemisch-synthetischen Pflanzenschutz verzichtet. Vielmehr werden organische Dünger und Mulch verwendet, um Wasser und Boden zu schonen. Vor allem der Boden spielt dabei eine zentrale Rolle. Ihn so natürlich wie möglich zu halten ist eine der wesentlichen Säulen der Permakultur. Darüber hinaus geht es um Vielfalt. In Fankhausers Hügelbeeten neben dem Restaurant wachsen alte Sorten aus dem Fundus von Arche Noah, dem Netzwerk zur Erhaltung bedrohter Kulturpflanzen. „Überhaupt orientiert man sich ausschließlich am natürlichen Ökosystem und naturnahen Kreisläufen. Wir bauen das Gemüse in Mischkultur an. Dadurch liefern verschiedene Pflanzen einander unterschiedliche Nährstoffe, die sie benötigen", erklärt der Gärtner und Koch seine Philosophie.

Der Rhabarber

Saures Glück von jetzt bis Johanni

In den heimischen Küchen wandert er entweder in den Topf, um Kompott zu werden, oder er wird akkurat in präzise Streifen geschnitten, um Kuchen und Torten zu zieren. Letztere (die geometrischen Torten) sind im Moment des Öfteren auf Instagram zu bewundern. Erstere (die Kompotte) eher weniger. Der Rhabarber kommt eigentlich aus dem nördlichen Osten Sibiriens und den nördlichen Regionen Chinas. Von weit her also. Das spiegelt sich auch in seinem Namen wider. Bárbaros (βάρβαρος) bedeutet im Altgriechischen alles Nichtgriechische. Also alles Fremde.

Heimisch wurde der Rhabarber erst spät. Im 18. Jahrhundert waren es die Engländer, die sich des Knöterichs annahmen. Mittlerweile gibt es über 50 Sorten. Farblich und geschmacklich gilt dabei: je rötlicher der Stengel, desto süßlicher das Gemüse. Die Sorten mit roter Haut und rotem Fleisch heißen Holsteiner Blut, Campbell und Valentine. Allesamt köstlich und eindeutig zu schade fürs Kompott. Sorten mit roter Haut und hellem Fleisch sind Rosara, Erdbeer-Rhabarber oder Olbrichs Riesen. Letztere sind, wie der Name schon sagt, massivblättrige und langstielige Wascheln, bei denen die Stängel schon einmal 700 Gramm auf die Gemüsewaage bringen können. Rhabarber enthält auch Oxalsäure. Die ist zwar nicht giftig, gesundheitlich aber auch nicht das Gelbe vom Ei. Allerdings konzentriert sich der Stoff vorwiegend in den Blättern (die ohnehin nicht verwendet werden). Und weil der Oxalsäure-Gehalt im Rhabarber im Lauf des Sommers stetig steigt, hat sich herauskristallisiert, dass ab Johanni (also ab 24. Juni) die Rhabarbersaison beendet ist. Die Zeit bis August braucht die Pflanze, um Kraft fürs nächste Jahr zu sammeln. Dann zieht sie sich zusammen und verbringt den Winter mit ihren jungen Knospen unter der Erde.

Der Vetterhof: Biolandbau seit den 80er Jahren

Simon Vetters Gemüsegeist. Aus seinem Randig wird (auch) ein grandioses Destillat

Nicht jeder Küchenchef hat das Privileg, nur ein paar Meter vom Herd entfernt einen üppigen Gemüsegarten zu haben. Die meisten brauchen Partner. Leidenschaftliche Landwirte, die sich mit Leib und Seele dem Gemüse verschrieben haben.

Simon Vetter ist Biobauer und führt den Vetterhof. Die Familie Vetter bewirtschaftet seit über 300 Jahren Land im Ländle. Zudem gehören Simons Großeltern zu den Pionieren der österreichischen Biolandwirtschaft. Der Hof hat also tiefe Wurzeln und ist jetzt so gut aufgestellt, dass er weit in die Zukunft reichen kann. Beispiele gefällig? Vom Vetterhof gibt es in jüngster Zeit ein sensationell gutes und reichlich mit raren Sorten bestücktes Gemüsekistl, einen modernen Online-Shop, Präsenz auf den Feschmärkten in Wien und Vorarlberg, einen mit pfiffigen Kunst-Etiketten versehenen Dinkelwodka, Gin aus Zutaten, die entweder von den Feldern des Hofs oder aus den Wäldern des Bregenzerwalds kommen. Und weil Simons Gin und Wodka gar so erfolgreich sind, denkt der junge Bauer auch über ein Brennprojekt mit Gerstenmalz und Wälder-Fässern nach. Aber das sind ungelegte Eier, obwohl sich schon ein recht breites Lächeln auf Simons vollbärtigem Gesicht breitmacht, wenn man ihn darauf anspricht. Der Hof und viele seiner Felder liegen zwischen Dornbirn und Lustenau. Angebaut wird alles, was auf mitteleuropäischem Boden angebaut werden kann. Also auch scheinbare Exoten wie Pak Choi, Artischocken oder Pastinaken. Paradeiser, Zucchini oder Gurken wachsen indes im (klarerweise unbeheizten) Folientunnel. Ein Kunstgriff, den die durchschnittliche Niederschlagsmenge in Vorarlberg notwendig macht. Die Kartoffel, die Simon Vetter in der Fuxbau-Stube in Stuben am Arlberg hochhält, ist nicht irgendeine Grundbirn. Es ist eine St. Galler, und sie steht dafür, wofür der Vetterhof als Ganzes steht. Für das Bekenntnis zur Tradition und gleichzeitig die stetige Suche nach Innovation und Neuem. Die St. Galler ist eine Kreuzung, und die Idee zu dieser Kreuzung hatte ein Schweizer. Auslöser war ein ästhetischer Schwachpunkt der meisten blauen oder violetten Kartoffelsorten. Davon gibt es einige. Den Blauen Schweden, Blaue Österreich oder Blaugelbe Stein. Die Liste der

Die Landwirtschaftskammer sagt, seit wir keine Rinder mehr haben, sind wir keine Landwirte mehr. Das sehen wir anders.

SIMON VETTER, GEMÜSEBAUER

Ein letzter Gruß aus Philipp Rachingers Küche am Mühltalhof: Rhabarberpizza als Dessert

Sortenraritäten bei den Vielfaltsarchivaren Arche Noah in Österreich oder ProSpecieRara in der Schweiz kennt noch eine ganze Menge weiterer blauer oder violetter Knollen. Sie sehen zauberhaft aus und bereichern jeden Stampf und jeden Erdäpfelsalat. Nur: Sobald sie frittiert (und somit richtig heiß gemacht) werden, ändern sie die Farbe von blau zu braun. Kein schönes helles Rehbraun wohlbemerkt. Dunkles, fleckiges Erdbraun. Das wollte der Flawiler Agronom Christoph Gämperli ändern und begann zu experimentieren. Als Elternknollen verwendete Gämperli die ProSpecieRara-Sorten Blauer Schwede (auch Congo genannt) und Frühe Prättigauer. Nach ein paar Versuchsreihen und ein paar Selektionsgenerationen war alles perfekt. Die Farbe hielt den heißesten Fettattacken stand.

**Eat Food.
Not too much.
Mostly Plants.**

MICHAEL POLLAN, AUTOR

Jetzt stand Simon Vetter Spaten bei Fuß und baute die neue aus den alten Sorten an. Auf seinen Bio-Äckern wachsen die Sankt Galler, und zwar so viele davon, dass die Vorarlberger in den Genuss in Form des Bio-Kistls kommen. Die Verwendungsmöglichkeiten in der Küche sind vielfältig. Allen voran als optischer Aufputz für den Kartoffelsalat. Dabei sind sie nicht nur ein Fest fürs Auge. Die Kartoffel ist vorwiegend festkochend und hat einen intensiven, süßlich-nussigen Geschmack. Ein Allrounder im Topf und bestens geeignet für den eben genannten Salat, Röstkartoffeln, Püree oder Pommes frites. Und natürlich für Chips, die in der feinen Küche eher dekorativen Charakter haben und (dort) weniger als Snack dienen. Mittlerweile kochen Spitzenköche am Arlberg (natürlich auch in Stuben) mit der violetten Kartoffel, und manchmal liefert Simon sie höchstpersönlich.

Wir sehen, dass das Thema Gemüse längst in der Gastronomie angekommen ist. Jetzt muss das Thema nur noch in der Mitte der Gesellschaft ankommen. Der Amerikaner Michael Pollan hat schon ein paar recht einflussreiche Bücher zum Thema Ernährung geschrieben. Im „Omnivoren-Dilemma" beleuchtet er die Krise unserer Lebensmittelproduktion aus vielen Blickwinkeln. Ein paar Jahre später brachte er ein schmales Buch mit konkreten Lösungsvorschlägen heraus. Der deutsche Titel ist etwas sperrig. „Essen Sie nichts, was Ihre Großmutter nicht als Essen erkannt hätte". Sein Appell steht auf der Rückseite der englischen Originalausgabe und bringt die 200 Seiten präzise auf den Punkt: „Eat Food. Not Too Much. Mostly Plants."

Adressen

PAUL IVIC, TIAN
www.tian-restaurant.com

PETER FANKHAUSER, GUAT'Z ESSEN
www.guatzessen.at

SIMON VETTER, VETTERHOF
www.vetterhof.at

Frau Beatrix' süße Seele

Was wiegt schwerer: die Kilo-Joule oder die Endorphine? Im Wirtshaus Kogel3 ist die Frage nur rhetorisch: Süßes macht froh. Gute Süßigkeiten machen sogar glücklich. Und dieses Wirtshaus in einzigartiger Qualität gar euphorisch.

TEXT : GÜNTHER GAPP ***FOTOS :*** RAINER FEHRINGER

Wenn Gastgeberin Beatrix Drenning über ihre neu erwachte süße Leidenschaft, das Backen, spricht, dann braucht es keine weiteren Fragen, weil es offensichtlich ist: Sie liebt es. Nachdem die letzten zwei Jahre im Wirtshaus der Stillstand überwog, aber das Nichtstun so gar nicht so das ihre ist, hat sie einfach mal zu backen begonnen, Videos geschaut und immer wieder aufs Neue verkostet und verfeinert. Rezepte sind für Langweiler, es lebe der Freestyle, war das Credo und QimiQ ein ständiger Begleiter, um die Komponente „Gelingt es oder gelingt es nicht?" auszublenden. Schließlich ist das raffinierte, natürliche Sahneprodukt dank der Gelatine mit seinen unschlagbaren Vorteilen in der Zubereitung die Basis der süßen (wie auch pikanten) Küche in Österreich.

Es begann mit Tiramisu ...

... weil sie niemals eines gegessen hat, das ihr geschmeckt hat. Nun hat sie ihres gefunden, und es ist für sie das beste. Tartelettes und Torten in allen Facetten folgten und die Gäste schätzen ihre süßen Verführungen nun so sehr, dass Ehemann Oliver, der nicht minder einer Leidenschaft, nämlich jener für den Wein, folgt, dem aber Süßes nicht so nahe liegt, in Turbulenzen geraten ist. Nämlich spä-

Auf der überdachten Terrasse kommen Glücksgefühle auf.

Oliver und Beatrix Drenning am beliebtesten Fotomotiv ihres Wirtshauses.

Beatrix Drenning und Felix Nemec vertiefen ihre Erfahrungen in Bälde zu Cremeschnitten mit QimiQ-Vanille.

testens seit die Beatrix nun die halbe Vitrine am Eingang mittels Kompromisses zur Präsentation erkämpft hat. „Unser Sous-Chef macht zwar wunderbare Desserts, aber schlussendlich bestellen die Gäste meine süßen Verführungen“, so eine gut gelaunte Beatrix.

Der Service am Gast ...

... ist ihre große Freude, daher beginnt das Backen meistens schon um 5 Uhr früh, wo sich dann mit den fertigen Cremes und dem Ende ihres geistigen Yogas ihr Glücksgefühl einstellt. Kaltgestellt werden die süßen Glücksbringer zu Mittag am Kogel3, um die ersten Gäste stilgerecht zu begrüßen. Bis heute ist für sie der schönste Moment, wenn der erste Gast kommt und der Betrieb startet. Viele Stammgäste mit langen Sitzungen sind die Praxis. „Nur Freitag und Samstag erlauben wir uns mehr Sitzungen, die ich vorab auch kommuniziere“, so Beatrix.

Die Passion ...

... ist das Abhalten von Veranstaltungen. Es dürfte ihr im Blut liegen und sie lebt es auch entsprechend. Vom Brut-Rosé-Fest über die Big-Bottle-Party mit den STK-Weingütern bis zu den Hochzeiten und klassischen Festivitäten – niemals darf die „Candy-Bar“ fehlen, wo alle ihre süßen Kreationen sortenrein in mundgerechter Form zur Hochform auflaufen.

Die QimiQ-Sahne-Produktfamilie ist in der kalten, warmen, süßen und pikanten Küche unersetzlich, wenn die Zubereitung wenig und die Präsentation längere Zeit haben soll. Ein universeller Alleskönner, einfach, schnell und gelingsicher. www.qimiq.com

Was kommt da noch ...

Gibanica als slowenische und Poganzen als steirische Fingerlecker werden das Licht am Kogel3 erblicken. Beatrix probiert bereits und es geht auch schon gut von der Hand. Für die Cremeschnitten mit QimiQ-Vanille kommt Felix Nemec zu gemeinsamer Handarbeit mit einigen Tipps und Tricks aus der QimiQ-Küche vorbei. „Das passt gut. Auch weil QimiQ kein Fertigprodukt ist, so wie ich. Ich bin zwar schon angekommen, aber ich will noch ganz viel machen“, resümiert Beatrix das Finale unseres Interviews.

wer&was

Kogel3

Einer dieser außergewöhnlichen Orte im Land, wo die Herzlichkeit der Gastgeber sogar die perfekte Lage und Architektur überstrahlen. In einer traumhaften Atmosphäre aus Restaurant, Buschenschank und Platzerl zum Seelebaumeln-Lassen. Beatrix und Oliver Drenning leben hier mit ihrem Team ihre Leidenschaft voll aus. Einfach vorbeischauen. www.kogel3.at

Netze, die werken

In Portugal kennt ihn jedes Kind aus dem Fernsehen. Feinschmecker schätzen sein mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnetes Restaurant Alma. In Lissabon betreibt er vier weitere Restaurants, dazu noch eines in Macao und in Amsterdam.

TEXT : WOLFGANG SCHEDELBERGER

Mit Ihren Restaurants in Macao und Amsterdam wollen Sie die portugiesische Küche promoten. Im eigenen Restaurant Alma kommen jedoch auch japanische Aromen und Techniken zum Einsatz. Ist das nicht ein Widerspruch?

Nicht wirklich. Ja, ich habe es mir zur Aufgabe gemacht zu zeigen, wie man eine moderne portugiesische Küche auf hohem Niveau umsetzen kann. Das wollen wir nicht nur im Arca in Amsterdam und im Chiado in Macao zeigen, sondern auch im Bacão, dem Cais da Pedra, am Time Out Market und in der Tapas-Bar Tapisco. Das Alma hat eine gewisse Sonderrolle. Auch hier verwenden wir abgesehen von Sojasauce und Yuzu praktisch ausschließlich portugiesische Produkte. Man schmeckt im Alma also, dass man sich in Lissabon befindet. Gleichzeitig sind wir jedoch ein modernes Luxusrestaurant, in dem wir eine zeitgemäße Küchenlinie auf höchstem Niveau bieten wollen. Besonders wenn es um rohen Fisch geht, führt für mich kein Weg an der japanischen Küche vorbei. Das spiegelt auch meine persönliche Leidenschaft für diese Küche wider.

Das Alma verbindet Alt mit Neu: Designmöbel wirken im historischen Ambiente besonders gut.

Bacalhau ist viel mehr als ein „Arme-Leute-Essen“

HENRIQUE SÁ PESSOA

Der Atlantik liegt vor der Haustür, doch arbeiten Sie auch hier mit Bacalhau. Wieso?

Bacalhau ist seit Jahrhunderten der Dreh- und Angelpunkt der portugiesischen Küche. Es ist so etwas wie ein identitätsstiftendes Symbol. Weil er ohne Qualitätsverlust leicht zu transportieren ist, findet man ihn auch in den Küchen jener Regionen unseres Landes, die nicht unmittelbar an der Küste liegen. Die ursprüngliche Idee lag darin, Kabeljau ohne große Qualitätsverluste lange haltbar zu machen. Es hat sich aber gezeigt, dass durch eine schonende Trockenreifung sogar geschmackliche Qualitätssteigerungen möglich sind. Früher war das ein Essen für arme Leute. Wir wollen zeigen, dass Bacalhau auch in der internationalen Top-Gastronomie eine Rolle spielen kann. Deshalb gibt es im Alma-Menü auch immer ein oder zwei Gerichte mit Bacalhau.

Auch in den vier weiteren Restaurants in Lissabon spielt Bacalhau eine wichtige Rolle. Wie ist es dazu gekommen, dass Sie als Koch eines kleinen Luxusrestaurants zum Multi-Gastronomen geworden sind?

2008 habe ich gemeinsam mit meinem Partner Daniel Costa das erste Alma im Stadteil Santos aufgesperrt, das zwar alle geliebt haben, kommerziell erfolgreich war es trotzdem nicht. Verdient habe ich damals eigentlich nur mit meinen TV-Auftritten. Ich hatte davor ausschließlich in Hotelrestau-

Aktuell im Mai Gastkoch im Ikarus

Heimische Rezepte mit asiatischen Aromen: Pessoas Zwiebelsuppe mit Dashi und Kaviar

rants gearbeitet, wo ich mich „nur" um die Küchenleitung kümmern musste. Als ich mit dem eigenen Restaurant auch Unternehmer wurde, habe ich gemerkt, dass es hunderte andere Dinge gibt, die für den kommerziellen Erfolg mindestens genauso wichtig sind wie die Küche. Ich habe praktisch rund um die Uhr gearbeitet und trotzdem zu wenig Zeit für die kreative Entwicklung der Küche gehabt – vom Privatleben ganz zu schweigen. Dann habe ich Rui Sanches kennengelernt, der mit seiner Restaurant-Gruppe Plateform schon damals sehr erfolgreich war. Er hat mir angeboten, gemeinsam einen neuen Anlauf an einer besseren Adresse zu machen. Seither läuft das Alma – und auch die anderen Lokale, die gefolgt sind – ausgezeichnet. Das war eine der besten Entscheidungen meines Lebens.

Die portugiesische Küche ist viel besser als ihr Ruf.

HENRIQUE SÁ PESSOA

Wenn alles gut läuft, schauen solche Partnerschaften am Anfang gut aus. Gleichzeitig hat ein Finanzpartner in erster Linie den Profit im Fokus. Wie viel Druck spüren Sie da? Und wie schaut es in Krisenzeiten wie während der Pandemie aus?

Gerade während der Pandemie war es sehr hilfreich, Teil einer finanzkräftigen Gruppe zu sein. Das hat es uns er-

WELTENBUMMLER MIT SENDUNGSBEWUSSTSEIN

Henrique Sá Pessoa kam 1976 in Lissabon zur Welt und ging mit 17 Jahren für ein Austauschjahr auf eine Highschool in den USA. Erst dort entdeckte er seine Leidenschaft fürs Kochen und absolvierte nach dem Schulabschluss eine Ausbildung am Culinary Institute in Pennsylvania. Danach arbeitete er jeweils für drei Jahre in Hotelküchen in London und Sidney. Zurück in Lissabon begann er im Restaurant des Hotels Sheraton und dann im Gourmetrestaurant des Hotels Lapa.

2008 machte er sich gemeinsam mit seinem Kollegen Daniel Costa selbständig und eröffnete das kleine Gourmetrestaurant Alma, das von der Kritik gelobt wurde aber nie schwarzen Zahlen schrieb. Durch seine TV-Auftritte („Entre Pratos", „Ingrediente Secreto") schaffte er es dennoch, sich über Wasser zu halten. 2013 musste er das Alma schließen und eröffnete es zwei Jahre später an einem besseren Standort neu. Diesmal allerdings mit dem finanziellen Rückhalt der Restaurant-Gruppe Plateform von Rui Sanches, die insgesamt 147 Restaurants betreibt. Mit derart professionellen Strukturen im Hintergrund konnten sich Sá Pessoa und Costa voll auf die kulinarische Entwicklung des Almas konzentrieren. 2016 kam der erste Michelin-Stern, 2018 folgte der Zweite.

Mit dem simplen Restaurant im Time Out Market hatte Henrique Sá Pessoa bewiesen, dass er auch legere Konzepte beherrscht. Mit der grandiosen Tapas Bar Tapisco, dem Bacão im Luxuskaufhaus Corte Inglés sowie dem Cais da Pedra folgten drei weitere Restaurants.

Unter seiner kulinarischen Leitung eröffnete im Jahr 2018 in Macao das Restaurant Chiado, im vergangenen Jahr folgte in Amsterdam das Arca, die jeweils in noblen Hotels beheimatet sind. In beiden Restaurants will Sá Pessoa einem internationalen Publikum die portugiesische Küche vermitteln, wobei der traditionelle Bacalao eine zentrale Rolle spielt.

Das Balcão liegt im Luxuskaufhaus El Corte Inglés und übersetzt Pessoas Philosophie in einem lockeren Rahmen.

Bacalhao gibt es in verschiedenen Größen und Qualitäten. Wer am Markt einkauft, hat die Qual der Wahl.

möglicht, alle Schlüsselmitarbeiter zu behalten. Zu normalen Zeiten schreibt auch das Alma stets schwarze Zahlen. Wir sind dauernd ausreserviert, und wie man den Einkauf plant und die Preise kalkuliert, habe ich schon zuvor gewusst. Ohne diese Partnerschaft wären die Eröffnung von weiteren Lokalen in Lissabon wie auch die Engagements im Ausland nicht möglich gewesen. Mehrere Restaurants zu betreiben, ist auch für die Rekrutierung und Entwicklung von Mitarbeitern von Vorteil, weil man ihnen attraktive Perspektiven für ihre Karriere bieten kann.

Vor allem das Tapisco fühlt sich gar nicht so an, als wäre es Teil einer großen Restaurant-Gruppe. Was hat es mit dieser Tapas-Bar, die gleichzeitig modern und wunderbar altmodisch ist, auf sich?

Verlässliche Partnerschaften führen zum Erfolg.

HENRIQUE SÁ PESSOA

Das Tapisco ist eine Herzensangelegenheit von mir. Mich freut es besonders, dass dort auch viele Kollegen in ihrer Freizeit hingehen, weil das eine Bestätigung für die Qualität unserer Speisen ist. Das Alma ist ein Luxusrestaurant, in das viele Gäste nur ein- oder zweimal im Jahr gehen. Dort zu essen ist etwas Besonderes. Ins Tapisco kann man jeden Tag gehen. Es ist für die Einheimischen also das wichtigere Restaurant. Dort können wir klassische portugiesische Gerichte in ihrer traditionellen Form kochen, wenngleich wir bei der Präsentation und Portionsgröße darauf schauen, dass sie unserer Zeit entsprechen.

Als Partner sind Sie nicht nur für die Gestaltung des kulinarischen Angebots, sondern auch für das operative Geschäft der Restaurants verantwortlich. Dennoch finden Sie Zeit für Fernsehauftritte und die Betreuung von Restaurants in Amsterdam und Macao. Wie geht sich das aus?

Wenn ein kleines Restaurant wie das Tapisco einmal läuft, brauche ich als Chef nicht dauernd vor Ort sein. Ent-

Henrique Sá Pessoa zeigte auf der diesjährigen Madrid Fusión, wie man Bacalhao auch in der Top-Gastronomie einsetzen kann.

scheidend ist, dass man ein tolles Team hat, das harmoniert und versteht, worum es geht. Im Alma bin entweder ich oder mein langjähriger Partner David Costa am Pass. Ohne ihn hätte ich keine weiteren Restaurants aufgesperrt. Natürlich ist es schön, wenn man im Leben eine Position erreicht hat, mit der man seine Familie ernähren kann. Aber ich verspüre auch ein gewisses Sendungsbewusstsein, was die portugiesische Küche betrifft. Ich finde, dass sie in der Welt und mitunter sogar hier in Portugal unter ihrem Wert geschlagen wird. Meine Engagements in Amsterdam und in Macao bin ich nicht eingegangen, um mehr Geld zu verdienen. Ich will die Küche meiner Heimat populärer machen. Deshalb bin ich ins Fernsehen gegangen, und das ist auch der Grund, wieso ich im Mai gerne nach Salzburg in den Hangar-7 gekommen bin.

Wie wichtig ist dabei die Authentizität? Nach Macao werden Sie ja kaum portugiesische Produkte schicken, oder? Was haben Sie nach Salzburg mitgebracht?

Nicht nur wegen der Kosten, sondern auch aus ökologischen Gründen arbeiten wir im Ausland mit frischen regionalen Produkten. Einzig der Bacalhau ist immer dabei, und der lässt sich ja problemlos und ohne Qualitätsverlust verschiffen. Das wissen wir Portugiesen schon seit Jahrhunderten.

Adressen

Restaurants in Lissabon:

ALMA

R. Anchieta 15, 1200-224 Lisboa, Portugal
www.almalisboa.pt

CAIS DA PEDRA

Armazém B, loja 9, Av. Infante Dom Henrique, 1900-264 Lisboa
www.caisdapedra.pt

TAPISCO

R. Dom Pedro V 81, 1250-096 Lisboa
www.tapisco.pt

HENRIQUE SÁ PESSOA

TIME OUT MARKET

R. Ribeira Nova 50, 1200-109 Lisboa
www.timeoutmarket.com/lisboa/en/

Internationale Restaurants:

CHIADO

Sands Casino & Hotel
Macao
https://en.sandsresortsmacao.com

ARCA

Art'otel
Amsterdam
www.arcaamsterdam.com

Rote Mischung

Rot- und Weißwein zu mischen ist für viele Weinfreunde ein Sakrileg. In den meisten Weinbauregionen sind solche Mischungen für die Herstellung von Qualitätsweinen auch gesetzlich verboten. Es gibt allerdings Ausnahmen. Und es werden immer mehr.

TEXT : WOLFGANG SCHEDELBERGER

Erlaubt ist, was gefällt. Das gilt im Besonderen in der Naturweinszene, wo individuelle Konzepte populärer sind. Verzichtet ein heimischer Winzer darauf, Flaschen als „Qualitätswein“ zu füllen und begnügt sich mit der schlichten Bezeichnung Landwein, ist fast alles möglich, solange es sich dabei um eine Flüssigkeit aus vergorenen Trauben handelt. Es darf also ohne Einschränkungen mit Maischestandzeiten und Verschnitten verschiedener Rebsorten experimentiert werden.

Es gärt unter der Oberfläche

Seit drei Jahren keltert Georg Schmelzer aus Gols mit seinem „Bicolor eine Cuvée aus weißen und roten Rebsorten. Mehr darf auf dem Etikett nicht angeführt werden. Auch der Jahrgang muss verschwiegen werden. So will es das heimische Weingesetz. Trotzdem erfreut sich sein Bicolor aus 2/3 Zweigelt und 1/3 Welschriesling größter Beliebtheit, allerdings vorwiegend im Ausland, wohin der biodynamische Winzer der Großteil seiner Weine verkauft. „Ich wollte neben unserem klassischen Zweigelt auch einen leichten, lebendigen und anregenden Rotwein machen, doch das ist bei unserem Klima nur selten möglich. Auf Naturweinmessen habe ich beflügelnde Rotweine gekostet, die zum Teil mit weißen Trauben gekeltert wurden. Da habe ich mir gedacht: Das probierst du auch einmal“, erklärt Georg Schmelzer.

Koloriert geht es auch ein paar Kilometer weiter nördlich zur Sache. H.P. Harrer keltert in Neusiedl spannende Naturweine. Seit ein paar Jahren macht er ebenfalls eine „wilde Mischung“ aus weißen und roten Trauben. Den „United Colors“ gibt es in einer prickelnden und einer stillen Variante.

Beim Weingut Lichtenberger Gonzales aus Breitenbrunn heißt die Mischung aus Blaufränkisch, Zweigelt und Grünem Veltliner schlicht und einfach „Rot und Weiß“. Die Idee, so einen Wein zu keltern, lag auf der Hand: sie haben diese Mischung in einem alten Weingarten entdeckt.

Kollegen aus Frankreich machen das seit Jahren. Ich dachte mir: Das probierst du auch einmal.

GEORG SCHMELZER

Ebenfalls ein „gemischter Satz“ aus einem Weingarten ist der Rakete von Jutta Ambrositsch aus Wien. Der Mix besteht aus Sankt Laurent, Zweigelt, Blauburgunder, Merlot und Grünem Veltliner. Die Wiener Rakete verkauft sich blendend, auch wenn sie die DAC Herkunftsbezeichnung Wiener Gemischter Satz nicht verwenden darf – den gibt es nur für Weißweine.

Auch im Kamptal wird munter in rosaroten Tönen gemischt. Der Rosé Rosa Marie von Martin und Anna Arndorfer ist ein Rosé, bei der noch unvergorene und nur leicht gefärbte Saft vom Zweigelt mit Maische vom Grünen Veltliner vergoren wird. „Wir wollten einen knackigen Rosé mit Biss und Würze machen, der nicht dem landläufigen Bild eines fruchtigen Sommerweins entspricht“, erklärt Martin Arndorfer.

Nur ein paar Kilometer weiter machen Alwin und Stefanie Jurtschitsch ebenfalls ein Rosé aus gemischten Trauben. Der Hetschepetsch hat seinen Namen von der umgangssprachlichen Bezeichnung für Hagebutte, die im Bukett deutlich erkennbar ist. Zweigelt, Pinot Noir und Grüner Veltliner werden gemeinsam vergoren, wodurch eine längere Maischestandzeit möglich wird.

Und dann gibt es noch den oberösterreichische Winzerpionier Armin Kienesberger vom jungen Weingut Casa Amore hat mit dem „Into my Arms“ eine rot-weiße Mischung aus 2/3 Grüner Veltliner und 1/3 Pinot Noir im Sortiment. Die Idee zu dieser reizvollen Cuvée ist ihm beim geselligen Verkosten im Keller gekommen. „Es war noch ein bisschen Pinot im Glas und bevor ich Stopp sagen konnte, hat ein Freund schon Grünen Veltliner nachgeschenkt. Es hat großartig geschmeckt. Ein paar Tage später haben wir in Ruhe nach verkostet, um das optimale Mischungsver-

2/3 weiß, 1/3 rot: Der „Into my Arms“ von Armin Kienesberger ist mehrheitlich ein Weißwein, der dennoch wie ein Roter schmeckt.

Unsere Cuvée ist eher zufällig entstanden, aber sie hat uns auf Anhieb geschmeckt.

ARMIN KIENESBERGER

hältnis zu finden“, berichtet Kienesberger. Trotz des hohen Weißweinanteils erscheint der „Into my Arms“ nicht wie ein Rosé, sondern wirkt wie ein eleganter Rotwein.

Vino tinto con un Toque blanco

Die Inspiration zu diesem Artikel entstand nicht in Österreich, sondern in Spanien. Gleich in mehreren Sternerestaurants wurden mir bei der Weinbegleitung Rotweine serviert, die jeweils einen kleinen Teil Weißwein enthielten. Besonders bemerkenswert war der Al Fons 2019 vom katalanischen Kultwinzer Oriol Artigas, der 15 Kilometer nördlich von Barcelona aus den Rebsorten Sumoll, Pansa Negre, Muscat Negre, Beier und Garnatxa Gris gekeltert wird. Dieser Wein entstand übrigens nicht im kreativen Kopf eines Naturweinmachers. Er stellt die Fortführung einer uralten Tradition dar. Es handelt sich nämlich um einen gemischten Satz aus dem Weingarten Les Licorelles, der 1921 ausgepflanzt wurde. Große Mengen gibt es nicht. Neben den 436 normalen Flaschen gibt es noch 18 Magnums. Gerade als Speisebegleiter zu Fisch zeigt sich ein junger, wilder und fruchtbetonter „Mischwein“ oft besser geeignet als jene großen, gut gereiften Tintos, für die Spanien weithin bekannt ist. Im Zwei-Sterne-Restaurant Hermanos Torres wurde der Al Fons zur Muschel-Moqueca mit Meeresfrüchten gereicht – eine grandiose Kombination.

Deutlich „roter“ schmeckte ein paar Tage vorher der Alas de Frontonio aus Valladolid. Die Cuvée aus Grenache und Macabeo stammt aus demselben 80 Jahre alten Weingarten und ist somit ein lupenreiner gemischter Satz. Auch dieser Wein ist ein wunderbares Beispiel, wie leichtfüßig und gleichzeitig tiefgründig junge spanische Rotweine schmecken können. Auch hier handelt es sich also um die Fortführung einer uralten Tradition.

Das dritte rot-weiße Highlight made in Spain war der 2017er Tinto Parcela Tierre de Luna von 4 Manos aus der DO Madrid, der uns im wunderbaren Restaurant Suculent in Barcelona zu Roten Rüben mit Aal serviert wurde. Die Mischung aus Garnatxa blanca und Garnatxa tinta ist eine bewusst gewählte Komposition der Quereinsteiger aus Madrid, die mit viel Frucht und Lebendigkeit überzeugt hat.

Im Hermanos Torres in Barcelona gibt es rot-weiße Mischungen glasweise beim Weinpairing

Chianti Classico: Verbot statt Verpflichtung

Die strikte Trennung zwischen weißen und roten Rebsorten ist ein relativ junges Phänomen und hat gleichermaßen mit Moden und wirtschaftlichen Überlegungen zu tun. Als man das Chianti Classico 1967 zur DOC-Region erhob, schrieb man gleichzeitig die verpflichtende Verwendung von 15 % weißen Trauben vor. In den 1980er-Jahren haben ambitionierte Produzenten damit begonnen, ihre besten Rotweine nicht mehr als Chianti Classicos, sondern als einfache IGT-Weine zu keltern, die rasch den Beinamen Supertuscans erhielten. Statt den regionstypischen Sangiovese mit Weißwein zu „strecken", wurde er oft mit Merlot und Cabernet zu richtigen Powerweinen getunt. Seit 1996 ist die Verwendung von weißen Rebsorten nicht mehr verpflichtend, seit 2006 sogar ausdrücklich verboten. So ist der regionaltypische Charakter im Laufe zumindest teilweise verloren gegangen. Wenn es mit dem Klimawandel derart rasant weitergeht, wird es wohl nicht mehr lange dauern, bis die ersten Produzenten wieder mit der Beimischung von weißen Rebsorten beginnen, was für Chianti Classico-DOCG-Weine allerdings verboten ist. Aber als Supertuscans „light" tut sich ja vielleicht ein neuer Markt auf.

Lagenrein, nicht sortenrein: In Frankreich und Spanien gibt es auch große Lagen mit weißen und roten Sorten.

Bunte Mischung im Rhônetal

Einige der teuersten Rotweine Frankreichs sind genau genommen gar keine. In der Côte Rotie darf man dem Syrah bis zu 20 Prozent Viognier beimischen, um die Weine lebendiger und reizvoller zu machen. Dieses Limit wird von Top-Produzenten zwar nicht ausgereizt, aber bis zu fünf Prozent Viognier findet man auch in exklusiven Lagenweinen, was auf den Etiketten zumeist verschwiegen wird.

Auch in der südlich gelegenen DOC Châteauneuf du Pape spielen weiße Rebsorten eine immer größere Rolle – und zwar nicht als weiß gekelterte Rarität, sondern als Teil der roten Cuvée. Das immer heißer werdende Klima hat aus den großen Rotweinen der Region in den letzten Jahren richtige Alkoholbomben werden lassen. 14 % Alkohol ist erwünscht, 15 % tolerierbar, aber bei 16 % und mehr kann man nicht mehr von trinkfreudigen Weinen sprechen. Die Beimischung von jung gelesenem Weißwein senkt den Alkoholgehalt ein wenig und bringt durch seine hohe Säure eine gewünschte Frische in die Weine.

Die neue Welt geht neue Wege

Dass die Beimischung von Viognier zu wuchtigen Syrahs gut funktioniert, hat man übrigens auch in Australien erkannt, wo reinsortige Shiraz-Weine in den letzten Jahren ebenfalls immer wuchtiger ausfallen. Sam Viniciullo geht mit seinem „Red / White" einen Schritt weiter und hat mit 55 % Shiraz und 45 % Sauvignon Blanc einen Solisten geschaffen, der für viel Aufsehen gesorgt hat. Ob solche Weine massentauglich sind, wird sich weisen, aber

Auch in Australien und Kalifornien haben sich gemischte Cuvées als Trendsetter etabliert.

für kleine Produzenten, wie Viniciullo einer ist, können sich solche Experimente durchaus lohnen: sein „Red / White“ ist immer ausverkauft.

Selbst in Kalifornien, wo man ebenfalls rote Powerweine schätzt, hat die Beimischung von kleinen Mengen Weißwein eine gewisse Tradition. In den alten Syrah- und Petit-Verdot-Weingärten der Stags' Leap Winery findet man bis zu fünf Prozent weiße Rebstöcke (Moscato, Gewürztraminer und Burger), deren Beeren gemeinsam gelesen und vergoren werden.

Im Land der unbegrenzten Möglichkeiten gibt es auch sehr moderne Interpretationen von rot-weißen Mischungen. Scott Sampler vom Central Coast Group Project hat einen Wein namens „Blood Orange“ erfunden, der zu 75 % aus Viognier und 25 % aus Grenache, Mourvedre und Syrah besteht. Beim „Blush“ hat er seinen auf der Maische vergorenen Chardonnay mit einem Schuss Mourvedre gepimpt: Das bringt Geschmack, Textur und eine tolle Farbe! Das Gleiche gilt für Scotty Boy's jüngstes Baby aus 65 % Grenache noir und 35 % Grenache blanc, das er „Guess Who's Coming to Dinner“ getauft hat.

Je heißer das Klima, desto cooler die Mischung.

Antwort auf den Klimawandel?

Die Naturweinszene hat viel Bewegung in die Weinwelt gebracht und spielt auch beim Thema rot-weiße Mischungen eine Vorreiterrolle. Solange transparent kommuniziert wird, wie gearbeitet wird, kann von „Panschen“ keine Rede sein. Gerade für traditionelle Rotwein-Regionen, in denen es zunehmend zu warm wird, könnte die Beimischung von weißen Rebsorten ein attraktiver Weg sein, um auch in Zukunft lebendige und trinkfreudige Weine zu keltern. Dass dies auch auf traditionelle Art und Weise möglich ist, zeigen die Winzer im Rhonetal seit Generationen.

Das Vorurteil vieler traditioneller Weinfreunde, dass man so etwas nicht brauche, ist genau das: ein Vorurteil. Auch in der Champagne wird seit Jahrhunderten Rosé-Schaumwein als Cuvée zwischen weißen (Chardonnay) und roten Weinen (Pinot Noir) gekeltert. Wieso soll man das nicht auch bei stillen Weinen machen dürfen?

Welche Rebsorten in welchem Verhältnis gut zueinander passen, wird man erst im Laufe der Jahre herausfinden. Dass es prinzipiell gut funktioniert, zeigen einige Pioniere schon heute.

Frische und Geschmack mit Empfehlung

Kompetenz und beliebte Weine, dafür steht die Vinothek Wedl.

Im neu eröffneten C+C Saalfelden glänzt die 400 m² große Vinothek inklusive Showküche und zeigt beeindruckend den Stellenwert für Wein im Handelshaus Wedl.

Die Auswahl ist groß, und die Unterschiede je nach Herkunftsland, Rebsorte, klimatischen Bedingungen und Vinifikation machen Wein zu einem der vielfältigsten Getränke – kein Jahrgang gleicht dem anderen. Die kompetenten Weinexperten im Handelshaus Wedl stehen nicht nur mit Rat und Tat beim Einkauf zur Seite, sondern geben großartige Empfehlungen ab, die jede Getränkekarte erblühen lassen.

Da ja Frühling ist, wollten wir es wissen. Also haben wir von Dipl. Sommelier Harald Stollwitzer wissen wollen, wohin die vinophile Reise geht und welche Empfehlungen er für Gastronomen und Sommeliers hat.

„Grundsätzlich ist und bleibt Wein Geschmackssache und ein Thema mit Tradition und Trends. Ob Orange- und Naturweine, traditionelle oder Bioweine ein Hit oder Hype sind, kann jeder Weinliebhaber nur für sich alleine beantworten“, so Stollwitzer und ergänzt: „Sich zu informieren, was das überhaupt ist, dafür ist ein Besuch in einer unserer Vinotheken inklusive Verkostung natürlich von Vorteil. Wir helfen rundum, wenn es darum geht, die Weinkarten zu erstellen. Bis hin zur Präsentation am Gast, inklusive der Drucksorten und Kreationen aus unserer hauseigenen Werbeagentur.“

Als Empfehlungen für die Frühlingskarte, wo auf den Tellern Spargel, Rhabarber und saisonale Salate Einzug halten, nennt er drei Spitzenweine mit außergewöhnlichem Trinkfluss, die auch im Glas pur ein Erlebnis sind und Ihre Gäste erfreuen werden.

wer&was

Harald Stollwitzer, Sommelier und Category-Manager der Vinothek Wedl. Mit fachmännischer Beratung findet jeder den passenden Tropfen für seine Gäste oder den persönlichen Genuss.

www.wedl.com/vinothek

RIESLING KITZECK SAUSAL

Selektive Handlese, schonende und langsame Ganztraubenpressung, Gärung bei um die 20 °C in Edelstahltanks, danach Reife auf der Feinhefe. Die naturbelassene Vinifikation von Gerhard Wohlmuth prägt die Mineralik von Schiefer und ist als Tipp im aktuellen Weinkatalog ausgewiesen. Und den sollten Sie sich zusenden lassen, denn das Leben ist viel zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.

EHN ROSÉ

Eine frischfruchtige Cuvée aus acht Sorten von Ludwig & Michaela Ehn aus Langenlois aus selektierten Rotweintrauben mit Aromen wie Brombeere und Johannisbeere, unterlegt von zartem Rosenduft mit angenehmer Säure. Aromen, die den Gaumen jubeln lassen.

PINOT NOIR SELECT 2019 BIO

Die Trauben von den besten Weingärten am Bisamberg und Nussberg von Fritz Wieninger werden mit Spontanhefe vergoren, in Barriques burgundischer Fassbinder ausgebaut und nach 18 Monaten als Pinot Noir Select abgefüllt. Ein junger, trinkreifer Rotwein.

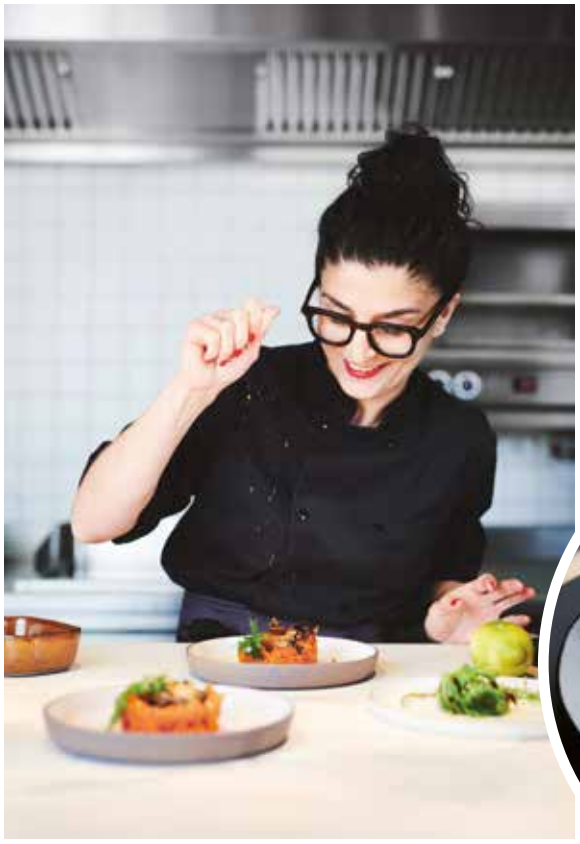
Gäste

Großes Kino

Der kulinarische Crossover-Bogen von Thomas Gruber im Seespitz am Wörthersee erfreut sich neuer Beige- und warmer Goldtöne. Die Saison beginnt mal bunt.

Die Bar ist eröffnet

Bei Markus Rath & Veronika Fritz im Schlosskeller Südsteiermark in Leibnitz gibt's nun auch eine gemütliche Weinbar zum Verweilen bei einem guten Flascherl aus dem Keller.



&flora ist da

Mit der Café-Brasserie &flora geht die kongeniale Partnerin des neuen Wiener Hotels Gilbert an den Start. Küchenchefin Parvin Razavi serviert inspirierte Spitzenküche mit österreichischen sowie nordischen Einflüssen. Vor allem Vegetarisches und Veganes. Fleisch gilt als Beilage, kommt dafür direkt – „Farm to Table" – von heimischen Produzenten. „Von der Wurzel bis zum Blatt" ist das Grundprinzip. Alles wird verwertet. Für mehr Geschmack und weniger Abfall. Und immer mit unverkennbarer Handschrift: raffiniert, aufgeschlossen und feminin.
www.undflora.at

Champagner ist die Devise

Heidi – deine Welt sind nicht nur die Berge, sondern auch das neue exklusive Chalet in Wien von Mastermind Joachim Natschläger und der Horst Group. Wiener Schmäh trifft Kitzbüheler Charme: Interieur mit alpinen Stilelementen, dazu die Empfehlungen des Champagner-Sommeliers. What else. An drei Tagen die Woche gibt es ab 22.00 Uhr die Gelegenheit, sich dem bunten Treiben hinzugeben und bis in die Morgenstunden zu feiern. **www.instagram.com/heidi.vienna**

Vom Frühling wachgeküsst: Restaurant und Halle.

Mailäuten am Donaulido Ybbs

Der Gute Fang serviert auf der Donauterrasse zum Maibock-Anstich und rundherum gibt es Steckerlfisch frisch vom Grill, Zuckerwatte und erfrischendes Eis. Prickelnde Shows am Schiffslandesteg und an der Stadthallen-Bühne bis hin zum Wasserlaternen-Spektakel … Hannah Neunteufel und Team vom Frühling geküsst. **www.dergutefang.at**

Burlesque by Kalinka Kalaschniko

Gereifte Leichtigkeit

Veronika Kirchmaier schaukelt die After-Work-Saison im Freien ein. Bei Sonnenschein mit Brunch, wo Frisches, Knackiges und Fruchtiges im Stiftskulinarium St. Peter serviert wird. Hat ein bisschen was von Paradies. Im „Achthundert&Drei“ mit der Haubenküche und im Peter zum Wochenend-Brunch mit besten Tropfen. **www.stpeter.at**

Organics Sky Garden

Der beste Afterwork ist wieder in Wien zurück. Auf 400 m² glänzt die Dachterrasse der Hypo NÖ im neuen Design. Organics-Cocktails erfrischen als Klassiker der Bar-Szene wie auch in schicken Spritz-Varianten. Die Bowls by Nana7 runden die Kulinarik stilsicher ab. Joachim Bankls Oase entspannter Atmosphäre mit atemberaubendem Ausblick. **www.organicsskygarden.com**

Fotos: Arnold Pöschl I Schlosskeller I Michael Königshofer, Wolf Dieter Grabner I Heidi Chalet I HannahsPlan, Denise Schweiger I Philipp Lipiarski I Anja Koppitsch

Grünoase im Großstaddschungel

Die Adresse im 15. Wiener Gemeindebezirk ist unscheinbar, die Gastgeberin ist es nicht. Michaela Reitterer hat mit ihrem Boutiquehotel Stadthalle eine idyllische Grünoase geschaffen, die auch hinter den Kulissen ökologisch funktioniert – vom Keller bis zur Dachterrasse.

TEXT: *EVA BIRINGER // **FOTOS:** OTTO MICHAEL*

Der grüne Innenhof bietet Platz für interessante Gespräche.

Michaela Reitterer begrüßt in einem bodenlangen Kleid mit Palmenmuster, das perfekt mit den Kissen der Loungemöbel harmoniert. Im Innenhof des Boutiquehotels Stadthalle ist es an diesem Apriltag noch ein wenig frisch. „In einem Monat ist es hier grün, in zwei Monaten dunkelgrün und herrlich kühl im Hochsommer." Trotz dichten Terminkalenders wirkt sie entspannt und souverän. Wir nehmen an einem Tisch Platz, der vom Sozialprojekt „Garbarage" aus einem ausrangierten Verkehrsschild gefertigt wurde – nur eines von vielen bemerkenswerten Details in diesem außergewöhnlichen Haus.

Lust & Leben: Sie werben damit, das erste Innenstadthotel mit Null-Energie-Bilanz der Welt zu sein. Das ist erstaunlich. Wieso gibt es nicht tausende Hotels mit so einem Konzept?

Michaela Reitterer: Es ist nicht so einfach, so etwas tatsächlich umzusetzen. Als ich 2008 einen Kredit bei der Bank beantragte und mein Konzept eines grünen Hotels präsentierte, zeigte man mir die kalte Schulter. „Wegen des grünen Schmus kommt ja kein einziger Gast mehr. Das rechnet sich nie", wurde mir beschieden. Bei einer anderen Bank hat es dann glücklicherweise geklappt. Damals war ich allein auf weiter Flur. Auch heute ist unser Konzept noch eine absolute Ausnahme. Erst gestern war eine Journalistin der New York Times

Den großen Wurf gibt es nicht. Der Weg besteht aus vielen kleinen Schritten.
MICHAELA REITTERER

© BOUTIQUE HOTEL STADTHALLE

© BOUTIQUE HOTEL STADTHALLE

Vom Keller bis zur Dachterrasse – Ökologie wird im ganzen Haus großgeschrieben.

Energiesparen alleine ist zu wenig. Auch Essen in Bio-Qualität ist mir wichtig.

MICHAELA REITTERER

da, weil in den USA jetzt das erste Zero-Energy-Hotel entstehen soll und das Boutiquehotel Stadthalle als Vorbild genannt wurde.

Wie ist es dazu gekommen?

Mein Vater war früher Concièrge in einem Hotel in der Nähe. Meine Mutter wurde 1984 Direktorin dieses Hotels, das damals noch Zur Stadthalle hieß. Dann ist es meinen Eltern gelungen, das kleine Hotel, das eher eine Pension war, zu erwerben. Ich selbst habe mein erstes Geld im Hotel Westbahn gleich um die Ecke verdient und mir zunächst einmal den Traum vom eigenen Reisebüro erfüllt, bevor ich 2001 das elterliche Hotel übernommen habe.

Wie sorgen Sie für volle Betten? Haben Sie spezielle Zielgruppen, die Sie ansprechen? Welche Herkunftsmärkte sind wichtig?

Die meisten Gäste kommen aus der DACH-Region, also Deutschland, Österreich, Schweiz. Auch Holland, Italien, Tschechien, Ungarn sind gut vertreten. Zu Beginn haben wir uns gefragt, ob es eher Familien oder Alleinreisende, Businessreisende oder Paare sind, die wir gezielt ansprechen wollen. Wir haben das dann wieder gelassen. Es sind alle, die unsere Werte teilen.

Was sind diese Werte genau? Eine begrünte Fassade macht ja noch kein grünes Hotel.

Nein, das geht viel weiter und zieht sich durch alle Bereiche. Fangen wir im Keller an. Dort sammeln wir das Regenwasser in einer Zisterne und verwenden es als Nutzwasser. Bereits vor dreizehn Jahren haben wir eine Solaranlage installiert, später auch eine Photovoltaik-

Upcycling findet in jedem Zimmer statt

© BOUTIQUE HOTEL STADTHALLE

anlage. Als wir 2009 die Nachbarimmobilie erwerben konnten, haben wir dort ein neues Passivhaus errichten lassen. So gelingt es uns, übers Jahr gesehen, klimaneutral zu wirtschaften. Als wir das Gründerzeithaus sanierten, haben wir den ganzen Bewuchs des Hauses abnehmen und anschließend wieder anbringen lassen, wofür ich ziemlich schräg angeschaut wurde. Das hat nicht nur optische Gründe gehabt, sondern hilft auch bei der Kühlung im Sommer.

Was machen Sie noch anders als andere?

Wir versuchen, so wenig Müll wie möglich zu produzieren. Mehr als eine große Plastiktonne die Woche ist es nicht, was für ein Hotel mit 79 Zimmern extrem wenig ist. Auch gibt es bei uns keine Minibars und keine Wasserflaschen. In den Badezimmern hängen Ökoduschköpfe mit Wassersparfunktion, statt herkömmlicher Birnen leuchten LEDs. Auch bei den Möbeln gehen wir andere Wege und setzen auf Upcycling – also die Verwendung von bereits vorhandenen Gegenständen.

Mit dem Energiesparen allein ist es nicht getan. Sie bieten Gästen, die per Zug, Rad oder E-Auto kommen, einen Rabatt von zehn Prozent. Was machen Sie noch?

Früher haben wir auch selbst Räder verliehen, was auf Dauer aber doch recht mühsam war. Heute verweisen wir stattdessen auf die City-Bikes oder auf das Fahrradgeschäft Reanimated Bikes im siebten Bezirk. Sogar E-Scooter hatten wir einmal für unsere Gäste angeschafft. Das war vor zehn Jahren, als E-Scooter noch echte Hingucker waren. Wir haben

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

© BOUTIQUE HOTEL STADTHALLE

Unzählige Details bringen die Gäste zum Staunen und tragen zum gelungenen Gesamteindruck bei.

damit wieder aufgehört, weil es heute ja genug private Anbieter gibt. Wer mit dem E-Auto kommt, kann es im Parkhaus am Westbahnhof aufladen. Eigentlich wollten wir schon längst Ladestationen direkt vor dem Hotel haben, aber so etwas umzusetzen ist ein behördlicher Spießrutenlauf.

Wollen Sie Ihre Gäste zu umweltfreundlichem Verhalten erziehen?

Erziehen ist wirklich das falsche Wort. Bei uns sollen sich Gäste in erster Linie wohlfühlen. Gleichzeitig wollen wir sie ermuntern, unser herrliches Wiener Leitungswasser zu trinken, indem wir Wasserkaraffen aufstellen. Wenn es um den Komfort für die Gäste geht, machen wir allerdings keine Kompromisse. Wir probieren immer wieder etwas Neues. Das meiste funktioniert, manches aber auch nicht. Um etwas gegen lange Transportwege zu machen, haben wir eine Zeit lang probiert, auf importierte Früchte zu verzichten und stattdessen verschiedene heimische Apfelsorten zum Frühstück anzubieten. Davon sind wir rasch wieder abgekommen. Viele Gäste wünschen sich nun mal Bananen und frisch gepressten Orangensaft, also bekommen sie das auch, aber natürlich mit Fairtrade-Gütesiegel.

Sei du selbst die Veränderung, die du dir wünschst für diese Welt.

MAHATMA GANDHI

Fairtrade muss nicht Bio sein. Wie schaut es mit dem restlichen Frühstücksangebot aus?

Seit 2009 sind alle unserer Produkte biologisch und, soweit es geht, regional. Beim Kaffee setzen wir auf Tres Hombres – deren Rum ich übrigens auch wärmstens empfehlen kann –, die Bohnen werden per Segelschiff über den Atlantik transportiert. Den Honig liefern unsere eigenen Bienen, für die wir auf dem Dach des Passivhauses ein Lavendelfeld gepflanzt haben. Abgepackte Mini-Butter sucht man auf dem Frühstücksbuffet vergeblich, stattdessen stehen da große Käsestücke, von denen sich die Gäste selbst herunterschneiden. Wir schneiden auch kein Brot vor, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Die Marmelade kommt vom Lungauer Familienbetrieb Trausner. Ich habe ihm schon mal vorgeschlagen, die Produkte in größeren Behältnissen zu liefern, was nicht möglich war. Dann hatte ich die Idee, die leeren Gläser an unsere Facebook-Community zu verschenken, was ein Riesenerfolg war.

Weit weg vom Großstadtlärm: Der Innenhof gleicht einer idyllischen Grünoase.

Ähnliches wünschen wir Ihrem neuesten Projekt, der Umgestaltung von 17 Zimmern nach den sogenannten Sustainable Development Goals (SDGs). Worum geht es da genau?

Das sind jene 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung, auf die sich die Vereinten Nationen geeinigt haben. Das Ende der Armut ist ebenso dabei wie jenes gegen Korruption. Jedes Zimmer ist einem bestimmten Ziel zugeordnet und entsprechend gestaltet: Das Friedenszimmer beispielsweise in Blau mit Taubenmotiv und Flaggenbettdecke, und im Zimmer für sauberes Wasser hängt eine Skulptur an der Wand, die mit aus dem Meer gefischten Flipflops hergestellt wurde.

Sie engagieren sich ganz offensichtlich auf vielen Ebenen für eine bessere Welt. Bei den aktuellen Energiepreisen ist das Thema Energiesparen für die meisten Beherbergungsbetriebe ein Riesenthema geworden. Was würden Sie Kollegen raten?

Bei bestehenden Betrieben gibt es nicht den großen Wurf, sondern viele kleine Schritte, die unterm Strich einiges bringen. In der Stadt ist das schwieriger als am Land, wo die Hotels in der Regel Platz haben und man mit Geothermie und Solarpaneelen viel erreichen kann. Man kann aber kurzfristig viel machen. Mein Tipp ist, zuerst beim Essen anzusetzen. Das ist am einfachsten und zeigt schnelle Erfolge. Auch mit der Verwendung von ökologischen Reinigungsmitteln und der konsequenten Umsetzung einer Zero-Waste-Politik kann man viel für die Umwelt tun. Der Wille zur ökologischen Lebensweise muss aus dem Herzen kommen, nicht nur aus dem Hirn. Dann kann man auch die Mitarbeiter leichter motivieren.

wer&was

Nach der Matura und Modul gründete **Michaela Reitterer** ein kleines Reisebüro, wo sie wertvolle Erfahrungen mit der Tourismuswirtschaft machte. 2001 übernahm sie das elterliche Hotel zur Stadthalle und entwickelte es Schritt für Schritt zu einem nachhaltigen Boutiquehotel. Oft war sie ihrer Zeit voraus, doch sie ließ sich nicht von ihrem Weg abbringen, wenn sie überzeugt war, das Richtige zu tun.

Von 2013 bis 2015 war Michaela Reitterer gemeinsam mit Gregor Hoch Co-Präsidentin der ÖHV, von 2016 bis 2021 war sie drei Perioden lang alleinige Präsidentin der ÖHV.

Reitterer ist verheiratet und Mutter von zwei Kindern. Entspannung findet sie bei der Arbeit im eigenen Garten.

wo

BOUTIQUEHOTEL STADTHALLE

Hackengasse 20
1150 Wien
www.hotelstadthalle.at

WeinNews

Wein-Investment

Bei Winzer Krems in der Sandgrube 13 wurde nun im zweiten Bauabschnitt – nach dem Gär- und Reifekeller – die neue Abfüllanlage in Betrieb genommen. Über den gesamten Prozess von Weinfiltration, Sterilisation und Abfüllung bis zur Verpackung wurde das innovative Konzept von der deutschen Krones AG umgesetzt. Im Vordergrund der Investition stand nicht nur eine Kapazitätserhöhung – die neue Anlage ist mit 15.000 Flaschen um 20 Prozent leistungsfähiger –, sondern vielmehr eine weitere Qualitätssteigerung.

Neue Partnerschaft

Das Maison Mirabeau ist ein Familienunternehmen und auf Premium- Roséweine, flankiert von einem mediterranen Rosé Gin, und innovative, hochklassige Ready-to-Drink-Formate spezialisiert. Nun übernimmt Eggers & Franke den Vertrieb für den Fachhandel und Gastronomie sowie auch für C&C. Das Sortiment umfasst heute sechs Provence-Rosé-Cuvées, sowie eine Palette von IGPs bzw. Vin-de-France-Weinen und einen Schaumwein. Dazu kommt ein zartrosa Dry Gin, inspiriert von der glamourösen Côte d'Azur.

Ried Thal und Hoferthal

Perfekte Reife mit viel Eleganz

Franz Hirtzberger

Das Wachauer Weinjahr 2021 startete mit ungewöhnlich spätem Austrieb und folgender Trockenheit, es folgten gut verteilte Niederschläge im Sommer und schließlich ideale Erntebedingungen in einem sonnigen, trockenen Herbst. Es sind insgesamt tolle Qualitäten und Weine mit feiner Struktur und Haltbarkeit zu erwarten. Die ersten Jungweine sind bereits abgefüllt. Besonders die Steinfederweine darunter zeichnen sich durch deren eigene Stilistik aus, u. a. durch den Verzicht auf Aufbesserung. Klassisch trocken durchgegoren mit maximal 11,5 % vol. sind sie die Vorboten eines großen Jahrgangs. Ein neues wissenschaftliches Projekt zu ökologischer Unterstockbewirtschaftung, um sogenannte „problembehaftete Beikräuter" (z. B. hochwachsend, tiefwurzelnd und mit hohem Wasserbedarf) zu verhindern, ist angelaufen. Die Nachhaltig-Austria-Zertifizierung des Gebietsschutzverbandes für erste Betriebe ist bereits erfolgt. Die Zertifizierung soll für alle rund 200 Mitgliedsbetriebe in den nächsten zwei Jahren abgeschlossen sein. www.vinea-wachau.at

Fotos: Robert Herbst I Maison Mirabeau I Julius Hirtzberger I Robert Herbst I Groszer Wein, Lindner I Christine Miess I Wein & Co

Alles neu am Eisenberg

Edgar Brutler und Markus Bach verstehen ihr Handwerk.

Eigentümer, das Team und die Naturweinlinie. Das **Weingut Groszer** Wein am Eisenberg meldet sich zurück und präsentiert seine Neuausrichtung erstmals auf der ProWein und VieVinum. Nach einer intensiven Phase der Umorientierung und des pandemiebedingten Stillstands ist der Grosze Wein nun fit für Markt und Messen. **Veronika Lindner** ist als Mitglied der Eigentümerfamilie persönlich in alle Agenden des Weinguts involviert. Die Familie investiert seit Jahrzehnten in ökologische landwirtschaftliche Projekte. Kellermeister **Edgar Brutler** bringt mit seiner Ausbildung in Geisenheim und Tätigkeiten als Kellermeister bei Leo Hillinger, Markowitsch und im eigenen Familienweingut in Rumänien, wo er seine eigene Naturweinlinie betreibt, einen großen Erfahrungsschatz mit. Gemeinsam mit dem langjährigen Weingutsleiter **Markus Bach** verfolgt das Team das Ziel, den klassischen Groszen Wein und die neue Naturwein-Linie mit ihrem großen Eisenbergcharakter aus dieser kleinsten Weinbauregion Österreichs weit über die Grenzen hinaus bekannter zu machen. **www.groszerwein.at**

Veronika und Hans Lindner öffnen den neuen Naturwein.

Der Impulsgeber ist zurück

Mit dem Traum-Jahrgang 2021 lockt die **VieVinum** Ende Mai Gäste aus aller Welt nach Wien. Von 21. bis 23. Mai 2022 versammeln sich wieder die besten Weingüter des Landes und aus vielen Teilen der Welt in der Hofburg. Die österreichische Weinwirtschaft setzt damit ein Zeichen der Dynamik, das national und international große Beachtung findet. International stellt Italien die größte Fraktion, vor allem durch Winzer der beiden Gastweinbaugebiete Südtirol und Sizilien. Die gesamte Ausstellerliste unter: **www.vievinum.at/aussteller**

Hauswein & Co

Sie brauchen für eine Feier, eine Veranstaltung oder einfach nur für den Feierabend einen ordentlichen, preisgünstigen Wein, mit dem man sich sehen lassen kann und der allen schmeckt? Keine teuren Spitzenweine, aber auch keine Literware und keine Trendweine mit lustigem Etikett, sondern klassische Weine von erstklassigen Weingütern in 0,75-Liter-Flaschen, die sowohl durch elegantes Understatement in der Ausstattung als auch durch feinen Duft und animierenden Geschmack überzeugen? Dann probieren Sie die **Hausweine** für alle Tage, die mit geradliniger Winzerhandschrift und ihrem sorten- und herkunftstypischen Charakter auch anspruchsvolle Gäste beeindrucken.
www.weinco.at

Künstler von Geburt an, Winzer aus Berufung

Künstler und Winzer

Wein spielte im Künstlerhaus der **Familie Graetz** seit jeher eine Rolle, man hatte sogar eine kleines Weingut, um das sich ein befreundeter Winzer kümmerte. Der junge **Bibi Graetz** kümmerte sich immer mehr um den Wein und füllte im Jahr 2000 den ersten eigenen Wein und taufte ihn „Testamatta“. Ein toskanischer Kultwein war geboren, doch das konnte damals noch niemand wissen. Zur unbändigen Kraft gesellte sich immer mehr Eleganz, wie sich bei einer Vertikalverkostung aller Jahrgänge vor wenigen Wochen in Wien eindrucksvoll zeigte. Ein absolutes Highlight ist der 2018er, der von „Decanter“ mit der Traumbewertung von 100 Punkten ausgezeichnet wurde. In Österreich werden die Weine von Morandell vertrieben.
www.morandell.com/Neuigkeiten

Wo die Vögel zwitschern

Felipe Croce ist ein Quereinsteiger. Aufgewachsen ist er in Chicago. Jetzt lebt er auf der Farm seiner Eltern, die drei Autostunden nördlich von São Paulo liegt. Dort kümmert er sich um die Kultivierung von Kaffee. Wenn viele Vögel zwitschern, ist alles gut.

TEXT & FOTOS : *WOLFGANG SCHEDELBERGER*

Wie schon sein Ururgroßvater vermarktet Felipe Croce den Kaffee selbst, anstatt ihn en gros an Großhändler zu verkaufen. Damit ist Felipe in Brasilien ein absoluter Pionier, denn den drei Generationen zwischen ihm und seinem Ururgroßvater war der Handel mit Kaffee verboten gewesen. Das hatte dazu geführt, dass Kaffee aus Brasilien einen schlechten Ruf bekommen hat. Er wird in der Regel ohne Herkunftsbezeichnung als Massenware deutlich unter den Preisen der Konkurrenz (Kolumbien, Äthiopien, etc.) gehandelt. Brasilien ist der mit Abstand größte Kaffeeproduzent der Welt, für Spitzenqualitäten war es aber nicht bekannt, was Felipe gar nicht schmeckte.

Deshalb geht auf der „Fazenda Ambiental Fortaleza“ neue Wege, um organisch und nachhaltig Kaffee in Top-Qualität zu produzieren. Dafür gilt es, die gesamte Farm als Ökosystem zu begreifen, das sich im Gleichgewicht befindet. Ein Zeichen für dieses

Alles, was Flügel hat, fliegt: auch der Bob-o-Link.

Gleichgewicht sind die Vögel. Der Bobolink ist Felipe dabei besonders ans Herz gewachsen, weil er ein Zugvogel ist, der zwischen den USA und Südamerika pendelt und in gewisser Weise ein Spiegelbild seines eigenen Lebens darstellt.

„Verrückte“ Quereinsteiger wagen Umstellung

Die Fazena Fortaleza wurde in den 1850er-Jahren von der aus Italien stammenden Familie Barretto gegründet. Mit knapp 500 Hektar zählt sie zu den kleineren Farmen Brasiliens. Trotzdem arbeiteten dort über 150 Mitarbeiter, als Felipes Mutter Silvia das Anwesen im Jahr 2001 erbte. Sie lebte damals mit ihrer Familie in Chicago, wo ihr Mann Marcos erfolgreich im Import-Geschäft tätig war. Eine Übersiedlung auf die Farm ihrer Eltern erschien zunächst wenig reizvoll. Gleichzeitig hat sie eine Verpflichtung verspürt, das jahrhundertealte Erbe der Familie weiterzuführen. Der erste Schritt war eine Umbenennung des Anwesens: Aus der Fazenda Fortaleza wurde die Fazenda Ambiental Fortaleza (FAF). Damit ging auch eine Neuausrichtung der Fazenda einher: Die Arbeiter wurden am Erfolg beteiligt, was zu höheren Löhnen führte. Außerdem hat Silvia begonnen, den Betrieb nach organischen Grundsätzen zu führen. Auf einem Gutteil der landwirtschaftlich genutzten Fläche betreibt sie Bananenanbau. Außerdem züchtet sie Rinder. Diese Umstellungen führten in den ersten Jahren zu geringeren Erträgen und höheren Kosten. Benachbarte Farmer schüttelten nur die Köpfe über die verrückten „Amerikaner“,

Monokultur – nein, danke! Felipe Croce beschäftigt sich intensiv mit all dem, was zwischen den Kaffeestauden wächst.

Grün, so weit das Auge reicht: die Fazenda Ambietal Fortaleza.

die ganz offensichtlich keine Ahnung hatten, was sie taten. Doch Marcos hatte einen Plan und kannte sich mit dem internationalen Handelsgeschäft bestens aus. Im Jahr 2007 brachte er den ersten Container mit organischem FAF-Kaffee in die USA, ein Jahr später gewann er den Sustainability Award der Specialty Coffee Association of America. Eine Marktnische für Qualitätskaffee aus Brasilien war aufgetan. Somit hatte auch der junge Felipe eine Perspektive, sich Vollzeit auf der Fazenda einzubringen und sich um den Kaffeeanbau zu kümmern.

Vogelzwitschern statt Verkehrslärm

„Auf dem Land zu leben konnte ich mir früher gar nicht vorstellen. Ich bin in den USA aufgewachsen und habe dort auch studiert. Als sich meine Mutter vor 20 Jahren dazu entschieden hat, das elterliche Erbe anzutreten, um die Fazenda Fortaleza ins 21. Jahrhundert zu führen, hat mich das nicht wirklich interessiert. Ich war mir zwar meiner brasilianischen Wurzeln bewusst und daheim haben wir auch immer Portugiesisch gesprochen, aber ich habe meine persönliche Zukunft eher in Kalifornien oder New York gesehen. Meine Liebe zum Kaffee ist nicht aus der Perspektive des Farmers entstanden. Sie hat auf der anderen Seite der Wertschöpfungskette begonnen. Zuerst als Konsument, dann als Barista und schließlich auch als Röster“, er-

Wichtig ist, alle Aspekte des Kaffeemarkts zu verstehen.

FELIPE CROCE

Monokulturen sind immer schlecht – egal ob mit oder ohne Bio-Label.

FELIPE CROCE

klärt uns Felipe bei der ersten Tasse, die wir vor der Ausfahrt in die Plantagen trinken.

Es ist nicht nur sein perfektes Englisch, das die Verständigung mit Felipe so einfach macht. Er kennt sich bei allen Aspekten des Kaffeegeschäfts aus und hat eine weitreichende Bildung. Als Agronom ist er für die Entwicklung der eigenen Produktion verantwortlich. Gleichzeitig kümmert er sich auch um die internationale Vermarktung von organisch produzierten Spezialkaffees von Partnerfarmen in anderen Regionen, die unter der Dachmarke „FAF-Coffee" firmieren. Und dann hat er sich während der letzten 15 Jahren, die Felipe auf der Fazenda ist, auch mit der Geschichte seiner Familie auseinandergesetzt, die seit den 1880er-Jahren untrennbar mit dem Kaffee verbunden ist. „Mein Urgroßvater hat den Kaffee direkt an Röster in Frankreich verkauft und dafür auch sehr gute Preise bekommen. Der Kaffeemarkt hatte weltweit geboomt, es waren wirklich goldene Zeiten", erklärt Felipe, während er uns mit dem geländegängigen Auto über Stock und Stein zu den jüngst ausgepflanzten Kaffeepflanzen fährt.

Boom und Flaute am Kaffeemarkt

Damals gab es eine Bahnverbindung von der Provinzhauptstadt Mococa nach São Paulo, von wo der Kaffee weiter per Bahn zur Hafenstadt Santos gebracht wurde und nach Europa und Nordeuropa verschifft wurde. Der Niedergang der goldenen Kaffeejahre begann um 1900. Dann folgte der Erste Weltkrieg und beendete zahlreiche Handelsbeziehungen. Außerdem hatte der fast ein Jahrhundert anhaltende Boom dazu geführt, dass immer mehr Kaffee produziert wurde und es irgendwann mehr Angebot als Nachfrage gab. Der brasilianische Staat verbot den individuellen Export, regelte die Preise per Gesetz und bündelte den Export unter Café do Brasil, weil die eingenommenen Devisen für die gesamtwirtschaftliche Entwicklung des Landes von zentraler Bedeutung waren. Daran hat sich bis zur Jahrtausendwende wenig geändert. Brasilien war zum größten Produzenten eines Rohstoffs geworden, der mehr oder weniger unabhängig von der Qualität zu Weltmarktpreisen gehandelt wurde. Darauf wurde durch immer größere Plantagen im flachen Land, wo man Kaffee maschinell ernten konnte, reagiert. Eine Farm wie die Fazenda Fortaleza spielte in diesem Marktumfeld keine Rolle.

„Als ich als Röster in St. Louis arbeitete, habe ich meinen Kollegen erzählt, dass meine Familie eine Kaffee-Farm in Brasilien hätte, aber das hat niemanden interessiert. Das Image von brasilianischem Kaffee war wirklich am Boden", erzählt uns Felipe, während wir durch ein Feld mit jungen Kaffeebäumen gehen. Um das Image und damit die Marktchancen von brasilianischem Kaffee zu verbessern, müsse man auch bessere Qualitäten produzieren. Doch was heißt das genau? Wie erzielt man bessere Qualitäten?

Organisch und nachhaltig sind nicht das Gleiche

„Wir haben schon immer im kleinen Rahmen produziert und manuell geerntet, aber mit der Umstellung auf organische Bewirtschaftung hat es noch einmal einen Qualitätsschub gegeben. Wichtig ist die Begrünung des Bodens, damit wir Nährstoffe einbringen, weil wir natürlich auf chemischen Dünger verzichten. Dann gilt es, den Kaffee vor allzu viel Sonne zu schützen, also pflanzen wir schattenspendende Bäume. Wir hatten letztes Jahr eine extre-

Kaffee-Arbeiter

CANDIDO PORTINARI

(1903–1962) ist der bekannteste Maler Brasiliens und wurde auf einer Kaffee-Plantage in São Paulo geboren. Auf seinem berühmten Bild „O Lavrador de Café" sieht man einen dunkelhäutigen Landarbeiter mit übergroßen Händen und Füßen, der sich trotz seiner unterprivilegierten Stellung in Würde und mit Stolz zeigt. Im Hintergrund sieht man die fruchtbare rote Erde von São Paulo und die endlosen Monokulturen mit Kaffeesträuchern sowie die Eisenbahn, mit der man den Kaffee nach Santos transportierte. Das Reizvolle an diesem Bild, das 1934 entstand und heute im MASP in São Paulo hängt, ist die Spannung zwischen ästhetischer Darstellung und dem Inhalt, der die Ausbeutung von Mensch und Natur betrifft.

Vater Marcos hat den Grundstein gelegt, Sohn Felipe führt die Vision einer nachhaltigen Fazenda voller Tatendrang fort.

me Trockenheit, also gilt es, darauf zu achten, Lagen zu finden, wo die Pflanzen immer Wasser finden. Jetzt im Jänner ist Sommer und es wird tagsüber recht heiß, aber im Juli und August kann es bei uns auch zu nächtlichem Frost kommen. Nachhaltigkeit wird oft als Synonym für „Bio" verwendet, aber dabei geht es meiner Meinung nach um etwas ganz anderes. Die Art und Weise, wie wir heute neue Kaffeepflanzen setzen, bestimmt, wie wir diese in den nächsten Jahrzehnten bei wärmeren Temperaturen pflegen und ernten können. Wenn man anfängt, sich mit solchen Fragen zu beschäftigen, merkt man erst, wie komplex ein Ökosystem eigentlich ist", meint Felipe. Auch die Profitabilität spielt beim Thema Nachhaltigkeit natürlich eine Rolle. Wenn es sich auf Dauer nicht lohnt, hier Kaffee anzubauen, wird man damit aufhören.

Der Bob-o-Link ist in zwei Kulturen zu Hause – so wie ich.

FELIPE CROCE

Etwas vorlaut frage ich, ob das so schlimm wäre? Felipes Antwort überrascht: „Nicht wirklich. Kaffee wird es hier nur so lange geben, wie er auf den Märkten nachgefragt wird. Über die Jahrhunderte betrachtet, ändern sich die Märkte dramatisch. Allerdings will ich meiner Verantwortung gerecht werden, diesen wunderbaren Ort, um den sich meine Familie seit mehr als 170 Jahren kümmert, als intaktes Ökosystem zu erhalten. Brasilien ist von Anfang an ein Land gewesen, wo ein Gutteil der Landwirtschaft für die Bedürfnisse anderer Länder produziert. In unserer Region gibt es mittlerweile riesige Zuckerrrohr- und Soja-Monokulturen, die auf Dauer die Böden zerstören. Im Ausland wird immer nur von der Brandrodung des Amazonas geredet, aber das ist viel zu kurz gegriffen. Wir wollen die Biodiversität im ganzen Land erhalten. Deshalb ist es so wichtig, dass wir uns hier nicht nur auf den Kaffeeanbau konzentrieren, auch wenn das jenes Produkt ist, das momentan am meisten Aufmerksamkeit erhält. Obst und Gemüse produzieren wir für den lokalen Markt, und unsere Honige haben in São Paulo fast Kultstatus", meint Felipe.

Der Honig spielt deshalb eine ganz spezielle Rolle, weil er zeigt, wie wohl sich die Bienen fühlen. Das Gleiche gilt übrigens für Vögel. Wenn es summt und zwitschert, ist alles gut.

Von der Staude in die Tasse

Kaffee ist in unseren Supermärkten so allgegenwärtig, dass sich kaum jemand fragt, wo er eigentlich wächst und wie er zu uns kommt.

Seit dem 19. Jahrhundert wird Kaffee im großen Stil gehandelt. Dass die armen Produzenten von den ach so gierigen Händlern dabei über den Tisch gezogen werden, stimmt(e) nicht immer, wie ein Besuch auf herrschaftlichen Fazendas in Brasilien eindrucksvoll zeigt.

Dass Landarbeiter (anfangs sogar auch noch Sklaven) in Lateinamerika, Afrika und Asien ausgebeutet wurden, hat die längste Zeit niemanden interessiert. So war es nun einmal. Gleichzeitig ist Ausbeutung ein politischer Begriff, der viele Interpretationen zulässt. Für viele Farmer auf der ganzen Welt war ihre „Ausbeutung" ein Segen, weil sie ihr wirtschaftliches Überleben sicherten. Bis zum Ende des Kalten Krieges wurde die Frage der Ausbeutung im Kontext von „Kapitalismus" versus „Kommunismus" diskutiert. Erst danach kamen in Europa und Amerika Fragen nach Umwelt und sozialer Verantwortung von importierten Gütern auf. Gütezeichen wie „Fairtrade" sollen seither Konsumenten anzeigen, dass das gekaufte Produkt nicht mit einem Übermaß an menschlichem Leid entstanden ist. Und Bezeichnungen wie „Öko", „Bio" oder „Organisch" sollen Konsumenten darüber informieren, dass die Umwelt nicht unter Herstellung gelitten hat. Solche Initiativen sind natürlich zu begrüßen und helfen dabei, vor Ort „nachhaltigere" und „fairere" Produktionsformen zu unterstützen. An der grundsätzlichen Form des globalen Handels von Massengütern ändern sie jedoch nichts. Das gilt auch für den Kaffee, der mittels Termingeschäften an Börsen wie New York gehandelt wird. Dabei stehen sich große Anbieter und Abnehmer gegenüber, aber weder Konsumenten noch Farmer haben Einfluss darauf, was hier passiert. Ungerösteter Kaffee wird von Nahrungsmittelkonzernen gekauft, in den Zielmärkten geröstet und dann unter verschiedenen Markennamen verkauft. Dass sich auch kleinere Röstereien mit Spezialitäten in diesem Markt engagieren, ist ein vergleichsweise junges Phänomen. In den 1900er-Jahren haben sich zuerst in den USA und dann auch in Europa kleine Röstereien etablieren können. Als Spezialisten konnten sie höhere Preise durchsetzen, wenn sie besondere Qualitäten anboten, bei denen etwa die Herkunft angeführt wurde.

Tobias Radinger von der Kaffeefabrik kennt seine Lieferanten. Auch er war schon bei den Croces zu Gast.

Dennoch stellen der Handel und Transport von der Farm zur Rösterei für viele Röster ein großes Problem dar. Zumeist sind die Mengen einfach zu groß, ab denen sich ein eigener Import lohnen würde. Deshalb haben sich Röster aus verschiedenen Ländern zusammengetan, um gemeinsam Kaffee zu importieren. Tobias Radinger ist mit seiner Kaffeefabrik Mitglied des Netzwerkes „Roasters United" und kommt dadurch an außergewöhnliche Qualitäten heran, für die sich ein selbstständiger Import nach Österreich niemals rechnen würde.

Auf diesem Weg kommt auch der „Bob-o-Link"-Kaffee von der Fazenda Ambietal Fortaleza aus Mococa nach Österreich, wo er in der Kaffeefabrik zu einem weichen, vollmundigen Espresso-Kaffee in Bioqualität mit wenig Säure und süßen, schokoladigen Noten geröstet wird. Im Sortiment der Kaffeefabrik nimmt der Bob-o-Link-Kaffee von der Fazenda Ambietal Fortaleza eine ganz besondere Rolle ein, weil es der erste selbst importierte Kaffee von Tobias Radinger war. Er hat Marcos und Felipe Croce bereits vor knapp zehn Jahren in Wien zu Besuch gehabt und war auch schon selbst auf deren Farm in Brasilien. Wenn man seine Produzenten kennt und ein freundschaftliches Verhältnis mit ihnen pflegt, schmeckt der Kaffee einfach noch einmal so gut.

www.kaffeefabrik.at

Comeback am Zuckerhut

Auch Brasilien hat stark unter der Pandemie gelitten. Im Gegensatz zu den meisten Staaten Europas hat es jedoch nur einen Lockdown Anfang 2020 gegeben. Die Gastronomie-Landschaft hat sich dennoch nachhaltig verändert.

TEXT & FOTOS : *WOLFGANG SCHEDELBERGER*

Von März bis Mai 2020 waren die Strände gesperrt, danach herrschte Maskenpflicht, seit Anfang 2022 ist wieder alles beim Alten.

Die lokalen Behörden haben die Pandemie sehr ernst genommen.

Die Covid-Pandemie hat jedes Land mehr oder weniger hart getroffen. Laut heimischen Medien hat Brasilien unter der Führung seines populistischen Präsidenten Jair Bolsonaro fast alles falsch gemacht hat. Ein Lokalaugenschein zu Jahresbeginn ergibt ein anderes, deutlich differenzierteres Bild. Im Gegensatz zu Europa kam es nur zu Beginn der Pandemie zu einem zweimonatigen Lockdown. Ab Mai 2021 durfte die Gastronomie mit Einschränkungen wieder aufsperren. Staatliche Hilfen gab es jedoch keine. Auch die Einreise nach Brasilien war und ist jederzeit problemlos möglich, sofern man geimpft und negativ getestet ist. Trotzdem kam es zu einem dramatischen Einbruch bei der Ankunft internationaler Gäste, worunter vor allem die Tourismusmetropole Rio de Janeiro bis heute leidet.

Geradezu explodiert ist die Essenslieferung mit Motorrädern. Dieser Trend hält bis heute an. Tausende Motorrad- und Fahrradboten prägen mit ihren klobigen Thermo-Rucksäcken das Straßenbild – zumeist mit dem omnipräsenten ifood-Logo. Die Idee, zumindest einen Teil der Büroarbeit im Homeoffice zu erledigen, hat dazu geführt, dass sich das Leben in manchen Stadtteilen nachhaltig verändert hat. Das historische Zentrum ist seit fast zwei Jahren praktisch ausgestorben und wird zumindest in der alten Form auch nicht mehr wiederkommen.

Das einst lebendige Centro ist wie ausgestorben, die wenigsten Geschäfte werden wieder aufsperren.

Maskentragen auch am Strand

Populär ist Präsident Jair Bolsonaro längst nicht mehr. Dazu hat auch seine konfuse Politik während der Pandemie beigetragen. Dass man die Pandemie in Brasilien nicht ernst genommen hätte, kann man dennoch nicht behaupten. Zum einen ist Brasilien ein föderal organisierter Staat. Zahlreiche Entscheidungen werden nicht in Brasilia, sondern von den Gouverneuren und Bürgermeistern vor Ort getroffen. Zum anderen gibt es in diesem tropischen Land so gut wie keine Impfskep-

An jeder Ecke der Stadt begegnet man Motorradfahrern mit den unverkennbaren ifood-Rucksäcken.

Das Luxusrestaurant Olympe gibt es nicht mehr, doch die Bistros von Thomas Troisgros gehen besser denn je.

sis. Trotz des hohen Anteils an jungen und armen Menschen hat Brasilien eine Durchimpfungsrate von fast 80 Prozent erreicht. Auf die leichte Schulter wurde Covid in Rio de Janeiro jedenfalls nicht genommen, auch wenn man auf Lockdowns und Massentests verzichtet hat. Der Carneval wurde in den beiden vergangenen Jahren abgesagt, Fußballspiele fanden vor leeren Rängen statt und Großevents waren bis vor Kurzem verboten. Erst in den letzten Wochen hat sich die Situation wirklich entspannt. Es finden wieder Konzerte statt und die Maskenpflicht ist gefallen, wenngleich viele Taxifahrer, Supermarkt-Mitarbeiter und Kellner weiterhin Masken tragen. Vor allem in gehobenen Restaurants und bei manchen Events muss man einen „Impfpass“ am Handy vorweisen.

Virtuelle Marken statt Luxus

Thomas Troisgros trägt einen berühmten Namen: Sein Großvater war einer der ersten und wichtigsten Drei-Sterne-Köche Frankreichs, sein Vater Claude ging für einen Winter nach Rio de Janeiro, verliebte sich und gründete eine Familie. Weil das elterliche Stammhaus bei seinem Bruder in besten Händen war, blieb er – abgesehen von einem mehrjährigen Gastspiel in New York – in Brasilien, wo er heute der wohl berühmteste Koch des Landes ist. Mit dem legendären Olympe hat Claude Troisgros der französischen Haute Cuisine in Rio de Janeiro einen Tempel errichtet. Vor rund zehn Jahren übernahm dort Thomas das Zepter, weil sein Vater etwas ruhiger treten wollte. So ganz ist das Claude nicht gelungen, denn neben den fortlaufenden TV-Auftritten hat er es sich zum Ziel gesetzt, auch die französische Bistro-Küche auf hohem Niveau zu etablieren: Mit dem C.T. Boucherie, dem Chez Claude, dem Blonde (alle in Leblon) und der C.T. Brasserie in Barra hat er gleich vier erfolgreiche Casual-Restaurants eröffnet. Weil Thomas über ein ähnlich hohes Energiepensum verfügt wie sein Vater, hat er vor vier Jahren neben der Leitung des Olympe die Marke T.T. Burger erfunden. Mittlerweile betreibt er fünf T.T.-Burger-Lokale. „Dass wir das Olympe nicht wieder aufgesperrt haben, tut mir persönlich ein bisschen weh. Es war viele Jahre lang unser Flaggschiff, mit dem wir in der 50-Best-Liste vertreten waren und jahrelang einen Michelin-Stern hatten. Aber ich habe auch eine unternehmerische Verantwortung und konnte es mir nicht leisten, monatelang ein Luxusrestaurant ohne Umsatz zu führen. Delivery oder Take-away funktioniert auf diesem Niveau einfach nicht“, erklärt Thomas Troisgros.

Wir haben mehrere neue Marken fürs Online-Geschäft erfunden.

THOMAS TROISGROS

Die Bistros von Thomas Troisgros haben dank Take-away und Delivery relativ rasch wieder Tritt gefasst. Das wichtigste Standbein war während der Pandemie allerdings T.T. Burger geworden: „Mit dem Lockdown ist über Nacht die Nachfrage nach Food-Delivery explodiert. Aber die Leute wollen ja nicht jeden Tag Burger essen. Also haben wir unser Angebot um brasilianische Traditionsgerichte und Hühnerspezialitäten erweitert. Wir wollten die Marke T.T. Burger nicht verwässern, also habe ich mit Tom

Rafa Costa da Silva bäckt jetzt kleinere Brötchen – doch auch die schmecken ausgezeichnet.

Ticken eine neue Marke erfunden, die es allerdings nur online gibt. Zubereitet wird alles in den Küchen von T.T. Burger, aber vor Ort bieten wir das nicht an. Mit Tres Gordos – was die wörtliche Übersetzung meines Nachnamens ins Portugiesische ist – habe ich dann noch das Smash-Burger-Konzept neu eingeführt."

Die neuen Marken sind fürs Online-Marketing extrem wichtig. Eine eigene Mitarbeiterin kümmert sich Tag und Nacht darum, dass sie in aller Munde bleiben und auf den entsprechenden Plattformen immer top gereiht sind. So hat Thomas Troisgros auch eine entsprechende Marktmacht entwickelt, um die Provisionen für die Lieferplattformen – allen voran ifood – niedrig zu halten. „Anfangs wollten sie über zwanzig Prozent. Ich habe mich geweigert, so viel zu zahlen, und habe begonnen, selbst zu liefern. Wir haben uns dann auf einen garantierten Mindestumsatz geeinigt und deutlich niedrigere Provisionen vereinbart", erklärt Troisgros die Tücken des Online-Verkaufs.

Im neuen Lasai koche ich nur mehr für zwölf Gäste pro Abend.

RAFA COSTA DA SILVA

Das lukrative Zustellgeschäft ist heiß umkämpft. Ubereats musste nach heftigen Verlusten w. o. geben, was verwundert, weil Uber als Taxianbieter in Rio extrem erfolgreich läuft. Mit „Rappi" gibt es einen zweiten lokalen Anbieter. Außerdem hat die Stadtregierung von Rio de Janeiro im März 2022 eine eigene App für Essenslieferungen namens Valeu gestartet, die deutlich geringere Provision für die Gastronomie vorsieht. Falls dieses Experiment funktioniert, wäre das auch für andere Städte eine attraktive Alternative.

Bäckerei statt Luxusrestaurant

Rafa Costa da Silva hat mit dem Lasai über zehn Jahre lang das spannendste, weil mit regionalen Produkten arbeitende Sterne-Restaurant von Rio de Janeiro betrieben. Als ehemaliger Souschef von Adoni Luis Aduriz ist er international bestens vernetzt. Deshalb hatte er immer rund 50 Prozent seiner Küchencrew mit ausländischen Jungköchen besetzt. Mit Ausbruch der Pandemie im März 2020 mussten die meisten seiner „Gastarbeiter" über Nacht das Land verlassen. Während des Lockdowns fing er an, Brot für die Nachbarschaft zu backen, was in kürzester Zeit so beliebt wurde, dass er dieses Zusatzgeschäft auch nach der Wiedereröffnung des Restaurants weiterführte. Im Februar 2022 schloss er das alte Lasai und führt es seither als Bäckerei und Café. Mit seinem Luxusrestaurant ist er ein paar Blocks weitergezogen und hat es in we-

Im Service wird aus Höflichkeit Maske getragen, auch in legeren Lokalen wie dem Birosca in Lapa

sentlich kleinerem Rahmen neu aufgesperrt. Dort kocht er jetzt für maximal zwölf Gäste ein Carte-blanche-Menü mit einheitlichem Servicebeginn.

„Ich will weiterhin ein Restaurant betreiben, um zu zeigen, wie eine moderne Carioca-Küche mit besten regionalen Produkten ausschauen kann. Deshalb betreibe ich seit Jahren auch einen kleinen Bauernhof, wo wir unser eigenes Gemüse anpflanzen. Aber in der früheren Form lässt sich ein Luxusrestaurant in Rio momentan nicht führen. Mit der Reduzierung auf zwölf Gäste und einem Service können wir trotz geringeren Personaleinsatzes noch einmal an der Qualitätsschraube drehen“, erklärt Rafa Costa da Silva die Übersiedlung und Neuausrichtung seines Restaurants Lasai.

Eine bemerkenswerte Neueröffnung ist auch die Fréderice Epicerie in Leme – das ist eine eher langweilige Wohngegend am nordöstlichen Ende der Copacabana. An den sechs (sehr) kleinen Tischen in diesem sympathischen Mini-Lokal kann man ausgezeichnet essen, den Großteil seines Umsatzes macht der gebürtige Belgier Fréderic De Maeyer allerdings mit Take-away und Delivery, wobei vor allem Sandwiches, Süßspeisen und Torten zum absoluten Renner geworden sind. „Wir machen mehr Umsatz mit Delivery, was auch den Vorteil hat, dass sich das Geschäft über den ganzen Tag verteilt. So kann man dann auch ein Minilokal sehr erfolgreich führen“, erklärt De Maeyer.

Wir haben sofort auf Delivery gesetzt und unseren Umsatz sogar vergrößert.

FRÉDERIC DE MAEYER

Von Zentrum in die Zona Sul

Eine Millionenstadt wie Rio de Janeiro entwickelt sich laufend weiter. Seit Jahrzehnten ist ein Trend in Richtung Zona Sul zu beobachten. Mit Barra da Tijuca ist an der Atlantikküste im Südwesten von Ipanema und Leblon eine neue, moderne Stadt entstanden, die ein wenig an Miami Beach erinnert und bei gut situierten Cariocas extrem populär ist. Auch die verkehrsgünstig gelegenen Viertel Botafogo und Humaitá erleben in den letzten Jahren einen regelrechten Boom. Dafür befindet sich das historische Zentrum mit seinen zahlreichen Bürohäusern und öffentlichen Verwaltungsgebäuden in einer Abwärtsspirale, die sich während der Pandemie noch einmal dramatisch beschleunigt hat.

Die Stadtverwaltung hat sich von der anfangs strengen Lockdown-Politik – auch der Besuch der Strände war Anfang 2020 untersagt – zwar rasch verabschiedet. Gleichzeitig wurde für weite Bereiche der eigenen Verwaltung Homeoffice angeordnet, was sich als extrem populär erwiesen hat. Eine Folge war der Boom von Essenslieferungen, eine andere der Niedergang des alten Centros.

„Wir mussten uns nach einem neuen Standort umschauen, weil einfach keine Gäste mehr zu uns gekommen sind. An der alten Adresse hatten wir auch ein hervorragendes Mittagsgeschäft gehabt, das komplett weggebrochen ist. Jetzt sind wir zu einem abendlichen Ausgehlokal geworden“, erklärt mir Bianca

Mama und Tochter sind ein richtiges Power-Duo: Kátja und Bianca Barbosa.

An der neuen Adresse im Botafogo-Viertel ist die Bar Kalango zu einer angesagten Ausgeh-Location geworden.

Barbosa, wieso sie mit ihrem bezaubernden Lokal Bar Kalango ins angesagte Botafogo übersiedelt ist.

Bianca ist die Tochter von Kátja Barbosa, die mit ihrem Aconchega Carioca das mit Abstand beste traditionelle Restaurant von Rio de Janeiro betreibt. Mit ihren Bolinhos de Fejoada hat sie einem Klassiker der brasilianischen Küche neues Leben eingehaucht.

Auch in der Kalango Bar geht es um die moderne Interpretation klassischer brasilianischer Gerichte, was auf hervorragende Art und Weise gelingt. Dazu trinken die meisten Gäste Bier. Gerne würde Bianca auch Naturweine anbieten, doch der Vertrag für das neue Lokal ist noch an die Getränkelieferanten des Vorgängers gebunden.

Naturweine aus Österreich

Für tolle Weine geht man einfach auf die andere Straßenseite, wo Nelson Soares seit vier Jahren das angesagte Restaurant Sult führt. Gekocht wird italienisch mit brasilianischer Note, was besser schmeckt, als es klingt. Zur guten Stimmung im Lokal trägt vor allem die hohe Weinkompetenz bei. Praktisch an jedem Tisch steht eine Flasche Wein – für Rio doch ein eher ungewohntes Bild. Und siehe da, auch die eine oder andere Flasche Naturwein aus Österreich findet man auf der Karte, so wie übrigens auch im Zwei-Sterne-Restaurant Oteque von Alberto Landgraf, das ebenfalls nur ein paar Ecken entfernt liegt.

Und auch die bekannte Köchin Manuela Zappa hat in ihrer Prosa na Cozinha, die Bäckerei, Kochschule und Restaurant in einem ist, Naturweine aus Österreich.

Die zunehmende Popularität der Weine von Gut Oggau, Kopfensteiner, Muster, Tschida, Werlitsch und anderen ist bemerkenswert, denn aufgrund der schwachen Landeswährung und der hohen Importzölle kosten Weine made in Austria in Brasilien richtig viel Geld.

Naturweine aus Österreich sind in aller Munde.

Kostspielig sind auch die prestigeträchtigen Restaurants in den Luxushotels am Strand (Copacabana Palace, Fairmont, Fasano ...), doch wirklich Stimmung will dort nicht aufkommen. Jahrelang waren diese Restaurants die bevorzugten Rückzugsorte für anspruchsvolle internationale Gäste, doch deren Zahl ist durch die Pandemie stark zurückgegangen. Jetzt herrscht dort zumeist gähnende Langeweile. Der günstige Wechselkurs und die geringe Nachfrage machen Übernachtungen in diesen Hotels aktuell so günstig wie selten zuvor. Zum Essen fährt man lieber woanders hin. Oder man lässt sich mit ifood das Essen aufs Zimmer liefern.

„Verführen und nicht belehren“ war die Quintessenz von Paul Ivics lebendigem Vortrag. Sein Buch als unsere Empfehlung für alle, die nicht dabei waren.

Der Grandseigneur der heimischen Spitzengastronomie, Toni Mörwald, kochte gemeinsam mit Philipp Hagenauer.

Pure Branchen Power

Die vierte Ausgabe der Genussfachmesse Transgourmet PUR in Salzburg war viel mehr als eine eindrückliche Produkt- und Service-Leistungsschau des heimischen Marktführers im Gastronomie-Großhandel.

TEXT: *REDAKTION* **//** ***FOTOS :*** *ANDREAS KOLARIK*

Es war ein wichtiges Zeichen der Lebendigkeit für die Gastronomie, um die „Hochschaubahn der Gefühle“, der viele Unternehmer und Mitarbeiter in Bezug auf ihr Tagesgeschäft und ihre Planung für die Zukunft aktuell ausgesetzt sind, mit positiven Impulsen partnerschaftlich zu stärken. Die Freude an der Arbeit in der schönsten Branche der Welt war zwei Tage sichtbar und spürbar. Das war gut so.

Mehr als 4.000 Branchen-Insider aus dem ganzen Land folgten der Einladung, um sich mit Kollegen, Fachpublikum und Produzenten auszutauschen. Transgourmet selbst wie die 170 Industriepartner sowie 90 Winzer aus dem In- und Ausland zeigten mit beeindruckenden Leistungen und Trends auf, die auf der Speisen- und Getränkekarte nicht mehr fehlen sollten, um den Erwartungen der Gäste gerecht zu werden.

Spitzenköche inspirierten

Die Spitzen- und Haubenköche von Transgourmet Cook und deren Gastköche, wie Haya Molcho, Toni Mörwald, Christian Schütz, Martin Steinkellner oder Johannes Fuchs, gaben Einblicke, wie vielfältig einsetzbar die neu vorgestellten Delikatessen sind. Tian-Küchenchef Paul Ivic gab den Startschuss für den wichtigsten Blick nach vorne. Er hat sich auf rein vegetarische Küche konzentriert, als das Thema noch eine Nische war. Heute ist es selbstverständlich, vegetarischen Gerichten die gleiche Aufmerksamkeit zu schenken wie jenen mit tierischen Zutaten. Seine Wertschätzung den Lebensmitteln gegenüber, sein Anliegen, alles von Putz bis Stingl zu verarbeiten und dass eine Veränderung am besten über Verfüh-

Die Trinkwerk-Sommeliers hatten mächtig Spaß an der legendären Big-Bottle-Party.

Gerald Santer und Marina Hierschläger, Trinkwerk und GF Thomas Panholzer beim Anschnitt der Geburtstagstorte.

Trinkwerk-Masterclass Wein – v. l. n. r.: Johanna Markowitsch, Christina Netzl, Christoph Artner und Karoline Taferner – alle von den gleichnamigen Weingütern.

Vineus-Newcomer-Award-Sieger Jürgen Trummer freut sich mit GF Thomas Panholzer (l.) und Andreas Hayder (r.).

Mag. Christian Burgstaller vom ÖSV und Transgourmet besiegeln die Partnerschaft zur Freude der GF Manfred Hayböck (l.) und Thomas Panholzer (r.).

Haya Molcho und Team verwöhnten mit Aromen des Mittleren Ostens.

ren und nicht Belehren gelingt, floss in seinen sehr lebendigen Vortrag ein.

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 ja keine Raketenwissenschaft, wie es auch keinen Planeten B gibt und der Trend zu fleischreduzierter oder fleischfreier Ernährung in der Gastronomie längst angekommen ist. Sich darüber zu informieren und Rezeptideen zu probieren ist absolut sinnvoll. Natürlich kam auch die Unterhaltung nicht zu kurz, wie die Big-Bottle-Party mit den Trinkwerk-Sommeliers am Montagabend, wo auch der Vineus- Newcomer-Award an Jürgen Trummer vergeben wurde, eindrucksvoll zeigte. Transgourmet darf mit Recht auf seine Genussfachmesse stolz sein. Wir gratulieren auch Trinkwerk, dem hauseigenen Getränkefachgroßhändler, zum zehnten Geburtstag und den meisterlichen Masterclasses wie der beeindruckenden Feuershow von Stefan Haneder. Coole Performance.

Kluges Lustinvestment

Julia lässt sich kraftlos ins Bett fallen. Sie liegt auf dem Rücken. Alle viere erschöpft von sich gestreckt. Gerhard steht unter der Dusche. Julia stellt sich seinen frischen, duftenden Körper vor, der sich ihr in wenigen Minuten sanft nähern wird.

TEXT : MARTINA BUCHER ***ILLUSTRATION :*** *MICHAEL OTTO*

Die Chancen auf Sex stehen gut. Sie legt eine Hand zwischen ihre Beine, doch alles was sich in ihr entwickelt, ist Müdigkeit. Sie klappt den Laptop auf ihrem Nachttisch zu. Weder eine weitere Folge ihrer Lieblingsserie noch ihr Mann werden sie heute noch verführen können. Sie schließt die Augen. Im nächsten Moment ist sie eingeschlafen.

Egal ob Mann oder Frau, Erschöpfung und Energielosigkeit gehen oft zuerst auf Kosten unserer Libido. Das Stresshormon Cortisol trägt seinen Teil dazu bei. Cortisol war hilfreich, um in der Steppe erfolgreich einem Löwen zu entkommen. In Sachen Sex ist es allerdings ein Killer. Cortisol fokussiert alles aufs schiere Überleben. Lüsterne Gedanken stören da nur. Deshalb drosselt Cortisol erfolgreich die für die Lust förderliche Sexualhormonproduktion.

Gelegentlich stressige Lebensphasen gehören dazu. Doch es mangelt an Ruhephasen nach und vor fordernden Zeiten. Viele werden von einer Krise direkt in die nächste getrieben, ohne dazwischen die Speicher aufladen und Stress abschütteln zu können. Damit bleibt der Stresshormonspiegel stetig hoch. Die Energiereserven neigen sich dem Ende zu. Der Lustpegel sinkt auf den Tiefpunkt.

Wenn Julia nun bemerkt, dass ihre Energien schwinden, kann sie beginnen, ihre Ressourcen bewusst zu schonen, womit sie voll im Trend läge. Verkehr, Industrie und Freizeitwirtschaft beginnen, das Wort Nachhaltigkeit nicht nur als Schlagwort zu betrachten. Nachhaltigkeit bedeutet neben Energie zu sparen auch, vorhandene Ressourcen klug zu investieren. Anstatt dauerhaft unter hohen Energiepreisen zu leiden, leistet sich, wer kann, eine eigene Solaranlage. Ein Wirt, der kann, bepflanzt einen Gemüsegarten, mit dem er zusätzliche Gäste anlockt.

Fühlt Julia sich wieder mal platt wie ein zermatschter Käfer, tut sie sicher gut daran, sich auszuschlafen. Danach kann sie die neu gewonnene Energie klug investieren. Etwa in hochwertige Nahrung aus dem Gasthaus ihres Vertrauens oder auch in ihr Sexleben. Das kann eine wunderbare Quelle für Lebensenergie sein. Auch ohne passende Mitspieler oder Mitspielerinnen. Viele Studien belegen, wie gut sexuelle Aktivität der Gesundheit tut. Zu zweit, zu dritt oder allein – Sex senkt Blutdruck, Stresslevel und laut einer britischen Studie sogar das Risiko, an Diabetes oder Prostatakrebs zu erkranken. Das Immunsystem wird gestärkt, Orgasmen wirken während der Menstruation schmerzlindernd und die emotionale Widerstandskraft steigt, wenn wir uns regelmäßig sexuell betätigen. Es ist so etwas wie eine Wunderwaffe für und gegen fast eh alles und wird in der Grundausstattung der meisten Menschen kostenfrei mitgeliefert.

Die Menschheit hat gelernt, natürliche Energiequellen nachhaltig als Ressourcen zu nutzen. Julia auch. Sie steigt jetzt frisch und munter zu Gerhard in die Dusche – nicht nur um Wasser zu sparen.

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

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

NACHHALTIGER GENUSS IN JEDER TASSE

Mit der La Reserva de ¡Tierra! Range präsentiert Lavazza eine Auswahl nachhaltiger Kaffees für Spezialisten aus der Gastronomie. Jeder Qualitätsblend enthält Kaffee aus einem Projekt der Lavazza Stiftung, welche gegründet wurde, um die bestehenden wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Nachhaltigkeitsprojekte unter einem Dach zu vereinen und die Menschen vor Ort zu fördern. Die Sorten La Reserva de ¡Tierra! Selection, -Brasile, -Alteco und -Colombia werden schonend mittels Trommelverfahren geröstet, begeistern durch ihr vollmundiges Aroma und tragen das Rainforest Alliance Siegel.

Mehr Informationen unter www.lavazza.at