

Lust & Leben

Die Cheflektüre für Gastro und Hotellerie * Ausgabe 92 * Juni 2022

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



SCAN ME

**Ausgerechnet
Bananen
WILL SIE VON MIR**

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



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

**KLAUSHOF
TIERWOHL**



Unser Cover: Birgit & Heinz Reitbauer.
Foto von Rainer Fehringer

Impressum

Erscheinungsweise:
6 x jährlich

**Herausgeber, Verleger
& Medieninhaber:**
Gastrowerkstatt GmbH 1060 Wien,
Mariahilfer Straße 113/15
Tel: (01) 718 55 00 –10
Fax: (01) 718 55 00–15
E-Mail: willkommen@lustundleben.at,
www.lustundleben.at

Chefredaktion:
Mag. Wolfgang Schedelberger,
ws@lustundleben.at

Autoren dieser Ausgabe:
Eva Biringer, Martina Bucher, Lorenzo al Dino,
Günther Gapp, Jürgen Schmücking

Anzeigen: Günther Gapp
g.gapp@gastrowerkstatt.cc

Lektorat: Martin Betz

Art Direktion, Grafik: Michael Otto
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



Der gute Ruf

Im Marketing spricht man gerne vom Image, das man mit Kampagnen sogar noch verstärken kann. Das helfe dabei, mehr zu verkaufen oder höhere Preise zu erzielen. Das mag schon stimmen. Bevor englischsprachige Wörter wie Marketing und Image bei uns Einzug gehalten haben, war man auf seinen guten Ruf stolz. Der war etwas wert.

Ein Sprichwort lautet: Tue Gutes und sprich darüber. Da ist was Wahres dran. Wir finden allerdings, dass es wesentlich eleganter ist, Gutes zu tun und andere darüber sprechen zu lassen. Oder besser: Wir schreiben darüber!

Heinz und Birgit Reitbauer haben einen ganz hervorragenden Ruf. Auch hinter vorgehaltener Hand hört man nie ein böses Wort. In sympathischer Weise sind die beiden diesbezüglich irgendwie altmodisch. Sich selbst ins Rampenlicht zu rücken ist einfach nicht ihr Ding. Also wollen wir das diesmal tun. Es geht dabei nicht um Bestenlisten, Auszeichnungen oder andere Superlative des Luxusrestaurants im Wiener Stadtpark. Es geht um das Wirtshaus am Pogusch, wobei *Wirtshaus* fast schon eine kokette Untertreibung ist. Es gibt ja auch ein paar Zimmer und Hütten zum Übernachten. Äußerlich fast unverändert, wurde das Wirtshaus am Pogusch hinter den Kulissen zu einem der modernsten Betriebe Österreichs umgestaltet, was den effizienten Einsatz von Energie betrifft.

Ein guter Ruf hilft auch dabei, Pop-ups erfolgreich zu führen. Die Gäste vertrauen dem Ruf eines Gastronomen, dass er auch an einer anderen Destination die gleichen Werte leben wird wie im Stammbetrieb. Die Gründe sind vielfältig. Gut gemacht, sind sie jedoch für alle Beteiligten ein Gewinn und stärken so den guten Ruf eines Gastronomen.

Mit jeder Ausgabe geben wir uns größte Mühe, etwas zu unserem Ruf beizutragen. Wir liefern Ihnen ein Fachmagazin, dessen Lektüre sich immer lohnt, weil Sie hier aufwendig recherchierte Geschichten finden, die sich der Zukunft stellen. Wenn es Ihnen auch gefällt, sprechen Sie mit Kollegen darüber. Das hilft uns dabei, unseren Ruf zu pflegen.

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

04

Städtetrip Lorenzo Al Dino on Tour

24 Stunden Ibiza: Glamour, Gemütlichkeit oder Natur? Ibiza bietet fast alles. Wir haben ein paar richtige Geheimplätze gefunden, bei denen alles passt.

06

Musiktipps Take it or leave it.

Die richtige Musik bringt die Gäste in Schwingung. Wir haben für Sie ein paar Tracks zusammengestellt, die immer passen.

08

Shop 'til you drop Kunstwerke für den Alltag

Karl Heinrich Auböck ist eine unterschätzter Großmeister kleiner Kunstwerke, die nichts von ihrer Aktualität verloren haben.

10

Retrospektive 20 Jahre Lust & Leben III

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

14

Im Fokus Alpine Küche

Den Geschmack der Berge in kreativer Form auf den Teller zu bringen ist eine Herausforderung, der man sich in vielerlei Hinsicht stellen kann. Hauptsache, es schmeckt.



22

Reportage Das Attersee

Sonnenschein kann jeder. Im Restaurant Attersee am Attersee von Michaela Prem und Kilian Angermeyer herrscht bei jedem Wetter beste Stimmung.



26

Porträt Bananen auf der Alm

Heinz und Birgit Reitbauer haben ihren Betrieb am Pogusch ein revolutionäres Energie-Konzept verpasst. Blicken Sie mit uns hinter die Kulissen.

34

Reportage Von Teambuilding und Partnerschaften

Einfach Mensch bleiben, dann ist man erfolgreich, meint Gastgeber Roland Hirtenfelder vom Seminar- und Eventhotel Krainerhütte beim Interview im Helenental.





© KLAUS BAUER

46 Grapos Sommer im Glas

Wassermelone, Erdbeere, Grüntee-Kaktusfeige – in diesem Sommer kann man sich mit außergewöhnlichen Aromen perfekt erfrischen.

50 Unterwegs Grenzgänger

Kurz vor der italienisch-schweizerischen Grenze liegt Nauders, wo im Hotel Central ein frischer kulinarischer Wind weht. Wir waren dort.

36 Buchtipps Der Duft von Gemüse

Andreas Mayer ist ein Großmeister der alten Schule. Er hat aber auch moderne vegetarische Gerichte drauf.

40 Sommerküche Zeit zum Spielen

In der warmen Jahreszeit haben wir Lust auf eine leichte, beschwingte Küche, die durchaus eine feminine Handschrift tragen kann.



© JÜRGEN SCHMÜCKING

58 Porträt Spritzig durch den Nachmittag

Auch unter freiem Himmel muss man bei Sammy Walfisch nicht auf Cocktail-Kultur verzichten. Das beweist er am Wiener CopaBeach mit gleich zwei Bars.



© JÜRGEN SCHMÜCKING

64 Popping up Außer-Haus-Küche

Sommerzeit ist Reisezeit, das gilt auch für engagierte Köche. Wir haben uns die spannendsten Pop-ups zwischen Zadar und Kopenhagen angeschaut.



70 Gastroblicke Wer da war, wer fehlte

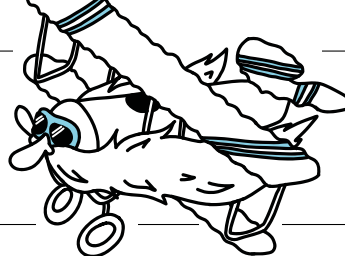
Die Rückkehr der Veranstaltungen zeichnet sich immer mehr ab. Wir geben euch eine Übersicht der letzten Wochen, wo sich wer mit wem getroffen hat.

72 Lust&Liebe Lieber Schweiß als Eis

Nicht jeder findet Eisschlecken oder Kotellettabnagen sexy. Finger abzuschlecken kann trotzdem reizvoll sein.



© ADRIAN ALMASAN



Ibiza hat zwei Gesichter: die glamouröse und – abseits des Trubels – auch die gemütliche. Hier meine Empfehlungen und Lieblingsplätze für das echte Lebensgefühl auf der Insel, wo ihr die Einwohner wie Saisoniers und Künstler trefft. ●

1 Blues Station Bar

In einem kleinen Krämerladen am Straßenrand Richtung St. Josep de Sa Talaia (Km 8) gelegen, gibt hier ausschließlich der Blues den Ton an. Nebst Bildern von Jimi Hendrix und Gitarren an den Wänden werden Spezialitäten aus Ibiza und der Espresso um 1,20 Euro zum Frühstück kredenzt. Halleluja!

2 Hippodrom Sant Jordi

Der Samstag ist für die besten Bocadillos Ibizas reserviert. Beim Kiosk an der Trabrennbahn San Jordi werden sie genussvoll serviert, ein Plausch mit den Locals inklusive. Danach folgt meistens ein Flanieren über den Flohmarkt, vorbei am ewig präsenten Hippie-Glamour der Insel.



1

3 Hotel Ses Figueres

Seit 1957 steht es am Strand von Talamanca. Die Gäste werden hier auch heute noch respektvoll beim Vornamen angesprochen. Das Resultat: viele Stammgäste und nur direkt buchbar. Die Speisekarte lässt mit tollen ibizenkischen Schmankerln aufhorchen. www.hotelsesfigueres.com

4 Can Costa

Im Restaurant in der Carrer de sa Creu 19 in Ibiza-Stadt bereitet Juan täglich seine Leckerbissen nach alter Ibiza-Tradition, von Fisch bis Fleisch, auf dem Holzkohlenherd zu. Mein Favorit ist das ausgelöste Huhn, das im Ofen geschmeidig gegart wird.

5 Hippie-Markt San Carlos

Viele Handwerker, Schmuckhersteller und Accessoires-Akrobaten bieten hier immer samstags ihre Waren an. Absolut top! Inmitten des Treibens trifft man DJ und Shop-Betreiber Lorenc, der coole, selbst gefertigte T-Shirts sowie Bilder und Musik ibizenkischer Künstler feilbietet.

3



6



5



6 Pure Ibiza Radio 97,2 FM

Gute Informationen und besten Sound gibt's bei dem Radiosender, wo ich persönlich samstags von 12:00 bis 13:00 Uhr für den richtig Strandsound Sorge. Tune in and enjoy.

7 Marc's Restaurant

Bestenfalls bei eurer Ankunft auf der Insel solltet ihr hier einen Platz reservieren. Das Restaurant in Jesus ist nicht nur der Freundlichkeit, sondern auch der hervorragenden Küche wegen beliebt. Regelmäßige Sessions mit Jazz, Soul und kubanischen Rhythmen runden einen Abend perfekt ab. www.restaurante-marcs-ibiza.com

8 Octan

Der neue Club im Stadtteil Playa d'en Bossa wurde als Alternative zu den Superclubs der Insel positioniert und überzeugt mit seiner sehr intimen, persönlichen und einladenden Atmosphäre. Das ist die lang ersehnte Rückkehr zur kreativen Clubkultur, mit einem abwechslungsreichen Musikprogramm, das Qualität in den Vordergrund stellt. Vamos a bailar! www.octanibiza.com

2



4



8



7





*Talent
comes naturally.*

The  **ORGANICS**
by Red Bull®



Lust auf Musik



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

15 Jahre Jubilee Piston Recordings

Nach bescheidenen Anfängen feiert das portugiesische Deep-House-Label von Rogerio Martins heuer sein 15-Jahr-Jubiläum. Das Ziel, eine Lücke in Portugals elektronischer Musikszene zu füllen, setzt das neue Album fort und gibt im unermüdlichen Streben nach hochwertiger Club-Musik ordentlich Gas! **Anspieltipps: Exxon Fitzo, The Ruling Class, Getaway, Body Expression**

Marga Sol Ibiza Blue Deluxe 6

Rechtzeitig für die neue Saison auf der Baleareninsel ist mit „Ibiza Blue Deluxe 6“ eine Selektion von Chill-, Balearic- und Deep-House-Produktionen am Markt. Echte Sommer-Vibes hat die mazedonische Komponistin und Musikerin im Studio in Skopje aufgenommen und auf M-Sol Records veröffentlicht. **Anspieltipps: Eivissa Breeze, Divine, Saturday Rain, Solar**

Jori Collignon Lagoinha

Sein Debüt-Album präsentiert eine Bandbreite von Aufnahmen mit exotischen Einflüssen bis hin zu gebrochenem Beat, Latin-inspiriertem Schlagzeug, dekonstruktivistischen Bassmotiven und afro-karibischen Grooves. Eine Art glorreiche Symphonie, die alle Kontinente durch ihren allumfassenden Strudel von Klängen vereint. **Anspieltipps: Sigo O Corvo, I Left My Wallet In Essaouira**

Mugwump Pneuma

Der belgische DJ und Produzent hat einen soliden Ruf als Geschmacksmacher. Nun ist er zurück mit dem neuen Album und seiner ersten Hymne „Breakout“, die den weltweiten Jazz-Funk-Pop-Hit der 80er-Jahre der britischen Band Swing Out Sister wiederaufleben lässt. Post-Lockdown-Disco-Technoid-Hymnen, die das Leben, Engagement und bürgerrechtlichen Aktivismus feiern. **Anspieltipps: Bewilder Me, Kaleidoscopic, Informer Headlock**

Andy Ammo Bored Ness

Er ist ein unglaublicher Musiker, Performer, DJ, Kenner von fantastischem Essen und ein talentierter Songwriter/Produzent. Um seinen 40. Geburtstag zu feiern, veröffentlicht er nun sein Debütalbum „Bored Ness“. Eine Hommage an eine lebenslange Musikleidenschaft, die von 90er-beeinflussster elektronischer Ambient-Music über IDM &

Jungle bis hin zu gitarrengeladenem Post-Rock reicht. Ziemlich schräg, aber gut. **Anspieltipps: Boogie Bored, Boredeline, Over Bored**

Hardcandy Pure Fantasy

Nach 14-jähriger Pause ist das vierte Studioalbum da. Über zwei Jahre Produktion wurden bei Hauptautor und Produzent Tim Bidwell zur Herzensangelegenheit. Nach dem Konzept: Was hätte ich damals getan, wenn ich gewusst hätte, was ich heute weiß? Soul & Funk vom Feinsten! **Anspieltipps: Don't Worry, 3AM, The Honed Ranger**



wer&was

Seine DJ-Sets auf unseren Partys und Events sind legendär. 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:





DANKE

FÜR EURE UNTERSTÜTZUNG

SEI AUCH DAS NÄCHSTE MAL DABEI: 07. MAI 2023

WINGSFORLIFEWORLDRUN.COM

100% DER STARTGELDER FLIESSEN IN DIE RÜCKENMARKSFORSCHUNG



Kunstwerke für den Alltag



VINTAGE
AND OTHER THINGS
© 2014 vintage essential vintage pieces for a modern life

1912 eröffnete Karl Heinrich Auböck im 7. Wiener Gemeindebezirk eine Metallwerkstatt, in der er die damals berühmten „Wiener Bronzen“ herstellte, miniaturisierte Bronzefiguren und Statuen, die Anfang des 20. Jahrhunderts sehr beliebt waren. ● **TEXT & FOTOS:** ARANTXA BELMAR

Sein Sohn Carl Auböck II wurde in der väterlichen Werkstatt zum Schmieden und Gravieren ausgebildet und ging zum Studium an die Bauhaus-Akademie in Weimar. Er trat 1926 in das Familienunternehmen ein und verwendete in seinen Entwürfen zunächst den glamourösen Art-Deco-Stil, später übernahm er die klassische Moderne. Seine Entwürfe für Alltagsgegenstände aus den 1940er-Jahren und seine abstrakten Gemälde erlangten nach dem Zweiten Weltkrieg Kultstatus. In den 1950er-Jahren trat die dritte Generation

der Familie Auböck in die Werkstatt ein: Carl Auböck III studierte Architektur in den USA und verkehrte mit Größen des modernen Designs wie Charles und Ray Eames, Herbert Bayer und Walter Gropius. Zusammen mit seinem Vater entwarf er eine Vielzahl von Gebrauchsgegenständen wie Schreibtisch-Accessoires, Korkenzieher, Flaschenverschlüsse, Stehlampen, Garderoben und Schuhlöffel. Es sind lustige, fast ironische Designs, die zu Klassikern des funktionalistischen Designs des 20. Jahrhunderts geworden sind und von Samm-

lern und Antiquitätenhändlern auf der ganzen Welt hochgeschätzt werden.

110 Jahre später ist das Erbe der Auböck-Werkstatt dank der vierten Generation mit Carl Auböck IV und seiner Frau Justine immer noch gewährleistet. Die Werkstatt im Familienhaus in Wien fertigt bis heute klassische und zeitgenössische Produkte. Seine Entwürfe wurden in Geschäften wie Tiffany & Co., Saks Fifth Avenue, Bloomingdales in New York, Ginza Shiseido in Tokio oder Christofle in Paris verkauft.

Große Nusschale aus Teakholz, Messing und mit Ledergriff, 1950er.



Brieföffner, aus Horn geschnitzt. Modell Nr. 5327, 1950er.



Weinflaschenhalter aus Messing mit Rattangriff und Flaschenverschluss aus Messing und Kork, 1950er.



Flaschenöffner Modell „Neptune“ aus Stahl und Leder, 1950er.





BALANCE BAND



IMMER SCHÖN MIT DER RUHE.

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

FIND YOUR
BALANCE.

balanceband.com



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 Handkamera den Zugang und das Erlebnis dazu.



Andres Rosberg

Seit drei Jahren leitet der Argentinier Andres Rosberg den Weltverband der Sommeliers (ASI). Wir trafen Rosberg zum Interview in seiner Heimatstadt Buenos Aires.

Auch in Buenos Aires haben alle Restaurants geschlossen. Wie es wann weitergeht, wissen wir nicht. Normalerweise halten sich Argentinier nicht an Regeln, aber diesmal ist alles anders.

ANDRES ROSBERG



SCAN ME

2020

Martina & Rodschel Rachnaev

Das Stellas gibt es in Wien jetzt gleich doppelt. Martina und Rodschel Rachnaev haben ihre beiden Kult-Lokale Gaumenspiel und St. Ellas in der Zieglergasse nach 18 beziehungsweise acht Jahren geschlossen. Mit zwei neuen „Stellas“ geht es voller Elan weiter.

Das eigentliche Erfolgsrezept unserer Lokale ist immer die gute Laune, die bei uns herrscht.

MARTINA RACHNAEV



SCAN ME



**Heft 79
Am Cover:
Helden des
Lockdowns**



© RAINER FEHRINGER

2019

Christoph & Doris Forthuber

Weder Gasthaus noch Wirtshaus oder gar „Bräu“ lautet die Bezeichnung des neuen Lokals im Innviertler Munderfing. Christoph Forthuber und seine Doris haben bewusst die Bezeichnung „Restaurant“ gewählt, um den Gästen zu signalisieren, dass es ihnen um eine ausgezeichnete Küche geht.

Konsequent ohne Convenience zu kochen ist mir wichtig.

CHRISTOPH FORTHUBER



SCAN ME



© RAINER FEHRINGER



© RAINER FEHRINGER

Alex Mayer & Nathalie Le Reun

Der Spitzenkoch Alex Mayer scheint als Edelgreißler an prominenter Adresse eine Betätigung gefunden zu haben, die seiner Vorstellung von Kulinarik restlos entspricht. Kochen tut er dort natürlich nach wie vor – aber anders als zuvor in Restaurants. Heute ist Mayer & friends leider nicht mehr. Alex Mayers Handschrift finden Sie aber im gerade eröffneten Praterwirt wieder. www.praterwirt.com

Wirklich erfolgreich bist du nur, wenn du ein Lokal über viele Jahre aufbaust und etablierst.

ALEXANDER MAYER



SCAN ME

Maximilian Lucian

Maximilian Lucian ist in den elterlichen Betrieb in Oberlech zurückgekehrt und will den Weg der Eltern mit dem Burg Vital Resort weitergehen. Als Fünf-Sterne-Superior-Hotel setzt die Familie Lucian nicht nur bei der Ausstattung auf Luxus pur. Mit einem vielfältigen Gastronomie-Angebot und einem spektakulär bestückten Weinkeller will der Juniorchef auch kulinarisch ein Ausrufezeichen setzen.

Auch wenn New York ein ganz anderer Markt als Lech ist, habe ich dort viele Dinge gelernt, von denen ich heute profitiere.

MAXIMILIAN LUCIAN



SCAN ME



© OTTO MICHAEL

Stefan Süß

Familie, persönliche Weiterbildung, soziales Engagement – so stellt man sich das Leben eines umtriebigen Diskotheken-Betreibers eigentlich nicht vor. Auch wenn Stefan Süß eine gute Party-Nacht noch immer zu schätzen weiß, lässt er sich nicht vom vermeintlichen Glamour des Nachtgeschäfts blenden.

Eine Diskothek funktioniert nur dann, wenn sie voll ist.

STEFAN SÜSS



SCAN ME



© RAINER FEHRINGER

2020

2018



Andreas Kaiblinger

Der Salzburger Spitzenkoch Andreas Kaiblinger ist unter die Kochbuchautoren gegangen. Allerdings nicht mit seiner mehrfach ausgezeichneten Haubenküche, sondern mit Alltagsrezepten ohne Weizen und Zucker. Sie sind Teil seines neuen Lebens, das sich durch eine bewusste Ernährung und viel Sport auszeichnet.

Es geht nicht darum, Neues zu erfinden, sondern Neues zu entdecken.

ANDREAS KAIBLINGER



SCAN ME

Heiner Raschhofer

Auf seinem steilen Erfolgsweg hatte der Multi-Gastronom Heiner Raschhofer auch herbe Rückschläge zu verkraften, aus denen er jedoch stets gestärkt hervorgegangen ist. So hat sich der 51-jährige Salzburger die Freude an der Gastronomie erhalten und plant trotz ungebremsten Tatendrangs bereits den fließenden Übergang zur nächsten Generation.

Man muss darauf achten, dass wir auch Ideen der nächsten Generation in die Entwicklung der Lokale einfließen lassen.

HEINER RASCHHOFER



SCAN ME

Judith & Gerald Schwarz

Begonnen hat alles mit einem Würstelstand in Graz. Heute führen Judith und Gerald Schwarz ein Unternehmen mit 220 Mitarbeitern. Unter der Dachmarke Aiola sind sieben unterschiedliche Gastrobetriebe, ein Lifestyle-Store und schon bald auch ein Hotel zusammengefasst.

Das Besondere hat seinen Wert und darf auch etwas kosten.

JUDITH SCHWARZ



SCAN ME



Heft 74 Am Cover: Moritz & Karl Maier vor ihrem Steaklokal in Salzburg

Fabian Günzel

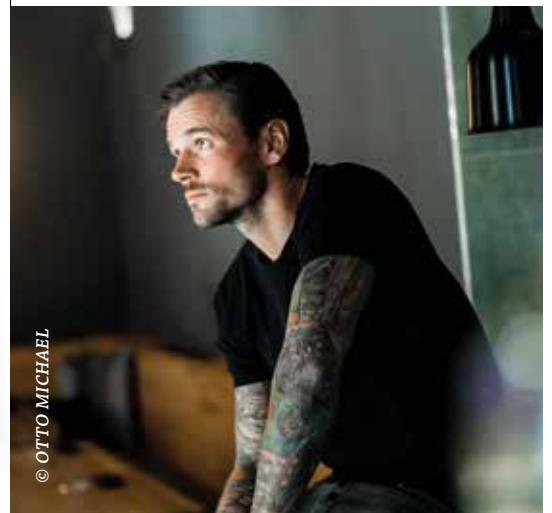
Das aend ist Wiens neuester kulinarischer Hotspot für kreative Küche. Fabian Günzel ist Wahlwiener mit deutschen Wurzeln und zündet in seinem ersten eigenen Restaurant mit vielen kleinen Gängen ein spannendes Aromen-Feuerwerk, das von bemerkenswerten Weinen begleitet wird.

Ich denke, dass man sich als Gast schon ein bisschen Kreativität erwarten darf, wenn man ein Restaurant mit einer Carte blanche besucht.

FABIAN GÜNZEL



SCAN ME



© OTTO MICHAEL

2019

Heft 73
Am Cover:
Lakhi Dass in ihrem Foodtruck mit besten indischen Speisen für Salzburg

2018



© RAINER FEHRINGER

Lukas Kienbacher

In kürzester Zeit hat Lukas Kienbacher Schärding erobert. Anfang 2016 eröffnete er das Fine-Dining-Restaurant Lukas und wurde vom Gault Millau sogleich als „Newcomer des Jahres“ mit zwei Hauben ausgezeichnet. Jetzt hat er mit dem Lukas Steak sein zweites Restaurant in Schärding eröffnet.

Wir wollen unsere Gäste herausfordern, aber natürlich nicht überfordern.

LUKAS KIENBACHER



SCAN ME

Benjamin Parth

Den Ehrgeiz und die Liebe zum guten Essen hat Benjamin Parth wohl von seinem Vater Alfons geerbt. Der frisch gekürte Koch des Jahres hat als Küchenchef des Restaurants Stüva im elterlichen Hotel Yscla dazu beigetragen, dass sich Ischgl in den letzten zehn Jahren zu einer absoluten Feinschmecker-Destination entwickelt hat. Am Ziel sieht er sich jedoch noch nicht.

Mein nächstes Ziel ist klar: Ich will die vierte Haube.

BENJAMIN PARTH



SCAN ME



© OTTO MICHAEL



Professionelle Spültechnik



Qualität schafft Freundschaft

Hans Reisetbauer
 Reisetbauer Qualitätsbrand
 Axberg Oberösterreich



Die neue M-iClean U

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

So schmecken unsere Berge

Die Alpen sind mehr als ein paar Erhebungen zwischen Österreich, Italien und Slowenien. Sie sind ein grenzüberschreitender Kulturraum, der auch die Schweiz und Frankreich umfasst. So vielfältig die Regionen und deren Bewohner, so vielfältig ist das, was dort auf den Tisch kommt. Von bodenständig bis gipfelstürmend, von Bauernküche bis zum Griff nach den Sternen. ◆

TEXT: EVA BIRINGER



Eine „misslungene Lasagne, die sich beim Backen verformt hat“, so bezeichnet die amerikanische Autorin Meredith Erickson das mitteleuropäische Hochgebirge mit einem kulinarischen Vergleich. Sie spielt damit auf die tektonischen Verformungen an, die dessen 200.000 km² großes Gebiet über die Jahrtausende geprägt haben. Es erstreckt sich vom Rhônetal bis zum Schweizer Mittelland, vom Oberlauf der Donau bis zur Kleinen Ungarischen Tiefebene, von der Po-Ebene bis zum Golf von Genua. Acht Länder haben Anteil an den Alpen: Frankreich, Monaco, Italien, Schweiz, Liechtenstein, Deutschland, Österreich und Slowenien. Kein Wunder also, dass die alpine Küche so vielfältig ist. Von Käsespätzle- und Kaiserschmarren-Berghütten über Gasthäuser mit Bergkräutermenüs, Wild und Quellwasserfischen bis hin zum großen, mit weltläufigen Luxusprodukten angereicherten Luxusrestaurants ist alles dabei.

Brotsuppe, Hirtenmakkaroni mit Apfelmus, Fondue, Gampspastete – eine ansehnliche Rezeptausswahl versammelt Meredith Ericksons „Alpen Kochbuch“, für das die Autorin verschiedene Regionen von Mayrhofen bis Meran bereiste. Die österreichische Bergküche beschreibt sie als rustikal und geprägt von lagerfähigen Zutaten: Wurst und Speck, Tiroler Graukäse, Sauerkraut,



Die Basis muss regional sein, dann macht es durchaus Sinn, auch Aromen aus fernen Ländern zu verwenden.

RUDI OBAUER

Meerrettich und „schöne Alpenfische wie Saibling und Forelle aus dem Bluntautal“. Wohlwissend, dass das nur die halbe Wahrheit ist, stattet sie nicht nur Almhüttenöhis und Bergbauernfamilien, sondern auch Gastrolegenden einen Besuch ab.

Heidelbeerrisotto und Kolostrum-Pavlova

Den Gebrüder Obauer im salzburgerischen Werfen beispielsweise. Der Gault Millau verlieh ihnen den Titel „Köche des Jahrzehnts 2003–2012“ für eine Küche, die gekonnt den Spagat schafft zwischen traditionellem Gusto, alpinen Aromen und Weltläufigkeit. Als eine ihrer Leibspeisen nennen die beiden Heidelbeerrisotto mit luftgetrock-

netem Auerhahn und Alpenkräutern. Trotz ihrer Verbundenheit mit Produzenten aus der unmittelbaren Nachbarschaft scheuen sich Rudi und Karl Obauer nicht davor, auch exotische Gewürze einzusetzen. „Die Basis muss regional sein, dann macht es durchaus Sinn, auch Aromen aus fernen Ländern zu verwenden, mit denen man das Regionale verstärken kann. Wichtig ist nur, dass es nicht beliebig wird“, erklärt Rudi Obauer.

Von Werfen geht die Reise nach Lech am Arlberg, wo Gerold und Katia Schneider nicht nur den Almhof Schneider betreiben, sondern auch das fantastische Mini-Restaurant Klösterle, in dem der Südtiroler Jakob Zeller und die aus Singapur stammende Ethel Hoon eine anspielungsreiche Küche kochen, mit Mangold-Miso-Buchweizengratin, Lupinentofu und Kolostrum-Pavlova mit Vinschgauer Mairillenkompott. Kennengelernt haben sich die beiden, die auch privat ein Paar sind, im schwedischen Fäviken, einem inzwischen geschlossenen, legendären Ultra-Natur-Restaurant, meilenweit von jeglicher Zivilisation entfernt. Desse Betreiber Magnus Nilsson trieb die New Nordic Cuisine auf die Spitze, also das Kochen mit regionalen, saisonalen Zutaten, auch wenn das bedeutete, dass im Winter größtenteils Moose,

◆ VON HÜTTE ZU HÜTTE

Bereits zum 14. Mal lädt das Paznaun seine Gäste zu kulinarischen Wanderungen ins Hochgebirge. Im Rahmen des Kulinarischen Jakobswegs können über sieben Routen ebenso viele Almhütten besucht werden, die jeweils von einem Spitzenkoch aus der Region betreut werden. Das bedeutet, dass es neben dem klassischen Hüttenangebot auch jeweils ein Gericht aus dem Repertoire von Köchen wie Benjamin Parth, Martin Sieberer, Andreas Spitzer, Patrick Raaß oder Hermann Huber geben wird. Es handelt sich dabei um bodenständige Gerichte aus regionalen Zutaten, die von kreativen Küchenmeistern in eine Form gebracht werden, die auch auf einfachen Hütten perfekt umgesetzt werden kann. An sieben Samstagen im Sommer kann man mit jeweils einem Küchenchef gemeinsam zu einer geführten Wanderung zu „seiner“ Hütte aufbrechen. Wer lieber „genussradelt“, kommt natürlich auch auf seine Kosten: Alle Hütten sind auch mit dem (E-)Bike gut erreichbar. Der Auftakt des diesjährigen Kulinarischen Jakobswegs findet am 9. Juli statt. Infos: www.paznaun-ischgl.com/kjw



🔥 Ihr 2020 erschienenes Alpenkochbuch ist eine kulinarische Liebeserklärung der amerikanischen Autorin Meredith Erickson und stellt einen reich bebilderten Streifzug durch Frankreich, Italien, die Schweiz und Österreich dar.

Flechten und Eingewecktes für die aus aller Welt angereisten Gäste aufgetischt wurde. Bevor Zeller und Hoon die Küche des Klösterle übernahmen, wirkte dort vier Jahre lang die Bregenzerin Milena Broger. Geprägt hat die Vorarlbergerin insbesondere ihr Aufenthalt in Japan, der ihren gekonnten Einsatz von Miso und Co zu mehr als einer Modeerscheinung macht. Frühlingsgemüse in Sauerteigtempura, Hefemulsion und Bärlauchöl kommen bei ihr ebenso auf den Tisch wie Buchteln mit karamellisierten Zwiebeln, Bergkäse und Bärlauchöl oder Ziegernocken mit Erdbeeren, Waldmeister und einem Eis aus der Vorarlberger Käsespezialität Sig. Die skandinavischen Einflüsse ihres in Bregenz gelegenen Restaurant Weiss wiederum haben auch mit Brogers Lebens- und Geschäftspartner Erik Pedersen zu tun, geboren in Dänemark, aufgewachsen in Indonesien, und ihrer gemeinsamen Zeit im dänischen Spitzenrestaurant Kadeau. Unverkennbar ist der alpine Touch in den Gerichten im Weiss dennoch.

Mir liegt das Wohlergehen unserer Paznauner Schafe besonders am Herzen.

MARTIN SIEBERER

Was der Koch kennt, kocht er auch gut

Was in Skandinavien fast schon zum guten Ton gehört, macht schon längere Zeit auch in Österreich Schule: Nicht wenige Köche haben das Glück, auf Produkte aus eigener Herstellung zurückgreifen zu können. Gunther Döberl etwa, der im Ischgl Stiar eine regional fokussierte Küche kocht. Sein Arbeitgeber ist die Familie Zangerl, die nicht nur das Hotel Silvretta betreibt, sondern vor einigen Jahren außerdem einen alten Bergbauernhof wiederbelebte. Dort werden Rinder gezüchtet, geschlachtet und deren Fleisch gereift. Döberl macht daraus Miniversionen alpiner Klassiker

wie Kaspresknödel und Speckjause. Neben dem Rindfleisch aus hoteleigener Zucht darf es auch gerne mal Lamm und Wildfleisch sein – oder jenseits des Alpenraumes exotisch Anmutendes wie Murmeltier oder Steinbock.

Auch Martin Sieberer hat eine Vorliebe für regionale Fleischerzeugnisse. Seit 1996 ist seine Wirkungsstätte die ebenfalls in Ischgl gelegene Paznaunerstube im Hotel Trofana Royal. Regionale Zutaten mit modernen Zubereitungsformen zu vereinen, das ist Sieberers Credo, das sich in Gerichten wie Cappuccino vom Kalbsbackerl oder Paznauner Milchkalb mit Erdäpfel-Steinpilzstrudel ausdrückt. Schon seit mehr als zwanzig Jahren widmet er sich dem Paznauner Schaf, damals eine für die Maßstäbe der Spitzenküche ungewöhnliche Entscheidung. Wem der Sinn weniger nach Fine Dining steht, wird im bodenständigen Zweitrestaurant Heimatbühne glücklich.

„Typisch österreichische und modern interpretierte alpine Küche mit Raffi-



◆ Andreas Döllner zeigt auch mit scheinbar einfachen Produkten wie Lauch, wie verführerisch der Geschmack der Alpen sein kann.

nessen“, so umschreibt Simon Taxacher seinen Küchenstil. Sein vom Gault & Millau mit der Höchstauszeichnung bedachtes Restaurant gibt es nicht mehr, wohl aber das mit zwei Hauben ausgezeichnete Rosengarten, mit Küchenchef Benjamin Spielmann. Schauplatz ist das unweit von Kitzbühel gelegene Kirchberg. Auf der Abendkarte stehen gebackenes Brixentaler Berghendl auf Kartoffelsalat, Beef Tartar vom Tiroler Hochlandrind und für Vegetarier Bergkäse-Kartoffeltascherl mit Spinat und Buchenpilzen.

Wildkarpfen und Cuisine Alpine

Rund 400 Kilometer weiter, in der Landes- wie Schnitzelhauptstadt Wien, macht sich Österreichs berühmtester Koch für eine selbstbewusste Regionalküche stark. „Wir haben den Vorteil der kleinstrukturierten Landwirtschaft mit qualitätsorientierten Betrieben und Menschen, die sich dieser Linie verschrieben haben“, so Heinz Reitbauer. „Das müssen wir weiterverfolgen. Ohne regionale Produkte gibt es keine Landesküche.“ Was das konkret heißt? Alpsaibling mit Heidelbeeren, Birke und Walnussblatt oder Aal vom Neusiedler See mit Spargel, Hopfensprossen und Pericon. Konsequenterweise verfügt das Steirereck über eine reizende Dependence am Pogusch, einem Alpenpass in der Obersteiermark (mehr dazu ab Seite 26). Dort gibt es „steirische Küche mit dem Besten aus unserer Landwirtschaft sowie den Produkten der Region“ – Wildkarpfen und Weiße Lamm-Nierndl'n und steirische Klachlsuppe mit Kren.

Folgen wir noch einmal der Alpenliebhaberin Meredith Erickson: Ein regelrechtes Fangirl ist sie, wenn es um Andreas Döllner geht. Damit ist sie nicht allein, schließlich zählt dessen in Golling gelegenes Genieß-



The NEW FAEMINA



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

GENUSSFESTIVAL ALPEN

Das größte Kulinarikfestival, das sich der alpinen Küche widmet, geht von 1. September bis 31. November 2022 in Vorarlberg über die Bühne. In rund 60 Veranstaltungen, die zwischen Bodensee und dem Arlberg stattfinden, wird die gesamte Vielfalt der alpinen Küche gezeigt. „Der Alpenrhein stellt die Grenze zwischen den Ost- und den Westalpen dar. In Österreich sind wir es gewohnt, die Besonderheiten der Westalpen zu übersehen.“



☛ **Schaut simpel aus und ist doch hochkomplex: Mais Beignet mit fermentiertem Hüttenkäse und geräuchertem Forellenkaviar.**



© SUSAN GABRIJAN

Wir haben kulinarische Schätze, die kaum jemand kennt.

ANNA ROŠ



Wir wollen mit unserem Festival ganz bewusst auch einen Blick in Richtung Westen werfen und laden auch Köche aus der Schweiz, Frankreich und Italien ein“, erklärt Hannes Konzett, der das Festival 2015 ins Leben gerufen hat. Der kulinarische Höhepunkt wird auch heuer wieder der Abend „Koschina & Friends“ sein, der am 17. Oktober 2022 in der Roten Wand am Arlberg steigt. Ein knappes Dutzend internationaler Spitzenköche aus dem gesamten Alpenraum werden dann mit jeweils einem Signature-Dish einen Einblick in ihre ganz persönliche Interpretation der alpinen Küche geben. Weitere Informationen zu sämtlichen Veranstaltungen, die in den nächsten Wochen laufend aktualisiert werden, finden Sie unter:

www.genuss-festival.com

restaurant zu Österreichs besten. Seit jeher legt Döllerer den Fokus auf die Produkte des Salzburger Lands. Sein geschützter Begriff Cuisine Alpine, nach dem der sympathische Spitzenkoch sein letztes Kochbuch benannt hat, umfasst Gerichte wie Rauriser Reh mit weißen Erdbeeren, Pilzfond, Stangensellerie und Morcheln oder Portobello-Pilz mit Kräutern, schwarzem Knoblauch, Buchweizen und Petersilien-Öl – wohingegen sein Beitrag zum „Alpen Kochbuch“ das Heidelbeer-Gröstl seiner Großeltern ist. Das findet man natürlich nicht im Vier-Hauben-Restaurant, aber im daneben gelegenen Wirtshaus der Familie Döllerer.

Käse, das Gold des kleinen Mannes

Und was tut sich außerhalb Österreichs? Eine der ganz großen Köchinnen und ebenfalls dem Alpenraum zugehörig ist Ana Roš. Ihre Heimat ist das slowenische Soča-Tal, malerisch eingebettet in die Julischen Alpen. Von der

Schönheit dessen glasklaren Gebirgsflusses kann man sich in der Netflix-Doku „Chef's Table“ überzeugen, von der Brillanz der Gerichte im Hiša Franko am besten vor Ort. Wilde Wasserkresse kombiniert Roš mit Molke, Mohnsamen und einer noch wenige Stunden zuvor in der Soča geschwommenen Forelle. Siebzig Prozent ihrer Gäste stammen übrigens aus Österreich. Eine wichtige Rolle spielt der Käse ihres Mannes Valtar Kramer, und zwar nicht erst beim Käsegang (Höhlenkäse, geräucherter Ricotta!), sondern schon im Menü, in Form eines geräucherten Joghurts etwa, den sie mit Kartoffeln und Oktopus kombiniert.

Seit jeher sind die Alpen für ihre Milchprodukte bekannt. Das Käseeldorado schlechthin ist natürlich die Schweiz, mit Käsern wie Willi Schmid, dessen Jersey Blue und Mühlstei von Lichtensteig im Kanton St. Gallen den Weg in die besten Restaurants des Landes finden, Schloss Schauenstein etwa.



☛ Auf seiner Minihütte Gostner Schwaiger kocht Franz Mulser mit Blumen und Kräutern von der Seiser Alm.



☛ Neben dem Luxusrestaurant im Schloss Schauenstein hat Andreas Caminada das bodenständige Oz eröffnet, in dem es bevorzugt Produkte aus dem eigenen Garten gibt. Hier erklärt er unserem Chefredakteur, worum es ihm dabei geht.



Dessen Betreiber Andreas Caminada ist der wohl bekannteste Spitzenkoch der Schweiz, heimatverbunden und gleichzeitig weltoffen. Ja, er kocht mit Koji und Kimchisud, aber sagt zugleich Sätze wie „mit einfachen Grundprodukten wie Speck, Zwiebeln oder Rote Bete machen wir hier im Schloss Haute Cuisine“. Dass Caminada auf Erzeugnisse aus der Region zurückgreift, ist für ihn kein Trend, sondern eine Selbstverständlichkeit. Ehrensache, dass er einen eigenen Garten bewirtschaftet und sich mit Permakultur beschäftigt. Abgesehen davon hat er kürzlich das Oz eröffnet, in dem komplett auf tierische Produkte verzichtet wird. Dessen Name bezieht sich übrigens nicht auf den Zauberer von Oz, sondern das rätoromanische Wort für heute. Das essen, was der Garten heute hergibt – so soll es sein. Und damit das auch im Winter funktioniert, wird hier während des Sommers eifrig eingeerntet und fermentiert. Wobei es natürlich auf den Standort eines solchen Gartens an-

Pflanzen, die wir selbst kultivieren, sind besonders wertvoll.

ANDREAS CAMINADA

kommt. Caminadas Heimatort Fürstenaunau liegt 650 Meter über dem Meeresspiegel. Je weiter es nach oben geht, desto schwieriger wird der Anbau von Obst und Gemüse. Anderes wiederum gedeiht prächtig, Bergkräuter zum Beispiel. Nachvollziehbar also, dass manche Köche hierauf ihren Fokus legen. Marc Veyrat beispielsweise, dessen in der Region Auvergne-Rhône-Alpes gelegenes Maison des Bois den Fokus auf Wurzeln, Bergpflanzen, Bergkräuter und Wildblumen legt. Auch Franz Mulser, Beiname „der Blumenkoch“, verfeinert seine Gerichte bevorzugt mit dem, was die üppigen Wiesen der Seiser Alm hergeben, der größten Hochalm Europas, eingebettet in die Südtiroler Do-

lomitien. Zu seinen mit täglich frisch gepflückten Wildkräutern veredelten Signature-Dishes zählen eine Heublütensuppe und eine in einer Eisenpfanne gerührte Polenta. Wenn man die einmal gekostet hat, versteht man, was Mulser, der zuvor im Münchner Tantris und bei den Gebrüdern Obauer gekocht hat, in eine winzige, auf 1930 Metern gelegene Almhütte führte: die Freude am Ursprünglichen, der unverfälschte Geschmack der Berge.

Cook the Mountain

Nicht wenige assoziieren die Alpenküche mit solchen bescheidenen, magenschmeichelnden Gerichten. Anklänge daran findet man sogar bei einem der besten Köche der Welt, dem seit 2017 mit drei Michelinsterne ausgezeichneten Norbert Niederkofler. Das Menü in seinem auf rund 1700 Metern in den Dolomiten gelegenen St. Hubertus im Hotel Rosa Alpina umfasst ein Gerstenorzozzo, das im Winter mit Ziegenbutter, Bockshornklee und Zichorienkaffee

Der Franzose Marc Veyrat ist nicht nur ein genialer Koch, sondern auch ein streitbarer Geist. ►

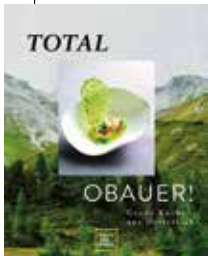


lesen



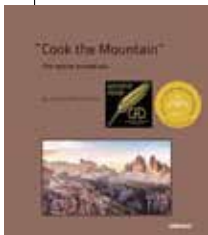
Einen Überblick über ausgesuchte „Genusswanderungen“ – so betitelt **Andreas Döllner** die Menüs in seinem Gollinger Vier-Hauben-Restaurant – hat er in seinem aufwendig gestalteten Buch „Cuisine Alpine“ zusammengestellt.

Neben Rezepten gibt es auch Porträts von Lieferanten.



Rudi und Karl Obauer sind nicht nur tüchtige Gastronomen, sondern auch eifrige Autoren. Vor wenigen Tagen ist das Buch „Total Obauer“ erschienen, in dem sie ausgewählte Rezepte aus den

letzten drei Jahrzehnten präsentieren haben. Ein Alpenkochbuch mit Weitblick.



Norbert Niederkofler hat seinen Horizont stets erweitert und gleichzeitig seinen Fokus immer enger gefasst. Sein vor zwei Jahren erschienenes Meisterwerk „Cook the Mountain“

ist aufwendig gestaltet und wurde mehrfach ausgezeichnet.



Ana Roš ist eine weitgereiste Köchin, die sich in ihrer Hiša Franko ausschließlich Produkten aus ihrer unmittelbaren Umgebung widmet. Ihr englischsprachiges Werk „Sun and Rain“ ist eine

Liebeserklärung an die Alpen.

kombiniert wird, im Sommer hingegen mit tagesfrisch gesammelten Bergkräutern, und sein Signature-Dish Tatar von der Renke mit Dillöl, Holunderkapern und grünen Apfelstücken sowie einer Sauce aus Fischkarkassen und -kopf. *Cook the Mountain* lautet Niederkoflers Leitsatz, also mit dem kochen, was der Berg hergibt. Das steht in starkem Kontrast zu seiner früheren Art zu kochen. Zu Beginn seiner Tätigkeit im St. Hubertus war Norbert Niederkoflers Signature-Dish eine Variation von der Gänsestopfleber. „Irgendwann fragte ich mich, ob es nicht gut wäre, wenn die aus aller Welt anreisenden Gäste bei mir etwas Einzigartiges zu essen bekommen, Produkte, die es nur hier gibt“, so erklärt er seine Entscheidung, seit 2008 komplett auf importierte Luxusprodukte zu verzichten. „Wir haben Gäste dazugewonnen, aber auch welche verloren. Ein renommierter Journalist prophezeite das Ende meiner Karriere, wenn ich an diesem Ansatz festhielte.

Irgendwann fragte ich mich, ob es nicht gut wäre, wenn die aus aller Welt anreisenden Gäste bei mir etwas Einzigartiges zu essen bekommen.

NORBERT NIEDERKOFLER

Stattdessen bekamen wir 2007 den zweiten Stern.“ Heute stammen neunzig Prozent seiner Produkte aus Südtirol, der Rest aus dem Alpenraum. Statt Olivenöl nutzt er neutrales Traubenkernöl, statt Zitronen die Säure von Weinbeeren und Edelpflaumen. Aus Berglinsen gewinnt er Sojasauce, aus Kichererbsen Miso. Abgesehen davon arbeitet er mit rund vierzig Bauern der Region zusammen und setzt auf alte Karottensorten oder beinahe Vergessenes wie Erdmandeln. „Im Sommer haben wir die dreifache Menge an Arbeit. Da kultivieren wir rund 450 Kräuter- und Gemüsesorten, gehen im Wald sammeln, fermentieren, trocknen, wecken ein. Alles Techniken unserer Vorfahren, nichts anderes als gesunder Hausverstand.“

Geprägt hat ihn nicht zuletzt die Küche seiner Kindheit, mit „g’schmackigen Spezialitäten wie Kaspessknödel, Gröstl, Muis und aus der Pfanne gekratzten Kasnocken mit Graukäse“.

Darauf können sich (fast) alle einigen: Welch große Rolle der Fokus auf Regionalität spielt. Selbst der Ischglster Starkoch Benjamin Parth, der mit Halbsätzen wie „das alberne Gerede über Regionalität“ polarisiert, lässt in seinem Signature-Dish die Alpen singen: Kärntner Saibling auf Kartoffelpüree mit Enzianschaum. Dessen Basis ist ein Enzianschnaps aus Galtür, von dem pro Jahr nur wenige hundert Liter produziert werden.

Das Potenzial, das in der alpinen Küche steckt, haben auch Tourismusregionen längst erkannt. Bereits zum 14. Mal veranstaltet der Tourismusverband Paznaun heuer den Kulinarischen Jakobsweg. Im September 2019 und 2020 veranstaltete Salzburg Tourismus in Zell am See die „Festspiele der alpinen Küche“. Außerdem hat man in Salzburg

Die köstlichen und authentischen Gerichte sind im Grunde nur eine Liste, um euch in die Berge zu locken.

MEREDITH ERICKSON, AUTORIN

die alpine Küche zum zentralen Anker der kulinarischen Tourismus-Strategie gemacht.

Auch die Arbeitsgemeinschaft Alpenländer (Arge Alp), eine grenzüberschreitende Vereinigung zur Pflege des Alpenraums auf ökologischem, kulturellem, sozialem und wirtschaftlichem Gebiet, beschwört das Regionale. De-

ren Manifest der alpinen Küche umfasst Nachhaltigkeit ebenso wie das „Bekenntnis zu Frische, Saisonalität, Regionalität, Bio und Haltbarmachung“ und „die Nutzung der heimischen Ressourcen zur Stärkung der regionalen Wertschöpfung als Basis eines individuellen, unverwechselbaren Stils“. Soll heißen: Wir besinnen uns auf das, was hier wächst, wir bringen die Schönheit der Alpenregion auf den Teller. Es ist dieser so individuelle wie unverwechselbare Stil, der die Faszination Alpenküche ausmacht. Und die kostet man am besten vor Ort. Oder in den Worten der Genussreisenden Meredith Erickson: „Die köstlichen und authentischen Gerichte sind im Grunde nur eine Liste, um euch in die Berge zu locken und meiner Reise zu folgen – eine Spur aus Brotkrümeln und, na ja, okay, vielleicht etwas Reblochon-Käse.“ ●

wedl.com

HANDELSHAUS
WEDL

Unsere Spezialität sind
**besondere
Wünsche.**

Wir sind Deine erste Anlaufstelle für Großhandels-Produkte und ausgewählte Feinkost.
WEDL garantiert höchste Qualität und beste Zutaten für kulinarische Köstlichkeiten.

WEDL. DEIN GENUSSHÄNDLER.

Zwischen Sonne und Regen ...

... strahlt der Regenbogen in seinen Spektralfarben. Und in Attersee nun das neue Restaurant von Michaela Prem und Kilian Angermeyer am See. Und besser geht's kaum. Voi! ♣

TEXT: GÜNTHER GAPP // FOTOS: RAINER FEHRINGER



Zwei junge Leute wussten lange Zeit, was sie nicht machen wollten. Michaela ist eher der Typ „mit dem Kopf durch die Wand“, der Augsburger Kilian wirkt beim Interview geerdet und ist mehr der ruhige Gegenpol. Es passt gut so.

Von Anfang an

Es begann mit einer Brettljause in der Salzburger Karrierelounge beim Stand des Stanglwirts, darauf folgten dann vier gemeinsame Jahre. Hier begann die Partnerschaft privat, wie die Arbeit in der Küche und im Service. Außerdem wurden erste Erfahrungen mit Veranstaltungen gesammelt. Der Paarlauf war gestartet und führte über das Unterengadin in der Schweiz für drei Monate kurz nach Wien ins Steirereck und zum Heurigenhof Bründlmayer ins Kamptal. Kilian fand nach einer harten Zeit wieder Spaß am Kochen und Michaela ihr Talent für die Kommunikation mit den Gästen und auch ihre Leidenschaft zum Wein. Tirol ist dabei ihre zweite Heimat geworden.

Echte Partner sind wertvoll.

MICHAELA PREM



◆ **Safran Paloma:** Der Tequila-Drink mit infundierten Safranfäden, Red-Orange- Likör, frisch gepresstem Limettensaft und einer Prise Salz interpretiert den Geschmack des Organics Black Orange gekonnt.

Über Nacht bekamen sie überraschend die Restaurantleitung des Unterengadiner Hotels angeboten. Machen, tun – denn wie sonst soll man lernen? –, war beider Entscheidung. Nur in Sachen Einkauf, Dienstpläne und Wareneinsatz fehlte noch die Expertise. Mit der Suche nach Hilfe entdeckten sie die F&B Academy der Netzwerk-Gruppe und Edi Altendorfer, der ihre Selbstständigkeit schon vor dem ersten Kurs pushte. „Gastronomie bedeutet ja oft ein schnelles Umsetzen und Verändern. Aus den Lokalen, die er vorstellte, wurde es das alte Haus mit Seele am Attersee“, so Michaela lächelnd.

Nun ins Heute

Die Küche ist gut ausgestattet, die vormals großen Räume sind neu gedacht und wundervoll umgebaut. Der Gastgarten an der Promenade lädt zum gemütlichen Verweilen ein und die Dachterrassen-Bar überrascht mit frischen Tapas und einer exzellenten Cocktailbar, wo die Organics by Red Bull es bunt treiben. „Schön, dass es den See gibt, so Kilian, aber die Gäste kommen wegen unseres Lokals, und die Terrasse ist der Kracher schlechthin.“ Vom Schnitzel über den Tafelspitz bis



hin zu 36 Stunden gegarten Short Ribs interpretiert Kilian sein bodenständiges Fine Dining klassisch und modern. „Sauguat und ehrlich“, reüssiert Michaela. Selbst steuert die Sommelière eine etwas andere Weinkarte bei. Fair ohne Chichi wie auch ohne Regionen und Etiketten. Ihre Genuss-Kategorien für die Gäste sind sehr clever: „Crazy Wein“, „Schütt & Spaßwein oder „De Deitschn“. Damit will sie die Neugier am Wein mit der jeweiligen Freude des Tages vernetzen, die ja nicht immer gleich ist.

Cooler Drinks auf der Terrasse

Die zwei Barkeeper Annabel und Fabian ergänzen die Attersee-Familie mit

Routine ist nicht meins.

MICHAELA PREM

einer Cocktailkarte, die ohne Klassiker auskommt. Jeder Drink ist eine Kreation des Tüftelns und ihres professionellen Engagements. „Wir sind Generation Red Bull und empfinden die Vielfalt der Organics by Red Bull als wertvoll auf der Karte“, beendet die Chefin das beeindruckende Interview zweier charakterstarker Unternehmer. ◆

wer&wo

DAS ATTERSEE

Hauptstraße 2 | Landungsplatz
4864 Attersee am Attersee

www.dasattersee.at

Gastronomie



Shake it, Barkeeper

Der Wettbewerb „elit Martini Master“ ist zurück und Österreich dabei. Der Gewinner wird 2023 mit seinem Drink an den Formel-E-Veranstaltungen teilnehmen. Einfach den perfekten nachhaltigen Martini zum Leben erwecken und anmelden! ♦ Infos auf Instagram: [#elitMartiniMasters](https://www.instagram.com/elitMartiniMasters)



Tropische Lebensfreude

Der exotische Single Malt „Jura Rum Cask Finish“ aus Schottland glänzt durch seine einzigartige Machart. Sein sanfter Abgang sowie die süßen, fruchtigen wie dezent würzigen Töne sprechen für den puren Genuss. Gegebenfalls auch auf Eis. ♦ www.kattus-borco.at

Regional ehrlich

Das klassisch Helle für unkomplizierte Trinkfreude bei

Ihren Gästen – das ist das neue Zeller Hell aus dem Zillertal. 4,7 % Alkoholgehalt, zurückhaltende Kohlensäure und eine harmonische Balance aus Malz- und Hopfenaromatik. Guat is. ♦ www.zillertal-bier.at



Neu vom Fass

Anheuser-Busch, der größte Braukonzern der Welt mit mehr als 500 Biermarken, überrascht seine Bierliebhaber mit der Markteinführung der mexikanischen Biermarke

Corona im Fassbierformat in Österreich. Die Kultmarke setzt dabei auf eine innovative Bierzapfsäule aus Metall, Holz und einer Glasscheibe. Mit einem symbolischem Limettenhalter und speziell designten Gläser mit einer Aussparung auf dem Glasrand für die Limette wird das obligatorische Ritual auch im Service am Gast intelligent übersetzt. ♦ www.corona.com



Premium-Pasta: Al Bronzo



Anlässlich 145 Jahre Barilla kommt nun die neue, innovative Pasta-Linie Al Bronzo auf den Markt. Für die Herstellung greift Barilla auf die alte Tradition des Bronze-Herstellungsverfahrens zurück. Bei dieser Produktionsmethode „Lavorazione Grezza“, wird der Pastateig durch spezielle, mit Mikrogravuren versehene Bronzeformen gepresst. Das Ergebnis dieses Prozesses ist eine Pasta mit einer einzigartigen rauen Oberfläche, die Saucen perfekt aufnehmen kann. Der Teig überzeugt mit einer hochwertigen Hartweizenmischung, die einen intensiven Geschmack, eine außergewöhnliche Bissfestigkeit und eine faszinierende, goldgelbe Farbe sowie einen besonders hohen Proteingehalt von 14 % verleiht. ● www.barilla.com

Dudelige Vermählung

Almdudler immer wieder neu zu interpretieren – mit Witz, Augenzwinkern und anders als erwartet – ist seit jeher der Anspruch der Sprudel-Familie Klein. Das Thema waren die neuen TV-Spots, aber auch die Investitionen in die Zukunft. Die neue Almdudler-zuckerfrei-Flasche hat ja im Mai das Licht der Welt erblickt, nun folgt auch für die Marke Spezi ein neuer Look mit einer noch fruchtigeren Rezeptur. Ihren Gästen sollten Sie sagen: „Jetzt geht niemand ham, weil wir hier Almdudler hab'n.“ ●

www.almdudler.com



V. l.: Claus Hofmann-Credner, Heribert Thomas Klein, Michaela Klein, Gerhard Schilling interpretieren Almdudler immer wieder neu.



Gerhard Höllinger mit Barkeeper Salem Msakni



Unser Wahl fiel auf den alkoholfreien Mojito Virgin.

Höllinger goes Gastro

Mit drei innovativen Barsirupen in den Sorten Aperitivo, Mojito und Tonic lanciert Gerhard Höllinger seine Muse zur Gastronomie und stellt gleich sechs innovative Cocktailrezepte vor. Voller Geschmack, ganz ohne Alkohol. Mit einem Teil Sirup und acht Teilen Soda, Garnitur und Eis ist der Drink auch leicht kalkulierbar. Die Head-Barkeeper Salem und Khairi Msakni der neu eröffneten Szene-Bar MUSE am Donaukanal in Wien servierten die Drinks. ●

www.hoellinger-juice.at



Drei, zwei, Eis!

Eis oder doch lieber ein Kaffee für die Eis- und Dessertkarte? Nun, der Frappélatte im praktischen 4,7-Liter-Beutel ist direkt einsatzbereit für die Maschine und gelingsicher. Wer mag, serviert ihn mit cremigem Milchschaum on top oder verfeinert den kühlen Drink mit Karamellsauce und einem Schuss Likör. Oder doch das cremige Rhabarbereis mit Schlagobers und Rhabarberstückchen, das von einem erfrischenden Erdbeersorbet durchzogen wird. Die frische Textur der Produkte versprühen perfekte Summer Vibes. ●



Bananen auf der Alm

Auf den ersten Blick hat sich das Wirtshaus Steirereck am Pogusch kaum verändert. Lediglich zwei Glasfronten im Hang hinter dem Haus deuten darauf hin, dass ein Glashaus entstanden sein könnte. Dass hier in den vergangenen zwei Jahren eine extrem aufwendige „grüne Revolution“ stattgefunden hat, die das Wirtshaus zu einem ökologischen Pionier-Unternehmen gemacht hat, sieht man nicht. Kein Wunder, die Technik verbirgt sich unter der Oberfläche. ◆

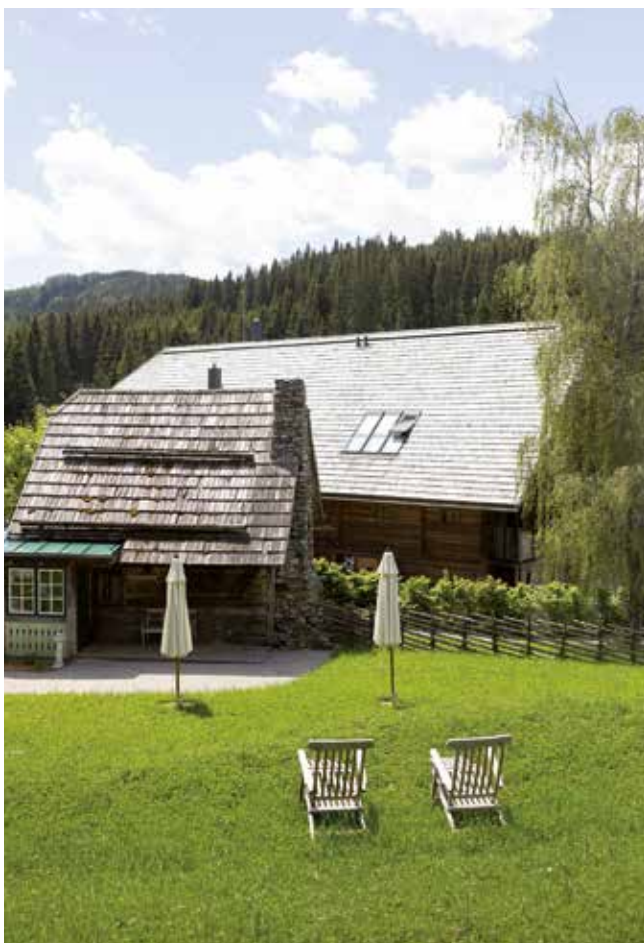
TEXT: WOLFGANG SCHEDELBERGER // **FOTOS:** RAINER FEHRINGER

Eigentlich sollte alles so bleiben, wie es war. So dachten wohl die meisten Stammgäste, die seit über 20 Jahren ins Wirtshaus Steirereck auf den Pogusch kommen. Schließlich stellte das Wirtshaus der Familie Reitbauer für viele den Inbegriff einer ländlichen Idylle dar: ein verträumter Gasthof aus längst vergangenen Zeiten, in dem man traditionelle Gerichte aus regionalen Zutaten in gepflegt-rustikaler Atmosphäre genießen kann. Rundherum nichts als grüne Wälder und Wiesen, auf denen die Schafe der dazugehörigen Landwirtschaft grasen. Und mit ein bisschen Glück hat man sogar eine der paar Hütten hinter dem Haus ergattern können, sodass man nach einem ausgiebigen Mahl entspannt verweilen konnte. Wieso sollte man bei so einem stimmigen Konzept irgendetwas ändern?



Aus Sicht der Betreiberfamilie stellte sich die Situation nicht ganz so rosig dar. Zu wenige Mitarbeiter-Zimmer und das Fehlen einer eigenen Wäscherei waren nur zwei Dinge, die Schwierigkeiten bereiteten. So romantisch stellte sich die alten Gemäuer für die Gäste darstellten, so problematisch war das

Arbeiten auf engstem Raum hinter den Kulissen. Vor acht Jahren haben Heinz und Birgit Reitbauer damit begonnen, den Betrieb am Pogusch neu zu denken. Dabei folgten sie zwei Leitmotiven: Erstens sollte die Verbindung von Landwirtschaft und Küche noch enger zusammenrücken, wovon in weiterer



Nur vereinzelt sieht man noch, was hier alles bewegt wurde. In ein paar Jahren wird überall Gras über die Sache gewachsen sein.

Folge auch das Fünf-Hauben-Restaurant am Wiener Stadtpark profitieren würde. Zweitens wollten sie einen Vorzeigebetrieb, was Energieeffizienz und ressourcenschonendes Wirtschaften betrifft, schaffen. Nach gut siebenjähriger Planung wurde im März 2019 mit dem Umbau begonnen, seit Mai 2021 ist man (fast) fertig. Nachdem jetzt nicht nur sprichwörtlich etwas Gras über die Sache gewachsen ist, zeigt sich der Pogusch neu nun auch optisch so, wie sich das Birgit und Heinz Reitbauer vorgestellt haben.

In gewisser Weise war der massive Umbau auch die Fortschreibung der Vision der Eltern. Heinz Reitbauer senior und seine Frau Margarete, die beide aus der unmittelbaren Umgebung stammen, haben den kleinen Bauernhof samt Imbiss-Station am Sattel des Pogusch nicht deshalb erworben, weil

Dass Birgit und ich seit vielen Jahren praktisch jedes Wochenende hier verbringen, haben wir uns selbst zuzuschreiben.

HEINZ REITBAUER

sie einen idyllischen Alterssitz gesucht haben. Sie wollten etwas für die Entwicklung ihrer ursprünglichen Heimat tun. Das Wirtshaus am Pogusch war also von Anfang an mehr als nur ein gemütliches Landgasthaus, wo man am Wochenende tollen Wein zu rustikaler Küche bekommen hat. Die Fortführung der Landwirtschaft war von Beginn an ein zentraler Bestandteil ihrer Überlegungen. Seit dem Rückzug der Eltern

– Heinz Reitbauer senior feierte vor wenigen Wochen seinen 81. Geburtstag – liegt es nun an Heinz und Birgit, das elterliche Vermächtnis in die Zukunft zu führen.

Unter der Woche trifft man Sie im Gourmet-Restaurant im Stadtpark, am Wochenende sind Sie stets im Wirtshaus am Pogusch. Eine Vier-Tage-Woche, wie sie derzeit von vielen gefordert wird, kommt für Sie wohl nicht infrage?

Für viele Mitarbeiter bietet eine Vier-Tage-Woche tatsächlich viele Vorteile und für die meisten unserer Mitarbeiter am Pogusch ist sie auch Realität. Das Wirtshaus selbst ist ja nur von Donnerstag bis Sonntag geöffnet. Allerdings sind wir in den letzten Jahren auch zu einem kleinen Hotel mit aktuell 50 Betten geworden. Ein bisschen

Die neuen Glashäuser liegen Heinz Reitbauer besonders am Herzen. Was hier alles möglich ist, wird sich erst in den nächsten Jahren zeigen.



etwas ist hier also immer los. Auch die Landwirtschaft kennt keinen Ruhetag. Die Arbeitszeit ist aber nur ein Aspekt, der für die Mitarbeiter wichtig ist. Eine ordentliche Bezahlung, ein gutes Betriebsklima und persönliche Entwicklungsmöglichkeiten für die Jungen gehören auch dazu. Dass Birgit und ich seit vielen Jahren praktisch jedes Wochenende hier oben verbringen, haben wir uns selbst zuzuschreiben. Schließlich haben wir aus freien Stücken beschlossen, den Betrieb am Pogusch neu zu erfinden. Bis wirklich alles auf Schiene ist, wird es allerdings noch ein bisschen dauern.

Aus Gästesicht sieht jedenfalls alles perfekt aus. Was ist denn noch nicht auf Schiene?

In einem Nebengebäude kommen noch weitere Mitarbeiterzimmer dazu

Rund um den Betrieb haben wir über 400 essbare Pflanzen gesetzt.

HEINZ REITBAUER

und auch am Bauernhof muss noch ein bisschen etwas gemacht werden. Etwas Entscheidendes, was noch fehlt, ist ein kleines Blockheizkraftwerk, mit dem wir dann auch unseren eigenen Strom generieren können. Die Planung ist schon abgeschlossen, es muss also „nur“ noch gebaut werden. Die Photovoltaik-Anlage ist bereits in Betrieb. Wirklich gespannt bin ich darauf, wie sich die vielen Pflanzen entwickeln werden, die wir in den letzten beiden Jahren ausgepflanzt haben. Rund um den Betrieb haben wir über 400 essbare Pflanzen gesetzt. Dann haben wir ge-

meinsam mit Alois Wilfling eine Streuobst-Plantage mit 100 alten Obstsorten ausgepflanzt. Rund 250 unterschiedliche Pflanzen stehen in unseren beiden Glashäusern, darunter auch Exoten wie Orangen- und Zitronenbäume, Papaya. Sogar eine Bananenstaude ist dabei.

Fast vergessene heimische Obstsorten in der Natur anzupflanzen erscheint extrem sinnvoll, aber was hat eine Bananenstaude auf der Alm zu suchen?

Die erfreut sich bester Gesundheit, hat bis jetzt aber noch keine Bananen getragen. Anders ist es bei unseren Zitrusfrüchten. Wir arbeiten ja schon seit mehr als 15 Jahren mit Heimo Karner von der Orangerie in Schönbrunn zusammen, der uns bei der Aufzucht beziehungsweise der Übersiedlung geholfen hat. Unsere Bitterorangenmarmelade ist



Spartanisch auf höchstem Niveau nächtigt man in den Kabanen (o.), neu sind die stylischen Baumhäuser (r.), luxuriös steigt man in den „Vogelhäusern“ ab (o. r.). Die ungebügelten Leinentischtücher waren zuvor im Wiener Restaurant in Verwendung.



wirklich großartig, und auch die Kalamansi von den Philippinen sind traumhafte Früchte, die wir für unsere Desserts verwenden, so wie auch verschiedene aromatische Zitronensorten. Außerdem kann unser Küchenteam täglich frische Kräuter zupfen, was wirklich einen qualitativen Unterschied ausmacht. Da stehen wir jedoch erst ganz am Anfang, vor allem was die im Freien gepflanzten Stauden und Bäume betrifft.

Sie haben eingangs betont, wie wichtig Ihnen die ökologische Bilanz Ihres Betriebs ist. Ist es da nicht widersinnig, Glashäuser zu beheizen, damit man Bananen auf über 1.000 Meter Seehöhe züchten kann?

Wenn es so wäre, würde das tatsächlich wenig Sinn machen. Tatsächlich beheizen wir unsere Glashäuser aber nicht separat, sondern nutzen aus-

Wir haben teilweise sogar zu viel Wärme zur Verfügung.

HEINZ REITBAUER

schließlich Abwärme von der Küche, die ansonsten verloren gehen würde. Wir haben teilweise sogar zu viel Wärme zu Verfügung – sprich auch im Winter müssen wir die Glashäuser immer wieder lüften, damit sie nicht zu warm werden. Wir können im Winter sogar die Gehwege zwischen den Häusern beheizen, damit sie schneefrei bleiben. Das klingt nach Luxus, bedeutet tatsächlich aber mehr Sicherheit und spart viel Arbeit. Bananen und Papayas sind sicherlich eine Spielerei, aber bei allen anderen Pflanzen handelt es sich um Lebensmittel, mit denen wir hier

am Pogusch und zukünftig auch verstärkt im Wiener Restaurant kochen wollen. Ein gut geplantes Glashaus, das auf mehreren Ebenen unterschiedliche Temperaturzonen bietet, ist ein wahres Wunderwerk. Im größeren der beiden Glashäuser haben wir übrigens auch zehn Kabanen mit jeweils einem Doppelbett untergebracht, wo Gäste übernachten können. Wenn sie bei der Arbeit mithelfen, erlassen wir ihnen die Hälfte des Zimmerpreises.

Wie darf man sich das vorstellen? Nicht jeder kann kochen oder gärtnern. Was würde ich tun, wenn ich den 50-Prozent-Bonus in Anspruch nehmen will?

Arbeit gibt es hier genug, auch für jemanden mit zwei linken Händen. Wir werden sehen, wie dieses Angebot angenommen wird und es wird ja auch



Hier wurde auf jedes Detail geachtet: Gebrauchte Gastroschalen als Wandverkleidung (o. l.), Tageslicht in der Vorbereitungsküche (o. r.), Holz, Stein und Metall mit perfekten Übergängen an der neuen Bar (l.), und auch die überschüssige Hitze im Holzofen wird als Abwärme genutzt.

niemand dazu genötigt. Wer lieber liest oder im Wald spazieren geht, kann das natürlich auch gerne machen. Es gibt aber auch viele Besucher, die einen tieferen Einblick in unseren Betrieb bekommen wollen. Anstatt laufend Führungen zu machen, erleben sie den Pogusch hinter den Kulissen, in dem sie selbst anpacken.

Neben den zehn Kabanen und den bereits seit ein paar Jahren bestehenden Chalets namens „Vogelhäuschen“ sind im letzten Jahr auch noch vier Baumhäuser dazugekommen. Aus dem Wirtshaus ist mittlerweile ein kleines Hotel geworden. Müssen die Nächtigungsgäste so wie Sie auch am Sonntag am Abend abreisen?

Nein, die Unterkünfte können durchgehend gebucht werden. Frühstück gibt es täglich und für die Hotelgäste sperren

wir das Wirtshaus exklusiv bereits am Mittwochabend auf. Am Montag und Dienstag laden wir sie ein, in einem der umliegenden Gasthäuser zu essen – das ist im Zimmerpreis inkludiert, ganz egal, was sie dort bestellen. Nur die Getränke müssen sie, so wie auch hier im Haus, separat bezahlen. Im Zuge des Umbaus ist auch unsere neue „Schankküche“ entstanden, wo wir eine andere Küchenlinie fahren.

Zum einen wollen wir unseren jungen Mitarbeitern die Möglichkeit bieten, nicht nur Schweinsbraten und Co zu machen, sondern auch moderne und kreative Gerichte zu kochen. Zum anderen wollen wir Hausgästen, die länger bei uns sind, eine Alternative zur Wirtshausküche bieten. Dort kann man allerdings nicht im Voraus reservieren, sodass wir eine Möglichkeit haben, Gäste, die ohne Reservierung kommen, bewirten zu können.

Im Zuge des Umbaus wurde die gesamte Küche neu gestaltet. Optisch ist die neue offene Küche für die Bar besonders gut gelungen. Hier wird statt mit Induktion jedoch mit Holz beheizt. Ist das tatsächlich ökologisch sinnvoll? Der Wirkungsgrad ist bei Holz doch deutlich niedriger als bei Induktion, oder?

Zum einen ist Holz ein nachwachsender Brennstoff. Wir befinden uns in der holzreichsten Region Österreichs. Zum anderen wird die Abwärme zu hundert Prozent genutzt. Es ist unglaublich, wie effizient das heute geht, wenn man das schon bei der Planung berücksichtigt. Obwohl wir hier dreimal so groß sind wie im Stadtpark, kommen wir mit der Hälfte der Energie aus, und schon im Stadtpark haben wir vor zwölf Jahren viel in Energierückgewinnung und Wärmedämmung investiert. Als Koch



Hier kann man kochen: Heinz Reitbauer und Küchenplaner Werner Redolfi (2. v. l.) haben eine hochmoderne Küche, die mit Holz befeuert ist, hingestellt.



Statt Kühlladen, die hygienisch immer problematisch sind, wird hier jetzt mit Eis gekühlt (o.).



freue mich natürlich über die hohen Bewertungen, die wir seit Jahren für unsere kulinarische Performance bekommen. Doch dass wir für unser Energiekonzept am Pogusch vor Kurzem im Rahmen der Initiative „Stadt der Zukunft“ ausgezeichnet wurden, hat mich wirklich stolz gemacht. Dass diese Initiative auch staatlich gefördert wird, hat die Umsetzung des Projekts in dieser Dimension überhaupt erst möglich gemacht.

Aufgrund der aktuellen Ukraine-Krise sprechen momentan alle von den Energiekosten. Als Sie vor acht Jahren damit begonnen haben, den Pogusch neu zu denken, war der Strompreis für die wenigsten Menschen ein Thema. Haben Sie eine Glaskugel gehabt oder war es einfach nur Glück, dass Sie auf das richtige Thema gesetzt haben?

Wir überlegen es uns immer sehr gut, bevor wir etwas wegschmeißen.

HEINZ REITBAUER

Weder noch. Eine nachhaltige Bewirtschaftung bedeutet immer einen verantwortungsvollen Umgang mit knappen Ressourcen. Aktuell reden alle von den Energiekosten, aber auch Wasser ist ein knappes Gut, obwohl wir hier oben neun eigene Quellen haben. Aber bei voller Auslastung stoßen wir im Sommer auch an unsere Grenzen, weshalb wir uns dazu entschlossen haben, einen eigenen Nutzwasserkreislauf einzubauen. Die Verkleidung der Garage haben wir mit alten Gastro-Schalen gestaltet, die geknitterten Leinentischtücher haben wir zuvor in gebügelter Form im

Wiener Restaurant verwendet, die Verteilung der Stube hat jetzt in den Mitarbeiterwohnungen ein zweites Leben bekommen. Wir überlegen es uns immer sehr gut, bevor wir etwas einfach wegschmeißen.

Vom Wasser war schon die Rede. Wie schaut es hier oben eigentlich mit dem Brot aus? Der Brotwagen im Wiener Restaurant ist legendär, aber der würde in einem Landgasthaus wohl deplaziert wirken, oder?

Eigentlich ist das Brot in einem Wirtshaus sogar noch wichtiger als in einem Gourmetrestaurant. Die ersten zwanzig Jahre haben wir von zwei Bäuerinnen aus der Nachbarschaft ein großartiges Landbrot bekommen. Nachdem die beiden in Pension gegangen sind und die Kinder den Hof nicht weitergeführt haben, haben wir selbst angefangen zu ba-



Absolut genial sind die Dämpfvorrichtungen, mit denen schonend gegart werden kann.

cken. Seither bäckt Birgit einmal in der Woche ein Roggen-Sauerteigbrot. Brot, Butter, Speck – das sind die Basics, die gleich zu Beginn des Essens zeigen, wie gut ein Gasthaus wirklich ist.

So schön es hier auch ist, viele junge Menschen ziehen weg, weil sie hier einfach keine Perspektive sehen. Glauben Sie, dass es mit einem Projekt wie dem Wirtshaus am Pogusch gelingen kann, die Region wirtschaftlich zu beleben und auch für junge Menschen attraktiv zu machen?

Absolut. Im Rahmen unserer Möglichkeiten ist uns das auch schon gelungen. Schließlich beschäftigen wir hier rund 50 Mitarbeiter, von denen zwei Drittel aus der Region kommen. Für das restliche Drittel haben wir attraktive Mitarbeiterwohnungen geschaffen. In der Vergangenheit sind immer wieder talentierte junge Mitarbeiter vom Pogusch ins Restaurant nach

Wien gewechselt. Jetzt ist es erstmals umgekehrt, dass sich auch Mitarbeiter aus Wien für einen Job am Pogusch interessieren. Wenn wir als Gesellschaft etwas gegen die Landflucht unternehmen wollen, müssen wir uns Modelle einfallen lassen, die das Leben am Land attraktiver machen. Dazu gehört mehr als nur eine schöne Landschaft. ●

wer&wo

WIRTSCHAUS STEIRERECK

Pogusch 21
A-8625 Turnau
Tel. +43 (3863) 2000
pogusch@steirereck.at

Öffnungszeiten

Do. bis So., 11.00 bis 24.00 Uhr
Küche Do. bis Sa., 11.30 bis 22.00 Uhr
Küche So., 11.30 bis 21.00 Uhr
www.steirereck.at/pogusch



TRINKWERK

EIN HOCH AUF FACETTENREICHEN GENUSS.

10 Jahre volle Getränkekompetenz.

1



Keine Hütte nicht

Erleben, begreifen und spüren im Reich von Rotbuche und Schwarzkiefer. Die Krainerhütte im Biosphärenpark des Wienerwaldes ist ein Glanzstück für moderne Seminare und Feste mit Rücksicht auf eine echte, gelebte Nachhaltigkeit. ►

TEXT: GÜNTHER GAPP // FOTOS: RAINER FEHRINGER



Unter der Führung von Roland Hirtenfelder sorgt ein 60-köpfiges Team mit 18 (!) Lehrlingen in Ausbildung für einen professionellen Seminarbetrieb. Gestärkt aus der Krise zurück, da die Kommunikation aufrechterhalten wurde. Der Erfolg ist nun, dass in diesen beiden Jahren die Wiener nicht nur als Tagesgäste kommen, sondern hier im Wienerwald auch ein, zwei Nächte übernachten. So treffen Tagesgäste auf Seminargäste. Eine Homogenität zum Wohle des Hotels, weil sie dann jeweils als neuer individueller Gast, für ein Seminar oder eine Feierlichkeit wiederkommen.

Das Waldbaden

Mit geführten Spaziergängen, dem „Waldbaden“, zu den vielfältigen Stationen unter fachkundiger Anleitung wurde auch eine Attraktion neu aufgenommen, die die positive Wirkung des Waldes als Erlebnis für Körper und Geist in den Fokus stellt. Für wertvolle Impulse, die den Gästen auch nach der Rückkehr im Alltag helfen.

► Bodenständig geerdet an der Himmelsleiter im hauseigenen Spirit Park: Oberster Gastgeber Roland Hirtenfelder und Küchenchef Kurt Fel.



☛ Kurt Fel in seinem Revier. Schlagobers gibt es hier nicht. Weggeworfen wird auch nichts dank einer intelligenten Wiederverwertung.



☛ Gelingsicher und lange stabil. QimiQ Whip erfreut das Herz der Pâtissière.



Keine Spompanadeln

„Wir sind sehr nah an unseren Kunden, überprüfen laufend unsere Produkte und pflegen unsere Partnerschaften. Über den Sommer sind wir äußerst gut gebucht. Zukunftsängste haben wir nicht. Natürlich beobachten wir die Entwicklungen, um am Ball zu bleiben. Jetzt ist nicht die Zeit für Spompanadeln, sondern des genauen Hinsehens. Zu Tode gefürchtet ist auch gestorben. Die Augen öffnen und die Wahrnehmung für die Sichtweise des Gastes schärfen, so sehe ich meine Tätigkeit mit allen Teams. Vorgaben und Abmahnungen schaffen kein Verständnis, es geht nur mit Respekt und eigenem Vorleben. Einfach Mensch bleiben, dann ist man erfolgreich“, reüssiert der oberste Gastgeber. Er strebt daher nicht nach dem Perfekten. Sich für Fehler zu entschuldigen, statt mit Arroganz darüber zu stehen, ist ihm aber wichtig.

Feste feiern, Seminare leben

Hochzeiten sind das Kerngeschäft im Eventbereich. Dabei wird immer nur eine Hochzeit pro Termin angenommen, denn der Hoteldirektor schläft besser, wenn er eine Braut am Tag hat und nicht zwei. „Wir sind auch mitten in einer Veränderung vom klassischen Seminarbetrieb zum attrak-



Einfach Mensch bleiben, dann ist man erfolgreich.

ROLAND HIRTENFELDER

tiven Teambuilding-Spezialisten, der den Menschen, die Trainer und das gemeinsame Erarbeiten der Themen in den Mittelpunkt stellt“, sagt er. Das Erlebnis Krainerhütte ist nicht durch Hybrid-Meetings oder Skype-Konferenzen ersetzbar.

Ehrliche Gastronomie am Buffet

Kurt Fel und sein Team betreiben einen sehr hohen Aufwand für die Frische und Attraktivität in der Küche und am Buffet. Dabei zeichnet sich QimiQ seit der ersten Stunde an aus, weil es viel Innovation erlaubt und im Kücheneinsatz heute unersetzlich ist. Stolz ist der Küchenchef auf sein zwölfköpfiges Team mit vier Lehrlingen, die engagiert hin-



☛ Mit Rat und Tat ist QimiQ-Mann Christian Krenn da (l.), wenn es Herausforderungen gibt.

ter seinem Qualitätsanspruch stehen und liefern. Die Menükarten- und Buffetgestaltung mit Einbindung der Seminargäste fordert viel Flexibilität und Achtsamkeit. Das Braten, die Fonds und Saucenzubereitung sind sein absolutes Steckenpferd und QimiQ Classic wie QimiQ Sahne-Basis seine bewährten Begleiter. ☛ www.qimiq.com

wer&was

Krainerhütte

Seminar- und Eventhotel
Helenental 41
2500 Baden

www.krainerhuette.at

Der Duft von Gemüse

Sterne Koch Andreas Mayer präsentiert sein erstes vegetarisches Fine-Dining-Kochbuch und erfüllt sich damit einen lang gehegten Herzenswunsch. Voll mit raffinierten Rezepten und seiner Interpretation von Aromen. ●

TEXT: GÜNTHER GAPP // FOTOS: MAYERS SCHLOSS PRIELAU



ANDREAS MAYER

Haubenkoch mit bayerischen Wurzeln und Schüler von Eckart Witzigmann, übernahm Mayer 2004 die Küchenleitung auf Schloss Prielau im Pinzgau. Seine Kochkünste wurden vielfach von internationalen Gourmetführern gewürdigt. Sein Küchenstil zeichnet sich durch kräftige Aromen und ungewöhnliche Geschmackskombinationen aus. Im Restaurant hört Andreas Mayer oft, dass selbst passionierte Fleischesser das vegetarische Menü bevorzugen, da sie von vorangegangenen Besuchen überzeugt von seiner Gemüseküche sind.

Für Andreas Mayer nehmen fleisch- und fischlose Gerichte einen besonderen Stellenwert ein. Auch wenn die Küche in seinen beiden Restaurants „Mayer’s Restaurant“ auf Schloss Prielau in Zell am See und dem gerade letztes Jahr neu eröffneten „menschmayer“ in Saalfelden nicht rein vegetarisch ist, komponiert er immer wieder neue, spannende vegetarische Kreationen.

Echte Liebe

Er unterstreicht damit seine Liebe zur vegetarischen Küche, die, wie er betont, „sowohl fein und leicht als auch kräftig deftig sein kann und damit unendliche Möglichkeiten bietet“. Und obwohl die Rezepte dieses Buches den Gerichten des Gourmet-Restaurants entsprechen,

gibt’s viele einfache Speisen, die auch im klassischen Wirtshaus die Gäste erfreuen können. Andreas Mayer ergänzt, dass man „bei dem einen oder anderen aufwendigeren Rezept auch nach Belieben einzelne Komponenten herausuchen oder die Kombination der Produkte als Inspiration für die eigenen Kreationen nehmen kann.“ ●

lesen

Der Duft von Gemüse
Vegetarische Gerichte für Genießer

Matthaes Verlag
ISBN 978-3-98541-053-8
Format: 24 x 29 cm, 240 Seiten
Preis € 51,30



**SAUERAMPFERSUPPE MIT
ENOKIPILZEN**

Frische durch Sauerampfer und
Limette, geerdet durch den
Enokipilz, bei dem noch ein paar
Röstaromen hinzukommen.
Abgerundet wird das Ganze mit
einer laktischen Verbindung
durch die Sahne.



KAROTTEN-TAPIOKA- RISOTTO MIT GRÜNEM SPARGEL UND KAROTTENLUFT

Dieses Gericht ist eine Ode an die Karotte. Tapiokaperlen (aus der Maniokwurzel stammend) eignen sich hervorragend dafür, mit einem Gemüse zusammengekocht zu werden. Thai-Spargel und Kerbel bringen vor allem Grün ins Gericht. Der Karottenschaum lässt den konzentrierten Geschmack der Karotte im Mund aufblühen.



BOHNEN-CASSOULET MIT KARTOFFEL-BAUMKUCHEN

Bohnenragout mit Kartoffeln – aber eben schick gemacht. Die Bohnen zeigen sich in ihrer ganzen Vielfalt (Sau-, Busch-, Breit- und Kniabohnen). Sie alle haben ein grün-grasiges Aroma, vor allem die Saubohnen bringen aber noch eine unterschiedliche Konsistenz ins Spiel. Der Kartoffelbaumkuchen erdet das Gericht geschmacklich.





Sun Vibes & Summer Feelings

**Come on over, have some fun, dancin' in the mornin' sun,
look into the bright blue sky, come and let your spirit fly,
livin' it up this brand new day, summer sun,
it's time to play ... ◆**

TEXT & FOTOS: JÜRGEN SCHMÜCKING

Jede und jeder kennt diesen Song. Jede und jede könnte sofort mitsingen und hat kraftvolle, warme Bilder im Kopf. Kaum ein anderer Song hat die Kraft, uns so unvermittelt in Sommerstimmung zu versetzen. Wir haben uns gefragt, ob Essen das auch schafft und haben uns auf die Suche nach der kulinarischen Seele des Sommers gemacht. Fündig wurden wir bei drei Meisterinnen des Handwerks: Theresia Palmethofer, Clara Aue und Parvin Razavi.

Die Birne und die Palme

Für Theresia Palmethofer haben wir uns entschieden, weil sich eines der Gerichte, die sie bei einem Sommerfest im Mostviertel serviert hatte, mit Vehe-

menz im Stammhirn des Autors festgekrallt hatte und von dort nicht mehr wegzubekommen war. Anders formuliert: eine kulinarische Erinnerung fürs Leben! Genau genommen waren es zwei Gerichte. Zum einen die Mostello-Birne mit gepufftem Emmer-Reis, zum anderen ein Saibling. Aber der Reihe nach. Die Birne ist ein süß-säuerlicher Starter und kann mit allerlei Alm- und Wiesenkräutern angerichtet werden. Die Birne selbst sollte zwar reif, aber noch mit markanter Säure ausgestattet sein, der Mostello, in dem sie mariniert wird, sollte auch Mostello sein. Das ist ein sherryähnlicher Obstdessertwein aus Birnen, bei dem Birnenmost während der Gärung mit einem Birnendestillat versetzt wird. Danach kommt er für längere Zeit in ein Fass, um zu reifen. Der Mostello-Birne, also dem Gericht, gibt er einen ordentlichen Kick Kraft und Aroma. Ein – scheinbar – einfacher und doch unglaublich eindrucksvoller Gang. Dann aber der Saibling. Konkret „in Gin gebeizter, Sous-vide-gegart

Saibling auf Eierschwammerl“. Bumm.

„Eigentlich wollten wir die Saiblinge zum Gin in den Brennkessel hängen“, sagt Palmethofer und lacht (vermutlich, weil ihr das Gesicht des Brenneisters wieder in den Sinn kam, als sie ihm von ihrer Idee erzählte). Stattdessen wurden die Filets für 24 Stunden in Gin eingelegt, was zu einer beachtlichen Veränderung führt. Einerseits wird der Saibling dadurch leicht mürbe, andererseits nimmt er klarerweise auch den typischen Wacholderton des Gins an. Und weil Josef Farthofer, so heißt der Brenner, bei der Komposition seiner Botanicals für den Gin in die Vollen greift, sind da auch Zitrus- und Kardamom-Noten, die der Saibling dann bietet. Nicht gerade alltäglich, aber ausgesprochen frisch und köstlich. Die Eierschwammerl, DAS Hochsommerschwammerl schlechthin, werden in der Pfanne geröstet und runden das Gericht ab. Am Teller ergibt das ein Potpourri an Frische, Harmonie und Sommergefühl. Es erinnert nicht gerade an

◆ Als „Sommerküche“ geht mehr oder weniger das gesamte Menü von Parvin Razavi durch.



Die Resi, die Wiese und der Fisch.

Saibling und Gin ist eine geniale Kombination. Egal, wie man die beiden kombiniert.

Theresia Palmetzhof

Palmen, Strand und Meeresbrise, dafür aber an Bergseen und alpine Höhenwanderwege. Wer Theresia Palmetzhof erleben will, fährt einfach nach Neuhofen an der Ybbs. Hier kocht sie in ihrem Gasthaus zur Palme ein von regionalen Produkten inspiriertes Menü vom Feinsten und von Gault&Millau mit drei Hauben prämiert.

Ebenfalls unter der Haube (eigentlich sogar unter zwei) ist Clara Aue vom Gralhof am Weissensee. Hier ein

paar Worte zum Ort. Vor allem, weil es ein besonderer Ort ist, der die Arbeit von Clara Aue prägt. Aber auch umgekehrt. Als „Newcomerin des Jahres“ bei Gault&Millau im vergangenen Jahr trägt sie auch maßgeblich zur Identität des Gralhofs bei. Der Gralhof ist ein etwa 500 Jahre alter Hof am Ufer des Weissensees. Die Knallers, die Betreiber des Gralhofs, sind Pioniere der Biolandwirtschaft und werden am laufenden Band für ihre Leistungen in Bezug auf Nachhaltigkeit ausgezeichnet. Das Haus liegt an einem der schönsten Seen und ist prädestiniert für einen ausgedehnten Sommerurlaub. Auch kulinarisch. Eigentlich arbeitet Clara Aue gerne mit Fleisch. Am liebsten mit ganzen oder zumindest halben Tieren. Da kommt ihr entgegen, dass Michael Knaller, der Wirt, auch Landwirt und Jäger ist und im Gralhof fast ausschließlich Fleisch von den eigenen selbst er-



● Geschmortes Ochsenherz, so wie Clara Aue es mag.



legten Tieren auf den Teller kommt. Clara kann aber nicht nur Fleisch. Ganz im Gegenteil. Zwei Gerichte haben es uns angetan. Das eine ist einfach ein Bulgursalat, das andere eine geschmorte Tomate. Das klingt aufs Erste profan, dahinter stecken aber zwei hochspannende Sommergerichte. Beginnen wir mit dem Bulgursalat. Eine Taboulé, ein orientalisches Bulgursalat mit mediterranem Touch: also mit Pomodoro secchi und Pinienkernen, getoppt mit zwei Datteln, die mit Manouri, dem griechischen Frischkäse aus Schaf- oder Ziegenmilchmolke, und jeder Menge Kräutern aus dem Gralhofgarten. Feta kam für Clara Aue übrigens nicht infrage. Der würde mit seiner Wucht und Salzigkeit bei dem Gericht die Aufmerksamkeit auf die falsche Stelle lenken. Claras Bulgursalat lebt von Harmonie und Ausgewogenheit. Und von der Frische und Vielfalt der Kräuter. Die da wären:

Wir haben uns fetalischerseits für etwas anderes entschieden. Manouri ist viel interessanter.

CLARA AUE

Schafgarbe, Kerbelblüte, Thymianblüte oder Frauenmantel. Erstaunlich, was so ein gepflegter Kräutergarten hinterm Haus zu bieten hat. Früher war der Salat ein kleines Amuse gueule, kam bei den Gästen aber so gut an, dass es zu einem vollwertigen Gang weiterentwickelt wurde. Das zweite Gericht ist eine Schmortomate. Angelehnt an die leicht geschmorten Cherrytomaten, nur eben eine Spur wuchtiger: Ochsenherzen. 50 Minuten kommen sie bei 120 Grad ins Rohr, werden dann, wenn sie leicht an-

getrocknet sind, in Knoblauchöl mariniert und später dann mit Petersiliengremolata angerichtet. That's it. Und es ist großartig.

Der orientalische Wirbelwind

Die Dritte im Bunde ist Wienerin. Nein, stimmt nicht. Das ist nur die halbe Wahrheit. Parvin Razavi ist in Teheran geboren und kam mit ihrer Familie 1985 nach Wien. Seit sie sich ihrer großen Leidenschaft, dem Kochen, verschrieben hat, stellte sie so einiges auf die Beine: einen höchst erfolgreichen Foodblog (thx4cooking), ein paar großartige Bücher („Vegan Oriental“ und „Teheran – Die Kultrezepte“), ein Catering-Unternehmen und Auftritte als Köchin in Fernsehshows. Dem Dogenhof und der Hausbar drückte sie ihren Stempel auf, und jetzt macht sie ihr eigenes Ding – als Küchenchefin im stylischen &flora in Wien-Neubau. An



● Leichtigkeit, Frische und Eleganz prägen die Gerichte im &flora.

© MICHAEL KÖNIGSHOFER

ihrer Seite ein hochmotiviertes Team an Mitarbeiterinnen.

Als „Sommerküche“ geht mehr oder weniger das gesamte Menü von Parvin Razavi durch. Mit allem, was man mit „Sommerküche“ assoziiert. Also Leichtigkeit, Finesse und Feingliedrigkeit, Frische und Eleganz. Bei Parvin kommen orientalische Einflüsse hinzu. Wobei ihr wichtig ist zu sagen, dass sie nicht persisch kocht. Wohl aber persische Zutaten und Ideen verwendet. Granatapfelkerne zum Beispiel. Aber das nur nebenbei. Viel wichtiger ist die filigrane Komposition, die sich durch die Gerichte im &flora zieht. Da wird als Marinade mit einer Reduktion aus Orangensaft und Safran gearbeitet oder Rohmilch aus biodynamischer Landwirtschaft zu Ricotta und der

Ich habe mit diesem Team und den großartigen Frauen an meiner Seite noch viel vor.

PARVIN RAZAVI

wiederum zu einem sensationell guten Gericht verarbeitet. Parvin hat eine Leidenschaft für bestimmte Produkte. Fleisch wird im &flora zwar nicht verteufelt, eine besonders große Rolle spielt es aber nicht. Und wenn Fleisch verwendet wird, dann ordentliches. Sprich hochwertige Qualität. Das Tatar vom X.O. Beef ist etwas, das man zum Beispiel einmal probiert haben sollte.

Mit größter Wahrscheinlichkeit wird es dann eh nicht bei „einmal“ bleiben. Wir zählen das Beef jetzt einfach zur Kategorie „Sommerküche“. Eigentlich liegt der Fokus in Parvin Razavis Küche nämlich eher auf Gemüse und Kräutern, ohne dabei aber dogmatisch vegan zu sein. Oft gilt bei den Gerichten die Philosophie „... eine Zutat weniger, und es wäre vegan“. Gemeint sind damit unter anderem Käse oder andere Milchprodukte, die immer wieder Parvins Gerichte bereichern. Sei es die Belper Knolle, der selbst gemachte Ricotta oder Labneh, der herrlich cremige, levantinische Frischkäse.

Dass Parvin Razavi trotz ihrer Leistung und Umtriebigkeit so vehement unter dem Radar der heimischen Res-



© MICHAEL KÖNIGSHOFER

◆ Heller Innenraum, am Dach ein Kräutergarten, links eine Bar. Eine urbane Wohlfühloase, die keine Wünsche offenlässt.

restaurantführer flog, kann eigentlich nur als Irrtum gewertet werden. Mit dem &flora wird sich das jedenfalls schnell ändern.

Uns ging es bei dem Beitrag um zweierlei. Natürlich um eine Küche, die für Summer Feelings und Sun Vibes sorgt. Aber auch – und vor allem – darum, drei junge Frauen ins Rampenlicht zu stellen, die sich ihren Platz auf der kulinarischen Bühne des Landes erkocht haben. Ladies, the stage is yours! ◆

Adressen

GASTHAUS ZUR PALME

Marktplatz 6
3364 Neuhofen an der Ybbs
www.gasthaus-zur-palme.at

BIO-HOTEL GRALHOF

Neusach 7
9762 Weissensee
www.gralhof.at

&FLORA

Breite Gasse 9
1070 Wien
www.undflora.at/


MIONETTO
FONDATA NEL 1887



Der Sommer im Glas

Die Temperaturen klettern immer weiter nach oben. So wird der Gastgarten für den Service am Gast wieder die Bühne für kühle alkoholfreie Erfrischungen, die den Geschmack dieses Sommers treffen und Bestellungen aktivieren: Wassermelone, Erdbeere, Lemon und Grüntee-Kaktusfeige stehen dabei ganz oben. ●

Vegan, Bioqualität und natürlicher Geschmack – das ist den Gästen heute besonders wichtig. Ein österreichischer Hersteller weiß das: Grapos mit Sitz im steirischen Lannach hat sich bereits vor 50 Jahren auf Offenausschank und Post-Mix-Sirupe spezialisiert und erfüllt diese Kriterien perfekt. „Sirup in Bioqualität, vegan und allergenfrei –

das geht. Wir wissen, was den Gästen wichtig ist, und haben dabei auch nicht vergessen, dass sich die Geschmacksvielfalt verändert, hat“, betont Wolfgang Zmugg. Ressourcenschonende Produktion und ein klimafreundliches Konzept sind ihm dabei besonders wichtig: „Bei Nachhaltigkeit geht es für mich unter anderem darum, Zutaten dort regional zu beziehen, wo es Sinn macht und im Herstellungsprozess auf energieeffiziente Systeme zu achten. Auch Verpackung, Transport sowie Lagerung spielen eine große Rolle. Damit können auch unsere Kunden einen Beitrag zum Klima leisten und dabei ihren Getränkeauschank professionalisieren – was im Endeffekt auch Kosten spart.“

Mehr Geschmack geht nicht

Mit der Brooklyn-Homemade-Style-Linie lassen sich zehn herrliche Drinks für die Getränkekarte kreieren – egal ob still oder prickelnd. Neben Wassermelone, Holunder, Lemon steht auch der Eistee Grüntee-Kaktus-Feige in der Beliebtheitsskala ganz oben bei den Gästen. Natürliche Inhaltsstoffe sind bei Grapos selbstverständlich, so wird auch der Grüntee aus echten Teeblättern hergestellt. Mit Rhabarber, Erdbeere, Aroniabeere





Sirup in Bioqualität, vegan und allergenfrei – das geht.

WOLFGANG ZMUGG

geht's dann noch bunter. Das Vitaminwasser kommt klimafreundlich aus der Wasserleitung, wird im Schankgerät aufbereitet und noch mit Vitaminen aufgewertet. Erfrischung und Vitamin-Boost. Mehr geht nicht!

Einzigartiger Gäste-Kick

Im Grapos-Sortiment stehen dann noch die Klassiker Bio-Apfel, Bio-Orange und Bio-Kirsche in zertifizierter Bio-Qualität, die alle so konzipiert sind, dass sie miteinander gemixt werden können. Und das lieben besonders die kleinen Gäste zur Freude ihrer Eltern. Noch garniert mit frischen Kräutern und Obstscheiben und der sommerliche Trinkgenuss ist perfekt, ein neuerlicher Besuch der Gäste garantiert. Die Brooklyn-Linie überzeugt auch im Auftritt mit dem coolen Design der haus-eigenen Schankanlagen-Marke „Schankomat“ in vielfältigen Versionen. Der Hingucker sind die kleinen, griffbereiten „Buckets“ für die frischen Kräuter

und Obstscheiben, die dem Personal rasche Handgriffe erlaubt oder den Gast zur Selbstbedienung einlädt. Das Brooklyn-Glas im Vintage-Style – mit oder ohne Schraubdeckel – verstärkt noch das gute Gefühl ehrlichen Trinkgenusses.

Nachhaltig im Trend der Zeit

Alle Produkte von Grapos sind nicht nur köstlich, sondern auch nachhaltig. Das zeigt sich schon beim Transport und in der Lagerung. Alle Post-Mix-Sirupe kommen in Bag-in-Boxen. Diese bestehen aus Karton und einem reißfesten Beutel und sind zu 100 % recycelbar. Sie sind mit einer Anschlussvorrichtung für die Schankanlage ausgestattet. Die Boxen können platzsparend übereinandergestapelt und ungekühlt gelagert werden. Der Sirup wird in der Schankanlage mit Wasser und Kohlenstoffdioxid versetzt. So spart der Gastronom bei der Getränkekühlung knapp 40 % an Energie im

eigenen Haus. Wie mit dem Grapos-Getränkensystemen generell 90% weniger CO₂-Belastung anfällt und ein 90% kleinerer ökologischer Fußabdruck als bei konventionellen Portionsflaschen entsteht. Grapos ist eine gute Entscheidung! ◆

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

Genüsse



Stiegl holt Gold

Neben dem Jubiläum „530 Jahre Stiegl“ freut man sich über Gold für die Jahrgang-Edition „Sonnenkönig VIII.“ beim World Beer Cup® in Minneapolis. 186 Wettbewerber ausgestochen! Wir sind stolz drauf.

www.stiegl.at ●



Natural Wine

Aus der zweiten Press-Fraktion in der Zuschmann-Schöfmann Sektproduktion haben Else & Peter zwei geschmackvolle, leichte Stillweine kreiert, die diesen Sommer im vinophilen Weiß & Rosé strahlen lassen. www.zuschmann.at ●

Wunder wilder Wiesen

Ein handverlesenes Potpourri aus Kirsche, Apfelblüte, Stachelbeere und Ringelblüte von Leichtigkeit mit Tiefgang. Und das serviert als Aperitif. Mal was ganz anderes.

www.brennerei-ziegler.de ●



Tisch 14, bitte!



Johannes Jungwirth stellt in diesem Kochbuch ausgewählte Rezepte aus 25 Jahren feinsten Wirtshauskultur vor. Die 290 Seiten präsentieren Jungwirths individuelle Küche: ein Konglomerat aus lokalen Zutaten, internationalen Vorbildern, klassischer Ausbildung und den Weinen der Winzer aus der Region Carnuntum. Verkosten Sie es in seinem Restaurant DERJUNGWIRT in Göttelsbrunn, wo er seine Wiener Küche mit viel Kreativität, Witz und Esprit würzt, liebt und schätzt. ● www.derjungwirt.at





Kulturgut Dörrobst

Die Kletzenbirne ist untrennbar mit dem Alpe-Adria-Gebiet verbunden. Und war dennoch kurz davor zu verschwinden, weil die langwierige händische Verarbeitung des Kulturguts als unzeitgemäß aufwendig gilt. Zum Glück bewahren Initiativen wie Slow Food in Kärnten die Produktion der regionalen Spezialität und schaffen ein neues Bewusstsein für diese. Schließlich lohnt sich der lange Weg von der Blüte bis zur Delikatesse. Auf dass noch viele weitere Generationen das traditionsreiche Dörrobst auf den Teller bekommen! ◆

www.slow-food.at

Mehrweg spülen? Ja, geht!



Meiko unterstützt Unternehmen, die Mehrweglösungen für das Catering von Großveranstaltungen bzw. für ein nachhaltiges Take-away anbieten. Mehrweggeschirr aus hochwertigem Kunststoff speichert während des Spülens die Wärme schlechter als Porzellan und Glas und trocknet deshalb sehr langsam. Sind Becher oder Mehrweg-Bowls feucht beim Aufeinanderstapeln, leidet die Hygiene massiv. Es ist weniger der Spülprozess, sondern der Trocknungsprozess des Spülguts, der fordert. Mit den Untertischmaschinen für das Spülen von Mehrwegbowls und Bechern und dem patentierten Flaschenspülsystem hat Meiko perfekte Lösungen für die Gastronomie. ◆ www.meiko.at

Mehrweg- Spaß im Glas

Um als Langerhans-Halm qualifiziert zu sein, braucht es siebenfach gehärtetes Glas. Dieses ist besonders stabil und macht den Strohhalm in seiner Langfristigkeit einzigartig. Die einfache Reinigung unter dem Wasserhahn oder direkt im Geschirrspüler erlaubt es, die Glashalme mehrfach zu nutzen. Und auf den ersten Blick ist erkennbar, ob der Glashalm sauber ist. Alternativen aus Papier oder Bambus können da nicht mithalten. ◆

www.langerhans.shop



Gailtaler
Kletzennudeln
und die friaulsche
Ravioli-Variante
Cjarsons sind
die bekanntesten
Leckereien. ◆



◆ Das Einsparungspotenzial jährlich sind rund 300 Mio. Einwegbecher.

Weg von Einwegbechern

Die neue Alternative im Kampf gegen die Flut an Einwegbechern ist myCoffeeCup. Das Mehrwegbecher-System aus Österreich ermöglicht der Gastronomie das Coffee-to-go-Geschäft im Sinne der Umwelt einfach und schnell umzustrukturieren. Das Starter-Paket zum Ausprobieren – jeweils 50 Mehrwegbecher in den Größen 0,2 l und 0,3 l, eine einfache „How to“-Anleitung für das Team zur Erklärung des Systems, Werbematerialien sowie eine Spülanleitung, damit die Cups möglichst lange halten – wird nun an die ersten 1.000 neuen Partnerbetriebe für ein Jahr lang kostenlos ausgeliefert. Gelesen? Dann weiterdenken! ◆ www.mycoffeecup.at

© MARTIN HOFFMANN



Junge Gipfelstürmer, alte Seilschaften

Sie waren draußen in der weiten Welt. Sie haben in Bangkok, Kopenhagen und London gearbeitet und gemeinsam auf großen Bühnen Wettkämpfe bestritten.

Vor ein paar Monaten haben sie im Hotel Central in Nauders das Restaurant „s'kammerli“ eröffnet und die kleine Gemeinde damit zum begehrten Ziel von Gourmets und Genießern gemacht. ●

TEXT & FOTOS: JÜRGEN SCHMÜCKING



● Wäre auch ohne Deko am Geschmack erkennbar: der Hirsch.

Nauders ist nicht der Nabel der Welt. Am südöstlichen Zipfel Tirols gelegen, ist es der letzte größere Ort, bevor es über den Reschenpass hinunter nach Südtirol geht. Auch die Schweizer Grenze ist nur einen Spaziergang entfernt. 1.500 Menschen wohnen hier. Tiroler Schüler kennen Nauders, weil es ein beliebter Ort für Skikurse ist. Zum Essen ist jedenfalls noch niemand aus dem Inntal hier heraufgekommen. Das wird sich ändern.

Michael Ploner, Juniorchef im Hotel Central in Nauders, kam 2018 nach ein paar Jahren Wanderschaft ins elterliche Haus zurück und stellte gemeinsam mit Olli Mijic und Jürgen Mathoy ein kulinarisches Projekt auf die Beine, das sich nicht mehrheitstauglich an den Ansprüchen von Halbpensionsgästen orientieren muss. Nach Ausklingen der pandemiebedingten Einschränkungen konnte Ende Jänner 2022 endlich durchgestartet werden. Die Ankündigung des neuen Restaurants s'kammerli wurde auf allen wesentlichen Social-Media-Kanälen in die Welt gesetzt. Der unmittelbar einsetzende Ansturm zeigte: Die Jungs sind gut vernetzt.

In alle Himmelsrichtungen ausgeschwärmt

Kurz zur Geschichte des Teams, der Location und der Idee. Michael Ploner ist Absolvent der Innsbrucker Tourismusschule Villa Blanka. Was er dort in



Michael Ploner und Oli Mijic – das Dreamteam in Nauders.



Das Menü pendelt im Dreigestirn Klassik, Regionalität und Avantgarde.



Was ein Wald alles zu bieten hat, habe ich in Skandinavien gelernt.

MICHAEL PLONER

Sachen Kochen lernte, war ihm viel zu wenig. In jeder freien Minute wurde in privatem Rahmen gelesen, diskutiert, gekocht und verkostet. Philipp Stohner – der engagierte Kochzampano am Innsbrucker WIFI – wurde zu einem verlässlichen Freund und Mentor. Nach der Ausbildung zog es Michi Ploner in die weite Welt. Zuerst ins Mandarin Oriental nach Bangkok, dann zu Johann Lafer auf die mittlerweile geschlossene Stromburg. 2016 war er ein Jahr in Dänemark. Zuerst im noma, dann im Kadeau. Im noma lernte er den Wert von Wald und Wiese kennen. Es war die Zeit, in der René Redzepi sein Team gerne mit erfahrenen „Foragern“, also Sammlern, in die Wälder rund um Kopenhagen bis ins südschwedische Skåne schickte, um Gräser, Kräuter und Moose zu sammeln, um sie danach für die kommende Wintersaison zu kon-

servieren. Diese Erfahrung hinterließ Spuren. 2018 gewann er dann noch mit der österreichischen Jugendnationalmannschaft und Coach Philipp Stohner den Culinary World Cup in Luxemburg. Den Weltmeistertitel scheint das junge Talent jedenfalls als Zeichen gesehen zu haben, seine Lehr- und Wanderzeit zu beenden, um in den Betrieb seiner Familie zurückzukehren und sein eigenes Ding zu starten. An seiner Seite: Olli Mijic, dessen Stationen sich ebenfalls sehen lassen können.

Mijic ging ebenfalls zu Johann Lafer (allerdings ins The Gainsborough Bath Spa) und wechselte danach ins Dinner by Heston Blumenthal. Es folgten noch ein paar andere spannende Restaurants. Schließlich ging er mit Michael Ploner nach Nauders, um sich gemeinsam mit Jürgen Mathoy, dem lang-

Fermentierte Heidelbeeren
und Frischkäse vom
Nachbarbauern. 🍷

Teil der sensationellen
Begleitung ohne Alkohol:
die Riege selbst gemachter
Sirupe. 🍷



jährigen Küchenchef im Alpen-Comfort-Hotel Central, den Traum von einem kleinen, feinen und vor allem unverwechselbaren Fine-Dining-Lokal zu erfüllen.

Ein Menü, zwei Zugänge

Das Premieren-Menü – zehn pikante und drei süße Gänge – tänzelt zwischen traditioneller (französischer) Klassik und (nordischer) Modernität mit alpinem Twist. Die beiden Pole sind leicht erklärt. Während Michael Ploner eher für den avantgardistischen, auf Präzision und Klarheit fokussierten Stil des hohen Nordens verantwortlich ist, hat Olli Mijic eine Leidenschaft für die französische Haute Cuisine mit ihren komplexen Saucen und ihrer fulminanten Fleischküche entwickelt. Das Spannende an einem Abend im s'kammerli ist, dass hier ein Weg gefunden wurde,

**Von diesem Team
und diesem Ort wird
man noch viel hören.**

PHILIPP STOHNER
(TRAINER, BERATER, COACH)

die beiden Philosophien zu einem harmonischen Ganzen zu verbinden. Das gilt für das Menü, seinen Aufbau und seine Dramaturgie ebenso wie für einzelne Gerichte.

Beispiel gefällig? Nach einer unglaublich intensiven Pilz-Essenz mit Estragonöl, die als erster Gruß aus der Küche serviert wird, und einer bodenständigen (und nicht weniger intensiven) „Marend“ mit Lammbauch, Flusskrebse und Pilztarte, serviert Michael

Ploner einen umwerfenden Teller, den er höchstpersönlich zu Tisch trägt. Das Gericht heißt schlicht nauderer.[berg.wald]. Aber Achtung – der Name führt eventuell in die Irre. Hauptdarsteller im Nauderer Bergwald ist ein Fisch. „Wir kombinieren bekannte Produkte und Geschmäcker mit Produkten, die für unsere Gäste eventuell neu sind. Das unterstreichen wir gerne mit intensiven Saucen“, bringt Ploner die Linie des Hauses auf den Punkt. Der nauderer.[berg.wald] ist eine überzeugende Manifestation dieser Philosophie. Der Fisch, ein Saibling, wird kurz kaltgeräuchert, leicht konfiert und in hauchdünne Scheiben geschnitten, aus denen ein optisch ansprechendes Mosaik gelegt wird. Umgeben wird das Mosaik von einem Moos aus wilden Kräutern. Dazu wird eine Beurre blanc gereicht, bei der nicht an Wermuth, weißem



◆ Auch bei den Desserts: solides Handwerk und die ansprechende Optik stets im Visier.

Ziel erreicht.
Glückliche Gäste, ein zufriedenes Team.
Von links: Jürgen Mathoy, Michael Ploner, Oli Mijic und Philipp Stohner. ◆



Port und Weißwein gespart wird. Ein Schuss Fichtenöl gibt dem Gericht eine zarte herbe Note. Für einen frischen Kick sorgen dagegen süß-sauer eingelegte junge Lärchenzapfen. In Summe einer der spannendsten ersten Gänge, die zurzeit in Tirol auf den Tisch kommen.

Meine große Liebe gilt der klassischen Küche, die allzu oft unterschätzt wird.

OLIVER MIJIC

Etwas weiter hinten im Menü kommt ein Gang, der alte.[schule] heißt. Das macht neugierig. Hier kommen Oliver Mijic und sein Faible für die Klassiker ins Spiel. „Alte Schule?“ Mijic erklärt: „Bei all den neuartigen Techniken sind einem speziell als junger Koch, der gerade erst begonnen hat, die alten Techniken oft zu „uncool“. Sphären oder Schäumchen erscheinen viel spannender als Pasteten, Ballottinen oder Galantinen. Ich will da einen anderen Weg gehen.“ Damit trifft Mijic einen Nerv. Erst kürzlich hat Andreas

Döllerer einen überraschenden Gang in seinem Menü eingeschoben. Eine Galantine als Hommage an seine Lehrzeit bei Dieter Müller. In Nauders ist es eine hochfeine Wachtelballottine. Im Kern ein Wachtelfilet, drumherum eine Wachtel-Pistazien-Farce, umgeben von der Wachtelbrust, eingerollt in Wirsing, pochiert, in Pistazien gewälzt und kurz in Butterschmalz frittiert. Ein technisch sehr anspruchsvolles Gericht und auch hier als Hommage an die großen Köche des letzten Jahrhunderts gedacht. Sehr gelungen.

Der alten Stumpfer Stube aus dem 16. Jahrhundert wurde ein neues Leben eingehaucht, das sich wohltuend von vielen allzu langweilig geratenen „Gourmet-Stüberln“ in der alpinen Ferienhotellerie unterscheidet.

Wir freuen uns schon auf die bevorstehende Sommersaison, die Anfang Juli startet. ◆

wer&was

GOURMETRESTAURANT S'KAMMERLI

Hotel Central
Unterdorfstraße 196
6543 Nauders
www.hotel-central.at

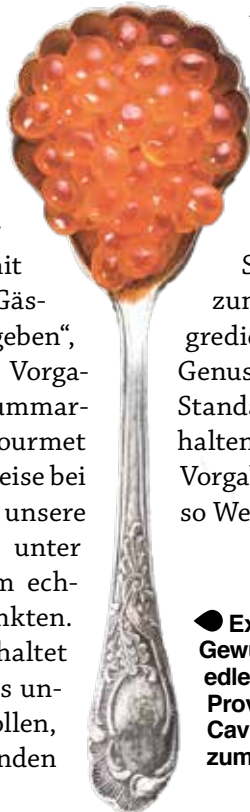
Wedl Gourmet begeistert als neue Premiummarke

Seit Jahren überzeugt das Handelshaus Wedl mit seinen hochwertigen Produkten in den fünf Genusswelten Obst & Gemüse, Fisch & Fleisch, Vinothek, Gourmet und Kaffee. Die neue Selektion bündelt die exklusivsten Qualitäten nun obenauf. ►

Konsequentes Einkaufen und Bestellen ist für Unternehmer, Küchenchefs und Serviceleiter oft eine Challenge, um den Erwartungshaltungen der Gäste im Angebot der Speise- und Getränkekarte gerecht zu werden. Das Tiroler Familienunternehmen trägt diesem Umstand nun Rechnung und verfolgt seinen eingeschlagenen Weg im Premiumsegment konsequent weiter. „Wedl Gourmet“ ist die neue Produktlinie mit österreichischer Präsenz, die sich vom bereits hochwertigen Sortiment abermals abhebt und künftig einen selektierten Querschnitt durch nahezu alle Angebotsbereiche repräsentiert.

Die Stärken stärken

Dieser Maxime folgend, entstand die Idee der neuen hauseigenen Premiummarke. „Was gut ist, wollen wir noch besser machen und damit unseren Kunden und deren Gästen zusätzliche Orientierung geben“, subsumiert Lorenz Wedl die Vorgaben rund um die neue Premiummarke. „Wir möchten mit Wedl Gourmet unsere akribische Vorgehensweise bei der Produktselektion sowie unsere höchsten Qualitätsansprüche unter Beweis stellen und mit einem echten Geschmackserlebnis punkten. Die Wedl-Gourmet-Linie beinhaltet ausschließlich Produkte, die es unseren Kunden ermöglichen sollen, wiederum ihre eigenen Kunden



oder Gäste zu begeistern. Es handelt sich hierbei um ein Premiumsortiment, kreiert für den anspruchsvollen kulinarischen Genuss. Nicht zuletzt sind es vermehrt die Gourmets unter ihnen, die sich in den C+C-WedlMärkten von unserem exklusiven Angebot begeistern lassen.“

Mit Genuss überzeugen

„Die Produkte von Wedl Gourmet werden ihrer Mission erst dann gerecht, wenn sie in absolut einwandfreier Qualität sind“, erläutert Wedl. Aktuell findet sich Imperial Gold Caviar und eine exklusive Auswahl an Gewürzen wie Bio Tibet Curry, Pyramidensalz sowie etliche weitere edle Würzstoffe bester Provenienz im Sortiment. „Schon bei der Auswahl der Rohstoffe beginnt die akribisch genau verfolgte Selektion, zurückreichend bis zum Ursprung der Güter und Ingredienzien. Für stets ungetrübten Genuss garantieren unsere eigenen Standards, die genauestens eingehalten werden, sowie die präzisen Vorgaben an unsere Produzenten“, so Wedl abschließend. ◀

◀ Exklusive Auswahl an Gewürzen sowie weiteren edlen Würzstoffen bester Provenienz und feinsten Caviar, das ist Wedl Gourmet zum Start.



◀ „Wir möchten mit Wedl Gourmet unsere akribische Vorgehensweise bei der Produktselektion sowie unsere höchsten Qualitätsansprüche unter Beweis stellen und mit einem echten Geschmackserlebnis punkten“, so Lorenz Wedl, Mitglied der Geschäftsführung beim Handelshaus Wedl.

Der goldene Hummer mit den fünf Sternen steht von nun an für die Produktlinie „Wedl Gourmet“. ◀





Piano am Hafelekar

Die amerikanische Pianistin Katie Mahan, die in Salzburg ansässig ist, wird am 1. Juli am Innsbrucker Hafelekar auf über 2.000 Metern Seehöhe die Werke von Beethoven, Gershwin und Mozart zum Besten geben. Erwartet ein einmaliges Konzert-Erlebnis und zieht euch warm an! ◆

www.innsbruck.info/katie-mahan

Die Gastgeberin

Die charmante neue Chefin von Restaurant & Bar im Herzen des Luxushotels Park Hyatt Vienna ist Nadja Ibrahim. Und Barchefin Katharina Esser stellte ihre neue Cocktailkarte vor. Wir stoßen mit dem Drink Hedge Fund auf beide an! ◆



360°-Konversation

Der „Karussell-Lounge-Sessel“ Gomo von Branca Lisboa dreht sich frei auf seinem zentrierten Bein. Er erinnert uns an ein Kabarett-Pin-up der 30er-Jahre. Sitzgelegenheiten, die an die Lebensfreude appellieren. Und was denkt ihr? ◆



Feinsteinzeugs

Die Herausforderung für Gastro-Architekten besteht darin, Materialien mit einer starken ästhetischen Wirkung in verschiedenen Größen und Texturen zu finden, die gleichzeitig vielseitig, belastbar, sicher und hygienisch, einfach zu installieren und zu pflegen sind. Bei Ceramiche Keope bietet die Kollektion 9Cento eine Marmorlinie, die von der europäischen Architektur der Moderne des frühen 20. Jahrhunderts inspiriert ist. Und das finden wir echt edel. ◆

www.keope.com/de





Strandbar am Berg

In den Wiener Weinbergen des 19. Bezirks thront „Der Hirt“: ein Heuriger, der vielen noch aus ihrer Jugend bekannt ist. Heute kommen Stadtlücker in einem Refugium besonderer Heurigenkultur an, das von Beatrix Meier-Schomburg und ihrem Team geführt wird. Traditionelle Speisen – vom hausgemachten Roastbeef bis zur Tarte de Citron – und Drinks mit guter Drehung verführen bei lässiger Atmosphäre und cooler Lounge-Musik. Für den unaufgeregten Sonntagsbrunch am Berg in der Stadt. ● www.derhirt.at

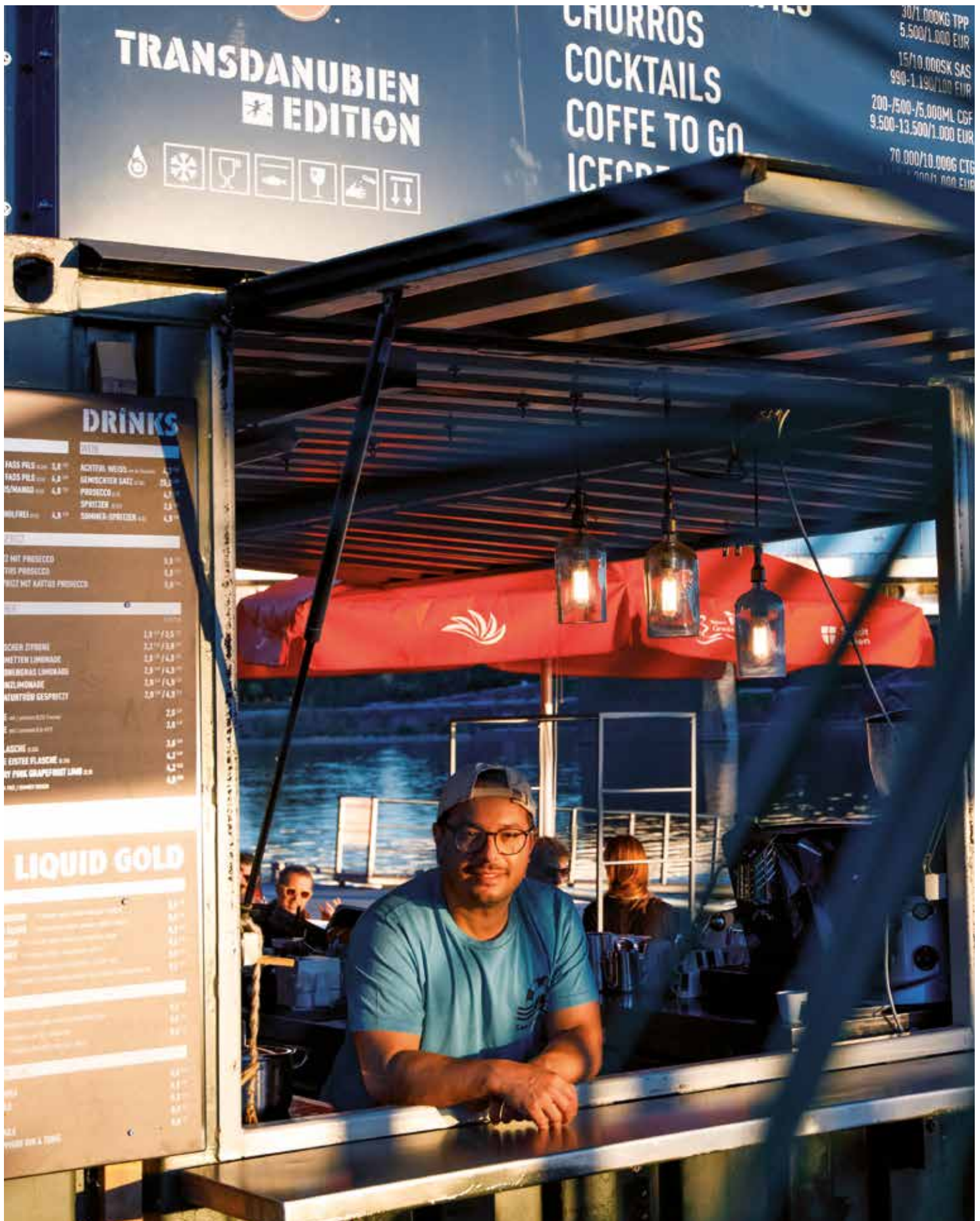
Liebe geht durch den Magen

Deshalb solltet ihr Zweihäuber Thomas Hofer über die Schulter schauen und dabei sein, wenn er seine Kochkurse im Genießerhotel Bergergut gibt. Für Klassiker aus Omas Küche, das Federvieh & Trüffel sowie das perfekte Festtagsmenü sind noch 16 Plätze buchbar. Individuelle Suiten, ein feiner Wellnessbereich und die unberührte Naturlandschaft bieten darüber hinaus eine gute Auszeit vom eigenen Betrieb. Weiterbildung quasi. ● www.bergergut.at



Wohnen bei Alma

Mit der Villa Alma in St. Gilgen am Wolfgangsee lässt Martina Toifl den Kult der Sommerfrische neu aufleben. Stilvolles Interior-Design, ein großer Garten mit eigenem Seezugang und beste regionale und international inspirierte Kulinarik machen die frisch renovierte Jugendstilvilla zur traumhaften Kulisse für den Sommerurlaub im malerischen Salzburger Seenland. Dieses Comeback der Sommerfrische hätte dem Kaiser auch gefallen! ● www.villaalma.at



Spritzig durch den Nachmittag

Während andere Barchefs aus der Wiener City die ruhigeren Sommermonate zum Durchatmen nutzen, legt Sammy Walfisch einen Gang zu. Er eröffnet gleich zwei Open-Air-Locations am CopaBeach an der Neuen Donau und eine Speakeasy-Bar. Nur mit dem Moby Dick geht Sammy Walfisch kurzfristig auf Tauchstation. ●

TEXT: WOLFGANG SCHEDELBERGER // FOTOS: ADRIAN ALMASAN

Heuere bist du erstmals mit zwei Bars am CopaBeach vertreten. Neben der Moby Dick Dependance, die es bereits zum dritten Mal gibt, sperrst du erstmals auch das „Negroni Please“ auf. Wie kam es dazu?

Dafür gibt es mehrere Gründe. Zum einen liegt das Negroni Please auf der anderen Seite der Sandkiste genau gegenüber vom Moby Dick Beach. Sprich, es gibt viele Synergien, was Anlieferung, Lager und Arbeitsabläufe betrifft. Dann hat es uns gereizt, gemeinsam mit Bacardi-Martini das Italien-Thema in einer sommerlichen Variante umzusetzen. Das ist ein Thema, das mich schon lange beschäftigt, aber in unserem klassischen Moby-Dick-Konzept ist dafür nicht wirklich Platz. Und dann haben wir heuer auch mehr Kapazität beim Personal, weil wir das Moby Dick im siebenten Bezirk den Sommer über zusperren. Dort finden massive Grabungsarbeiten für die neue U-Bahnlinie

statt, was einen Gartenbetrieb unmöglich macht. Ohne Gastgarten macht es für uns im Sommer einfach keinen Sinn.

Du sprichst von größeren Personalkapazitäten, während die gesamte Branche darüber klagt, wie schwierig es ist, Mitarbeiter zu finden. Dazu kommt noch, das der CopaBeach sieben Tage die Woche geöffnet hat. Wie löst du diese Herausforderung?

Indem man auf ein paar Regentage hofft. Die Personalplanung ist bei Outdoor-Locations tatsächlich eine riesige Herausforderung und erfordert auch von den Mitarbeitern einiges an Flexibilität. Regnet es zu oft, klagen sie, dass sie zu wenig verdienen. Gibt es so wie im vergangenen Sommer viele Wochen nur Sonnenschein, geht dem einen oder anderen irgendwann die Luft aus. Nachdem wir im Moby Dick auch junge Leute ausbilden, habe ich einen relativ großen Pool von Menschen, die gerne



einspringen, um sich nebenher etwas dazuzuverdienen. Dennoch bleibt die Personalplanung eine große Herausforderung. Dadurch, dass das Moby Dick geschlossen bleibt, können wir hier mit unserem Stammteam arbeiten, was eine verlässliche Servicequalität garantiert. Am CopaBeach ist um zehn Uhr abends Schluss, was auch zur Lebensqualität beiträgt. Nicht jeder Barkeeper will im Sommer die ganze Nacht lang arbeiten.

Je später die Nacht, desto durstiger die Gäste. Am CopaBeach geht es jedoch bereits zu Mittag los. Adaptiert ihr das Angebot an die Tageszeit beziehungsweise die Temperaturen?

Nur bedingt. Wenn ein Gast schon zu Mittag einen Negroni will, bekommt er ihn natürlich – vor allem wenn er „plea-

se“ sagt. Trotzdem sind tagsüber leichtere Drinks wie Spritzgetränke gefragt. Leicht bedeutet ja nicht langweilig oder gar geschmacksarm. Wir arbeiten da mit frischen Früchten und erprobten Rezepturen. Der Renner dieses Sommers ist unser Maracuja Spritz. Der Mojito feiert ein Revival und auch die Mules sind immer noch stark gefragt. Außerdem haben wir hier auch ein relativ großes Angebot an alkoholfreien Cocktails, die vor allem an sehr heißen Tagen extrem beliebt sind. Wir servieren alle Drinks in Gläsern und achten auch sonst darauf, so wenig Müll wie nur irgendwie möglich zu produzieren. Das gilt natürlich auch für die Speisen, die wir anbieten. Beim Negroni Beach gibt es die süditalienische Pizza-Variante „Pinsa“, im Moby Dick Beach fahren wir ein buntes Programm von Fish & Chips in einer japanischen Interpreta-

Glaskultur ist für uns einfach wichtig, auch bei einer Outdoor-Location.

SAMMY WALFISCH



Müllvermeidung ist eine Frage der Geisteshaltung. Für uns ist das total wichtig.

SAMMY WALFISCH

tion über köstliche Pommes-Frites-Variationen bis zu einem großartigen Chili sin Carne, damit auch alle vegetarischen Gäste bei uns glücklich werden.

Das klingt nach sehr viel Arbeit, auf die bei anderen Sommerlocations vielfach verzichtet wird. Besteht da nicht die Gefahr, dass das Team an sonnigen Wochenenden regelmäßig ins Schwimmen kommt?

Das Um und Auf bei solchen Locations ist eine perfekte Organisation und Planung der Abläufe. Ja, es bedeu-

tet mehr Arbeit, mit richtigen Gläsern zu arbeiten, aber wir haben in jedem Container einen professionellen Meiko-Osmose-Spüler stehen, bei dem wir die Gläser nicht mehr extra polieren müssen, bevor wir sie wiederverwenden. Die Sauerteig-Pinsa bekommen wir schon vorbereitet von einem Spezialisten aus Italien. Wir müssen sie nur noch belegen und fertig backen. Jeder Drink wird separat gemixt, weil das einfach zu unserem Qualitätsverständnis dazugehört. Wir arbeiten hier ja unter dem Namen Moby Dick. Es geht also nicht darum, schnelles Geld zu verdienen, sondern auch darum zu zeigen, wofür unsere Marke Moby Dick steht. Gleichzeitig ist hier Self-Service, sprich, die Gäste müssen sich die Drinks an den Bars selbst holen. Im ersten Jahr mussten wir noch einiges an Lehrgeld zahlen, aber man lernt schnell, worauf es bei einer Outdoor-Location wirklich ankommt.

Advertorial

Hoch die Gläser: 10 Jahre Trinkwerk



Das Jahr 2022 kennzeichnet das zehnjährige Jubiläum von Transgourmet Trinkwerk. ●

Es ist eine Erfolgsgeschichte: Die einzigartige Kombination aus breitem Getränkesortiment, individueller Kundenberatung, Zusatzservices und innovativer Events hat Trinkwerk zu Österreichs führendem Getränkegroßhandelspartner für die Branche gemacht.

Bestes Sortiment und höchste Kompetenz

So unterschiedlich Österreichs Gastronomie- und Hotelbetriebe auch sind – sie alle bieten ihren Gästen Genuss

und dazu gehören edle Tropfen, erfrischende Drinks und geschmackvolle Heißgetränke.

Gefragt: Starke, zuverlässige und innovative Partner, die alles aus einer Hand anbieten. Trinkwerk punktet neben dem einzigartig breiten Sortiment an Wein, Bier, alkoholfreien Spezialitäten und Spirituosen durch individuelle Profi-Beratung. Erstellung von Weinkarten, Verleih-Service und Top-Events komplettieren das Angebot. ●

www.trinkwerk.cc



● **Beispiellose Vielfalt trifft auf geballte Servicekompetenz.**



◆ Sammy Walfisch und Christian Pless, der im „Negroni Please“ für die Qualität der Cocktails verantwortlich ist.

Der Moby-Dick-Slogan „No Waste – just Taste“ ist absolut zeitgemäß, aber wie schaut das in der Umsetzung bei so einer Location, abgesehen von der Vermeidung von Einweggeschirr, tatsächlich aus?

Da gibt es nicht die eine magische Formel, sondern eine Geisteshaltung, aus der eine Vielzahl von kleinen Maßnahmen folgt, die unterm Strich viel bewirken. Schon zu Zeiten, als ich noch das Botanical Garden betrieben habe, hat mich die Unmenge an Altglas gestört, die täglich angefallen ist, weil wir Tonic und Ginger Ale von Thomas Henry nur in der 0,2-Liter-Flasche bekommen haben. Ich wollte das lieber im Fass kaufen, aber das ging aus logistischen Gründen nicht. Also haben wir damit begonnen, Ginger Beer und Tonic Water selbst zu produzieren. Vom eigenen Tonic Water sind wir schlussendlich

Es sind viele kleine Dinge, auf die wir achten.

SAMMY WALFISCH

wieder abgekommen, weil bei uns der Anteil an Gin-Tonic-Trinkern immer mehr zurückgegangen ist und es ökologisch und ökonomisch keinen Sinn mehr gemacht hat. Das hausgemachte Ginger Beer läuft hingegen immer noch über die Schankanlage, auch hier am CopaBeach. Wenn man sich bei jedem Ding, bevor man es wegschmeißt, überlegt, ob das nicht auch anders geht, kommt man auf neue Ideen, wie etwa bei unserem Opium Espresso.

Opium Espresso klingt spannend. Ist das überhaupt legal? Was hat es damit auf sich?

Klar, der Name ist kokett, aber natürlich verwenden wir keinen Schlafmohn, sondern köstlichen Graumohn, aus dem wir eine Essenz herstellen, mit der wir dann unseren Espresso-Martini Twist aromatisieren. Nachdem wir den Mohn ausgekocht haben, bleibt ein Trester zurück. Viele würden den einfach in den Biomüll werfen, wir haben ein Rezept entwickelt, um daraus köstliche Cracker zu backen, die wir zum Drink servieren. Wie gesagt, es sind viele kleine Dinge, auf die wir achten.

Ganz ruhig bleibt es diesen Sommer auch in Wien-Neubau nicht, obwohl das Moby Dick geschlossen bleibt. Dieser Tage hat in der Neubaugasse eine Speak-Easy-Bar namens Fitzcarraldo eröffnet, bei der du auch deine Finger im Spiel hast. Was hat es damit auf sich?

Celebrate Life

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

Als Aperitif gereicht und als Trinkempfehlung zu Vorspeisen und Desserts sind sie nicht mehr wegzudenken. Aber auf der Terrasse, an der Bar und im Hotelzimmer angeboten, schaffen sie noch mehr Umsatz. Champagner, Prosecco und Crémant aus eigener Herstellung und in absolut bester Qualität mit den Grundweinen aus den besten Weinbaugebieten, darauf ist Verlass bei Henkell-Freixenet. ●



Das ist eine großartige neue Bar, bei der ich und mein Bruder Fabian beteiligt sind. Es ist eine kleine, feine Nachbarschaftsbar, die sich hinter einem Getränke-Automaten versteckt. Mehr will ich hier gar nicht verraten, weil das Fitzcarraldo ein Ort ist, den jeder für sich selbst entdecken soll. Wir wollen keine große Geheimniskrämerei daraus machen, aber wir werden sie auch nicht mit einem großen Presse-Event eröffnen. Am CopaBeach müssen wir um zehn Uhr Abends zusperren. Das ist eigentlich der beste Zeitpunkt, um dann noch auf einen Drink ins Fitzcarraldo zu schauen. ●

wer&was

MOBY DICK

Cocktailbar & Eatery
Neustiftgasse 26
1070 Wien

www.mobydickvienna.at

... hat Sommerpause und ist am

COPA BEACH

Donauinsel

Gratien & Meyer Crémant Brut Rosé

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

Freixenet Prosecco Rosé vegan

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

Alfred Gratien Champagner Rosé

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



Sommerliche Gastspieler

Alle zieht es in die Ferien, die Innenstädte wirken während der Sommerferien oft verwaist. Da liegt es nahe, dass Gastronomen ihren Gästen folgen und an Urlaubsorten zeitlich beschränkte Lokale aufsperrten. Sogenannte Pop-ups haben aktuell Hochsaison – vom Mittelmeer bis nach Skandinavien. ●

TEXT: WOLFGANG SCHEDELBERGER





◆ **Tohu Nakamura wurde unfreiwillig zu einem Meister des Pop-ups. In diesem Sommer begeistert er erstmals mit seiner japanisch inspirierten Küche auf Sardinien.**



◆ **Luxus bedeutet für die Gäste des 7Pines Resort auf Sardinien auch, dass sie kulinarisch wählen können.**

Dorthin zu gehen, wo es viele hungrige Gäste gibt, macht für flexible Gastronomen einfach Sinn. Im besten Fall profitieren alle Beteiligten an vielen Fronten. Der Wirt macht zusätzliche Umsätze, der Vermieter – oft ein Hotel – kann seinen Gästen ein zusätzliches Angebot machen, und die Gäste freuen sich über Abwechslung. Die Herausforderungen, die es bei längeren Gastauftritten zu bewältigen gilt, sind allerdings nicht zu unterschätzen. In einer fremden Küche mit einer zumindest teilweise neuen Mannschaft zu kochen ist etwas ganz anderes, als einen Routineabend am eigenen Herd zu bestreiten. Auch was die Lieferanten und das Serviceteam betrifft, gilt es Hürden zu nehmen. Und trotzdem wird auch im heurigen Sommer wieder eifrig gepoppt – von Dalmatien bis nach Kopenhagen, vom Wörthersee bis ins Salzkammergut.

Hinter dem Begriff „Pop-up“ verbergen sich viele unterschiedliche Konzepte. Manche Gastronomen nutzen die schwachen Monate, um das eigene

Lokal zu schließen, um an einer Urlaubsdestination mit der gesamten Mannschaft neu aufzusperren. Andere stellen ein, zwei Mitarbeiter ab, die darüber wachen, dass Standards und Rezepturen eingehalten werden, während der Stammbetrieb weiterläuft. Und dann gibt es die gesamte Bandbreite zwischen diesen beiden Extremen. Die gemeinsame Klammer ist allerdings immer die zeitliche Begrenzung des Lokals.

Sterneköche on Tour

Dass gefeierte Sterne-Köche auf Gastronomie-Festivals auftreten oder ihren Urlaub in fernen Gefilden mit lukrativen Gastauftritten kombinieren, was Flug- und Hotelkosten spart, ist ein alter Hut. Auch Four-Hands-Dinners haben eine jahrzehntelange Tradition. Von tatsächlichen Pop-ups zu sprechen macht nur dann Sinn, wenn solche Gastauftritte zumindest ein paar Wochen dauern. Legendar war etwa das erste Pop-up von René Redzepi mit seinem Noma im noblen Claridges Hotel während der Olympischen Spiele 2012 in London. Es folgten weitere Stationen von „Noma on Tour“ 2015 in Tokio, 2016 in Sydney und 2017 im mexikanischen Tulum. Während es bei den ersten drei Destinationen primär darum ging, die New Nordic Cuisine von René Redzepi in anderen Metropolen zu zeigen, war das Noma-Pop-up in Mexiko ein Aufbruch zu neuen Ufern, bei dem das Küchenteam des Noma lernen



● René Redzevi ließ seine Pop-up-Tour, die ihn rund um den Globus führte, im mexikanischen Tulum ausklingen.

musste, sich mit komplett unbekanntem Zutaten neu zu erfinden.

In gewisser Weise ist das Konzept des Salzburger Restaurants Ikarus im Hangar-7 ein permanentes Pop-up-Restaurant, in dem auch René Redzevi im Oktober 2009 erstmals außerhalb Dänemarks ein Gastspiel gab. Allerdings hat es mit der ursprünglichen Bedeutung des Begriffs nur bedingt zu tun, weil der monatliche Wechsel des Gastkuchs zur Routine geworden ist.

Aufgekommen ist der Begriff „Pop-up-Restaurant“ kurz nach der Jahrtausendwende in London. Damals haben junge Köche, die sich im sündhaft teuren London kein eigenes Restaurant leisten konnten, damit begonnen, sich in Lokalen, die zwischenzeitlich leer standen, kurzfristig einzumieten. Derartige Pop-ups waren extrem angesagt, weil man zu vergleichsweise wenig Geld sehr gut essen konnte. Dass es sich dabei vielfach um Off-Locations handelte, die niemand kannte und oft nur für wenige Wochen existierten, hatte den Reiz noch zusätzlich erhöht.

Not macht erfinderisch. Wir wollten immer für unsere Gäste da sein.

TOHRU NAKAMURA

Tohru Nakamura war eigentlich schon zu alt und vor allem viel zu erfolgreich für ein Nomaden-Dasein als Pop-Up Koch. Im Münchner Werneckhof hatte der Deutsch-Japaner Nakamura bereits 2014 zwei Michelin-Sterne erhalten. Aufgrund der Corona-Lockdowns beschloss der Eigentümer jedoch, das Restaurant im März 2020 dauerhaft zu schließen. Bevor Nakamura im Dezember 2021 sein eigenes Restaurant in der Schreiberei eröffnen konnte, galt es, sich mit diversen Pop-ups (Salon Rouge, Bar Tatar), bei denen er auch auf die wechselnden Corona-Regeln Rücksicht nehmen musste, über Wasser zu halten. Zusätzlich betreut der gefragte Spitzenkoch in diesem Sommer ein Pop-up-Restaurant im neuen Luxushotel 7Pines auf Sardinien.

Vom Süden in den Norden

Während es zumeist Küchenchefs aus den Metropolen Mittel- und Nordeuropas sind, die zu sommerlichen Pop-ups in den Süden aufbrechen, geht der andalusische Zwei-Sterne-Koch Paco Morales heuer den umgekehrten Weg. Den ganzen Juli hindurch kocht der Spitzenkoch aus Córdoba (Restaurant Noor) im Tivoli Garden in Kopenhagen und gibt neugierigen Dänen einen Einblick in seine präkolumbianisch inspirierte andalusische Küche. Ein originalgetreue Kopie des aktuellen Menüs wird es im japanischen Turm des Tivoli Gardens allerdings nicht geben. „Ich will dänische Gäste neugierig machen, damit sie uns eventuell auch einmal persönlich besuchen kommen. Gleichzeitig freue ich mich schon darauf, mit den großartigen Meeresfrüchten aus dem Nordatlantik zu kochen“, erklärt Morales.

Hintergrund des Gastauftritts, den der dänische „Genussbotschafter“ Kristian Brask Thomsen eingefädelt hat, ist auch, dass Andalusien im Juli einfach zu heiß wird. Für Paco Morales ist das



🔥 Statt im glühend heißen Córdoba kocht Paco Morales im Juli 2022 in Kopenhagen.



Es würde wenig Sinn machen, das Gemüse unserer österreichischen Lieferanten mit Kühl-Lkws nach Kroatien zu liefern.

PAUL IVIC

ein Steak-Lokal, eine Sushi-Bar und ein romantisches Fischrestaurant direkt am Wasser. Mit dem Tian-Pop-up wollen wir zum einen unser vegetarisches Angebot verstärken, zum anderen aber auch ein Signal an die Produzenten aus der Umgebung senden. Schließlich sollen alle Bewohner der Region etwas vom Tourismus haben“, erklärt Hotel- direktor Georg Unterkircher.

Jugend am Werk

Auch am Wörthersee setzt Falkensteiner mit einer Mochi-Dependance bereits zum dritten Mal in Folge auf ein sommerliches Pop-up. Bei anderen Konzepten wie etwa dem See-Ungeheu-

Gastspiel in Kopenhagen also auch so etwas wie eine Sommerfrische. Außerdem ist das Preisniveau in der dänischen Luxusgastronomie sehr hoch. Es ist also davon auszugehen, dass sich der Ausflug nach Dänemark auch finanziell lohnen wird.

Ein Pop-up mit Mehrwert

In den Süden zieht es heuer Paul Ivic, der mit dem Tian Bistro auf der Terrasse des Falkensteiner Punta Skala Resorts in Zadar seine Zelte aufschlägt. Im Gegensatz zu manchen Kollegen, die sich mit der Überlassung des Namens und einer rein beratenden Tätigkeit begnügen, will Ivic eine südliche Dependence etablieren, die nach Möglichkeit für mehrere Jahre funktionieren wird. „Zuerst geht es natürlich immer um die Zufriedenheit der Gäste. Gleichzeitig haben wir mit dem Tian wie auch mit Tian Bistro ein Sendungsbewusstsein. Wir predigen nicht den Verzicht auf Fleisch, sondern wollen zeigen, wie großartig frisches Bio-Gemüse schmecken kann. Deshalb bin ich selbst mehrmals nach Zadar gekommen, um

mit unserem Team vor Ort mögliche Lieferanten ausfindig zu machen. Es würde ökologisch und ökonomisch ja wenig Sinn machen, das Gemüse unserer österreichischen Lieferanten mit Kühl-Lkws nach Kroatien zu liefern“, erklärt Ivic. Auch was das Geschirr, Weingläser und das Weinangebot selbst betrifft, scheut man keine Kosten und Mühen, die „Tian-Experience“ originalgetreu nach Dalmatien zu bringen. Das Angebot an Naturweinen wurde sogar noch um ein paar ausgesuchte Raritäten aus Kroatien erweitert. „Wir wollen auch beim Wein überraschen und Gästen, die das wünschen, die Möglichkeit bieten, Flaschen zu kosten, an die man normalerweise nur sehr schwer herankommt“, erklärt Tian-Sommelier André Drechsel. Damit die Performance der Küche auch unter Volllast die gesamte Saison hindurch auf Top-Niveau bleibt, wechselt Florian Burtscher, Executive Küchenchef aus dem Vier-Hauben-Restaurant, den Sommer über nach Kroatien.

„Wir haben für unsere Gäste neben dem Halbpensions-Restaurant auch



☛ Auf der Terrasse des Schlosshotels Velden kann man im Sommer Gerichte aus der Mochi-Küche kosten.



☛ Moritz Schwenk und Eva Schnabl (r.) kochen den Sommer über im Litzlberger Keller am Attersee, wo die gemeinsame Freundin Antonia Schmiedleitner zu Hause ist.

er, das 151er-Chef Armin Krautzer zwei Buchten weiter betreibt, verschwimmt der Begriff Pop-up schon ein bisschen. Ist das See-Ungeheuer ein 151er-Pop-up oder schlicht ein Saisonbetrieb, wie es deren in Ferienregionen viele gibt?

Ein „internes“ Pop-up findet heuer hingegen im Litzlberger Keller am Attersee statt. Das Wirte-Ehepaar Kurt und Sandra Schmiedleitner überlassen ihn der Tochter Sandra und ihren beiden Freunden Eva Schnabl und Moritz Schwenk für die kommenden drei Monate, um mit dem Pop-up-Konzept „Soul“ ihr eigenes Ding zu machen. „Wir kennen uns schon lange und wollten schon länger einmal gemeinsam etwas zu machen. Eva Schnabl ist Pâtissière im Mühlthalhof und nimmt sich jetzt eine Auszeit, um gemeinsam mit Moritz Schwenk eine beseelte und beschwingte Küchenlinie umzusetzen. Die größte Herausforderung wird wohl

Hoffentlich gelingt es uns auch, die bisherigen Stammgäste zu überzeugen.

ANTONIA SCHMIEDLEITNER

sein, einerseits langjährige Stammgäste, die wegen gebratenen Saibling und Wiener Schnitzel kommen, nicht zu vergraulen und gleichzeitig etwas Neues anzubieten, das auch jüngere Gäste anspricht. Eine schleichende Betriebsübernahme ist das Soul-Gastspiel dennoch nicht. „Meine Eltern werden in Oktober wieder das Zepter übernehmen und den Litzlberger Keller in gewohnter Manier weiterführen. Aber während der nächsten Monate dürfen sie es einmal ein bisschen ruhiger an-

gehen lassen. Das haben sie sich nach vielen arbeitssamen Jahren auch verdient“, meint Antonia Schmiedleitner.

Pop-up kann also vieles bedeuten. Im Gegensatz zu einem fixen Restaurant, bei dem man das Konzept oft auf viele Jahre anlegt, birgt die zeitliche Beschränkung eines Pop-ups viele Freiheiten, die so manches ermöglichen. Sehr populär sind in den letzten Jahren auch Bar-Pop-ups geworden. Weil Gäste in warmen Sommernächten gerne im Freien trinken, bespielen angesagte Innenstadt-Bars beliebte Outdoor-Locations. Schon seit Jahren bittet die Kleinodbar in ihren Stadtgarten im Stadtpark, Sammy Walfisch zieht es an den CopaBeach und auch die Hotelterrassen haben sich als beliebte Standorte für sommerliche Pop-ups etabliert, wie die heuer erstmals stattfindende „Summer Affair by Truth & Dare“ im Hotel Topazz Lamee. ●



2022
8. bis 11.
September



vienna
coffee
festival

BUY **TICKETS** **here**

SCAN ME



Coffee
Food
Drinks
Music

Location:
Marx Halle
1030 Wien

www.viennacoffeefestival.cc

Gastroblick

1 Zeichen der Wertschätzung

Das Weingut Ott war der würdige Rahmen für einen fulminanten Festtag der Spitzenköche der Jeunes Restaurateurs (JRE) für ihre großartigen Serviceteams und Schüler der Meisterklasse Bad Hofgastein. Fachvorträge, Diskussionen, Degustationen und nicht zuletzt das Networking für die Mitarbeiter waren das Motto. Und es ist gut gelungen. ● www.jre.eu

2 Fünf Jahre Feuer & Flamme

Im Kastanien-Gastgarten des Wiener BBQ- und Grillrestaurants auf der Prater Hauptallee 124 wurde mit köstlichen Spezialitäten aus dem mit sieben Meter Länge größten Lokomotiv-Smoker Ös-

terreichs und Schmankerln der neuen Speisekarte gebührend das Jubiläum gefeiert. Philipp Pracser und Miridon Berisha durften eine bunte Gästeschar begrüßen. ● www.dieallee.at

3 10 Jahre El Gaucho im Landhaus

Rund 200 geladene Gäste waren bei dieser Steak-Dinner-Party, die sich dank der sommerlichen Abendtemperaturen zu einem Gassenfest entwickelte, dabei. Zu späterer Stunde wurde das El Gaucho noch zu einer Disco mit Live-DJ-Musik umfunktioniert und das Steakhaus-Jubiläum ordentlich gefeiert. Ein würdiges Fest für die Familie Grossauer in Graz. ● www.elgaucho.at

4 Goldener Spargel gleich zweimal

Marchfeld-Spargel, Marchfeld-Spargel / Gut und rein, gut und rein / Alle Jahre wieder, alle Jahre wieder / Schmeckt er fein, schmeckt er fein. So der Spargel-Kanon, der gefühlt hundertmal wiederholt wurde, um Alain Weissgerber als Spargelkoch und Walter Eselböck als Spargel-Feinschmecker des Jahres auszuzeichnen. Im Marchfelderhof bei Peter Großmann wurde mit den lieben Stammgästen wieder einmal gefeiert und fotografiert. ● www.marchfelderhof.at

5 Der Lenz ist da

Der gelassene Genuss- und Brunchsalon Lenz – Social Dining öffnete mit



1

© MARC STICKLER



2

© ROBIN CONSULT



4

© CONNY DE BEAUCLAIR



kulinarischen und regionalen Highlights seine Pforten und lud sich Gäste ein. GM Philipp Prodingler freute sich über das exzellente Zusammenspiel der Kulinarik, die für den neuen Stern am Gastro-Himmel die Feuertaufe bestand. Erfrischende Wiener Küche ohne Chichi, eine feine Getränkekarte und viel Entertainment stehen zukünftig am Programm. Wir wünschen einen schönen Lenz! ◆

www.lenz-socialdining.at

6 Den Rhythmus gefunden

Das Restaurant des Lifestyle-Hotel Jaz in the City Vienna eröffnete nach seiner Dachterrassen-Bar „maria-trink“ nun sein Restaurant und lud zur Verkostung der Speisekarte – von Erdbeer-Hummus mit Spargel bis zu

Schoko-Lollipops mit Vanilleparfait. GM Michael Fritz und Elisabeth Perwanger begrüßten Freunde des Hauses und ihre Künstler, die das Hotel mit ihren Live-Auftritte zukünftig auch zur Bühne in der Stadt machen. ◆

www.jaz-hotel.com



© JÜRGEN HAMMERSCHMID



© JÜRGEN HAMMERSCHMID



© WERNER KRÜG



Lieber Schweiß als Eis

Kulinarisch ist der Sommer für Jo nur schwer zu ertragen. Menschen, die im Herbst auf der Straße Maroni essen, okay, das geht für ihn gerade noch. Aber die sommerliche Eisschleckerei an jeder Ecke ekelt ihn an. Verschmierte Zungen ragen aus allerlei Mündern, es wird gesabbert und gepatzt, Eiströpfchen hängen in Bärten oder Mundwinkeln. ●

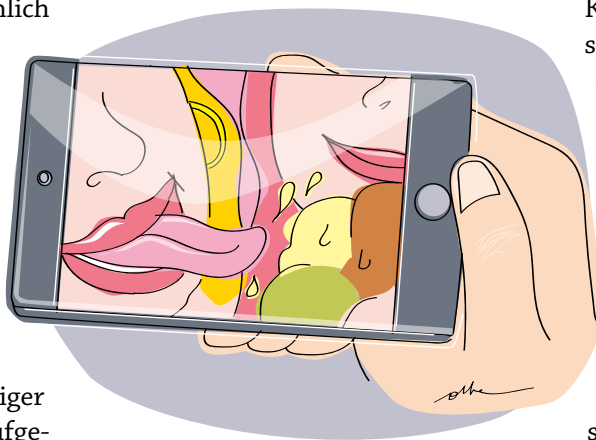
TEXT: MARTINA BUCHER // ILLUSTRATION: MICHAEL OTTO

Ebenso dramatisch stellen sich für ihn die obligaten Sommergrillereien dar. Fettverschmierte Finger und Münder, wohin man blickt, stundenlanges Geschmatze und Gekau und Brotkrümel am Bierflaschenhals. Andere beim Essen sehen zu müssen ist für Jo die reine Folter.

Zum Glück weiß Jo noch nichts vom koreanischen Trend Mok-Bang. Ähnlich den ASMR-Videos, in denen man unterschiedliche Geräusche wie Kauen, Schlürfen oder Schmatzen durch spezielle Aufnahmetechniken akustisch verstärkt, um beim Publikum wohlige Gänsehaut zu erzeugen, wird mit Mok-Bang eine immer größere Fangemeinde angesprochen. Das Rezept ist einfach – eine Art Steigerung des Food-Porn-Trends. Statt geil-saftiger Steak-Fotos oder Bildern genial aufgetürmter Essensberge, wird anderen in Videos beim Essen zugesehen. Social Dining für Einsame. Für Jo das reinste Horrorszenario. Gänsehaut pur, aber nicht der angenehmen Art.

Dass ein bisserl „Spechteln“ nicht nur für ausgewachsene Voyeure attraktiv ist, ist ja nun nichts Neues. Heimliches Schielen in Umkleidekabinen, unter Sonnenbrillen getarntes Glotzen am Strand, entspanntes Lauschen an der Thujenhecke, während die Nachbarn ein grandioses Streitkonzert liefern. Manche schauen oder hören verschämt

weg, andere genießen die Lust am Spionieren. Klar, sonst hätten die „Reality TV“-Formate nicht den entsprechend fulminanten Erfolg. Hier kann man ungeniert seinen voyeuristischen Gelüsten nachkommen, am liebsten gleich in Gruppen. Natürlich basiert Pornografie auf einem ähnlichen Lustkonzept, und die ist bekanntermaßen doch recht erfolgreich.



Wie das öffentliche Verlustieren einerseits zelebriert und andererseits auch verpönt sein kann, so ist das auch mit sozialen Aktivitäten. Es ist sozial erwünscht, gemeinsam, auch in großen Gruppen, Essen zu genießen, Menschen wie Jo gelten eher als die Ausnahme. Sozial weniger anerkannt ist hingegen das gemeinsame Genießen sexueller Lust. Dabei hat das Feiern lustvoller Orgien mit kulinarischen und sexuellen Genüssen in manchen Kulturen durchaus zum guten Stil gehört. In unserer Kultur wird dieser Lebensstil

von breiten Teilen der Gesellschaft verachtet oder skeptisch beäugt. Zumindest nach außen hin. So verirrt sich die brave Beamtin schon mal nächtens in einen Swingerclub und der züchtige Familienvater bleibt im TV-Abendprogramm verschämt-neugierig bei der Gruppensexdokumente hängen.

So ungern Jo dabei zusieht, wie Ketchup von fremden Fingern geschleckt wird, so gern sieht er anderen dabei zu, wie sie einander Schweiß von erregten Körpern lecken. In Restaurants ist er selten anzutreffen, in Clubs, in denen körperliche Liebe gefeiert wird, ist er Stammgast. Gut für ihn, denn hier fühlt er sich richtig wohl. Sein einziges Problem damit ist, dass sich Restaurants für erste Dates meist besser eignen. Wobei die Frau, mit der er vielleicht sogar ein gemeinsames Abendessen genießen könnte, sich sicher auch im Swingerclub wohlfühlen wird. ●



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

MAKAVA
delighted ice tea



www.makava.at



Entzückend lecker

Mit frischer Citrus-Note

yammi



Regt an, nicht auf

Glücklich wie die Sonne - mit viel
genial belebendem Maté Tee



Natürlich bio & fair

Echter Tee, Quellwasser aus
Österreich und gaaanz viel Liebe :)

