

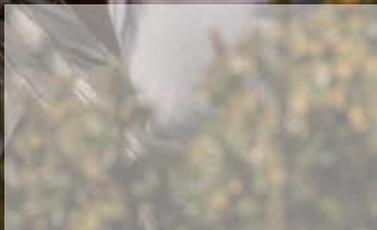
Lust & Leben

Die Cheflektüre für Gastro und Hotellerie * Ausgabe 94 * November 2022

Österreichische Post AG | MZ 022034490 M | Gastrowerkstatt GmbH, Mariahilfer Straße 113, 1060 Wien | € 8,50



SCAN ME



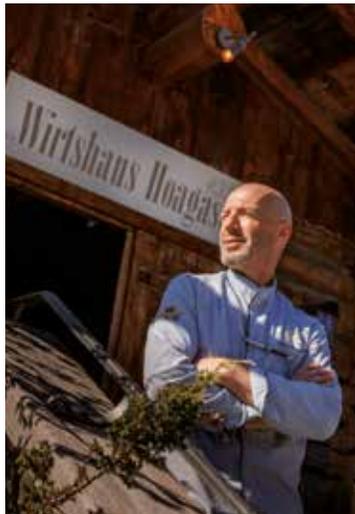
**Total
Lokal
HOAGASCHT'LN**

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:
Hermann Oberreiter
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:
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



November Blues

Halloween scheint das traditionelle Allerheiligen endgültig verdrängt zu haben. Kein Wunder. Es lässt sich ja auch mehr Geschäft mit lustigen Verkleidungen zu machen, als mit einem besinnlichen Friedhofsbesuch. Irgendwie hat es die Kirche verschlafen, Allerheiligen so wie Weihnachten oder Ostern mit gesellschaftlichen Ritualen zu verknüpfen. In Mexiko ist das anders, wo man am „Día de muertos“ die Verstorbenen am Friedhof besucht und ein Gläschen auf sie erhebt. Es finden richtiggehende Volksfest statt, bei denen den Verstorbenen gedacht wird. Darum ging es ursprünglich auch bei Halloween, als es noch ein Volksbrauch im katholischen Irland war. Über den Umweg der USA ist es bei uns als urbanes Kommerz-Phänomen aufgetaucht.

Rituale zu erfinden oder wiederzubeleben, bei denen wir den Toten gedenken, ohne dabei in einen tristen November-Blues zu verfallen, wäre eine ehrenwerte gesellschaftliche Aufgabe. Eine Woche vor Allerheiligen ist mit Dietrich Mateschitz einer der erfolgreichsten österreichischen Unternehmer verstorben, der viel für den Sport und die Gastronomie gemacht hat. Einen Tag darauf hat sein Formel-1 Rennstall mit einem Sieg von Max Verstappen die Konstrukteurs-WM gewonnen. Bei der Siegerehrung hat man Mateschitz würdevoll gedacht, aber ganz in seinem Sinn auch gefeiert.

Nichts währt ewig. Das zeigt auch ein aktueller Blick auf die Wiener Hotellerie. Viele Marken verabschieden sich, Häuser sperren zu oder machen unter neuen Betreibern mit neuen Marken wieder auf. Das ist der Lauf der Dinge und sorgt für Innovation und Weiterentwicklung. Ein würdiges Andenken, an jene, die vor uns segensreich gewirkt haben, ist eine gute Motivation, selbst anzupacken und die beschränkte Lebenszeit, die jeder einzelne von uns auf diesem Planeten zu Verfügung hat, bewusst zu nutzen. Wir haben also gar keine Zeit, für einen tristen November-Blues.

Viel Spaß beim Lesen!
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 Prag: Fast wie daheim und doch ganz anders. Die tschechische Hauptstadt ist zu jeder Uhrzeit lebendig und spannend.

06

Musiktipps

Take it or leave it

Die interessantesten Neuerscheinungen auf Vinyl. Lasst die Gäste tanzen!

08

Shop 'til you drop

Buch, Bücher, Gewinn

Texte kann man zur Not auch online lesen. Doch wertvolle Bücher bieten viel, viel mehr als eine Aneinanderreihung von Buchstaben.

10

Retrospektive

20 Jahre Lust & Leben V

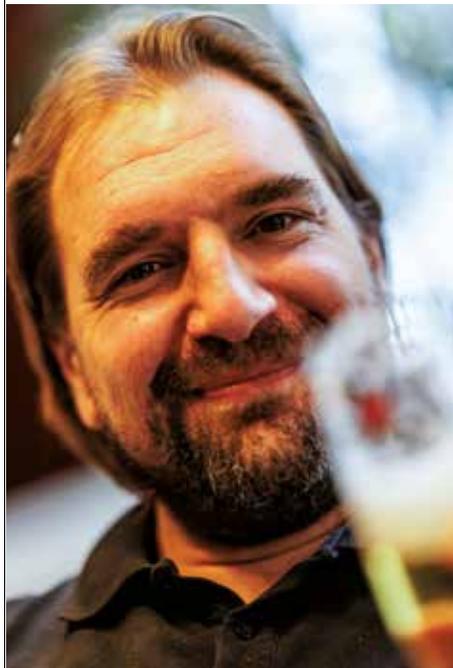
Aktuell und doch zeitlos – das war und ist unser Anspruch. Ein Blick zurück zeigt, was noch immer relevant und lesenswert ist.

16

Interview

Das Wort zum Bier

Das Café Anzengruber ist eine der legendärsten Lokale Wiens. Tomi Saric führt es mit Herzblut.



© RAINER FEHRINGER

20

Getränk Kunde

Kein Gerstensaft

Weizenbier ist stark im Kommen. Das Angebot wird immer breiter – und besser.



© RAINER FEHRINGER



© RAINER FEHRINGER

26

Portrait

Der Hirsch am Platz

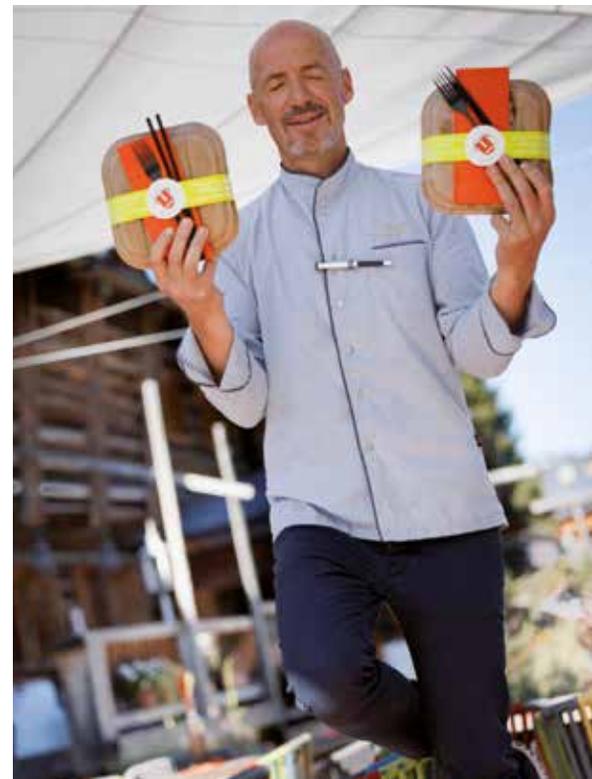
Franz Böhmer sorgt in Schladming seit Jahren für beste Stimmung. Der Winter darf kommen.

28

Portrait

Leidenschaft mit Stallgeruch

Hermann Oberreiter hat den Geschmack der weiten Welt nach Flachau geholt und ist am Boden geblieben.



38

Portrait
Steirerblut

Mit seinem neuen Küchenchef Christoph Mandl geht Albert Neumeister frohen Mutes ins 36. Jahr der Saziani-Stub'n.



© JÜRGEN SCHMÜCKING

42

Fischkunde
Aus allen Weltmeeren

In dunklem Rot mit viel Geschmack bleibt der Thunfisch ein Star der Luxusgastronomie. Dosen gibt es auch.



© JÜRGEN SCHMÜCKING

© RAINER FEHRINGER



52

Reportage
Neue Wiener Betten

Mit vielen neue Marken und zusätzlichen Kapazitäten will Wien an seine touristischen Erfolgstrun vor der Pandemie anknüpfen.



© CHRISTINA KARAGIANNIS

60

Rückblick
Vienna Coffee Festival 22

Auch an der neuen Location in der Wiener Marxer-Halle herrschte beste Stimmung. Kaffee mag man eben.

64

Rumreisen
Weiß und fruchtig

Auf Guadeloupe wird mit dem Rhum Agricole eine Art Rum destilliert, der weltweit einzigartig ist.



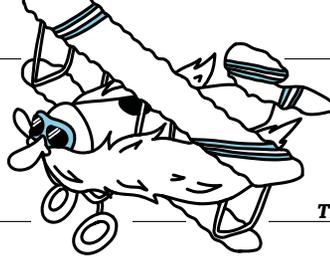
© JÜRGEN SCHMÜCKING

72

Lust&Liebe
Raus aus der Schlangengrube

Gewohnheiten lassen sich ändern. Manchmal sollte man das auch tun.

24 h Prag



TEXT & FOTOS: LORENZO AL DINO

Musiker und Künstler aus aller Welt haben die Stadt geprägt. Wo kann man gut essen gehen, was sind die besten Treffpunkte? Welcher Club ist angesagt? Hier meine Tipps für euch. ►

1 Hotel Penta

immer noch eine gute Adresse für Design-Liebhaber. Mit dem Check-in an der Bar ist mir mein Welcome-Drink sicher, mit dem groovigen Sound lokaler DJs am Abend schließt der Tag auch jedes Mal mit einem feinen Drink zur Nachtruhe. Preis-Leistung stimmen immer. www.pentahotels.com

2 Café Louvre

Das wohl bekannteste traditionelle Kaffeehaus Prags ist prädestiniert für das klassische Frühstück. Trink hier den Lieblingskaffee von Franz Kafka oder genieße die Atmosphäre, die bereits Albert Einstein erlebt hat. www.cafelouvre.cz

3 Bleší trh

Der größte Flohmarkt des Landes ist nun am Wochenende im Stadtteil Vysočany situiert. Schlechthin die Fundgrube für alles, was man brauchen oder auch nicht brauchen kann. Echte Fans wie ich finden aber auch echte Raritäten und Kleinodien.

4 Brasserie Čestř

Mein Tipp für Fleischliebhaber. Das bis zu 60 Tage abgehangene Fleisch gibt es bei Pavel Brichzin geschmort, am Spieß gebraten oder gegrillt. Ein Steakhaus im Kantinenstil mit einer offenen Küche, in dem die Köche selbst das Essen an den Tisch bringen. www.cestr.ambi.cz

6 Restaurant Zlatá Praha

Es gehört zu den Top-10-Adressen der Prager Restaurantszene. Im 9. Stock des Intercontinental Hotel mit einen faszinierenden Ausblick über die Altstadt und exzellenter Küche ist alles angerichtet für ein Dinner zu zweit. Absolute Empfehlung! www.zlatapraharestaurant.cz

7 Epic Club

Die Neonbeleuchtung erinnert ein wenig an die 80er-Jahre, aber das täuscht. Ein Top-Club-Sound und das internationale DJ-Booking fahren einen deftigeren Ton. Clubstimmung ist hier garantiert. www.epicprague.com



1



4



3



5



2



6



7

FLÜÜÜGEL FÜR DEN WINTER.

MIT DEM GESCHMACK VON FEIGE-APFEL.



Red Bull

BELEBT GEIST UND KÖRPER®

Take it or leave it

Lust auf Musik



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

Alex Cortiz Dancing Naked On Mars

Seit 1998 haben 23 Alben mit tiefen Vibin' Grooves mit Elementen von Dope Relax, Nu Jazz, Cinematic Dub und chilligem Deep House das Licht der Welt erblickt. Alex ist einer der führenden Produzenten für Groovy Relax und Funky Chillout. Oft mit Kruder & Dorfmeister, Air, Dazz oder Solee in Verbindung gebracht, bestätigt er dies mit „Dancing Naked on Mars“ nun. **Anspieltipps: Jazzmin, Karma Crush, Return Of The Funky Babies**

Nick Newman Wonder of You

Zwölf Tracks, die Elemente minimalistischer Electronica mit üppigen, verträumten Melodien verbinden. Eine Reise in die Tiefe, ein Spielplatz für diejenigen, die ihre Musik intelligent, berauschend und detailreich mögen. Wahrlich ein zeitloses Stück elektronischer Musik, das man sich gönnen sollte. **Anspieltipps: Inspired, When Dusk Falls, Incognito**

Clemente Akelarre

Der spanische Multiinstrumentalist legt sein Debütalbum bei Pieces of Life vor. Es zeigt die gesamte Bandbreite von Clementes Stil und warum seine früheren Veröffentlichungen von DJs wie Black Coffee und BLOND:ISH unterstützt wurden. Die fesselnden Melodien und tanzflächenfreundlichen Grooves zeichnen das atemberaubende Album aus. **Anspieltipps: Blaming, Swallows, Black Swan**

Sam Redmore Universal Vibration

Für Fans von vielseitigem Geschmack mit einer Reihe sehr unterschiedlicher Singles, die die breite Palette von Stilen zeigt, für die Redmore bekannt ist. Von seinen Killer-Cumbia-Covern über den Afro-House-Überschwang bis hin zu gefühlvollen Disco-House-Floorfillern ist alles zu hören. **Anspieltipps: Just Can't Wait, One The One, Only Because You're Around**

Erik Buschmann Blue Spells

Das Gefühl, wertlos zu sein, in einer Welt zu treiben, in der die eigene Zugehörigkeit immer auf dem Spiel zu stehen scheint und Ihr virtueller Beitrag zur greifbaren Welt ein Verhör offen lässt, steht im Mittelpunkt des Albums. Musikalisch in etwa als „Dramatic Chill“ zu beschreiben. **Anspieltipps: This Is Me, Nightcrawler, Now or Never**

Oberst & Buchner Marble Arch

Die Songs sind erfüllt von sanfter Wärme und kalter Rauheit, heller digitaler Klarheit und tiefem analogem Knistern und reichen stilistisch von pulsierender Dark Disco über klassischen Pop bis hin zu experimentellem Ambient. Extreme Spannung, in nahezu klassischer Weise komponiert. **Anspieltipps: Marble Arch, Sanguinaria, Moving A Mountain**



wer&was

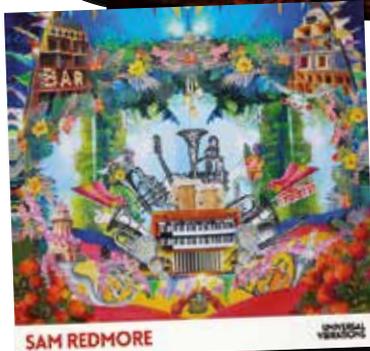
Seine DJ-Sets auf unseren Partys und Events sind legendär. Seine Karriere als Produzent und DJ begann in den 80er-Jahren und hat in den folgenden Jahrzehnten einen soliden Lauf hingelegt, in denen er auch zahlreiche Preise abgeräumt hat: ein Platin- und drei Goldalben. Tracks wie „On the Beach“, „Wicked 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:



BUDWEISER
Budvar

ENTDECKE DAS NATIONALGETRÄNK DER TSCHECHISCHEN REPUBLIK



Als einzige Staatsbrauerei dieser durch und durch mit Bier verbundenen Nation wissen wir, worauf es beim Brauvorgang für ein hervorragendes Lagerbier ankommt. Darum brauen wir unsere Biere seit 1895 mit gepressten Dolden des Saazer Aromahopfens, natürlich weichem Quellwasser und lagern es auch heute noch länger als das Bier der meisten anderen Brauereien. Na zdraví!



www.budweiser.at

Buch, Bücher, Gewinn.



VINTAGE
AND OTHER THINGS
© We rescue essential vintage pieces for a modern life.

Vintage ist Mode, mehr als je zuvor. Vor allem, weil es nachhaltig ist. Zweitens, weil es unmöglich wäre, heute diese Material- und Fertigungsqualität zu diesem Preis zu erhalten. Aber haben Sie jemals an Vintage-Objekte als Anlageform gedacht? Die Investition in ein passendes Rolex-Modell kann Ihnen in zwei Jahren einen Gewinn von mindestens 15 % einbringen. Auch ein besonderer Stuhl oder ein Gerät aus den 70er-Jahren. Wenn Sie wissen, wie man die richtigen Stücke auswählt, können Sie den Wert in ein paar Jahren vervielfachen. Und wie? Hier ist eine Auswahl an Büchern, die Ihnen auf dem beschwerlichen Weg des Vintage-Sammelns helfen wird. ●

TEXT & FOTOS: ARANTXA BELMAR

1 Rolex 3.621 Uhren

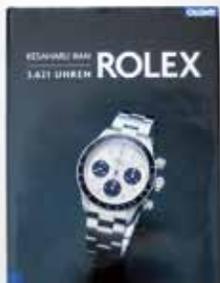
Kesahari Imai, Callaway

Die Rolex Daytona 6239, die Uhr, die Paul Newman zur Ikone machte, kam 1972 für unter 1.000 Euro in den Handel. Die aktuellen Preise dieses Modells liegen bei rund 40.000 Euro aufwärts. Das Buch versammelt 3.621 der wichtigsten Modelle der Schweizer Uhrmacherkunst seit ihrer Gründung im Jahr 1905.

2 Bauhaus-Archiv

Magdalena Droste, Taschen

In der Zeit zwischen den beiden Weltkriegen legte die Deutsche Bauhaus-Schule für Kunst und Design den Grundstein für die moderne Epoche. Absolut alles, was seitdem entworfen wurde, wurde von der Arbeit dieser Gruppe von Revolutionären inspiriert. Zu den Architekten, Technikern und Künstlern gehörten so ikonische Objekte wie der Wassily-Stuhl, von Marcel Breuer entworfen. Der auch als Modell B3 bekannte Stuhl wurde ursprünglich zwischen 1926 und 1929 von der österreichischen Firma Thonet bis zum Zweiten Weltkrieg hergestellt, bevor sie die Produktion einstellte.



1

2



3 Dieter Rams, Das Gesamtwerk

Phaidon

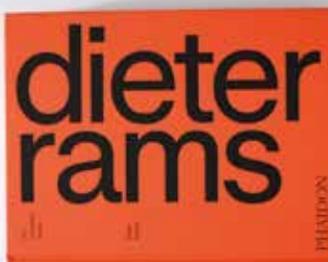
The New York Times schrieb: „Die Chancen stehen gut, wenn Sie sich in den letzten 60 Jahren mit einem Elektro-rasierer rasiert, Ihre Haare geföhnt oder eine Zigarette geraucht haben, dann sind Sie Dieter Rams zu Dank verpflichtet.“ Das Buch versammelt alle Produkte, die Rams im Laufe seines Lebens entworfen hat, von kleinen Geräten bis hin zu Stereoanlagen oder Möbeln. Das ikonische Bücherregal 606 von Rams für Vitsoe wird derzeit für 10.000 Euro verkauft.

4 Modernes skandinavisches Design

Charlotte & Peter Fiell, Laurence King Verlag

Designer aus Dänemark, Schweden, Finnland, Norwegen und Island verfolgen seit Langem das gemeinsame Ziel der sozialen Gleichberechtigung durch Design und glauben, dass gut gestaltete Alltagsgegenstände nicht nur den Alltag bereichern, sondern auch ein Geburtsrecht aller sein sollten. Ironischerweise sind die meisten dieser Objekte heute für jeden, der kein Sammler oder Investor ist, unerschwinglich teuer. Das Buch ist ein maßgeblicher Leitfaden für die Designtradition, die seit 1925 in diesen fünf nordischen Ländern entstanden ist.

3

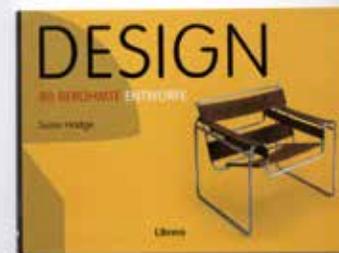


5 Design – 80 berühmte Entwürfe

Susie Hodge, Librero

Die Kunsthistorikerin Susie Hodge stellt in ihrem Buch „Design“ achtzig bahnbrechende Designvorschläge vor, von Polaroidkameras und Sony-Walkmans bis hin zu Coca-Cola-Flaschen und Converse-„All Star“-Turnschuhen und betrachtet Aspekte wie Funktionalität, Ästhetik und die Verwendung neuartiger Materialien von weltberühmten Designern wie Marcel Breuer, Le Corbusier, Alvar Aalto, Dieter Rams, Ron Arad und Philippe Starck. Dieses Buch zeigt, was besonderes Design auszeichnet und dieses zu „Ikonen“ und Wertgegenständen gemacht hat, in die man sein Geld investieren könnte.

5



4



50 MILLIONEN AN DER HAND. DAS MACHT RUHIG.

BALANCE BAND ist gefüllt mit 50 Millionen Jahre altem, unbehandeltem Naturbernstein und wirkt dadurch mit der Urkraft der Natur. Seit jeher ist Bernstein für seine konzentrationsfördernde, beruhigende Wirkung bekannt. Die daraus entstehende mentale Stärke und die Gewissheit um das eigene Können sind die Zutaten, aus denen Erfolg in Sport, Beruf und Alltag schöpft. www.balanceband.com



scannen &
entdecken



BALANCE BAND

Das Band zum Erfolg.

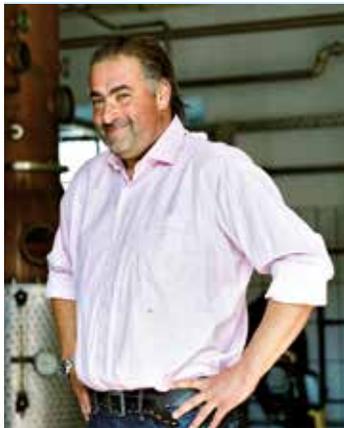
20er-Jubel- Retrospektive V

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

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

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

2012



Hans Reisetbauer

Das Tempo, das Hans Reisetbauer gewöhnlich an den Tag legt, ist beeindruckend. Doch der bestens vernetzte Schnapsbrenner aus Oberösterreich weiß auch immer ganz genau, wohin die Reise schlussendlich gehen soll.

Eine wirklich gelungene, fruchtige Himbeere zu brennen macht mich stolz.

HANS REISETBAUER



SCAN ME

2013



Georg Hold

Gut, dass er auf seine Mama hörte. Sie riet Georg Hold, in die Gastronomie zu gehen. Heute findet man in seiner Café-Bar in der Wiener Josefstadt ein seltenes Stück Geborgenheit.

Mein Personal suche ich nach Bauchgefühl aus.

GEORG HOLD



SCAN ME



© RAINER FEHRINGER

**Heft 44
Am Cover:
Martin Ho**



© RAINER FEHRINGER

**Heft 46
Am Cover:
Georg Hold**

Heft 47:
Am Cover: Erich Tiefenthaler



© RAINER FEHRINGER

Manfred Stallmajer

Manfred Stallmajer ist nach seiner Zeit im Hotel Triest wieder Gastgeber. Peter Gabriel nächtigte mit seiner Band schon im The Guesthouse Vienna, das ein ganz besonderer Ort geworden ist.



Mein Führungsstil ist freundschaftlich und kollegial – ich kann auch nicht anders.

MANFRED STALLMAJER



Simon Xie Hong

Neben den vielen asiatischen Ethno-Lokalen, die Wiens Stadtbild prägen, haben sich in den vergangenen zehn Jahren einige moderne Asia-Lokale etabliert, die ohne Ethno-Kitsch auskommen und eine zeitgemäße Asia-Küche ohne enge geografische Grenzen bieten. Einer der wichtigsten Protagonisten dieser Bewegung ist Simon Xie Hong mit seinen vier China-Restaurants.

Man sollte aufhören, in Klischees zu denken. Wir entwickeln uns weiter.

SIMON XIE HONG



2015

Heft 60
Am Cover:
Brian Patton & Peter Zinter



© RAINER FEHRINGER

Heft 56
Am Cover:
Florian & Manuela Wolf



© RAINER FEHRINGER



Emanuel Moosbrugger

Dreizehn Jahren lang war Emanuel Moosbrugger unterwegs gewesen und hat in dieser Zeit in den besten Restaurants der USA gearbeitet. Der Entschluss, wieder zurück in den Bregenzerwald zu kommen, ist ihm nicht leichtgefallen. Bereut hat er ihn trotzdem nicht.

Guter Wein beflügelt gute Gespräche.

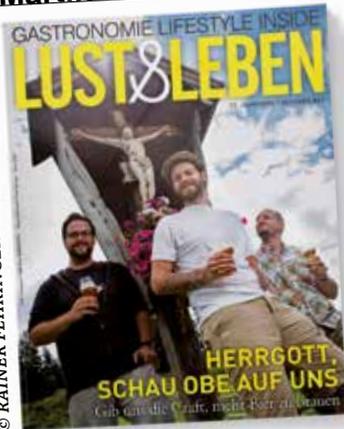
EMANUEL MOOSBRUGGER



2016

Jubiläum

Heft 61
 Am Cover:
 Max Kamer &
 Christoph Bichler &
 Martin Simion



© RAINER FEHRINGER

2017



Hannes Sattler

Der Sattlerhof ist im ganzen Land wegen der feinen Weine von Willi Sattler bekannt. Sein Bruder Hannes agiert als Gastgeber vor Ort und ist für das Restaurant, Wirtshaus und Hotel verantwortlich. Gemeinsam garantieren sie seit knapp 30 Jahren, dass die Marke Sattlerhof für höchste Genusskultur steht.

Das Restaurant ist für uns ein Marketinginstrument für das Wirtshaus und das Hotel.

HANNES SATTLER



SCAN ME

2016



Harley-Tour

Das Herz Österreichs – also jene wildromantische Landschaft, die zwischen West-, Süd- und Tauernautobahn liegt – ist ein richtiges Biker-Paradies. Wir haben uns auf eine dreitägige Tour begeben und einspurige Hoteliers besucht, deren Adrenalin ebenfalls durch Benzin befeuert wird.

Den Bikerservice gibt es bei uns kostenlos dazu – das ist Ehrensache.

RUDI STRABLEGG



SCAN ME

2018

Heft 67:
 Am Cover:
 Robert Letz



© OTTO MICHAEL



Josef Donhauser

Wohin die Reise noch gehen wird, ist derzeit völlig offen. Doch wenn man das bisher Geschehene betrachtet, darf man sich noch einiges erwarten – ganz egal, ob Josef Donhauser nun den Zuschlag für das AUA-Catering bekommt oder nicht. Sicher ist nur, dass er jetzt wieder regelmäßig Zug fahren wird.

Wenn man will, dass sich etwas bewegt, braucht man ein engagiertes Team.

JOSEF DONHAUSER



© OTTO MICHAEL

Heft 69:
 Am Cover:
 Werner Jakits &
 Christina Jägersberger,
 Breakfastclub



SCAN ME

2014

**Großbaustellen
scheinen unser
Schicksal zu sein.**

HANS FIGLMÜLLER



SCAN ME

Figlmüller

Der Name Figlmüller wird in Wien vor allem mit dem berühmten Riesenschnitzel in Verbindung gebracht. Doch die beiden Brüder Hans und Thomas Figlmüller haben viel mehr drauf.



**Heft 74:
Am Cover:
Karl & Moritz Maier**



© OTTO MICHAEL

2018



© RAINER FEHRINGER

**Heft 52:
Am Cover:
Gerhard Lürzer**



Hans Kilger

Mit dem Einstieg beim Rotweinpionier Uwe Schiefer am Eisenberg sind die Farbenspiele der Domaines Kilger komplett. Doch das kulinarische Engagement des Münchner Unternehmers Hans Kilger ist wesentlich breiter gefächert, wie er in seinem unlängst erworbenen Restaurant Jaglhof berichtet.

**Wir wollen zeigen,
dass auch Roséwein
groß sein kann.**

HANS KILGER



SCAN ME



Besuchen
Sie uns auf der
„GAST Salzburg“,
Halle 10,
Stand-Nr. 0542!

FÜR EIN GUTES BAUCHGEFÜHL

Wir backen, was ehrlich ist.

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

Ihr Anton Haubenberger

**Bei uns liegt Genuss in der Familie.
Seit fünf Generationen.**

www.haubis.at

Gastronomie



Wo der Bär steppt

Kudamm-Currywurst, Kreuzberg-Beef-Burger, Schöneberger-Veggie-Wrap, Salate, Buns von Joseph Brot. Das dritte Berliner Babo in Wien ist zur Freude der Familie Güler und Partner Rewan Babayigit (Türkis Restaurants) gelandet. ● www.berliner-babo.at



Viel Fisch & Gemüse

Das Artnr Flora auf der Wieden hat sich neu erfunden und öffnete mit dem neuem Küchenchef Konrad Kamprad und neuem Küchenstil als Artners Pescetaria. Das Ende der fleischlastigen Ausrichtung der letzten Jahre. ● www.pescetaria.at

Bieriges Gesellenstück

Wir gratulieren Benjamin Pollak und Rene Binder zum Lehrabschluss als Brau- und Getränketechniker der Privatbrauerei Zwettl. Möge ihr Gesellenstück, das Bockbier „Reifeprüfung“, die Gäste erfreuen, wie Karl Schwarz höchstpersönlich. ● www.zwettler.at



Bonjour Charles



Das Leben des Gründers Charles Heidsieck wäre 200 Jahre nach seiner Geburt die Vorlage für ein außergewöhnliches Drehbuch. Sein legendäres Erbe ist die Substanz der Brut Reserve Collector Edition, die jeder Champagner-Liebhaber zumindest einmal öffnen sollte. Komplexität, Präzision und Tiefe verzaubern den Gaumen. Ein Glas „Charles“ darf gerne wieder das Synonym für ein Glas Champagner sein! ● www.morandell.com





Hygiene-Weltneuheit

Das Feuchttuch brauche den Spender wie die Milch einen Kühlschrank, betonte Hans Georg Hagleitner bei der Vorstellung des XIBU 2Wipe hybrid. Ein simpler Satz für einen Apparat, der eine neue Hygiene-Ära einläutet. Weil berührungslos, ressourcenerhaltend, konservierend, digital steuerbar und vollautomatisch – und die Lösung noch in vielen weiteren Bereichen. So ist Innovation aus Österreich. ● www.hagleitner.com



140 Jahre Teekultur

Teekanne hat zwar nicht den Tee erfunden, aber Tee in gleichbleibend hoher Qualität und mit gleichbleibendem Geschmack seit Beginn des 20. Jahrhunderts in die Tassen vieler tausender Gäste gebracht. Heute sind über 100 verschiedene Teesorten im Angebot und das „Blenden“ eine der Kernkompetenzen des Unternehmens, wie auch die intelligenten Portionierungen für die Gastronomie. ● www.teekanne.at

Morgenstund hat Orang' im Mund

So darf die erste Mahlzeit für die Gäste serviert werden. Die drei neuen Bio-Frühstücks-Fruchtsäfte von „Franz Josef Rauch“ in der 1-l-Flasche. 100 % Apfeldirektsaft naturtrüb, 100 % Apfeldirektsaft-Karotte und 100 % Orange bilden ein perfektes Bio-Trio exklusiv für die Gastronomie. Ehrlich und echt aus 100 % Frucht ohne Zuckerzusatz, bio und veganzertifiziert läuft's beim Frühstück – untertags bis hin zum Cocktail am Abend – ganz gut mit ihnen. ● www.rauch.cc



Mit Feige-Apfel in den Winter

Und jeden Winter steht auch immer eine Überraschung ins Haus: der Geschmack der neuen Red Bull Winter Edition. Dieses Jahr schneit es für die Getränkekarte Feige, Apfel, mit einem leichten Hauch von Karamell und winterlichen Gewürznoten herein. Die Limited Edition verleiht wieder Flügel für den Umsatz und zaubert ein Lächeln ins Gesicht der Gäste, wenn sie ihren Lieblingsaktivitäten im Winter nachgehen. ● www.redbull.com

Vertriebs-Chef Hugo Bichler freut sich auf die Verkostungen, speziell mit der jungen Bio-Teemärke „5 cups & some leaves“, bei der GAST in Salzburg.



Tee im Kännchen wird mit dem hochwertigen Aufgussbeutel „Luxury Bag“ serviert.



Wer boniert, verliert

Im Café Anzengruber fließt nicht nur das Bier in Strömen, es rennt auch ständig der Schmäh. Tomislav „Tomi“ Saric führt den Familienbetrieb in dritter Generation und kennt fast alle seine Gäste beim Vornamen. ●

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



Wenn es Abend wird, erwacht das Café Anzengruber mit geselligem Leben. ●



Ich bestelle immer das Schnitzel. Für mich ist es das Beste der Stadt. Was macht es so gut? Und wieso geht es im Laufe des Abends immer aus?

Es wird immer mit Liebe gemacht, auch wenn viel los ist. Über eventuelle Küchengeheimnisse musst du mit meiner Mutter reden, die immer noch mithilft. Oder mit meiner Schwester Zana, die die Küche leitet. Ich kümmerge mich um den Gasträum und die Getränke. Wir kaufen seit Jahrzehnten bei denselben Lieferanten und setzen auf höchste Qualität. Bei einem Schnitzel geht es nicht ums Zaubern, sondern um solide Handarbeit und ein gutes Mise-en-Place. Deshalb sind sie dann im Laufe des Abends auch irgendwann einmal aus. Aber auch unser Gulasch wird hochgelobt und als Notlösung zu später Stunde haben wir dann immer noch einen Toast.

„Ins Anzengruber auf ein Bier“ ist in Wien ein geflügeltes Wort. Seit ein paar Jahren stellt sich bei der Bestellung aber die Frage, welches. Es gibt ja drei verschiedene Fassbiere. Welches ist eigentlich euer Standard-Schankbier?

Wien ist traditionell eine Märzenbier-Stadt, also wird bei uns zumeist das Puntigamer bestellt. Für all jene, die es ein bisschen herber wollen, haben wir seit ein paar Jahren auch Trumer Pils vom Fass. Das betrifft ungefähr ein Drittel der Gäste. Nachdem wir bei

● **Dieses Bier wird nicht boniert – alle anderen selbstverständlich schon. Tomi Saric ist zugleich ein ernsthafter Gastronom und ein begnadeter Schmähbruder.**

unserer Schankanlage drei Leitungen haben, gibt es noch ein Spezialbier vom Fass. Das ist ein belgisches Trappistenbier von La Trappe. Das schmeckt mir auch persönlich sehr gut, ist obergärig und bernsteinfarben. Das wird ganz aktiv bestellt und macht all jenen, die so etwas mögen, viel Freude. Es gibt aber auch die Weinfraktion, die sich in den letzten Jahren stark entwickelt hat. Wir haben zahlreiche Bouteillen aus Österreich und Kroatien. Und wenn es dann wirklich spät wird, geht immer noch ein Avena.

Viele sehen das Anzengruber als Bierlokal. Andere würden es als Beisl bezeichnen. Tatsächlich führt es aber den Begriff „Café“ im Namen. Wieso eigentlich?

Mein Opa hat das Lokal zunächst als Café geführt. Auch meine Eltern haben noch zu Mittag offen gehabt. Nachdem unser langjähriger Mitarbeiter Gigi, den wir als Teil der Familie betrachtet haben, in Pension gegangen ist, haben wir beschlossen, erst am Abend aufzusperren. Der Begriff „Café“ wird in unserer Stadt nicht primär für Kaffeehäuser verwendet, sondern bezeichnet zumeist Lokale, in denen es form-

los und ungezwungen zugeht. Das Alt Wien und das Engländer sind zwei derartige Lokale, die ich sehr schätze und ebenfalls den Begriff „Café“ im Namen führen. Für ein Café haben wir ein ordentliches Speiseangebot. Für Gäste, die ein Restaurant suchen, wäre unsere Karte wahrscheinlich zu schmal. Ein Kaffeehaus sind wir sicher nicht, aber natürlich bekommt man bei uns auch einen sehr guten Kaffee.

Die meisten Gäste trinken dann aber doch Bier oder Wein. Jedenfalls steigt die Stimmung und der Geräuschpegel mit fortschreitender Uhrzeit deutlich. Wie gehst du persönlich mit dem Thema Alkohol um?

Ich bin zwar kein Kind von Traurigkeit, gleichzeitig ist das aber auch meine Arbeit. Wenn ich jedes Mal mittrinken würde, wenn mich ein Gast einladen will, wäre ich jeden Abend betrunken. Das funktioniert so natürlich nicht. Manche Gäste kommen, weil ihnen unser Essen so gut schmeckt, viele schauen aber auch einfach vorbei, weil sie etwas trinken und sich mit anderen Gästen unterhalten wollen. Das Anzengruber ist also vor allem ein Ort der Kommunikation.



... und die funktioniert natürlich dann besonders gut, wenn man Gäste hat, die auch etwas zu erzählen haben. Im Anzengruber trifft man viele Künstler, darunter auch prominente Gesichter. Auch Fußballer, Politiker und Freiberufler schätzen dein Lokal. Wie ist es zu diesem spannenden Gästemix gekommen?

Das hat schon vor rund 30 Jahren bei meinen Eltern begonnen. Was es genau ausmacht, lässt sich schwer sagen. Ich behandle jedenfalls alle Gäste gleich. Die Fußballer kommen, weil sich schon mein Vater sehr für Fußball interessiert hat und auch viele kroatischen Spieler gerne zu uns gekommen sind. Ich habe bis 21 selbst wettkampfmäßig gespielt, aber für eine große Karriere war ich schlussendlich einfach nicht gut genug. Das Interesse ist aber geblieben und wir übertragen die großen Spiele auf einer Leinwand. Allerdings ist das Angebot in den letzten Jahren inflationär geworden, ich werde die Live-Übertragungen in Zukunft etwas zurückfahren. Wir werden auch bei der WM im November nicht extra aufsperrn und auch nicht alle Spiele zeigen. Dass so viele Künst-

Ein guter Schmäh macht vieles einfacher – vor und hinter der Schank.

TOMI SARIC

ler kommen, hat wohl auch mit unserer zentralen Lage zu tun. Bei uns werden sie in Ruhe gelassen und können sich so geben, wie sie sind. Was mich besonders stolz macht, ist, dass auch viele Kollegen aus der Gastronomie gerne zu uns kommen.

Einige der Bilder an den Wänden wechseln, ansonsten verändert sich im Anzengruber aber so gut wie nichts. Und doch gibt es seit ein paar Wochen eine eigene Website. Wieso eigentlich?

Ich habe mich lange dagegen gewehrt. Wer braucht das schon? Wir leben in der richtigen Welt und nicht in einer virtuellen Scheinwelt von Selbstdarstellern. Auch das ganze Theater mit Social Media und Gäste-Bewertungen auf Plattformen kann mir gestohlen bleiben.

Deshalb ist unsere Website auch ganz simpel gehalten. Im Wesentlichen dient sie als Visitenkarte und soll Gästen dabei helfen, die richtige Telefonnummer für Reservierungen zu finden, wenn sie in einer größeren Runde zu uns kommen wollen. Aktueller Anlass war, dass wir jetzt zwei Ruhetage haben. Über Weihnachten und im August haben wir Betriebsurlaub, aber die Gäste wissen da nie genau, wann wir wieder aufsperrn. Das findet man jetzt alles auf der Website. Schließlich wollen wir ja nicht, dass Gäste vergeblich zu uns kommen und vor verschlossenen Türen stehen.

Wieso habt ihr jetzt einen zweiten Ruhetag dazugenommen?

Weil sich das sonst mit den Arbeitszeiten nicht mehr ausgeht. Im Service arbeiten mein Schwager Andrej und ich, in der Küche meine Schwester Zana, meine Mutter und zwei weitere Mitarbeiterinnen. Sechs Tage in der Woche zu arbeiten ist auf Dauer einfach zu viel und einen Dienstplan mit weiteren Mitarbeitern zu erstellen, damit sich eine Sechs-Tage-Woche ausgeht, ist praktisch unmöglich.



Wie siehst du generell die Situation in der Gastronomie? In der Stadt wird viel gejammert, nicht nur über das Thema Mitarbeiter. Du bist eigentlich immer gut drauf. Ist alles halb so schlimm?

Jammern bringt ja nichts. Ja, die Inflation ist ein Problem, aber das betrifft alle Menschen mehr oder weniger. Hat es die Gastronomie besonders schwer? Vielleicht, aber auch hier gibt es keine generellen Regeln. Es gibt so viele verschiedene Betriebstypen, so unterschiedliche Positionierungen von Lokalen. Schlussendlich muss jeder sein eigenes Publikum finden und einen eigenen Weg entwickeln, damit es sich unterm Strich ausgeht. Was nervt, sind die zahlreichen Auflagen und die teilweise sehr mühsamen Kontrollen und Inspektionen. Da wird von den Behörden vielfach mit Kanonen auf Spatzen geschossen.

Ist da ein Spruch, wie „Wer boniert, verliert“ nicht kontraproduktiv? Vielleicht schaut die Finanz deshalb bei euch ganz besonders genau ...

Aber geh. Das ist ein lustiger Spruch aus dem vorigen Jahrhundert. Am liebsten sag ich das zu Finanzlern oder anderen Inspektoren. Die meisten können darüber lachen, weil sie ja eh genau wissen, wie heute ein Gastronomie-Unternehmen funktioniert. Wir sind ja schon längst ein gläserner Betrieb

geworden, weil alles irgendwo digital aufgezeichnet ist. Die Aufgabe von Behörden ist zu überprüfen, ob die Vorschriften eingehalten werden. Das ist ja auch in Ordnung. Ein bisschen mehr Verständnis würde ich mir für kleine Familienunternehmen allerdings wünschen. Wir brauchen keine Extrawürste, aber bei manchen Auflagen greift man sich schon an den Kopf.

Zum Abschluss noch zu den wichtigen Dingen des Lebens. Austria oder Rapid?

Obwohl ich selbst einmal bei der Austria gekickt habe, schlägt mein Herz für Rapid. Auch in Zeiten wie diesen.

Hajduk Split oder Dynamo Zagreb?
Das ist einfach. Natürlich Hajduk.

Kroatien oder Österreich?

Beide. Wenn ich eine erfolgreiche Mannschaft sehen will, schaue ich mir ein Kroatien-Spiel an, aber beim Fußball geht es ja auch ums Leiden und dafür sind Österreich-Matches perfekt. ◀

wer&wo

Café ANZENGRUBER

Schleifmühlgasse 19
1050 Wien

www.anzengruber.cafe



Lust&Leben zum Hören

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



Zu Gast bei Lust&Leben

Tomi Saric /
Café Anzengruber

podcast.lustundleben.at

Obergäriges Minderheiten Programm

Weizenbiere spielen in der heimischen Gastronomie mengenmäßig betrachtet noch immer eine Nebenrolle. Als Spezialität wird Weißbier jedoch in fast jedem Wirtshaus unseres Landes ausgeschenkt. Tendenz steigend. ► TEXT: WOLFGANG SCHEDELBERGER



Felix Schifferer wurde vor kurzem Vizeweltmeister der Biersommeliers, als neuer Braumeister der Fohrenburger Brauerei holte er in München sogar Doppelgold. ◀

Es schmeckt einfach nach mehr! So begründen die meisten Weizenbier-Freunde ihre Vorliebe für die obergärige Bierspezialität aus Weizenmalz. Das „Mehr“, das sie dabei schätzen, hat allerdings weniger mit dem Getreide an sich zu tun, sondern vor allem mit der Art des Brauens. Im Gegensatz zu den bei uns üblichen untergärigen Bieren wie Märzen und Pils wird Weizenbier obergärig gebraut. Dabei entstehen mehr Aromastoffe, die das Bier intensiver machen und ihm fruchtige Noten (Banane, Marille etc.) verleihen. Zumeist hat es auch etwas mehr Stammwürze und Kohlensäure als gängige Märzenbiere, dafür aber weniger Hopfen. All das hat nicht zwingend mit der Verwendung von Weizen zu tun, sondern entspricht jenem Stil, der sich im benachbarten Bayern im Laufe der Jahrhunderte herausgebildet hat. Ursprünglich hatte die Obrigkeit genau geregelt gehabt, wie welches Getreide zu verwenden sei. Der Weizen war dem Brotbacken vorbehalten, zum Brauen war die Gerste vorgesehen. Der Hafer war für die Pferde, Mais gab es noch nicht. Nach dem bayerischen Reinheitsgebot von 1516 war das Brauen von Weizenbier zunächst untersagt. Erst einige Jahre später wurde das Gebot, ausschließlich Gerste zu verwenden, aufgeweicht und auch der Weizen zugelassen – allerdings immer als explizites Privileg für bestimmte Brauereien.

Ausschließlich mit Weizen gebraute Biere gab und gibt es übrigens keine. Die Vergärung von reinem Weizenmalz ist (so wie bei Roggen) schwierig, weshalb immer etwas Gerste dazugegeben

wird. Damit man ein Bier als Weizenbier bezeichnen darf, muss es zumindest 51 Prozent Weizenanteil haben. Meistens sind es um die 70 Prozent.

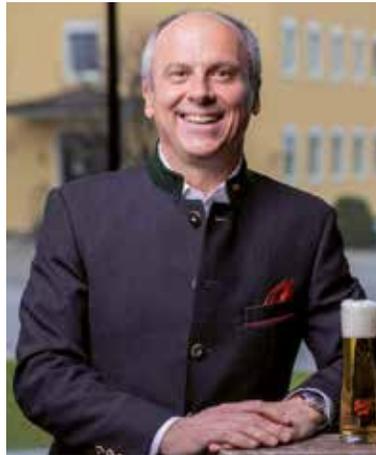
Flagge zeigen in München

Während die Craft-Bier-Revolution der letzten 20 Jahre vor allem die aromatische Bandbreite des Hopfens ausgelotet hat, spielt dieser beim klassischen Weizenbier eine untergeordnete Rolle. Es geht nicht um die Bittere, sondern um Vollmundigkeit und die feingliedrige Aromenvielfalt, die durch die obergärigen Hefen entstehen. Im besten Fall bereichern sie das Geschmacksprofil, im schlechtesten Fall werden sie als Fehltöne wahrgenommen. Für Braumeister ist das Herstellen von Weizenbier also immer eine besondere Herausforderung. „Vor allem bei kräftigen Interpretationen, wie etwa unserem ‚Braumeister Weizenbock‘, kommt es darauf an, dieses Aromaspiel möglichst perfekt einzufangen“, erklärt Felix Schifferer, der seit einigen Monaten



als Braumeister bei Fohrenburger tätig ist. Schifferer ist in der heimischen Bier-Szene kein Unbekannter. Sein Vater Karl, der das gleichnamige Bier-Gasthaus im Mühlviertel führt, wurde gleich bei der ersten Biersommelier-Weltmeisterschaft 2009 Sieger, Sohn Felix hat es „nur“ zum Vizeweltmeister geschafft, das dafür aber gleich zweimal. Nach 2017 hat er im September 2022 in München wieder zugeschlagen. Neben der Silbernen bei den Sommeliers hat er in München übrigens auch Doppelgold und Bronze geholt. „Sein“ Fohrenburger Braumeister Weizenbock wurde bei den European Beer Star Awards 2022 ebenso mit der Goldmedaille ausgezeichnet wie das Fohrenburger Jubiläum. Quasi zur Ergänzung von Schifferers Medallienspiegel gab es noch Bronze für das helle Fohrenburger Weizen.

Dass österreichische Brauereien gerade in Bayern in der Kategorie Weizenbier heuer so groß auftrumpfen konnten, ist beachtlich. Neben den



Unsere Weizenbiere weisen eine sortentypische Aromatik von Gewürznelke bis hin zu grüner und reifer Banane auf.

**CHRISTIAN PÖPPERL,
STIEGL-CHEFBRAUMEISTER**

Weizenbier-Parade made in Austria

drei Medaillen von Föhrenburger gab es auch zwei „Weizenmedaillen“ für die Salzburger Stiegl Brauerei: für die Weiße naturtrüb gab es Silber, für den Gipfelstürmer in der Kategorie „New Style Hefeweizen“ Bronze. Eine Goldmedaille gab es für Stiegl dennoch. In der Kategorie kräftige und gereifte Biere war der Sonnenkönig VIII Klassenbesten. Ebenfalls Gold gab es für Trumer in der Kategorie Märzenbier, für Egger mit seinem Kellerbier und für Ottakringer mit dem Avalanche in der Kategorie Imperial Indian Pale Ale.

Eine bayerische Spezialität

Bei Weizenbier denken Bierfreunde zuerst einmal an Bayern. Kein Wunder. In keiner anderen Region der Welt wird seit Jahrhunderten eine derart große Vielfalt an unterschiedlichen Weizenbieren gebraut wie bei unseren weiß-blauen Nachbarn. Und auch nirgendwo sonst wird so viel Weizenbier getrunken. Rund ein Drittel der bayerischen Bierproduktion fällt in die Kategorie „Weizen“. Dass man dort auch

das Synonym Weißbier verwendet, mag auf den ersten Schluck irritieren. Denn hell muss ein bayerisches Weißbier keineswegs sein. Das berühmte Schneider Weiße ist bernsteinfarben, der Aventinus Bock aus der gleichen Brauerei sogar richtig dunkel. Marken wie Augustiner, Erdinger, Franziskaner, Paulaner und Weihenstephan sind auch in Österreich ein Begriff. Dazu kommen noch kleinere Brauereien wie Gutmann, das Hofbräuhaus Traunstein oder Andechser, die in der heimischen Gastronomie geschätzt werden.

Auch in Berlin („Berliner Weiße“) und in Belgien („Witbier“) hat die Herstellung von Weizenbieren eine gewisse Tradition. In Belgien, wo man auf den puristischen Zugang à la Reinheitsgebot seit jeher verzichtet, werden die Witbiere oftmals aromatisiert, was mitunter sehr reizvoll sein kann. Das bekannte belgische Witbier ist das mit Orangenschalen und Koriander aromatisierte Hoegaarden, das witzigste wohl das White Thai Beer von Westbrook mit Ingwer und Zitronengras. Ein originelles Witbier mit zugesetzten Naturaromen gibt es übrigens auch aus Österreich. In Dornbirn wird bei

Mohrenbräu neben einem klassischen Weizenbier auch ein Belgian Style Wit gebraut, das mit Orangenschalen und Koriander aromatisiert und unter dem Namen „Blütenweiss“ in der 0,75-Liter-Bügelflasche ausgeliefert wird.

Weizen made in Austria

Österreich war lange Zeit kein wirkliches Weizenbierland. Die erste Weißbierbrauerei des Landes wurde 1901 in Salzburg eröffnet. Der Name war Programm: Sie heißt noch heute schlicht und einfach „Die Weisse“. 1972 kam mit der Rieder Brauerei eine zweite Weißbier-Brauerei dazu. Im gleichen Jahr begann man in Obertrum ein „Weizengold“ zu brauen. Mit der beginnenden Fokussierung auf Pils hat Josef Sigl VII. die Marke 1997 an die Stieglbrauerei verkauft, die sie bis 2011 weiter pflegte. Stiegl bietet heute mit der „Stiegl Weisse“ sowie der Hausbier-Spezialität „Gipfelstürmer“ gepflegte Weizenbiere an.

1986 begann man in der Brauerei Kaltenhausen das Edelweiß zu brauen und beruft sich dabei auf ein Rezept aus dem Jahr 1646. Das Sortiment wurde



Braumeister Reinhold Barta zeigt mit seinem Weizenbock, dass er auch obergärig ein echter Meisterbrauer ist.

schrittweise ausgebaut, wobei zunächst das filtrierte „Kristall“ am beliebtesten war. Doch der Geschmack der Österreicher hat sich im Laufe der Jahre verändert. „Kristallweizen“ – also filtriertes Weizenbier – spielt heute in Österreich keine Rolle mehr. Das seit 2012 in der Brauerei Zipf gebraute Edelweiß gibt es heute in den Varianten hell, dunkel, Hofbräu und Gamsbock sowie in einer alkoholfreien Version. 2019 hat die Brau Union als Ergänzung zur Edelweiss-Range das Gösser Naturweizen auf den Markt gebracht, das neben 50 % Weizenmalz und 40 % Gerstenmalz auch zehn Prozent Dinkelmalz enthält. Es ist bewusst als „Einstiegsweizen“ für Frauen und junge Konsumenten gedacht und wurde in der Fruchtaromatik eher zurückhaltend gestaltet. Als explizite Bio-Spezialität hat die Brau Union außerdem noch das Schladminger „Schnee-Weiße“ im Sortiment.

Während die meisten Gerstenbiere untergärig gebraut werden, kommt bei Weizenbieren die ältere Methode des obergärigen Brauens zum Einsatz. Dabei entstehen als „Nebenprodukt“ wesentlich mehr Aromen, die – wenn alles gut geht – auch sehr gut schmecken. Die meisten kleinen Craft-Brauer machen ob des Risikos von unerwünschten Fehlparfümen einen großen Bogen um obergärige Biere. Stattdessen widmen sie sich den in jüngster Zeit so populär gewordenen stark gehopften Trendstilen wie Pale Ales. Der Pionier der heimischen Craft-Bier-Szene, Reinhold Barta, kann in seinem Salzburger Gusswerk beides. Neben seinen beliebten untergärigen Craft-Bieren braut Barta auch einen „klassischen“ Weizenguss sowie seinen mehrfach prämierten Weizenbock in Bio-Qualität.



The clean solution

KAUFEN WAR GESTERN. **ALL INCLUSIVE IST HEUTE.**

Die neuen MEIKO ALL INCLUSIVE „Sorglos-Pakete“: Gerät, Service und Spülchemie ab sofort zum monatlichen Fixpreis – ohne Anzahlung!

Durch dieses Full-Service-System wird der laufende Betrieb mit MEIKO Spülmaschinen noch einfacher und komfortabler.

MEIKO Clean Solutions Austria GmbH
www.meiko.at





In diesem Gastgarten gehts um Weizen – die Weisse in Salzburg.



Der Absatz von Weizenbier wird auch in Wien steigen.

*MICHAEL KOLARIK-LEINGARTNER
LEITUNG EXKLUSIVMARKEN BEI
DEL FABRO KOLARIK*

Fass versus Flasche

In Österreich findet man außer in speziellen Bierlokalen wie etwa dem Braugasthof „Die Weiße“ in Salzburg nur selten Weißbier vom Fass. Das hat vor allem damit zu tun, dass Österreich ein typisches Märzenbier-Land ist. Neun von zehn Krügerln (beziehungsweise „Halbe“), die bei uns bestellt werden, fallen in diese Kategorie. Manche Wirte wollen ihren Gästen lieber noch ein Pils oder ein Zwickl vom Fass bieten. Als Ergänzung hat man dann meist noch ein bis zwei Weizenbiere in der Flasche im Angebot. Das macht unternehmerisch durchaus Sinn, denn so gut ein Weizenbier aufgrund des höheren CO₂-Gehalts in der Flasche frisch bleibt, so problematisch ist es, Weizenbier vom Fass längere Zeit offen zu haben. Viele Weizenbier-Freunde lieben es auch, sich ihr „Weizerl“ selbst einzuschenken, um für eine perfekte Schaumkrone zu sorgen. Traditionell trinkt man Weizenbiere aus speziellen Gläsern, damit sich die Aromenvielfalt des Biers besonders gut

entwickeln kann. Ein frisch gezapftes Weizenbier vom Fass schmeckt zwar eine Spur besser als aus der Flasche, aber der Unterschied ist nicht so groß wie bei gängigen Pils- und Märzenbieren. „Manchen Weizenbieren wird vor der Flaschenfüllung noch eine kleine Hefedosis zugegeben, was zu einer zweiten Flaschengärung führt. Diese Biere bleiben dann auch in der Flasche lange frisch“, erklärt der mehrfach ausgezeichnete Biersommelier Michael Kolarik-Leingartner, der bei Del Fabro Kolarik für die Gestaltung des Biersortiments verantwortlich ist.

Im Prinzip ist auch gegen Weizenbier in Dosenform nichts zu sagen – zumindest aus sensorischer Sicht. Wenn das Bier gut gekühlt ist, kann man sein Weizenbierglas auch aus der Dose mit einer perfekten Schaumkrone füllen, nur ist das in der Gastronomie ein absolutes „No-Go“, weil es unseren gängigen Vorstellungen von Bierkultur widerspricht. Direkt aus der Dose (oder

aus der Flasche) lässt sich Weizenbier nicht vernünftig genießen – dafür hat es einfach zu viel Kohlensäure. Außerdem ginge ein Gutteil der Aromen verloren. Mehr noch als bei normalen Bieren spielt die Wahl des richtigen Glases eine entscheidende Rolle.

Wie ist es um die Zukunft von Weizenbier in der heimischen Gastronomie bestellt? Wird es nach den westlichen Tourismus-Regionen auch den Osten unseres Landes erobern? „Wenn man sich die zunehmende Vielfalt an außergewöhnlichen Weizenbieren von heimischen Brauereien anschaut, ist davon auszugehen, dass der Absatz von Weizenbier auch in Wien steigen wird. Nach dem Boom von kräftig gehopften Craft-Bieren sehnen sich viele Konsumenten nach Bierspezialitäten, die nicht nur mit Bittere und blumigen Hopfennoten überzeugen“, sieht Michael Kolarik-Leingartner noch einiges Potenzial für heimische Weizenbiere. ●

Stiegl braut nachhaltig

Beim Thema Nachhaltigkeit setzt die Salzburger Privatbrauerei auf zirkuläre Wertschöpfungsmodelle, Artenvielfalt und gesunde Böden. ●



Das Salzburger Stiegl-Bier wird aus besten heimischen Zutaten gebraut.

In der Stieglbrauerei zu Salzburg, wo man heuer das 530-Jahr-Jubiläum feiert, denkt man in Generationen und in Kreisläufen. Im Rahmen der umfassenden Nachhaltigkeitsstrategie werden zahlreiche Maßnahmen und innovative Projekte zu den Themen Bodengesundheit, Verwertung von Brauerei-Reststoffen und Energieeffizienz umgesetzt. Dazu zählt zum Beispiel die Eigenstromerzeugung durch eine Pho-

tovoltaik-Anlage am Dach der Brauerei und das eigene Wasserkraftwerk „Pulvermühle“ am Salzburger Almkanal. Am brauereieigenen Biergut in Wildshut, zu dem auch eine Bio-Landwirtschaft gehört, widmet man sich neben dem Bierbrauen auch intensiv den Themen Kreislaufwirtschaft, Artenvielfalt sowie Bodengesundheit, welche die Voraussetzung für beste Gerste und Hopfen sind.

Kreislaufwirtschaft & Bodengesundheit

Um Ressourcen zu sparen, werden Rohstoffe durch die sogenannte „Kaskadennutzung“ über mehrere Stufen effizient genutzt und so lange wie möglich im Wirtschaftssystem gehalten. Dabei werden etwa Reststoffe aus der Bierherstellung sinnvoll wiederverwertet: Der Biertreber ist aufgrund seines hohen Eiweißgehalts ein hochwertiges Futtermittel für Nutztiere. Und auch der Naturstoff Kieselgur, der beim Filtrieren des Biers zum Einsatz kommt,

wird in der Landwirtschaft verwendet. Studien haben bestätigt, dass das siliziumreiche Bierfiltrat – durch Beimengung zur Gülle vor dem Düngen – langfristig die Bodengesundheit verbessert. Den schonenden Umgang mit den Ressourcen belegt Stiegl seit mehr als drei Jahrzehnten in einem jährlichen Nachhaltigkeitsbericht. ●

www.stiegl.at/nachhaltigkeit

Stiegl-Chefbraumeister Christian Pöpperl bezieht mehr als 50 % der Braugerste aus nachhaltigem Anbau.



© NEUMAYR/LEOPOLD

UNSER
WERT
IST
ZEIT



Der Platzhirsch und das Flügerl

Es zieht sich wie ein roter Faden durch sein Leben. Wer wie Franz Böhmer als Platzhirsch in Murau den Sölkpaß überquert und in Schladming mit Après-Ski erfolgreich landet, muss jede Menge Energie haben. Und das spüren auch seine Gäste. ♦

TEXT: GÜNTHER GAPP // FOTOS: RAINER FEHRINGER



Nach Saisonjahren in der Schweiz, Deutschland und Österreich hat er in jungen Jahren das Café im Elternhaus mit seinem Bruder Heinz, der vor sechs Jahren leider viel zu früh verunglückt ist, übernommen. In der Erlebnisgastronomie der damaligen Zeit wurde das neue Pub bei den Gästen rasch zum Platzhirsch im Zentrum von Murau und so auch zur Marke seines Lebens. Eine Pizzeria und die Eventgastronomie folgten. Stadtplatzfeste, die WM-Halle in Murau und Einsätze zur Air Power und am Red Bull Ring standen dabei am gastronomischen Speisezettel immer ganz oben.

Seit 2012 ist nun das ehemalige Lokal des Charly Kahr in Schladming der neue Platzhirsch. Seit dem ersten Nightrace 1996 organisierte Franz jedes Jahr eine Fahrt für Freunde zur jährlichen Hetz. Der Treffpunkt war immer – richtig – bei Charly Kahr. Im Laufe der Jahre haben Franz und sein Bruder sich irgendwann auch für das Lokal bei Tochter Daniela interessiert. Eines Tages kam „Giovanni“ mit, der dann bei Daniela blieb. Und auch der Anruf, ob sie noch Interesse am Lokal hätten. Die Hochzeit der beiden war dann auch die erste Veranstaltung im Platzhirsch. Die besten Geschichten schreibt also nach wie vor das Leben.



Die neue Ära mit Umbauten und Veränderungen hin zur Après-Ski-Bar mit Restaurant als instagramable Lokal, das nun dreimal so groß ist, begann. Es gibt keine Nische im Platzhirsch ohne Animation für ein schnelles Foto und Posting am Smartphone und die Liebe zum Detail seiner Frau Maria bei der Einrichtung zeigt.

Während die Jugend eher anonym in der Tenne feiert, empfängt der Platzhirsch seine Gäste ab 25 Jahren sehr persönlich und setzt auf eine entsprechende Qualität in der Altersgruppe – bei der Unterhaltung und dem kulinarischen Angebot. Franz und seine Maria pflegen als Gastgeber mit viel Einsatz und Engagement die Übersetzung ihres Anspruchs. Außergewöhnlich gute Unterhaltung ist das Gütesiegel des Platzhirsch, wo Gäste zu Stammgästen und auch Freunden werden dürfen.

2021 war der absolute Super-GAU für ihn als Gastgeber und die unternehmerische Existenz abgeschafft. Erst im Februar 2022 kamen wieder erste zarte Glücksgefühle auf. Gut essen und trinken, sich unterhalten und das Feiern kamen zurück. „Die Gäste haben es gelebt und wir konnten das ‚Freiheitsgefühl der Menschen‘ als

**Als Wirte
zusammenstehen,
Kollegen respektieren
und nach außen besser
auftreten, hilft uns
allen, in die Kraft zu
kommen.**

FRANZ BÖHMER

Gastgeber endlich wieder erfüllen“, so ein nachdenklicher Franz Böhmer, der ergänzt: „Mit der Unbill der Teuerungen schwebt zwar wieder ein Damoklesschwert über uns, jedoch hat sich für uns zufriedenstellend bestätigt – die Gäste setzen vermehrt auf leistbare Premium-Qualität, beim Essen, bei der Unterhaltung und vor allem den Getränken, so wie wir es seit Anfang an im Platzhirsch auch leben.“

Mit der neuen „Essbar.Lounge“ für Fingerfood und Spezereien bis hin zur Kitzack-Stube, wo es bis 22 Uhr die feine Speisekarte zum Après-Ski gibt, wird dies heuer auch wieder bewiesen. „Mit dem Flügelr oder dem klassischen Vodka Bull geht’s wieder hin zur Sperrstunde und nicht so früh nach Hause. Aber, die spontane Happy-Hour-Ses-

sion nach der letzten Abfahrt, als lustige Wanderung mit Freunden von einer Bar zur anderen, wird wohl verloren gehen“, meint der Gastgeber. Reservierung lautet also das neue Credo für den entspannten Partyabend. Generell ist die Nachfrage groß, um wieder Gas zu geben.

Bei voller Power beginnt ab 15.00 Uhr das Après-Ski, bis 24.00 Uhr unter der Woche und 01.00 Uhr am Wochenende. 450 Personen finden gemeinsam Platz. Vier DJs sorgen täglich über die Saison für beste Stimmung ohne Ballermann und bei freiem Eintritt. Auch Live-Musik gibt’s bis zu zweimal pro Woche im Platzhirsch. Und auch die Rückbesinnung auf die Legende des Après-Ski – das Flügelr von Red Bull. Der Energydrink mit rotem Wodka revolutionierte in den 90er-Jahren die Getränkekarte und wurde zum Mythos für eine ganze Generation. Zeit, die Geschichte neu zu schreiben. ●

wer&wo

PLATZHIRSCH

Coburgstraße 626
8970 Schladming
www.platzhirsch.cc



Umami Streetfood in Flachau.
Mit Take-away-Boxen aus dem
natürlich zu Boden gefallen Blatt
einer Arekapalme. Unbehandelt
und kompostierbar.

Der Freak im Kuhstall

Feinfühlig und sensibel, doch voller Leidenschaft und Konsequenz – so ist Hermann Oberreiter, der mit dem Hoagascht in Flachau und als Mensch vieles bewegt. ●

TEXT: GÜNTHER GAPP // FOTOS: RAINER FEHRINGER

Das stylische Umami Bistro mit Take-Away Streetfood und die Einfahrt in die neue Tiefgarage beim Hoagascht. ●

Im Jahr 2000 hatte er die Idee, einen Kuhstall in ein Restaurant zu verwandeln. Hier haben seine „PongAsia“-Gerichte, die zwischen Korea und dem Pongau angesiedelt sind und mit dem „Umami Streetfood“ 2020 noch eine stylische Ergänzung als Imbisslokal und lokales Take-away erfuhren, ihre perfekte Bühne. Der alte Bauernhof dahinter wurde in den letzten zehn Jahren liebevoll renoviert und beherbergt nun fünf feine Apartments und Studios, ein Schwimmbecken, Ja-

cuzzi und Sauna und das „Gascht'l Spa“ (muss man gesehen haben). Die neue Tiefgarage mit den Ladestationen für E-Autos und Bikes vollendete im letzten Jahr dann die Umbauten im Hoagascht.

Mir ist es lieber, du kannst nix, dann kann ich dir beibringen, wie wir es machen.

RUDI OBAUER ZU
HERMANN OBERREITER, 1989

Der Start einer Karriere

Bei den Obauers wurden ihm 1989 noch „die Wadln vire g'richt“. Gemüse putzen, Fische schuppen und Küche reinigen waren die ersten drei Monate das Programm. Nach einem klärenden Gespräch mit Rudi Obauer, „Ich lasse das, glaube ich, denn ich brauch schon eine Entwicklung“, und der Antwort, „Oberreiter, alle anderen können gehen, du bleibst“, ging es dann mit Amuse-Gueule und Vorspeisen doch noch weiter. Diese Leidenschaft und Begierde der beiden Obauers, Produkte zu spüren, zu interpretieren und auch mehrmals zu intensivieren, faszinieren ihn noch heute.





Küchenarbeit mit Fleisch vom Flachauer Rind und Süßwasserfischen aus eigenen Fischteichen.

DER BLICK NACH VORNE

Die Schere zwischen ehrlicher Qualität am Teller sowie der Dienstleistung dahinter und dem Preis geht für ihn viel zu langsam auseinander. Aber für Hermann Oberreiter ist es ist nur eine Frage der Zeit, wann frische, ehrliche Küche richtig bewertet und korrekt bezahlt wird.

Die Teuerung fordert jeden Unternehmer extrem. Die erforderlichen Preiskorrekturen zu treffen ist eine riesige Verantwortung, die sowohl für die Gäste aber auch die Mitarbeiter mit Augenmaß getroffen werden muss.

Die Familie, der Sport und das Berggehen, sitzen und gedanklich reflektieren, wo alles steht, sind sein Ausgleich zum unternehmerischen Leben, um weiterhin authentisch zu bleiben und seinen Gästen Einzigartiges zu bieten. Das ist zwar mitunter mit mehr Aufwand verbunden, dafür nachhaltiger. Und die Energie, die er mit jedem abgeschlossenen Projekt findet, investiert er wieder – als Basis für ein neues Projekt. Es dürfte also spannend bleiben.

Ich würde die Fleischqualität von Kühen, die auf der Alm heranwachsen, sogar über biologisch einstufen.

HERMANN OBERREITER

Richard Schüßleder, der heute an der Landesberufsschule in Oberalm unterrichtet, wurde danach sein Mentor und aus ihm – nach Stationen am Arlberg, der Schweiz und Südkorea – ein g'standener Küchenchef und selbstbewusster Unternehmer, der seinen eigenen Stil gefunden hat und auch seine Meinung sagt: „Wenn ich den ganzen Tag richtig hochqualitative Gerichte vorbereite, sättige ich den Gast nicht schon davor und serviere Brot, Butter und Aufstriche. Mir ist es lieber, es ist noch Platz für das Dessert und Zeit für einen Blick auf unsere Schnapskarte.“

Hoagascht – Essen, Trinken, Reden

„Ich bin der Regisseur über alles – Housekeeping, Küche und Service. Vormittags ist meine Rolle seit 22 Jahren das Mitaufbereiten in der Küche, speziell die Reifung, die Zerlegung, die Portionierung des Fleisches. Abends bin ich bei den Gästen beim Weinservice, Smalltalk und mit den Augen überall, um Nachjustierungen tätigen zu können. Anders funktioniert es halt nicht“, erzählt Oberreiter und ergänzt „meine Küche sind traditionell österreichische Gerichte, asiatisch interpretiert, die mit den Gewürzen, der Yuzu- oder Passionsfrucht und selbst gemachten fermentierten Saucen immer wieder neu entstehen. Jedes Jahr setze ich zwei, drei neue Gerichte auf die Speisekarte, obwohl ich mir da echt schwertue, weil die Gäste die alten Gerichte dann oft vermissen, jedoch soll die Küche gefordert sein, um nicht zu sehr in eine Routine abzubiegen.“ Es sind oft seine

spontanen Eingebungen bei der Büroarbeit, bereits mit dem Wissen, wie es schmecken soll, denen ein Besuch in die Küche folgt, wo dann hergerichtet, probiert und nachjustiert wird. Wenn es dann am Löffel schmeckt, kommt das Gericht auf die Karte, wie diesen Sommer der gebackene Leberknödel auf einen Kartoffel-Vogerl-Salat mit einem asiatischen Essig und Joghurt, ein wenig Passionsfrucht und Wasabi. Darüber ein frisches Kürbiskernöl. Das harmonische Gaumenspiel von Säure, Süße und Schärfe sind typisch für seine Hoagscht-Gerichte.

Flachauer Wirte – Total lokal

Auch aus der nachhaltigen Verantwortung, das ganze Rind bzw. Kalb zu verarbeiten, entstehen seine Gerichte. Denn perfekte und gleichmäßige Verarbeitung bedeutet für ihn, wenn das letzte Stück Fleisch in der Küche verkocht ist, ist auch das letzte Gericht zum Gast serviert. Seit 2019 gibt es dazu auch die Marke „Total Lokal“. Mit

ihm als Initiator und Obmann, steht sie für das Bekenntnis einer 15-köpfigen Gruppe von Wirten, Produkte aus der Flachauer Landwirtschaft in deren Küche zu veredeln. Rinder, Kälber und Lämmer stammen aus kleinstrukturierten Betrieben in der Region und verbringen ihre Sommer auf den saftigen Wiesen der Almen. Alpenlachs, Saibling und Forelle kommen aus eige-



© MATTHIAS WARTER

Der neue Edelstahl Pool mit Wasserfall und Gegenstromanlage

FRANZ JOSEF RAUCH
 GAST SALZBURG HALLE 10
 STAND 0659

100% Orange
100% Apfel, trüb
100% Apfel-Karotte

Bio
vegan
NEU

© MATTHIAS WARTER



Fünf feine Apartments und fünf Studios beherbergt der umgebaute Bauernhof



DIE LIEBLINGSGERICHTE

Die Steinpilzravioli mit Fenchelbutter und Sepia-Backerbsen wie auch seine Fischsuppe, die ausschließlich mit Süßwasserfischen zubereitet wird mit einem leichten Auszug intensiver Paradeiser, ein wenig Safran, Fenchel- und Koriandernoten sowie einem Hauch Pernod und Wermut, zählt er selbst zu den persönlichen Favoriten seiner Karte. Aber seine Speisekarte kann viel mehr und ist eine einzige Versuchung.

Miteinander ist man stärker.

HERMANN OBERREITER ZUR INITIATIVE „TOTAL LOKAL“

nen Fischteichen in Flachauwinkl. Diesen Sommer stand „Gulasch vom Flachauer Rind mit Blumenkohlpüree und gebackenem Semmel-Kren-Soufflé“ als Signature-Gericht auf den Speisekarten der teilnehmenden Wirtshäuser. Kreative alpine Küche halt, die sich auch in vielen Events zeigt, wie beim jährlichen Lederhosen & Dirndl Clubbing am alten Dorfplatz. Mit gemeinsamen Ausflügen, wo die Gaudi natürlich nicht zu kurz kommt, wird das Zusammenspiel aus ehrlicher Landwirtschaft und Küche auch regelmäßig gelebt.

Mit einem Tick Boutique

Das 200 Jahre alte Bauernhaus hinter dem Hoagascht wurde zehn Jahre lang baubiologisch renoviert, ohne auf die alte Substanz zu vergessen. So wurden stolze 90 % des bestehenden Bauernhausholzes in der Tischlerei wieder zu Kästen, Türen und Böden verarbeitet.

Und das spürt man bereits beim Eintritt. Die komfortablen fünf Apartments tragen den ganz persönlichen Stil des Hausherrn und lokalen Handwerks. Die freischwebende Treppe ist dabei das stille Designelement des Hauses, das neue Schwimmbecken vor dem Haus eine Attraktion für die Urlaubsgäste.

Der fünfte Geschmack

In seiner Zeit als Küchenchef im Muju Resort in Südkorea hat Hermann Oberreiter auch das Streetfood am Straßenrand der vielen kleinen Stände kennen und lieben gelernt. Im Jahr 2020 war die Eröffnung seines stylischen Imbisslokals „Umami Streetfood“, dann ein salbungsvoller Hit in einer schwierigen Zeit. Einerseits konnte er seine Mitarbeiter in Kurzarbeit beschäftigen, darüber hinaus hat es voll eingeschlagen: „Eine Institution, in der ich Kreationen hochwertig präsentieren kann für ein ungezwungenes Miteinander. Unsere Umami-Take-away-Boxen aus dem natürlich zu Boden gefallenem Blatt einer Arekapalme sind absolut unbehandelt und kompostierbar“, erzählt ein zufriedener Gastgeber.



Akut positiv

Die augenblicklichen Veränderungen können für die Gastronomie auch von Vorteil sein, meint er: „Vielleicht wird man nicht mehr in Zeiten offen haben, wo man nicht offen halten muss. Auch die Inflation und Teuerung werden vermutlich bald zu einem Umdenken führen, weil die Leute mit der Work-Life-Balance-Idee nicht mehr zurechtkommen werden. Es ist eine Illusion, mit vier Tagen Arbeit verdienstmäßig auskommen zu wollen und dass Unternehmer für weniger Arbeitszeit mehr zahlen können.“ Mitarbeiter in der Gastronomie zu finden wird immer schwieriger. Nicht so für Hermann Oberreiter. In zwei Jahren hatte er nie ein strukturelles Mitarbeiter-Problem. „Es ist richtig, dass es weniger Profis gibt, aber jeder Mensch hat versteckte Talente, die man erkennen und entwickeln kann, wenn man sich mit ihm beschäftigt. Das Diskutieren, Themen ausreden und das Fördern sind Werkzeuge, die es uns erlauben, Mitarbeiter zu haben, die man braucht“, so der Unternehmer. Der Wille, lernen zu wollen, dies auch einzufordern und fleißig zu sein, ist für ihn aber auch die Voraussetzung dafür. 19 Jahre hat er selbst Rekorde gejagt, war in einem Flow, der nun aber durchbrochen ist und so bei ihm selbst zu einer neuen Gewichtung führte. ●

wer&wo

HOAGASCHT

Flachauer Straße 14
5542 Flachau
www.hoagascht.at

Weil sie schmeckt.



Ein Produkt
der Trumer
Privatbrauerei.



sigl.bio

(Getränke-)Systeme neu denken

Energie sparen. Es fehlt an Mitarbeitenden und die Gäste werden noch kritischer. Besser zu planen und alle Vorgänge auf Effizienz zu überprüfen ist also das Gebot der Stunde. ●

Die Gastronomie lebt von Flexibilität und kreativen Köpfen“, so Wolfgang Zmugg, „wer in der Krise am Ball bleibt, wird langfristig profitieren.“ Der Getränkeausschank ist rund um Transport, Lagerung und gutes Zeitmanagement oft eine beachtliche Herausforderung – und personalintensiv. Mit einem gut eingestellten Postmix-Getränkeausschanksystem lassen sich aber bis zu 40 % an Kühlenergie einsparen.

Durchdachte Konzepte

„Nicht jedes Unternehmen ist gleich, deshalb haben wir vielfältige Konzepte etabliert“, sagt Wolfgang Zmugg. Wie in das Schanksystem integrierte Kühlgeräte, vorprogrammierbare Portionierungen und vorabfüllbare Frischeflaschen zum Mitnehmen. Für das Buffet ein exklusives Design, erstklassige Bio-Qualität wie auch zuckerreduzierte Frühstücksgetränke. Die Gemeinschaftsverpflegung profitiert vom kombinierbaren Abrechnungssystem und der integrierten Reinigungsfunktion der Schankgeräte. Den Aufbau unterstützt Grapos und bietet darüber hinaus eine 24/7-Service-Garantie.

Premium-Qualität

Über 150 Sirupe in zahlreichen Geschmacksrichtungen und auch in Bio-Qualität stehen für die Getränkekarte bereit. Das spezielle Extra in der Hotellerie bieten die Getränke der Brooklyn-Linie, die direkt in der Schankanlage entweder als stilles oder als prickelndes Getränk gepapft werden. Im Frühstücks- und Seminarbereich erlauben Stand-alone-Ausschankgeräte das Selberzapfen, und die Getränke sind vegan, frei von Allergenen und immer hygienisch frisch und gekühlt. Besser geht's nicht.

Alles für den
GAST, 5.-9.11.
Halle 10
Stand 10-0728





Grapos-Geschäftsführer Wolfgang Zmugg:
 „Bei uns bekommt man alles aus einer Hand. Moderne Schankgeräte, viele verschiedene Sirupe und ein umfangreiches Servicepaket.“

Nachhaltig intelligent

Zutaten dort regional zu beziehen, wo es Sinn macht und im Herstellungsprozess bei Verpackung, Transport sowie Lagerung auf energieeffiziente Systeme zu achten – das ist Grapos. Die Sirupe werden in Bag-in-Boxen inklusive Anschlussvorrichtung geliefert, so ist das Wechseln der Sirupe unkompliziert. Bei der Lagerung werden sie platzsparend übereinandergestapelt. Zwölf Getränkeboxen mit 0,2-Liter-Flaschen sind nur eine einzige 10-kg-Bag-in-Box, die platzsparend übereinandergestapelt, nicht gekühlt und zu 100 % recycelbar ist. Im Vergleich zu den Portionsflaschen ist die CO₂-Belastung sowie der ökologische Fußabdruck mit den Grapos-Abfüllanlagen um 90 % kleiner. ●

wer&was

Der Name Grapos steht für Qualität, Erfrischung, Kundenservice, gutes Preis-Leistungs-Verhältnis, geschulte und kundenorientierte Mitarbeiter sowie Professionalität in der Schankanlagentechnik. ●

www.grapos.com

Grapos®
 SOFT DRINKS



SIRUP + SCHANKANLAGEN

UMSATZ-MOTOR

POSTMIX - EFFIZIENT - INTELLIGENT



GRAPOS.COM

5. - 9. NOV 2022

Salzburg

ALLES FÜR DEN **GAST**

HALLE 10

STAND 0728

Wir freuen uns auf Sie!

Verkostung direkt am Messestand

Grapos®
 SOFT DRINKS



Ihr Partner
 FÜR NACHHALTIGEN
 GETRÄNKEAUSSCHANK
 UND INDIVIDUELLE
 TECHNIK-LÖSUNGEN

EIN MIT DEM ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

www.grapos.com

Genüsse



Piekfeine Liköre

Süß-säuerlicher Apfel trifft cremigen Honig. So schmeckt dieser Bratapfel-Likör. Feine Gewürze verleihen noch den winterlichen Charakter und Geschmack. ●

www.piekfeinebraende.de



Prickelnde Vielfalt

Jede dritte in Österreich verkaufte Flasche Schaumwein stammt aus dem Hause Henkell Freixenet. GF Philipp Gattermayer ist stolz auf seinen Freixenet Cava, Henkell Sekt und Mionetto Prosecco. ●

www.henkell-freixenet.at

Alles im Fluss

Der Waldbier-Jahrgang 2022 im Zeichen der Wachauer Donau-Auen – veredelt mit jungen Zweigen der Silberweide und Blütenextrakten des Echten Mädesüß. ●

www.waldbier.com



Sigl Bio-Hafer & Gerste



Mutter Natur freut dieser Beitrag. Seit über 400 Jahren braut Trumer die besten Getränke aus Getreide. Nun auch den Bio-Haferdrink mit Gerstenmalz. Pur trinken, mit Kaffee, mit Kakao – und vor allem mit gutem Gewissen – ist die Devise. Absolut umwelt- und ressourcenschonend mit Obertrumer Solarstrom hergestellt, ist es doch der Geschmack, der Ihre Gäste zur Wiederbestellung veranlasst. Perfekt für die Frühstückskarte à la carte und am Frühstücksbuffet in der Hotellerie. ● www.sigl.bio



Markenwechsel

Die Wichtigkeit und das Potenzial von hochwertigen Likörmarken auf dem österreichischen Markt ist klar erkennbar. Mit der Marke Licor 43 ist eine starke Marke beim auch stark wachsenden Getränkehändler Amber Beverage Austria gelandet. „Nicht nur der Geschmack, sondern auch die Performance des Produkts überzeugen“, so Markus Panzl. Weiters sind nun auch Martin Miller's Gin, der meistausgezeichnete Gin der Welt, Yellow Rose Whiskey und Villa Massa Limoncello an Bord. Ein starkes Portfolio für eine aussichtsreiche Zukunft.

Wir gratulieren! ●
www.amberbev.at





Simple Idee: zu essen, was schon da ist, bevor neu angebaut wird. Täglich werden bereits bis zu 16.000 kg Kerne geknackt und zu hochwertigen Ressourcen veredelt.

Wunderkern lässt es knacken

Über 500 Millionen Kilo Obstkerne werden jedes Jahr allein in Europa von Fruchtverarbeitern (Saft, Marmelade und weiteren) weggeworfen. Das österreichische Start-up Wunderkern hat sich der Rettung dieser Kerne verschrieben. Durch ein einzigartiges Verfahren werden in einer eigens errichteten Anlage am Rande der Wachau die Kerne der Marille, Kirsche und Zwetschke gespalten, damit die darin befindlichen Samen zur Herstellung nachhaltiger Lebensmittel verwendet werden können. Gourmet-Öle sowie Schoko-Aufstriche werden daraus kreiert, und mit dem neuen Kern-Drink aus Marillenkernen hat Österreich eine neue Weltinnovation. Der supernussige Geschmack der Marillenkernen passt zu süßen Speisen wie Kaiserschmarren und inspiriert, heimische Klassiker vegan zu interpretieren. Schaut euch das an! ● www.wunderkern.com

Eis trifft Kuchen: mit einem cremigen Stück Cheesecake perfekt serviert.



Ready to crumble

Froneri verwandelt US-Dessertklassiker in eine kühle Kugel für den winterlichen Eisgenuss. Heißer Apfel mit Zimt und Vanilleeis – das ist Mövenpick Apple Crumble, aus dem sich im Handumdrehen ausgefallene Desserts zaubern lassen. Mit dem Mövenpick Crunchy Pretzel Choc gibt es noch einen Begleiter im Winter-Eissortiment. ● www.froneri.at

Gänsemarsch für mehr Bewusstsein

Besondere Qualität ehrlich erzeugter, nachhaltiger Lebensmittel, die von kleinen Betrieben in handwerklicher Tradition hergestellt werden, stehen bei Transgourmet Vonatur im Fokus. Beim Waldviertler Waldland mit über 1.000 landwirtschaftlichen Betrieben hat Hühner-, Gänse- und Entenhaltung im Freiland eine lange Tradition. Hier dürfen die Tiere ganz natürlich groß werden und werden oft durchaus innovativ und geschickt aufgezogen, weil sich die Züchter Zeit nehmen, um herauszufinden, was ihnen taugt. Bei Mitglied Herbert Lahmer haben die Gänse ein „Schlaflicht“ und können Musik hören. Wenn „Wirte die Herkunft der Tiere und die Lebensbedingungen aktiv ausloben, entsteht für ein bis zwei Euro Aufpreis pro Portion ein großer Hebel, um die Mehrkosten im Verkauf auch mehrfach zu erwirtschaften“, ist er überzeugt. Informiert euch doch! Gemeinsame Wertschöpfung von Bauer, Händler und Wirt zum Wohl und mit Akzeptanz der Gäste ist möglich. ● www.transgourmet-vonatur.at



Familie Lahmer aus Münichreith mit Alexander Müller, Waldland, schafft beste Bedingungen für die Aufzucht der Tiere.



Der Saziani-Weg

Ein neuer Küchenchef, ein bewährter Pfad und eine Portion Nachhaltigkeit. ●

TEXT & FOTOS: JÜRGEN SCHMÜCKING

Wenn Albert Neumeister von der Saziani Stub'n spricht, erzählt er mehr vom „Saziani-Weg“ als vom Restaurant selbst. Heuer im Mai feierte die Familie Neumeister einen runden Saziani-Geburtstag: 35 Jahre. Das ist schon ein stattlicher Zeitraum, und es ist auch ziemlich viel passiert in diesen 35 Jahren. Als Gastronomen haben Anna und Albert mit einer Buschenschank begonnen. Das war 1987. Wobei, das stimmt eigentlich nicht ganz. Bereits 1969 hatten die Eltern die Riede Saziani in Straden übernommen und mit einem kleinen Buschenschank im Weinberg gestartet. Irgendwann stand dann die Entscheidung an, den Buschenschank entweder zu schließen oder aufs Ganze zu gehen und einen echten Gastro-

nomiebetrieb auf die Beine zu stellen. Albert Neumeister entschied sich für Letzteres. Mit ihrer Vision von Gastlichkeit und höchsten Qualitätsansprüchen haben sie einen Weg beschritten, der nicht für jedermann verständlich und nachvollziehbar war. Gläser von Riedel, damals das Nonplusultra im Bereich der gehobenen Tischkultur, in der Buschenschank? Das musste von den Gästen erst einmal verdaut werden. Ebenso die Käseauswahl. Über dreißig Sorten, sorgfältig ausgesucht, großteils von regionalen Käsereien, aber auch Berg- und Rästkäse aus Vorarlberg. Und das zu einem Zeitpunkt, zu dem auch bei den großen, sprich damals hoch bewerteten Restaurants des Landes, das Käsesortiment eher überschaubar war. Die Neumeisters waren mit vielem ei-

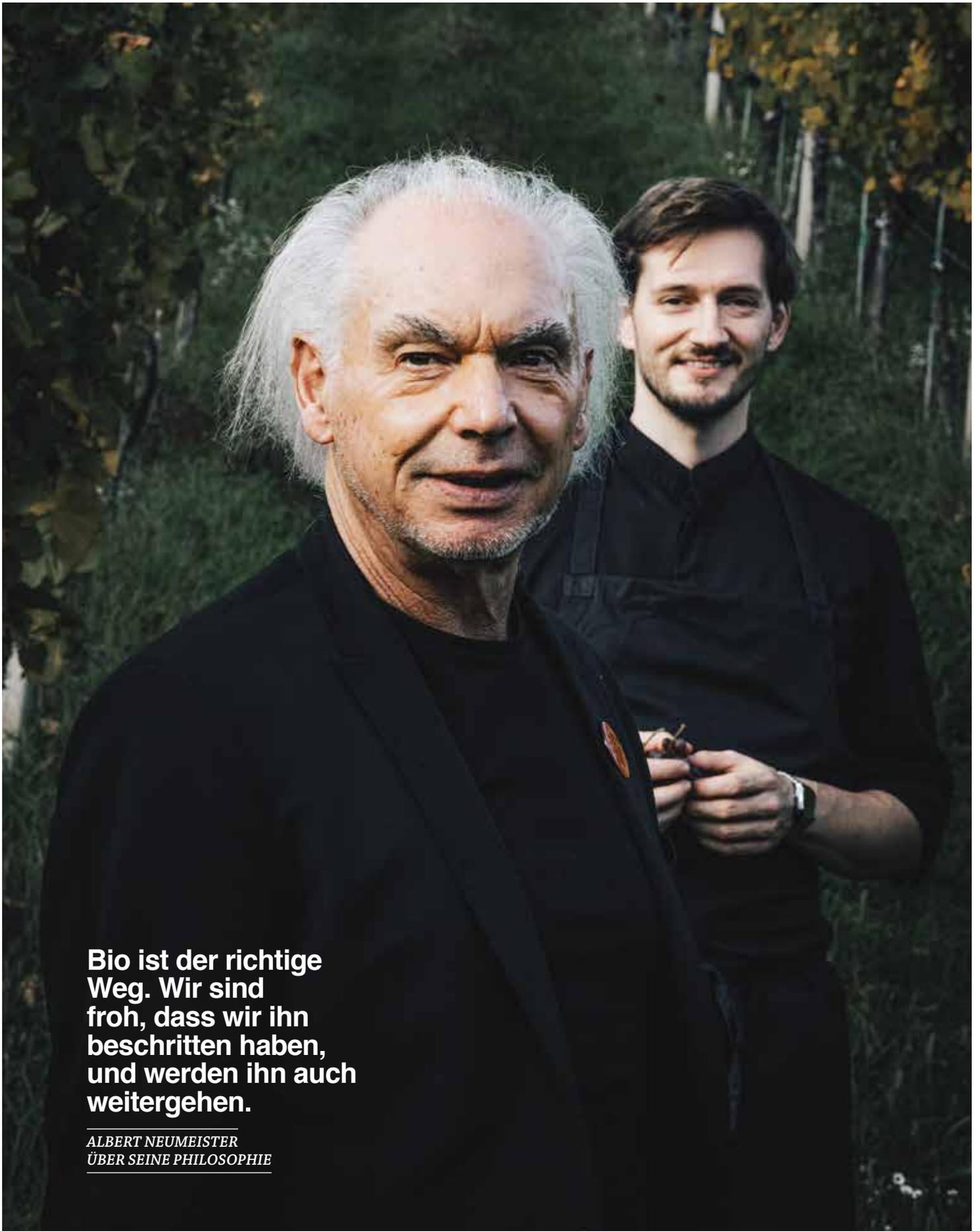
nen Schritt voraus. Daran hat sich bis heute nichts geändert. Aber dazu kommen wir noch.

Anna und Albert Neumeister gefiel die Gastgeberrolle jedenfalls, und der Traum wurde größer. Als 1999 das neue Weingut bezogen wurde, nutzten die beiden die Gelegenheit und eröffneten oben, im historischen Winzerhaus des Weinguts unterhalb der Ried Saziani, im Jahr 2000 die Saziani Stub'n. Und als Christoph Neumeister, der Sohn der beiden, die Führung des Weinguts endgültig übernahm, nutzte Albert Neumeister auch diese Chance und wurde zum Patron der Stub'n.

Die Geschichte des Restaurants ist eng mit den Namen einiger ehrgeiziger, junger Köche (und deren Karrieren) verbunden: etwa Gerhard Fuchs, der 2005 von Gault&Millau zum „Koch des Jahres“ gekürt wurde, Jürgen Kleinhapl, Klaus Kobald und natürlich Harald Irka, der in der Saziani Stub'n mit 18,5 Punkten schon hörbar an der fünften Haube gekratzt hat. Nachdem mit Walter Triebel der Letzte in der Riege dieser Köche in einen anderen Betrieb wechselte, machte Albert Neumeister aus der Not eine Tugend und ließ ein ganzes Team ans Werk. Thomas Hofmarcher, Manuel Ulrich, Filip Jug und Marcel Frei kochten Seite an Seite, hie-



Der Blick von der Ried Saziani auf Straden – umwerfend.



Bio ist der richtige Weg. Wir sind froh, dass wir ihn beschritten haben, und werden ihn auch weitergehen.

*ALBERT NEUMEISTER
ÜBER SEINE PHILOSOPHIE*



Geradlinig, schnörkellos und unglaublich gut. Die Gerichte von Christoph Mandl und die Schnäpse des Hauses.



Den Weg weitergehen, ein Restaurant gestalten, das an zu Hause erinnert, das Ruhe ausstrahlt und Sicherheit gibt.

CHRISTOPH MANDL ÜBER SEINE PLÄNE

rarchiefrei und vor allem kreativ. „Auf Augenhöhe“, wie Albert Neumeister das gerne nannte – und immer noch nennt. Er konnte zufrieden sein. Die Gäste waren es jedenfalls.

Von Schützen nach Straden

Im Sommer entschied sich der Patron dann doch dafür, einen neuen Küchenchef an Bord zu holen: Christoph Mandl. Mandl hat die letzten zwölf Jahre seines Berufslebens im Taubenkobel gekocht. Zuerst an der Seite von Walter Eselböck, dann als rechte Hand von Alain Weissgerber. Und er versteht sein Handwerk. Beim „Transfer“ von Christoph Mandl von Schützen nach

Straden hatte – dem Vernehmen nach – Paul Ivic seine Hände im Spiel. Die Familie Neumeister besuchte ihn im Wiener Tian und sie kamen ins Gespräch. Das war der Anstoß.

Das Menü in der Saziani Stub'n – im Moment heißt es „Herbstgewitter“ – wurde behutsam verändert. Die Grüße aus der Küche sind eine Hommage an die Herrlichkeit des Herbstes. Rote Rübe, Zwiebel, Lauch. In unterschiedlichen Formen, Farben, Temperaturen und Konsistenzen. Ein schöner Start. Danach Gänge, die in Erinnerung bleiben, die aber auch eine Handschrift tragen, die auf Mandls Herkunft hinweist. Der Hecht zum Beispiel. Als form- und texturvollendetes Nockerl mit Topinambur und Beurre Blanc. Nur das. Mehr als das braucht es aber nicht. Oder der Hauptgang – die Taube. Ein Teller, der seine Taubenkobelwurzeln sehr deutlich zeigt. Trotzdem ist da mehr am Teller als nur Brust und

Haxerl. Präzision und Eleganz, Fokus auf das Produkt. Die Taube kommt von einem bewährten Züchter im Burgenland, die Feige vom Feigenbaum, der gleich hinter der Außenwand der Küche steht. Andere Gänge begeistern nicht weniger. Das Beuscherl, das Mandl auf Wunsch als Zwischengang aus der Küche schickt, ist eine Zierde seiner Art. Angesetzt mit einem Gemischten Satz 2019 aus dem Sazianikeller. Demselben Wein, der später zum Gericht serviert wird. Ein unvergessliches Beuschelerlebnis. Christoph Mandl hat in der Saziani Stub'n eine solide Basis, an der er ansetzen kann. Er wird Ideen und seine eigene Linie einbringen. Es wird trotzdem der Saziani-Weg mit Neumeister-DNA sein, und es wird gut werden.

Bio als Meilenstein

Dass Christoph Neumeister das südoststeirische Weingut auf biologische Bewirtschaftung umgestellt hat, ist

längst kein Geheimnis mehr. Mittlerweile ist das EU-Bio-Logo auf den Etiketten der besten Lagenweine zu finden. Was aber im Weinbau immer stärker Fuß fasst, ist in der Gastronomie noch ein zartes Pflänzchen. Zertifizierte (und damit per Kontrollvertrag überprüfte) Bio-Restaurants gibt es – im Verhältnis – immer noch recht wenige. Seit zwei Jahren sind die Saziani Stub'n und ihre umliegenden Gärten biozertifiziert. Das bedeutet im Restaurantbetrieb jährliche Kontrollen in Bezug auf Warenfluss, Dokumentation, Kennzeichnung und das Lager. Es bedeutet aber auch, dass in der Küche Eberraute, Malven, Mispeln, Knoblauch, Feigen, Mariendistel, verschiedene Minzen und Melissen, Schildampfer, Lavendel oder Borretsch in herausragender Bio-Qualität zur Verfügung stehen. Für Anna und Albert Neumeister ist der Schritt in Richtung Bio ein enorm wichtiger. Den Garten zeigen sie



dabei ebenso stolz wie die Bio-Zertifikate, die ihr Tun belegen.

Last, but not least: Bio ist weit mehr als eine Philosophie. Es ist auch eine Community. Eine, in der sich die Neumeisters auch sichtlich wohlfühlen. Jedenfalls lernten sie Corinna und Michael Knaller vom Biohotel Gralhof am Weissensee kennen. Und damit auch Clara Aue, die mit zwei Hauben bewertete Newcomerin des Jahres in der vorigen Ausgabe des Gault&Millau. Mit einer gemeinsamen Kochsession am

3. Dezember schließt die Familie Neumeister die Veranstaltungsreihe rund um den 35. Geburtstag der Saziani Stub'n ab. Drei Gänge von Christoph Mandl, drei von Clara Aue. Man darf gespannt sein. ◆

wer&wo

SAZIANI STUB'N

8345 Straden 42

www.neumeister.cc

wedl.com

**HANDELSHAUS
WEDL**

**Italienische Spezialitäten
sind bei uns**

Chefsache.

Wir überlassen nichts dem Zufall. Mit höchster Sorgfalt erweitern WEDL-Experten laufend das italienische Sortiment und garantieren die passende Auswahl für höchsten italienischen Genuss. Durch die enge Verbundenheit mit italienischen Firmen hat WEDL einen einzigartigen Zugang zu qualitativ hochwertigen italienischen Lebensmitteln und setzt auf die Expertise der italienischen Fachverkäufer.

WEDL. DEIN GENUSSHÄNDLER.



Rotes Fleisch, am besten roh

Thunfisch ist der beliebteste Meeresfisch der Österreicher. Wirklich guten Tuna bekommt man hierzulande allerdings nur sehr selten, was schade ist. Statt Frischfisch dominiert allzu oft die Dose – auch in der Gastronomie. ●

TEXT: WOLFGANG SCHEDELBERGER

Thunfisch ist der teuerste Fisch der Welt. Im Jänner 2019 hat der als „Tuna King“ bekannte japanische Gastronom Kiyoshi Kimura auf einer Auktion in Tokio einen über 300 Kilo schweren Blue Fin um 3,1 Millionen US-Dollar ersteigert. Das ergibt einen Kilopreis von rund 3.000 Dollar – Flossen und Abschnitte mitgerechnet. „Ich habe vielleicht ein bisschen zu viel bezahlt, aber bei so einem schönen Exemplar geht mein Temperament mit mir durch“, erzählte Kimura anschließend im japanischen Fernsehen. Das glauben wir ihm nicht. Vielmehr handelt es sich bei solchen Ersteigerungen um gewieftes Marketing von Kimura für seine zahlreichen Restaurants.

Doch auch ohne diesen Auktionsrekord ist Tokio die unumstrittene Tuna-Hauptstadt der Welt. Die besten Qualitäten werden hierher geliefert, egal, wo sie gefangen wurden. In japanischen Sushi-Restaurants wissen die Meister genau darüber Bescheid, welchen Cut von welcher Art sie ihren Gästen servieren. Mitunter kann man aus einem Dutzend verschiedener Cuts von „Maguro“ (japanisch für Thunfisch) wählen. Als staunender Besucher aus dem Westen stechen einem zunächst das unterschiedliche Aussehen – von dunkelrot und mager bis hellrot und fettdurchzogen – ins Auge. Was besser ist, lässt sich schwer sagen, denn köstlich ist eigentlich alles, was man in den besten Sushi-Bars in Tokio bekommt. Das Preisniveau ist allerdings auch entsprechend.

Europa ist anders

In unseren Breiten denkt man bei Thunfisch zunächst einmal an Dosen, die in den Regalen von heimischen Supermärkten um weniger als zwei Euro angeboten werden. Wie geht sich das aus? Die Antwort ist recht simpel: Obwohl Thunfisch draufsteht, ist kein Thunfisch drin – zumindest kein „echter“. Der wesentlich kleinere „Bonito“ ist zoologisch betrachtet nämlich kein „richtiger“ Thunfisch, sondern nur ein naher Artverwandter. Statt vier Meter

● **Frischer geht es nicht: kroatischer Thunfisch noch am Schiff zu Sashimi weiter verarbeitet.**

Kiyoshi Kimura zeigt sich gerne als „Mister Tuna“ und lässt sich diese Inszenierung Millionen kosten. ●





● Am Fischmarkt von Tokio werden große Bluefin Tunas nach wie vor verarbeitet



© JÜRGEN SCHMÜCKING

Länge, wie bei ausgewachsenen Blue Fins durchaus üblich, werden Bonitos maximal 80 Zentimeter lang. Während japanische Feinschmecker bereit sind, für die besten Cuts eines Blue Fins Unsummen zu bezahlen, werden Bonitos dort gerne zu „Flocken“ verarbeitet, die zum Würzen dienen. Doch auch Bonito ist nicht gleich Bonito. Bei dem in Nordspanien gefangenen „Bonito del Norte“ handelt es sich eigentlich um einen White Tuna, dessen vergleichsweise helles Fleisch gut zum Braten ist. Besonders begehrt ist der Bauch dieses Fisches, der als Ventresca del Bonito del Norte auch in Gläsern und Dosen vertrieben wird.

Tonno – einfacher Genuss beim Italiener

Tuna ist in der heimischen Gastronomie sehr weit verbreitet. So zählt er als „Tonno“ in einfachen italienischen Lokalen seit jeher zu den Stammgästen – sei es als Pizza-Belag, Aufstrich

oder als Salat. In feinen Ristorantes findet man cremigen Thunfisch auch als unverzichtbaren Teil des Vorspeisenklassikers „Vitello Tonnato“. Aus den USA kommt der Trend des Tuna-Sandwiches, das – wenn es frisch mit Stangensellerie und Zitronensaft zu einem cremigen Aufstrich daherkommt – mitunter auch sehr gut schmecken kann.

Bis vor ein paar Jahren war das „Thunfisch-Steak“ noch Dauergast in vielen gutbürgerlichen Restaurants unseres Landes. Das ist mittlerweile Geschichte und hat zum Teil mit dem Image von Thunfisch zu tun. Dem relativ günstigen Tiefkühlfish aus dem Pazifik haftet mittlerweile der Haut Gout des Umweltsünder an. Stattdessen wird diese Ware heute in hundertten mehr oder weniger anspruchslosen Sushi-Lokalen als Teil der beliebten weiß-rot-orangen Trilogie von Butterfisch, Thunfisch und Lachs verwendet. Richtig gute Qualitäten sind für normale Restaurants einfach zu teuer ge-

worden. Außerdem stellt das Braten von Thunfisch stets eine gewisse Herausforderung dar. Durchgebraten – so wie das hierzulande noch bis vor ein paar Jahren angesagt war – gerät ein Thunfischsteak sehr trocken. Besser schmeckt gebratener Thunfisch nach der japanischen Tataki-Methode, bei der nur die äußerste Schicht scharf angebraten wird, sodass Röstaromen entstehen. Im Inneren muss Tataki-Tuna allerdings immer roh sein.

Frische aus dem Mittelmeer

Will man Thunfisch in roher Purezza genießen, muss man nicht zwingend nach Tokio fliegen. Auch in Wien gibt es ein paar Adressen, in denen man Thunfisch in Top-Qualität genießen kann. Im Fabios bekommt man Tonno entweder in Form eines Tatars mit Avocado und Gurke, als integraler Bestandteil eines Insalata Niçoise oder als Vitello Tonnato. Auch das japanische Restaurant Shiki hat aktuell rohen Tuna in seinem Fine-Dining-Menü. Beim Shiki-Sushi



◆ Paul Ivic und sein Team haben im Falkensteiner Resort in Zadar ein Tian-Bistro eröffnet. Dass sie nicht nur vegetarisch können, bewiesen sie mit einem fangfrischen Thunfisch.



sind stets ein paar Stück köstlicher Toro dabei, der zumeist von frisch geliefertem Thunfisch aus Kroatien stammt. Was die Gesamtmenge des in Österreich verkauften Thunfisches betrifft, spielt Frischfisch aus Kroatien zwar nur eine untergeordnete Rolle, und auch in der Größe können sich Thunfische aus der Adria nicht mit den riesigen Blue Fins aus dem Pazifik messen, dafür punkten sie mit absoluter Frische.

Bei der Eröffnung des Tian-Bistros im kroatischen Zadar bereitete Paul Ivic einen frisch gefangenen Adria-Thunfisch als mediterran mariniertes Sashimi zu, das eindrucksvoll bewies, wieso Tuna in Top-Qualität zu den köstlichsten Delikatessen zählt, die es überhaupt gibt.

Das weiß natürlich auch Juan Amador, der in seinem Wiener Drei-Sterne-Restaurant schon seit Jahren in seinen Menüs stets ein kleines Thunfischgericht einbaut. Aktuell ist es ein rohes, nur kurz geräuchertes Rücken-

stück, das mit frisch geriebenem Wasabi einen japanischen Frische-Kick erhält. Die weißen Bohnen zeugen hingegen gleichermaßen von den spanischen Wurzeln des Meisterkuchs wie auch von der Herkunft des Tunas. „Für dieses Gericht bevorzuge ich Teile vom Rücken, die weniger Fett als der Bauch sind. Wir beziehen unseren Tuna von Balfegó, weil uns dieses Unternehmen garantieren kann, dass der Fisch aus nachhaltigem Fang stammt“, erklärt Amador.

Die Avantgarde aus Andalusien

Spanien ist überhaupt ein guter Platz, wenn man sich mit der Rolle von Thunfisch in der Top-Gastronomie auseinandersetzen will. Allen voran ist Angel León mit seinem Drei-Sterne-Restaurant Aponiente in der Nähe von Jerez zu nennen. León hat es sich zur Aufgabe gemacht, die kulinarische Vielfalt des Meeres auszuloten, die seiner Meinung nach noch weitgehend un-

THUNFISCHFANG IM LAUFE DER ZEIT

Schwärme aufzuspüren, in Netze zu kanalisieren und dann die Fische einzeln zu erlegen hat im Mittelmeer eine jahrtausendealte Tradition. Mit ein bisschen Glück haben Fischer auf allen Weltmeeren seit jeher Thunfische fangen können. Bis in die 1950er-Jahre, als man erstmals globale Fangmengen aufzeichnete, hat sich beim Thunfischfang relativ wenig geändert. In den letzten 60 Jahren hat sich die weltweit gefangene Menge an Thunfisch von 600.000 Tonnen auf 7,9 Millionen Tonnen mehr als verzehnfacht und steigt bis heute weiter an.



Kann man in Anbetracht solcher Zahlen immer noch guten Gewissens Thunfisch essen? Wie schaut es mit Überfischung und der Zerstörung der Bestände aus? Was hat es mit Beifang (Delfine) auf sich?

Der Blue Fin Tuna ist vor allem im nördlichen Pazifik tatsächlich durch Überfischung akut bedroht. Ähnlich problematisch sieht die Zukunft des atlantischen Blue Fin Tunas aus, den allerdings die wenigsten Europäer zu essen bekommen, denn über 80 % der Fänge gehen ebenfalls nach Japan. Das Problem dieser bis zu vier Meter langen und 700 Kilo schweren Riesen des Meeres liegt in der sehr späten Geschlechtsreife der Tiere, die bis zu 40 Jahre alt werden können. Das bedeutet, dass sich überfischte Populationen nur sehr langsam, wenn überhaupt erholen. →

Über 70 Prozent des in Europa verkauften Thunfisches stammt aus dem Pazifik, 20 Prozent aus dem Indischen Ozean. Der Atlantik spielt mit fünf Prozent nur eine sehr kleine Rolle. Thunfisch aus dem Mittelmeer ist lediglich in Form von Frischfisch für die Top-Gastronomie ein Thema. Rund 80 Prozent des in Europa konsumierten Thunfisches wird in Dosen geliefert. Es handelt sich dabei um die maximal 90 Zentimeter großen Bonitos, deren Bestände nirgendwo ernsthaft gefährdet sind. Praktisch alles, was als Tiefkühl- oder Frischfisch bei uns verkauft wird, stammt vom Yellow Fin Tuna.

Der Beifang von Delfinen bei der Jagd auf Yellow Fin Tunas, der in den 1980er Jahren weltweit für Empörung gesorgt hatte, konnte durch alternative Fangmethoden und großmaschigere Netze minimiert werden. Rund 60 Prozent aller Tunas werden mit Ringwaden-Netzen gefangen. Ungelöst scheint das Problem des Beifangs (auch Haie, Schildkröten etc.) bei Langleinen zu sein, die immer noch bei rund zwölf Prozent der Fänge zum Einsatz kommen. Nur bei der traditionellen Art des Angelns gibt es so gut wie keinen Beifang. Dafür ist allerdings der Dieserverbrauch sowie der Einsatz von Köderfischen um ein Vielfaches höher.

Trotz der weiter steigenden Fangquoten hat sich die ökologische Situation beim Thunfischfang in den letzten Jahren etwas verbessert. Eine Ächtung problematischer Fangpraktiken und ein globales Monitoring der Bestände samt verpflichtender Fangquoten haben für eine gewisse Entspannung gesorgt. Gütesiegel wie jene des MSC machen es für bewusste Konsumenten möglich, guten Gewissens Thunfisch zu konsumieren. Anbieter von Premiumqualitäten wie das spanische Familienunternehmen Balfegó haben viel in einen nachhaltigen Fischereibetrieb investiert.

Weitere Infos: www.msc.org



● Angel León zeigte auf der Madrid Fusión, wie er aus Thunfisch einen „Jamón“ macht, den er so wie das Original in handgeschnittenen Scheiben präsentiert



● Im Restaurant Daní hat Daní Garcia gleich mehrere Gerichte aus rohem Tuna auf die Karte gesetzt

entdeckt ist. Wenn er über Reisfelder im Meer und das Potenzial von Algen als ökologische Alternative zu Produkten aus der Landwirtschaft philosophiert, glaubt man zu träumen. Auch der Thunfisch kann viel mehr, als man ihm auf den ersten Blick zutraut. Auf der Madrid Fusión 2021 präsentierte León einen luftgetrockneten „Jamón“ aus Thunfisch, der – so wie das Original – in hauchdünne Scheiben geschnitten als Vorspeise serviert wird. Doch damit nicht genug: León hat auch einen Thunfisch-Camembert erfunden, den er aus dem Samen männlicher Thunfische gewinnt. Schräg, aber durchaus delikat.

Ebenfalls aus Andalusien stammt Dani Garcia, der nach der Schließung seines gleichnamigen Drei-Sterne-Restaurants ein kleines Gastro-Imperium aufgebaut hat, das mittlerweile sogar bis nach New York reicht. Auf der Terrasse des Four Seasons Hotels in Ma-

drid ist er für das Restaurant „Daní“ verantwortlich, wo man rohen andalusischen Thunfisch in außergewöhnlicher Qualität genießen kann. Auf der Speisekarte findet man sie unter dem Titel „Barbate“ zusammengefasst, was die Bezeichnung für die typisch andalusische Fangmethode ist, die eine jahrtausendealte Tradition hat.

Wie bei praktisch allen Lebensmitteln gilt auch beim Thunfisch: Nachhaltigkeit und Qualität sind kein Widerspruch, sondern gehen im besten Fall Hand in Hand. Es spricht auch nichts dagegen, sich ab und zu ein feines Sandwich mit Dosen-Tuna zu machen – auch hier gibt es qualitativ hochwertige und ökologisch unbedenkliche Ware. Doch wirklich großartig wird der Genuss erst dann, wenn man einen frischen, rohen Thunfisch in Top-Qualität zu kosten bekommt. Den gibt es mitunter auch in Österreich. ●



**2023
kommt
bald!**

vienna coffee festival

cafe+co
cafeplusco.com

**JETZT
INFORMIEREN
UND ANMELDEN:**

info@viennacoffeefestival.cc

www.viennacoffeefestival.cc

Das Gespür für Geschmack

Der Schulessen-Lieferant Max Catering ist ein Wiener Familienunternehmen in zweiter Generation mit ganz viel Herz und Hirn und einem beeindruckenden Team. ◆



Mirek Jakubiec, QimiQ

Schulen und Kindergärten dürfen kein Palmöl verwenden. Für unsere QimiQ Produkte kein Problem.

Ronald Agrebi

Aufläufe, Suppen, Saucen und unsere Ragouts kommen mit QimiQ-Sahne-Basis statt Schlagobers, weil es geschmacksneutral und säurestabil ist. Whip hilft bei der Gelingsicherheit der Cremes.

Daniela Biffi

Wir haben keinen aktiven Verkauf. Die Qualität unserer Leistungen überzeugt und die Mundpropaganda tut ihr Übriges.

Markus Lahmer

Die Anforderungen haben sich verändert, wir uns erfolgreich mitverändert. Zitat: „Über den Preis zu verkaufen ist das Leichteste.“



Was 1998 mit der Idee entstand, wie man für viele Menschen ein qualitativ hochwertiges Essen herstellen könnte, ist heute ein fixer Bestandteil in Wiens Schulen. Ein Catering für Schulen mit täglich rund 25.000 Menüs zu führen ist nicht leicht. Die Auflagen der Stadt Wien für eine ausgewogene und nährstoffreiche Ernährung sind hoch, ebenso wie die Ansprüche der Eltern und Kinder herausfordernd sind. Der professionelle Zugang mit einem ausgeklügelten System für die nachhaltige Bestellweise von Tonnen an Lebensmitteln und natürlich für das frische Kochen ist daher wenig überraschend. Dahinter stehen heute 106 Mitarbeiter im Unternehmen, die ihre Kompetenz, Herzlichkeit und den Spaß an der Arbeit täglich leben.

Als einer der langjährigen Lieferanten ist das Salzburger Familienunternehmen QimiQ an Bord, das mit seiner natürlichen Sahne-Basis und dem Whip die strengen Vorgaben der Stadt Wien

erfüllt und die Betriebsleiter Ronald Agrebi und Ronald Zobel auch mit Rezeptideen unterstützt. Schlussendlich entscheidet neben den Auflagen und dem Auge ja doch auch der Geschmack. Mit Chill & Cook wird produziert – um alle wichtigen Nährstoffe zu erhalten –, und abwechslungsreiche und schmackhafte Menüs – sechs an der Zahl – werden täglich frisch angeliefert.

Fließend hat Markus Lahmer von Vater Franz „Max“ den gut situierten Betrieb übernommen und darf weitermachen, wie es immer gemacht wurde. Klingt einfach, ist es nicht. Die essenzielle Wahl der Lieferanten mit Freigabe des Wirtschaftsprüfers für die Bestätigung der Güte- und Qualitätssiegel, tägliche Lebensmittelsicherheit für 25.000 Kinder, der Trend zu weniger Fleisch inklusive Tierwohlanspruch, ja, die Aufbauarbeit des Vaters macht sich jeden Tag bezahlt, aber Stillstand ist Rückschritt. Neben dem Standbein Schulesen – die zeitgerechte Ernährung der Kinder ist immer Thema – wird auch ein Spielbein bewegt. Dazu

zählt das exzellente Eventcatering und die Büroverpflegung, welche Frische und Qualität mit System zwischen 6 bis 8 Euro online unter buddy.at bietet.

Viele vegetarische Speisen sind in der Entwicklung, Linsen-Bolognese und Spinat erhalten gerade ein sehr positives Feedback, aber der gesunde Mix mit Schnitzel, Spaghetti und Pizza wird bleiben. Die Beliebtheit der Süßspeisen ist ungebrochen. Die betriebliche Empathie und fachliche Kompetenz spiegelt sich in der Betreuung in den Schulen wider, mit denen man im persönlichen Kontakt ist.

Verfeinern und noch mehr ins Detail gehen ist die Zukunft bei Max Catering, in der Sache praxisnahe Entscheidungen treffen und weitergehen. Dabei steht dem Betrieb das soziale Engagement gut zu Gesicht. Unheimlich menschlich kann das tägliche Arbeiten sein, wenn man bei Max Catering im Gespräch ist. Fühlt sich gut an. ●

www.max-catering.at
www.qimiq.com



Frischer Wind

Daniel Kreil ist der neue Hoteldirektor und leitet gemeinsam mit der Inhabersfamilie Schmuck nun das Forsthofgut in Leogang, für die Stillstand ein Fremdwort ist. ◆

www.forsthofgut.at



Der Kreis schließt sich

Hotelier Anderl Gfrerer hat die Fördervereinbarung für den Altstadtverband Salzburg noch um zehn Jahre verlängert, nun ist „die starke Stimme“ gegen kulturelle Monokultur und Fehlentwicklungen zurückgetreten, um Platz zu machen. ◆

www.salzburg-altstadt.at

Retro-Revival

Die Crosley-Plattenspieler plus Vinyl sind bereits seit der ersten Stunde fixer Bestandteil der Max Brown Hotels. Nun gibt es sie im eigenen Design auch für zu Hause. ◆

www.crosleyradio.com



Eine neue Dimension

Der Krallerhof zählt mit einer über 600 Jahre langen Geschichte zu den innovativsten Tourismus-Refugien Österreichs. Die Vision, seinen Gästen das ganze Jahr über ein Erholungserlebnis der Superlative zu bieten, wird nun Realität: Atmosphäre by Krallerhof wird im Frühjahr 2023 von Hadi Teherani Architects fertiggestellt. 50 Meter Infinity-Pool mitten im erschaffenen Natursee, eine Vielzahl an Saunen, Wasserflächen, Ruheräumen, einem lichtdurchfluteten Yoga-Raum und dem Café am See und alles fließend und mit der Natur verbunden. ◆ www.krallerhof.com



V. l. n. r.: Philipp Altenberger, Sepp Altenberger, Hadi Teherani und Gerhard Altenberger.



© MONTESTYRIA

Atme dich frei

Helga und Peter Lindmoser haben mit dem MonteStyria sechs luxuriöse Chalets und zwei Junior-Suiten mit Pool, Sauna und Privat-Badesteg am nahegelegenen Erlaufsee erschlossen. Das in die Natur eingebettete Bergdorf glänzt mit neu erschlossenen Ausblicken auf die majestätische Berglandschaft sowie die Basilika Mariazell. Einfach magisch und buchbar für die Erholung zwischendurch. ♦ www.montestyria.at



Salut, Sattlerhof

Anna Sattler und ihr französischer Lebenspartner, Spitzensommelier Thomas Ferrand, entführen in die Welt der französischen Bistros: Typische Gerichte wie Beef Rossini, Foie Gras Terrine oder Ente, begleitet von Weinen und stimmungsvoller Musik aus der „Grande Nation“ stehen im November und Dezember im Wirtshaus am Sattlerhof am Programm. Levez vos verres! ♦ www.sattlerhof.at



© ART REDAKTIONSTEAM



© BIANCA HOCHENAUER



© ACHROMATIC PHOTOGRAPHY

Querfeldein & Sonntagsfranz

In nur zwei Jahren hat sich „Franz von Grün“ als liebenswerte Eventlocation vor den Toren Wiens etabliert. Zu Hochzeitsfeiern, Geburtstagspartys oder Business events verwöhnen Florian Mainx und Lisi Umatham nun am Freitag und Samstag mit Spezialeien. Am Sonntag wird die Bar zur Greißlerei für Leckerbissen zum Verkosten und Mitnehmen. ♦ www.franzvongruen.at

Aus dem Vollen schöpfen

Es sind exakt 15 Stufen, die vom Stainzer Rathausplatz durch die Mühle hinunter in das neue Restaurant von Johann Schmuck führen: Terra hat in Stainz eröffnet. Aus den Wänden wächst Moos und die Küche erzählt in zwei Menüvarianten von der Verwurzelung der kulinarischen Künste mit der Natur. Mitte September bis März geöffnet, da mit dem Broadmoor und der Mühle noch zwei Restaurants in seiner Obhut sind. ♦ www.johann-schmuck.at

Neue Häuser, neue Betten

Trotz pandemiebedingter Flaute hat sich in der Wiener Hotellerie in den letzten beiden Jahren sehr viel getan. Neue Betreiber und neue Standorte machen Wiens Beherbergungsangebot um einiges bunter. ►

TEXT: WOLFGANG SCHEDELBERGER



Luxus pur im neuen Leo Grand. Das gastronomische Konzept stammt aus der Feder von Martin Ho. ●



Der Tourismus in Wien hat bis zum März 2020 goldene Zeiten erlebt. Ein Rekordjahr ist dem nächsten gefolgt – 2019 hatte gar ein Nächtigungsplus von 14 Prozent gebracht! Ein gelungener Mix aus Business-Reisenden, Kongress-Besuchern und privaten Urlaubern, die vor allem das kulturelle Angebot der Bundeshauptstadt zu schätzen wussten, habe für eine stetig steigende Nachfrage gesorgt. Auch die Vielfalt der Herkunftsmärkte schien eine rosige Zukunft zu garantieren: eine starke Präsenz aus den Nachbarländern, dazu ständig wachsende Ankünfte aus Übersee. Was sollte da groß passieren?

In so eine Destination investiert man nicht nur in Zeiten von minimalen Zinserträgen gerne. Rund um den neuen Hauptbahnhof sind bis Ende 2019 gleich mehrere zum Teil auch recht große neue Hotels (Andaz, Azimut, Moons, Ibis, Novotel, Motel One, Star Inn, Prizeotel etc.) entstanden. Um die noch verbliebenen Palais im ersten Bezirk entstanden regelrechte Bieterschlachten. Und auch in den urbanen Trendbezirken 2, 5, 6, 7 und 8 wurden spannende Projekte auf den Weg gebracht. Teilweise wurden dabei neue Standorte entwickelt, vielfach hat man aber auch in die Jahre gekommene Häuser komplett umgebaut und mit neuen Konzepten und neuen Namen wieder aufgesperrt.

● **Unser Chefredakteur bei der Recherche vor Ort: die komfortablen Betten im Hotel Josefine verführen auch tagsüber zur Zeitungslektüre.**



© RAINER FEHRINGER

Doch dann hat die Pandemie mit monatelangen Schließungen den Markt nachhaltig durcheinandergebracht. Manche Hotelprojekte wurden auf Eis gelegt, doch wenn Verträge bereits unterzeichnet oder mit Bauvorhaben gar schon begonnen wurde, gab es keinen Weg zurück – zumindest sofern die Finanzierung halbwegs gesichert war. Deshalb ist es bereits im Vorjahr zu einigen spektakulären Neueröffnungen wie der Josefine und dem Motto Hotel gekommen. Offensichtlich hatten Häuser, deren Erweiterung und Neugestaltung bereits vor der Pandemie abgeschlossen waren, größere Probleme, mangels Umsätzen die Finanzierungszusagen zu halten. Jedenfalls hat Das Triest nach einem spektakulären Umbau samt Erweiterung des Hauses im Jahr 2019 zu Jahresbeginn seinen Betrieb einstellen müssen.



● **Trotz großer Konkurrenz bestens gebucht. Viele heimische Gäste verbinden mit der Marke „Motto“ höchste Qualität.**

Langfristig – also jenseits von Pandemie und Ukraine Krise – scheint Wien nach wie vor großes touristisches Potenzial zu haben. Aktuell heißt es jedoch, von einer Woche zur nächsten zu blicken. Trotz einer sehr guten Auslastung während der vergangenen Monate und hoffnungsvollen Prognosen für Herbst und Winter heißt es momentan „auf Sicht fahren“: Vor allem Buchungen von privaten Gästen werden immer kurzfristiger. Und ob Geschäftsreisen und Kongresse jemals wieder das Niveau von 2019 erreichen werden, scheint derzeit mehr als zweifelhaft.

Neuer Luxus in der City

Wir beginnen mit unserem Streifzug durch die neuen Hotels der Stadt am besten im Zentrum. Keine fünf Minuten vom Stephansplatz hat im heurigen April das Fünf-Sterne-Hotel

Ein Ort für
Nachtschwärmer – das
neue O11 gegenüber
der Oper. ●



● Nobler geht es nicht – das neue Rosewood in der Wiener City bietet in 99 Zimmern höchsten Komfort gepaart mit klassischer Eleganz



© MATO JOHANNIK



© OTTO MICHAEL

● Manfred Stallmajer leitet mit der Josefine eines der stimmungsvollsten neuen Hotels der Stadt.

The Leo Grand eröffnet. Im eleganten Barock-Ambiente wurden 76 Zimmer und Suiten errichtet, die gekonnt den Spagat zwischen historisch und modern schafften. Namenspatron war übrigens Kaiser Leopold I., zu dessen Regierungszeit das Palais errichtet wurde. Als *Leo Grand* erlebt er eine Auferstehung im 21. Jahrhundert. Hinter dem Projekt steht der Wiener Unternehmer Martin Lenikus mit einer Finanzgruppe, als Betreiber für die Gastronomie wurde Martin Ho (Dots) engagiert.

Nur ein paar Ecken weiter hat im Juni das spektakuläre *Rosewood Hotel* eröffnet. Statt Barock prägt hier der neoklassische Stil des 19. Jahrhunderts das Ambiente. In der ehemaligen Zentrale der Erste Bank am Petersplatz befinden sich heute 99 Zimmer (davon 28 Suiten), ein Spa-Bereich sowie eine Brasserie, die genauso für die Öffentlichkeit zugänglich ist wie die großzügig dimensionierte Rooftop-Bar. *Rosewood*

Die neue „Mitte“ zeigt sich bunt und kreativ

ist eine rasch wachsende Hotelgruppe, die 1979 in Texas gegründet wurde und sich auf den Ultra-Luxusbereich konzentriert. Aktuell betreibt *Rosewood 29 Resorts*, 24 weitere Projekte sind in Planung. Beim *Rosewood Vienna* handelt es sich um das erste Haus im deutschsprachigen Raum und das fünfte in Europa.

Der Ring wird neu gefasst

Auch rund um die Ringstraße hat sich einiges getan. Schräg gegenüber der Oper hat vor wenigen Wochen das Boutique-Hotel *O11* eröffnet, das von der Wiener *Horst-Group* betrieben wird. Das *O11* (O-Eleven) ist im Gebäude des ehemaligen Hotels am Opernring beheimatet und richtet sich mit seinen 49 Zimmern bevorzugt an ein jüngeres

Publikum. Schließlich kommt man als Gast in den Genuss einer mattschwarzen *Horst-Group-Karte*, mit der man eventuelles Schlangestehen vor dem Inc. oder dem O-Club vermeiden kann. Für einen Besuch des *Heidi-Clubs* muss man nicht einmal das Haus verlassen. Extralässig ist auch das asiatische Restaurant *Hayakan* gestaltet, wo der junge Küchenchef Kevin Micheli in einer offenen Show-Küche werkt.

Von seinem 2007 eröffneten Luxus-hotel *The Ring* hat sich der saudische Scheich Al Jabar bereits vor sechs Jahren getrennt und es an einen Investmentfonds verkauft. Während der Pandemie hat es das Wiener Immobilien-Unternehmen *Breiteneder* um knapp 30 Millionen Euro erworben und will es noch vor Weihnachten unter der Marke *The Amauris* aufsperrern. Die Inneneinrichtung wurde entstaubt und neu gestaltet. An der Positionierung als Luxushotel und der Mitgliedschaft bei



© CHRISTOPH SCHUBERT

● Beeindruckend: Die grüne Fassade des Hotel Gilbert hinter dem MQ

© MICHAEL KOENIGSHOFER

● **Trendiger Lifestyle außerhalb des Rings: Radisson mit seiner ersten „Red Edition“ am Donaukanal**

Relais & Chateaux soll sich auch unter dem neuen Betreiber nichts ändern.

Pandemiebedingt verzögert hat sich die Eröffnung des *Almanac Hotels* im ehemaligen SAS-Palais neben dem Marriott Hotel. Nach den beiden Almanac-Hotels in Barcelona und Prag wollte man eigentlich im Herbst 2020 mit Wien das dritte Haus der jungen Gruppe aufsperrten. Zuletzt war von Sommer 2022 die Rede, seither heißt es auf der Website „coming soon“. Einen konkretes Eröffnungsdatum konnte man uns auf telefonische Nachfrage leider nicht nennen.

Verlängert man den Ring gedanklich über den Donaukanal, ist auch das im März eröffnete *Radisson Red* mit 179 Zimmern zu nennen. Nach den bereits länger bestehenden zwei *Radisson-Blu*-Hotels (in der Herrngasse und neben dem Technischen Museum) hat Radis-

son jetzt auch mit seiner jungen Premium-Marke in Wien Fuß gefasst.

Lifestyle in den Trendbezirken

Hotels wie das *25hours* oder das kurz vor der Pandemie eröffnete Max Brown haben gezeigt, wie man trendige Häuser mit Design-Anspruch in Trendbezirken innerhalb des Gürtels etabliert. In diesem Segment sind jetzt einige weitere Häuser mit unterschiedlichen Positionierungen gefolgt. Eher klassisch und hochwertig wurden das Josefine (Lust & Leben #91) und das Hotel Motto gestaltet.

Sehr lässig und für ein junges Publikum gedacht ist das neue *Jaz in the City*, das direkt neben dem Haus des Meeres liegt. Mit 119 „In-Tunes-Rooms“, 38 „Bassbeat-Rooms“, vier „Offbeat-Lofts“ und zwei „Backbeat-Suites“ ist das Haus relativ groß geraten. Nach Stutt-

Mit einer attraktiven Gastronomie wollen wir Einheimische als Gäste gewinnen.

ASTRID KAHL-SCHABAN,
HOTEL GILBERT

gart und Amsterdam ist das Wiener Jaz in the City das dritte Hotel dieser auf Musik getrimmten Marke, die zur Steigenberger-Gruppe (die seit der Übernahme durch eine chinesische Investorengruppe offiziell als DH Lifestyle GmbH firmiert) gehört.

Beim inhabergeführten *Hotel Gilbert* gleich hinter dem MQ handelt es sich streng genommen nicht um ein neues, sondern „nur“ um ein radikal umgestaltetes altes Hotel. Dem ehemaligen „ViennArt“-Hotel wurde nicht nur ein grüner Anstrich verpasst, wie die Fassade vermuten lässt, es wurde von Grund



◆ Futuristisch zeigt dich die Fassade des Hotels Indigo, im Inneren sorgen viele Grünpflanzen für „Dschungel-Feeling“.



◆ Bunt geht es in der Lobby der Superbude zu, weiß ist lediglich der Astronauten-Anzug im Hintergrund.



lesen

HOTEL ROCK'N'ROLL

Trotz seines jugendlichen Auftritts als Direktor des im vergangenen Jahr neu eröffneten Hotels Josefine in Wien-Mariahilf kann Manfred Stallmajer bereits auf eine mehrere Jahrzehnte dauernde Karriere in der Wiener Top-Hotellerie zurückblicken. Vor allem in den 15 Jahren zwischen im Hotel Das Triest hatte er mit zahlreichen Größen aus Musik und Film zu tun. In seinem neuen Buch „Hotel Rock'n'Roll“, das er gemeinsam mit der Journalistin Martina Parker verfasst hat, gibt er die kurzweiligsten Anekdoten aus dieser Zeit zum Besten. Das Buch ist auch ein Stück Zeitgeschichte, das auf amüsante Art und Weise auf das Wien nach der Jahrtausendwende beschreibt. Dazu gehören auch über 100 Bilder und 46 prominente Gästebucheinträge. Auf einigen Seiten kommt übrigens auch die „Wegbegleiterin“ Fanny Holzer-Luschnig zu Wort, die mehrere Jahre lang mit Stallmajer im Das Triest gearbeitet hat.

Hotel Rock'n'Roll umfasst 224 Seiten und ist um 36 Euro im Buchhandel erhältlich.

auf als grünes „Öko-Hotel“ gestaltet. Mit der Brasserie & flora will man auch Einheimische aus der Gegend zu einem Besuch verführen.

Der Naschmarkt liegt zwar etwas weiter entfernt, als es der Name des neuen Indigo-Hotels *Vienna-Naschmarkt* vermuten lässt, die Lage direkt bei der U-Bahnstation Pilgramgasse ist dennoch

Der Prater wird zum touristischen Hotspot.

sehr attraktiv. Mit insgesamt 158 Zimmern ist das neue Haus größer, als es die Fassade vermuten ließe. Betrieben wird es von der IHS Group, zu der auch Marken wie Intercontinental, Six Senses, Crown Plaza und Holiday Inn gehören. Viele Grünpflanzen, die die Lobby wie einen Dschungel erscheinen lassen, verleihen dem Haus ein gewisses Extra.

Leben neben dem Riesenrad

Rund um dem Prater hat sich seit der Übersiedlung der WU in den letzten Jahren sehr viel getan. Nachdem zuerst Business-Gäste und Messebesucher mit Häusern wie Motel One und Hampton by Hilton versorgt waren, haben hier zuletzt auch drei junge, urbane Hotels ihre Pforten geöffnet. Am spektakulärsten ist wohl die neue *Superbude*, wo sich im Dachgeschoß ein Neni-Restaurant befindet. Gleich daneben liegt das *Zoku-Loft*. Dabei handelt es sich um ein junges Konzept aus Amsterdam, das nach Kopenhagen jetzt in Wien sein drittes Haus eröffnet hat. Mit flexiblen Raumgestaltungen der insgesamt 131 „Lofts“ hat man bewusst ein „Hybrid-Konzept“ geschaffen, das Business und Freizeit verschmelzen lässt. Und auch der „Platzhirsch“ Verkehrsbüro hat sich entschieden, seinen Auftritt im Prater moderner und jünger zu gestalten. Kurz vor der Pandemie wurde das Austria Trend Hotel Messe unter der neuen Marke *Bassena* eröffnet. Mit



● Mit der neuen Marke „Bassena“ will auch das Verkehrsbüro den boomenden Markt von Design-Hotels im Budget-Segment bespielen.



● Hinter der gläsernen Fassade des Zoku-Hotels verbergen sich moderne Räume, in denen Arbeit und Freizeit verschmelzen sollen.

über 240 Zimmern ist es sogar noch etwas größer als das Hampton by Hilton mit 194 Zimmern. Demnächst steht die Eröffnung des zweiten Bassena Hotels in Wien-Donaustadt an. Es ist Teil des neuen Stadtteil-Projekts Vienna twentytwo, das gegenüber des Donauzentrums liegt. Ebenfalls im 22. Bezirk liegt das neue *Dormero Hotel*, das in einem aus Holz errichteten Hochhaus beheimatet ist. Mit 119 Zimmern und 24 Serviced Apartments ist es Teil des Stadtentwicklungsprojekts Seestadt Aspern.

Holz vor der Hütte

Um Holz geht es übrigens auch in zwei weiteren neuen Hotels. Das *Joe&Joe* Hotel im neuen Ikea beim Wiener Westbahnhof wird von Accor betrieben, wendet sich mit Mehrbettzimmern an ein junges, preisbewusstes Publikum. In die Fassade wurden 160 Bäume integriert. Gleich daneben liegt das zu Jahresanfang eröffnete Boutique Hotel *Wood*, das asiatisches Design mit Öko-

logie und urbanem Zeitgeist verbindet.

Doch damit ist allerdings noch lange nicht Schluss. Neben den bereits angeführten Eröffnungen sind noch einige weitere Openings in der Pipeline. Das größte Projekt ist das zweite *Hampton* by Hilton Wien West in der Linken Wienzeile, gleich außerhalb des Sechshauser Gürtels. Die Eröffnung ist für 2024 geplant. Bereits im kommenden Jahr soll im ehemaligen Gebäude der Wirtschaftskammer Wien am Rudolf-Sallinger-Platz das erste Haus der britischen Hoxton Gruppe eröffnen. Ebenfalls 2023 soll das lange erwartete Luxushotel *Mandarin Oriental* im ehemaligen Wiener Landesgericht in der Riemergasse eröffnen. Ist das Potenzial für Fünf-Sterne-Luxushotels in der Wiener City damit erschöpft? Immer noch im Raum steht, was mit dem Palais Schwarzenberg passieren wird, das bereits seit vielen Jahren leer steht und auf einen renommierten Betreiber wartet. ●

LANGSAME ERHOLUNG

Mit knapp 1,3 Millionen Gästenächtingungen erreichte die Wiener Hotellerie im September rund 85% seines Aufkommens aus dem Vor-Corona-Jahr 2019. Von Jänner bis September 2022 wurden rund 9,1 Millionen Übernachtungen gezählt. Nach Herkunftsländern gegliedert stellte es sich folgendermaßen dar:

Österreich 265.000,
 Deutschland 268.000,
 USA 92.000, Italien 52.000,
 Großbritannien 49.000,
 Spanien 39.000, Frankreich 29.000,
 Polen 31.000, Israel 36.000 und die
 Ukraine 22.000.

Gäste aus dem Nahen Osten sowie aus dem asiatischen Raum fehlen gegenüber 2019 genauso wie aus Russland.

Die durchschnittliche Auslastung der Hotelbetten betrug im September 54,7%, jene der Zimmer rund 71%. Im bisherigen Jahresverlauf lag die Bettenauslastung bei 43,5, die Zimmerauslastung bei rund 56% (1–9/2021: rund 29%). Insgesamt wurden im September in Wien mit rund 65.900 Hotelbetten rund 6.300 Betten mehr angeboten als im Vergleichsmonat des Vorjahres.

Hotel-Eröffnungen

2020:

Bassena Prater, Moons

2021:

Josefine, Motto, Jaz in the City, Gilbert, Superbude, Zoku, Dormero, Joe&Joe

2022:

Leo Grand, Rosewood, O11, The Amauris, Radisson Red, Indigo, Bassena, twentytwo, Almanac, The Wood, Prizeotel

2023:

The Hoxton, Mandarin Oriental

2024:

Hampton by Hilton Wien West

Von Nah und Fern

Im neu eröffneten Hotel Motto trifft man nicht nur internationale Gäste. Erstaunlich viele Gäste aus Österreich steigen hier bei ihrem Wien-Besuch ab. Direktorin Fanny Holzer-Luschnig berichtet, wie man ein neues Haus in Pandemie-Zeiten erfolgreich aufsperrt. ►

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

In Wien hat die Marke Motto einen klingenden Namen. Doch wie vermarktet man ein neues, noch unbekanntes Haus am internationalen Markt?

In dem man gute Geschichten erzählt. Wir konzentrieren uns auf einige vielversprechende Märkte und arbeiten dann direkt mit ausgesuchten Medienpartnern vor Ort zusammen. Auch der Bereich Social Media ist extrem wichtig geworden. Besonders auf Instagram sind wir sehr aktiv, weil wir auch junge Gäste ansprechen wollen. Marketing ist ein laufender Prozess, der auch viel Spaß macht, wenn man so ein tolles Produkt hat, wie wir.

Wenn es gelingt, dass man von Gästen gezielt gesucht wird, ist das schon die halbe Miete. Erreicht man dadurch auch mehr direkte Buchungen oder führt einfach kein Weg an den Buchungsplattformen vorbei?

Ohne Buchungsplattformen geht es für Hotels, die auf Individualgäste setzen, einfach nicht. Viele Reisende haben heute diverse Apps geladen und verwenden sie laufend, wenn sie irgendwo ein Zimmer buchen wollen. Natürlich versuchen wir, Gäste zu motivieren, direkt über unsere Website zu buchen, was uns auch sehr gut gelingt. Vor allem bei wiederkehrenden Gästen bemühen

wir uns intensiv, sie mit Vorteilen für Stammgäste zu Direktbuchungen zu bewegen. Es ist ganz wichtig, dass man im Buchungsbereich helle Köpfe sitzen hat, die das mit viel Fingerspitzengefühl bearbeiten-

Sie haben Mitten in der Pandemie aufgesperrt, als es noch zahlreiche Reisebeschränkungen gegeben hat. Was haben Sie im letzten Winter unternommen, um trotzdem Gäste zu bekommen?

Der Großteil unserer Gäste stammt aus Österreich. Für die gab es de facto ja

kaum Reisebeschränkungen. Allerdings hatte Wien mit stark eingeschränktem Kulturprogramm, ohne Weihnachtsmärkte und den Restriktionen in der Gastronomie einiges an Attraktivität verloren gehabt. Wir haben in dieser Zeit versucht, auch Wiener dazu zu bewegen, einmal Urlaub in der eigenen Stadt zu machen und für ein oder zwei Nächte zu uns zu kommen. Das hat überraschend gut funktioniert hat. Not macht eben erfinderisch!

Die Pandemie scheint zwar überwunden zu sein, dafür ist mit dem Ukraine-Krieg und der resultierenden Inflation bei den Energiepreisen eine neue Krise aufgetaucht. Wie gehen Sie damit um?

In einem neuen Haus, das schon unter allen denkbaren Maßnahmen errichtet wurde, verbraucht man deutlich weniger Energie als in einem Betrieb, der schon in die Jahre gekommen ist. Aktive Maßnahmen zu weiteren Energiesenkungen gibt es daher nur bedingt. Bei uns können die Gäste die Temperatur in den Zimmern individuell regeln, aber wir wollen ihnen natürlich nicht vorschreiben, wie warm oder kalt sie es haben wollen. Die Teuerungen betreffen aber nicht nur die Energie. Auch bei den Lebensmitteln stei-





gen die Preise enorm, was sich dann schlussendlich in höheren Preisen im Restaurant widerspiegeln muss. Das größte Problem unserer Branche ist für mich allerdings das Mitarbeiter-Thema. Wir selbst sind zwar sehr gut aufgestellt und kommen unseren Mitarbeitern entgegen, wo immer es geht, wie etwa mit einer 4-Tages-Woche. Schlussendlich braucht eine attraktive Gastronomie und Hotellerie engagierte Mitarbeiter.

Wie sehen Sie die aktuelle Lage des Wiener Hotelmarkts. Die Nächtigungszahlen scheinen im Sommer fast schon wieder das Niveau von 2019 erreicht zu haben. Gleichzeitig haben auch viele neue Häuser eröffnet. Kommt dadurch das Preisniveau in der gehobenen Mitte unter Druck?

Wir „schleudern“ nicht und soweit ich das einschätzen kann, tun das auch die neuen Mitbewerber nicht. Probleme sehe ich momentan eigentlich nur für ältere Häuser, in denen schon länger nicht investiert wurde. Die werden irgendwann unter Druck kommen. Schließlich gibt es mittlerweile in fast allen Preissegmenten moderne Angebote, die auch ihr Publikum finden. In den letzten Jahren hat sich in Wien einiges getan, aber das ist für die Destination insgesamt nur positiv. ●

wer&was

Nach der Matura und dem Tourismuskolleg in Klessheim ging Fanny Holzer-Luschig für 1 ½ Jahre ins New Yorker Four Seasons Hotel, wo sie praktisch alle Stationen durchlief. Zurück in Österreich heuerte sie im SAS Palais Hotel an, dann ging es zu Manfred Stallmayer ins Das Triest. Mit den „Grätzlhotels“ leistete das Kärntner Energiebündel Pionierarbeit, als Direktorin des 25 hours sorgte sie nicht nur mit der Dachboden-Bar für Furore. Vor drei Jahren wechselte sie zum Motto und war mit Bernd Schlacher schon für das Hotelprojekt in der Wiener Hauptpost tätig, das sich leider nicht realisieren ließ und von einem anderen Betreiber umgesetzt wurde. Beim neuen Hotel Motto in der Mariahilfer Straße war sie von Beginn an mit eingebunden und konnte das Haus im September 2021 eröffnen. ●

05.–09. NOV

MESSEZENTRUM SALZBURG

2022

GASTMESSE.AT



**JETZT!
TICKET
SICHERN**

52. INTERNATIONALE FACHMESSE FÜR GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

ALLES FÜR DEN

GAST

Ein Fest für die Bohne

Das 8. Vienna Coffee Festival konnte in der Wiener Marx-Halle über 7.000 Besucher begrüßen, die sich über die neuesten Trends bei Workshops und Verkostungen informierten und dabei die Vielfalt des Kaffees regelrecht zelebrierten. ►

TEXT: GÜNTHER GAPP // **FOTOS:** CHRISTINA KARAGIANNIS

Die Kurse der MUMAC Academy und die exzellenten Cuppings der internationalen Rohkaffee-Händler unter Leitung von Oliver Goetz, Alt Wien Kaffee waren top gebucht. Die Bühne ein großartiger Schauplatz vielfältiger Talks und Musikdarbietungen. Und weil Wien in der Welt der Festivals offiziell als „World’s coolest coffee event“ firmiert, war auch die Crème de la Crème aus der Welt des Kaffees zugegen: Österreichs erster Röster-Weltmeister Felix Teiretzbacher aus St. Pölten, der vor kurzem in Mailand den Titel der SCA-Speciality Coffee Association (SCA) erkämpfte. Aber auch die italienische Latte-Art Weltmeisterin 2019, Manuela Fensore, die ihre Kunst im Rahmen des „Latte Karate“-Throwdowns zeigte.

Jeder Veranstaltungstag wurde erstmals unter ein eigenes Motto gestellt. Juan Amador, Österreichs einziger 3-Sterne-Michelin-Koch, gab am Eröffnungstag zu „Coffee & Food“ einen Einblick über die Zutat Kaffee in der Küche und servierte am Lavazza-Stand Seehecht mit Kaffee-Beurre-Blanc. „Coffee & Drinks“ stand im Zeichen großartiger irischer Musiker rund um Shane Ó Fearghail und unterhaltsamer Geschichten zum Legendrink Irish Whiskey. The Zee’s (Waxolutionists) garnierten mit ihren Beats an den Turntables den Latte Karate Wettbewerb am Samstag bei „Coffee & Music“, während die

Live-Konzerte der Künstlerinnen Paula Carolina, Helena May und Maddy Rose den Sonntag bei „Coffee & Brunch“ das Publikum in ihren Bann zogen.

Natürlich durfte am Festival auch das traditionelle Wiener Kaffeehaus nicht fehlen, wo man nicht nur bei Melange oder Verlängertem, sondern auch bei einer Partie Carambol das fürs Kaffeehaus so typische Flair einatmen konnte.

Auf den Geschmack gekommen sind die Besucher auch im neu gestalteten Art Corner, der gleich beim ersten Mal mit einer Weltpremiere aufwartete: Die amerikanische Künstlerin Kristy Carlson zeigte im Rahmen ihre Ausstellung „Before+Now“ eine Reihe an Fotografien und Porträts, die das Leben von Kaffeefarmern in ihrer zweiten Heimat Burundi zum Inhalt haben.

Das 9. Vienna Coffee Festival findet nächsten September wieder in der Wiener Marx Halle statt.

www.viennacoffeefestival.cc



Nach dem Bühnens-Talk servierte Markenbotschafter Juan Amador den Caffé [g]in Tonic mit einer Essenz der Lavazza iTierra! Range als Aperitif und Seehecht mit Kaffee-Beurre-Blanc. ►



© OTTO MICHAEL





Vienna Coffe Festival

FOTOS: OTTO MICHAEL



Hannes Andexer, J.Hornig Kaffee

Als frisch gebackener „Cafetier des Jahres“ der Tiroler Meisterschaften kam der Head Barista des steirischen Kaffeerösters J. Hornig zum Festival nach Wien und begeisterte mit einer Genussreise von Cold Brew, über Spezialitätenröstungen bis hin zu den koffeinfreien Kreationen. Das T-Shirt, das er dabei trug, bekam er von seinem Chef höchstpersönlich verliehen: ja, manchmal könne er auch eine kleine Prinzessin sein, aber Emotionen gehören zum Leben einfach dazu. Denn guter Kaffee macht mehr aus Zeit! www.jhornig.at

» Kaffee ist emotional,
das darf man auch zeigen.«



Oliver Goetz, Alt Wien Kaffee

Übernahm beim Green Coffee Lab die Rolle des Kurators, der interessierte Röster und ambitionierte Besucher bei den Cuppings der internationalen Elite an Rohkaffeehändlern begleitete. Jeweils vier Cuppings pro Tag mit rund 20 unterschiedlichen – noch nicht am Markt erhältlichen – Kaffees, die nach einer genau definierten Prozedur grob gemahlen und mit (fast) kochendem Wasser aufgegossen wurden. Riechen, schmecken und im besten Fall auch kaufen lautete das Motto von Oliver Goetz im Green Coffee Lab. www.altwien.at

» Die Nase ist genauso wichtig
wie der Gaumen, wenn man
Kaffee bewerten will.«



Matthias Grössinger, Brita

Als Head Barista des bekannten steirischen Kaffeeherstellers ist Hannes Alexander auch für die J. Hornig Kaffeebar in der Wiener Siebensterngasse verantwortlich. Als frisch gebackener Barista des Jahres kam er von der Innsbrucker fafga zum Vienna Coffee Festival und begeisterte die Besucher am J. Hornig Stand mit seinem Können. Das T-Shirt, das er dabei trug, bekam er von seinem Chef höchstpersönlich verliehen: ja, manchmal könne er auch eine kleine Prinzessin sein, aber Emotionen gehören zum Leben einfach dazu. www.brita.at

»Guter Kaffee braucht gutes Wasser.«

Günter Stölner, La Cultura del Caffè

Seit über 30 Jahren arbeitet er für Gruppo Cimbali als Repräsentant für Mitteleuropa und ist Geschäftsführer bekannte Größe der heimischen Kaffee-Szene. Bewegung lautete sein Motto am diesjährigen Festival, die er als Co-Veranstalter mit dem Programm des Festivals wie auch mit den Espressomaschinen La Cimbali, Faema und Slayer unter Beweis stellte. Mit der Sonderedition des Faema Fahrrads wurde an das Sponsorship der Marke beim Giro d'Italia erinnert und in der MUMAC Academy unter Leitung von Benjamin Graf waren die Kurse über die gesamte Dauer des Festivals ausgebucht.

www.cimbali.at // www.lcdc.at

»Kaffee ist der beste Muntermacher und macht richtig schnell.«





Eins in die Fresse, Melasse

Rhum agricole ist ein Underdog. Als Kind einer veritablen Krise entstanden, hat er zu sich gefunden und präsentiert sich Rumliebhabern als Outsider mit Ecken und Kanten. Guadeloupe, die Karibikinsel mit der Form eines Schmetterlings, ist Kernland des Rhum agricole. ●

TEXT & FOTOS: JÜRGEN SCHMÜCKING



● **Wilde Hefen, die ordentlich Gas geben. Durchaus im doppelten Wortsinn**

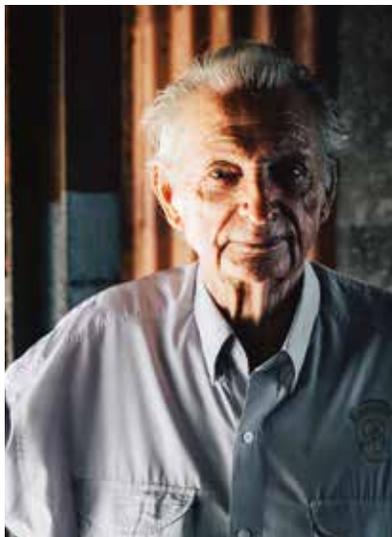
Es war einmal ... Als Charles Houët, der Vertreter der französischen „Compagnie des îles d’Amérique“ in der Mitte des 17. Jahrhunderts in Guadeloupe landete, fand er viele kleine Bauern vor, die auf fruchtbaren, vulkanischen Böden Baumwolle, Tabak und Indigo anpflanzten. 1654 kamen ein paar Hundert niederländische Protestanten auf die Insel, die in den Wirren der Kolonialpolitik von den Portugiesen aus Brasilien abgeschoben wurden. Diese Holländer wussten, wie mit Zucker-

rohr umzugehen war, und brachten es den Franzosen auf der Antilleninsel bei. Aus den vielen kleinen Bauern wurden riesige Plantagen. Das Zuckerrohr drängte die Baumwolle und den Tabak zurück, und 1730 verschwand das letzte Indigofeld. Allerdings ist der Anbau und die Verarbeitung von Zuckerrohr sehr arbeitsaufwendig, sodass die Anfänge der – gewerblichen – Rumproduktion untrennbar mit dem Beginn der Sklaverei verknüpft sind. Ein dunkles Kapitel in der Geschichte einer großartigen Spirituose.

Noch ein historischer Fakt: Ursprünglich wurde Rum aus Zuckerrohrmelasse hergestellt. Die Melasse fällt als Nebenprodukt der Rohrzuckerproduktion, genauer gesagt bei der Raffination von Kristallzucker, an. Napoleons Kontinentalsperre gegen England hatte zur Folge, dass sich der Import von karibischem Rohrzucker nicht mehr rechnete: die Geburtsstunde der Zuckerrübe und der Beginn der Zuckerkrise in Mittelamerika. Und eine gedrosselte Zuckerproduktion bedeutet auch weniger Melasse. Hier haben die Destillierereien, die wegen der fehlenden Melasse in die



● Riesige Räder, stattliche Anlagen und Maschinen wie aus einem Blockbuster



Bredouille kamen, aus der Not eine Tugend gemacht und einfach den frisch gepressten Zuckerrohrsaft vergoren und destilliert. Voilà. Rhum agricole.

Saft oder Melasse ist eine Frage des Stils

So viel zur Geschichte. Die Sklaverei ging, der Rum blieb und wurde Teil der karibischen DNA. Nicht nur in Guadeloupe. Auch dort, wo Spanien (Kuba, Puerto Rico oder die Dominikanische Republik) oder England (Jamaika, Barbados oder Trinidad & Tobago) das Sagen hatten. Daraus entwickelten sich die drei unterschiedlichen Stile beim Rum. Der englische Stil ist dabei der älteste. Die Destillate sind dunkel, schwer, kräftig und ausgesprochen würzig. Rum in spanischem Stil basiert zwar ebenfalls auf Melasse, ist aber das genaue Gegenteil. In der Regel leicht

Le Rhum, c'est mon sang.

LÉOPOLD REIMONENQ, 89

und straight. Sie punkten eher mit Harmonie und Weichheit.

Der Rhum agricole, der Dritte im Bunde, blieb ein Underdog. Er macht gerade einmal fünf Prozent der Weltproduktion aus, von denen konzentrieren sich allerdings beinahe 100 Prozent auf die französischen Antillen und mittendrin Guadeloupe. Die Insel, die wie ein Schmetterling auf den Wellen der Karibik sitzt. Aber Achtung: Nicht jedes Destillat aus frischem Zuckerrohrsaft und auch nicht alles, was auf den französischen Inseln an Rum gebrannt wird, ist automatisch gleich ein Rhum agricole.

Eine laufende Destillerie, in der Rhum agricole gebrannt wird, ist ein faszinierendere Anblick und ein Fest für alle Sinne. Allein schon die Anlieferung des geernteten Zuckerrohrs ist ein Erlebnis. Es sind raue Mengen, die mit riesigen Traktoren und Anhängern zur Brennerei gebracht werden. Bei Reimonenq, einer der ältesten Destillieren der Insel, die sich an der nördlichen Spitze von Basse-Terre befindet, wird das geschnittene Zuckerrohr mit über 20 Meter langen Anhängern herangekarrt. Reimonenq ist so alt, dass die Betreiber entschieden, nicht nur eine Destillerie, sondern auch gleich ein Museum zu betreiben.

Wenn ich schreibe, „Fest für alle Sinne“, dann meine ich das auch so. Üblicherweise riecht es in einer Brennerei nach der jeweiligen Maische, die gerade destilliert wird. In einer Anlage, in



 **Francois Longueteau hat ihn und sein Restaurant empfohlen. Für Miguel Jean-Noel von der Rhumerie du Pirate Grund genug, den ältesten Rum aus dem Regal zu holen**

der Rhum agricole gebrannt wird, vermischen sich viele Gerüche. Frischer Zuckerrohrsaft, Schmieröl, die Bagasse (die faserigen Rückstände nach dem Pressen des Zuckerrohrs), der wilde Gout der Fermentation, die heiße Luft, frische und verrottete exotische Früchte. Vor allem Mangos. Und es ist laut. Sehr laut sogar. Vor allem, wenn sich die großen Zahnräder drehen und das Zuckerrohr gepresst wird. Hin und wieder wird das rhythmisch-dumpfe Mahlgeräusch vom hohen Pfeifen einer Dampfmaschine unterbrochen.

Die Gärung findet in offenen Bottichen statt, in denen *vesou*, die Maische, schäumt und blubbert. Ein untrügliches Zeichen, dass die Hefe ihre Arbeit macht. Destilliert wird dann mit einer Kolonne, wie sie in den französischen Antillen seit Mitte des 19. Jahrhunderts üblich ist. Die *vesou* wird durch

Zu den Hummergerichten der kreolischen Küche gibt es kein besseres Pairing als weißen Rhum agricole

MIGUEL JEAN-NOEL,
RHUMERIE DU PIRATE

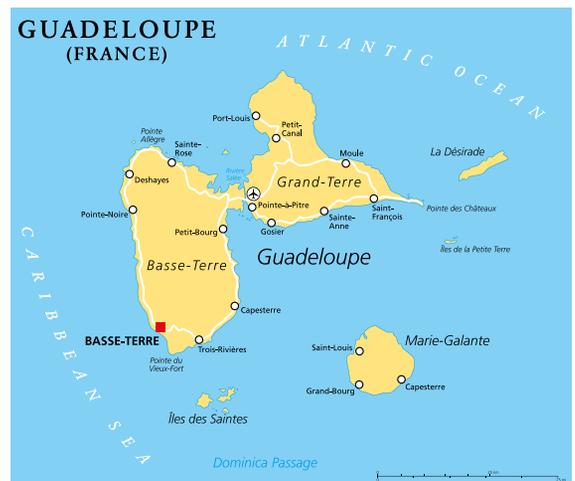
zwei Wärmer, einen „Chaufe-Vin“ oder Weinwärmer, und später in den „Échangeur“ oder Wärmetauscher geleitet. Sobald die Temperatur auf 70° C gestiegen ist, kommt die Maische in die Kolonne. Von den unteren Böden wird Dampf eingepumpt. Danach wird die *vesou* von Boden zu Boden nach unten

geleitet. Der aufsteigende Dampf entzieht der Maische Alkohol, der alkoholische Dampf entweicht am oberen Ende der Kolonne in den Head-Konzentratoren. Die volatilen, sprich flüchtigen Bestandteile entweichen, der Dampf wird dann durch ein Rohr geleitet und kondensiert.

Viele Destillieren auf Guadeloupe tragen französische Namen. Die Marke Damoiseau ging etwa aus der Destillerie Bellevue in der Gemeinde Le Moule hervor, die Mitte des vergangenen Jahrhunderts von Roger Damoiseau erworben wurde. Heute leitet dessen Enkel Hervé die Brennerei. Der Großteil, etwa zwei Drittel des produzierten Rums, wird in Guadeloupe bzw. in der Karibik verkauft. Die „Distillerie Longueteau“ im Basse-Terre befindet sich seit Ende des 19. Jahrhunderts in Familienbesitz, gekauft von einem französischen



◆ Clémence Botino, Miss France 2020 und Ambassadrice der Marke Longueteau. In Wirklichkeit schärfer als am Bild.



Marquis, dem die Zuckerkrise gehörig zusetzte. Zur Palette von Longueteau gehört auch eine Reihe weißer, also ungeriffelter Rum-Sorten. Das ist für eine Sache essenziell: Ti Punch.

Ti Punch ist ein karibischer Cocktail, dessen Grundrezeptur eine gehörige Portion Laissez-faire beinhaltet. Die Zutaten sind schlicht: Zitrusfrucht, Zucker, Rhum agricole. Man könnte meinen Rum Sour – ein Daiquiri ist auch nichts anderes. Auch Cachaça, das brasilianische Zuckerrohrdestillat, das mit Rhum agricole viele Gemeinsamkeiten hat, ist die Basis für Caipirinha, und auch der geht in die gleiche Richtung. Trotzdem: Ti Punch ist in Guadeloupe eine Glaubensfrage. In der Gastronomie findet man oft weißen Rhum agricole von Père Labat oder Bielle. Beides traditionelle Destillieren auf der „Mühleninsel“ Marie Galante, knapp 50 Kilometer von der Küste Guadeloupes entfernt. Beide, nein, alle drei Destillieren haben auch einen biozertifizierten weißen Rhum im Sortiment. Das ist eine Entwicklung der letzten Jahre, die gerade Fahrt aufgenommen hat.

Biologische Herstellung, Fokus auf standortangepasste Sorten und Terroir. Das ist unser Weg.

JÉRÔME THIERY, BIELLE DISTILLERY

Und was mit Laissez-faire gemeint ist? In der Karibik hat man es nicht so mit Rezepten und genauen Angaben. Der Cocktail wird oft serviert, in dem ein paar Gläser, eine Schüssel Rohrzucker, ein paar aufgeschnittene Limetten und eine Flasche Rum auf den Tisch gestellt wird. Ab da ist jeder für sich selbst verantwortlich. Das Ganze läuft dann unter dem Motto „chacun prepare sa propre mort“. Jedem sein eigener Tod. ◆

Adressen

RHUM BIELLE

www.rhumbielle.com

PÈRE LABAT

<http://rhumduperelabat.com>

DISTILLERIE DAMOISEAU

<https://rhum-damoiseau.com>

DISTILLERIE LONGUETEAU

www.rhumlongueteau.fr/de

Hinweis: Spirits Selection ist ein internationaler Spirituosenbewerb, organisiert und durchgeführt von Concours Mondial de Bruxelles. Die Organisation lud den Autor als Juror nach Guadeloupe ein und ermöglichte die Besuche der genannten Destillieren.

www.spiritsselection.com

Der Name Wedl spricht sich Rum

Rum hat in den vergangenen Jahren vermehrt an Beliebtheit gewonnen und seinen Kultstatus untermauert. Durch seine besondere Vielseitigkeit ist er ein Must-have in allen Bars. ●



● „Der ‚Dos Maderas‘ gehört zu meinen absoluten Favoriten. Mit Noten von Rosinen, Datteln und Karamell, der angenehmen Süße und dem leicht trockenen Abgang ist er eine klare Empfehlung für alle Rum-Liebhaber“, beurteilt Matthias Eder, Spirituosen-Experte beim Handelshaus Wedl, die karibisch-spanische Sorte.

bereichert hat, ist „Dos Maderas“. Das Unternehmen Williams & Humbert zählt mit seiner rund

rere Gold- und Silberauszeichnungen bestätigen die hohe Qualität des „Dos Maderas“.

Den Cocktails sind keine Grenzen gesetzt

Das umfangreiche Rum-Sortiment bietet den Kunden allerlei Möglichkeiten, die eigenen Gäste zu verwöhnen. Ein Muss für jede Bar sind Cocktails wie der Rum Old Fashioned, für den bestenfalls die „Dos Maderas“-Reihe verwendet wird. Doch auch ein traditioneller Shrub oder der Klassiker Negroni als Variante „The Right Hand“ bieten sich jederzeit an. ● www.wedl.com

Die Geschmacksnoten reichen von süßlich über herb bis hin zu einzigartig weich. In Kombination mit weiteren Zutaten lassen sich damit außergewöhnliche Cocktails aller Art kreieren. Gerade in der kalten Jahreszeit freuen sich Rum-Begeisterte dann vor allem über einen schmackhaften hausgemachten Punsch. Doch auch pur erwarten Fans der Spirituose herrliche Genussmomente. Egal, welche Kombination oder welches Aroma beim Rum bevorzugt wird – im Handelshaus Wedl ist durch die große Auswahl für jede Richtung etwas geboten.

Dos Maderas – die Geschichte einer Spirituose

Seinen Ursprung hat das beliebte Getränk in der Karibik. Von dort aus brachten Seefahrer den Rum anschließend nach Europa. Seitdem wurde immer weiter an einer perfekten Herstellung und Lagerung gearbeitet. Eine Marke, mit der das gelungen ist und die dadurch die Geschichte des Rums sehr

130-jährigen Erfolgsgeschichte zu den bekanntesten Herstellern weltweit. Nur ausgesuchte, hochwertige Destillate aus Guyana (Demerera Rum) und Barbados werden für gut genug befunden, um zum „Dos Maderas“ vermählt zu werden. Bei der insgesamt zehnjährigen Reifelagerung erfolgt die erste Hälfte in der Karibik, ehe die Spirituose in Spanien vollendet wird. Hierfür werden Fässer verwendet, in denen zuvor 20 Jahre lang Sherry-Wein gelagert war. Dadurch wird dem Rum ein einzigartiger Geschmack verliehen. Meh-



● Für den Experten Matthias Eder steht der Rum Swizzle weit oben auf der Liste: „Minze, Rum, Honig, Angostura und Zitronensaft – fertig ist die ausgezeichnete Kreation!“



RUM-HIGHLIGHTS

Für die perfekte Zubereitung und das „pure Erlebnis“ stehen den Kunden beim Handelshaus Wedl darüber hinaus noch weitere Rum-Highlights zur Verfügung:

Quorhum Rum
30 Y / 0,71 / 40 %

Quorhum Rum
23 Y / 0,71 / 40 %

Plantation
20 Y / 0,71 / 40 %

Autentico Nativo
20 Y / 0,71 / 40 %

Autentico Nativo
15 Y / 0,71 / 40 %

Facundo Exquisito
0,71 / 40 %



Gastroblicke

1 Grüne Daumen

Drei Tage lang eine perfekte Mischung aus intensiven Gesprächen, strahlenden Gesichtern und einmaligen Erlebnissen für die Besucher des Bar-Convent Berlin. Die Barwelt war wieder zusammen, um auf das internationale „Who's who“ der Szene und geballte Expertise zu treffen als auch außergewöhnliche Cocktailkreationen zu verkosten. Im Fokus Nachhaltigkeit im Barbetrieb und in der Kräuterverarbeitung. ● www.barconvent.com

2 Gemeinsam war da Jazz

Das Festival Jazz&TheCity in der Altstadt Salzburg war ein hoffnungsfrohes Zeitzeichen. Das kreative Musik- und Performanceprogramm

mit rund 100 Veranstaltungen an 17 Locations begeisterte vier Tage lang. Zeitgenössische Kunst schafft bei kostenfreiem Eintritt attraktive Anreize für Einheimische, Tagestouristen und Wochenendgäste, die Stadt Salzburg zu besuchen, so Tina Heine und Bgm. Harald Preuner unisono. ● www.salzburg-altstadt.at

3 Impulse beim Gondel-Slam

Nicht nur Oliver Pocher und seine Frau Amira fühlten sich zwischen den Moderatoren Karina Toth und Stefan Steinacher sowie Organisator und Hotelier Daniel Stock in der gemütlich eingerichteten Ahornbahn Mayrhofen im Zillertal sichtlich wohl. Mit von der Partie beim Gondel-Slam waren auch Franz Hörl, Elisabeth Köstinger und

Leonhard Stock, um über touristische Themen zu diskutieren. Limitiert auf die Dauer einer Gondelfahrt, konnten über 50 Speaker im Livestream gesehen werden. ● www.zillertal.at

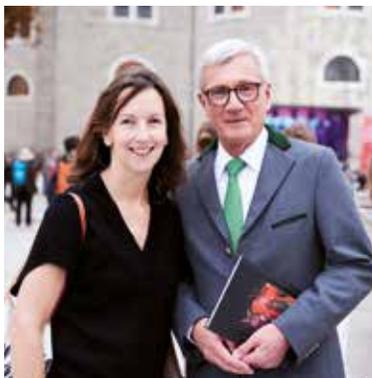
4 Aus poliertem Reis

Eines der Highlights der 2. Sake Week Vienna war das Big Sake Tasting im noblen „The Dots at The Leo Grand“ im ersten Bezirk. Neben den 35 besten Brauereien Japans war auch Sake. Wien, die erste österreichische Sake-Brauerei, mit von der Partie. Viel Freude hatten Wolfgang Krivanec, Inhaber von Okra Izakaya, und Sake-Weltmeister Noel Pusch und Sake-Sommelier Victor Williams als Organisatoren. ● www.sakeweekvienna.com

© ROLAND JUSTYNOWICZ



1



2



© ANDREAS TISCHLER

3



© STEFAN J. WOLF



5 Bauer, Brauer & Koch

Um die innovativen, teils noch unentdeckten Top-Produzenten des Mühlviertler Hochlands vor den Vorhang zu holen, waren Andreas Döllner und Lukas Nagl zu Gast im Bergergut bei Thomas Hofer und Eva-Maria Pürmayer. Gemeinsam wurde ein einzigartiges Sechs-Gänge-Menü kreiert und das Mühlviertel am Teller serviert. Im genussaffinen Pa(a)radies stehen die nächsten Termine bereits fest. ◆

www.romantik.at

6 UNA-Diplome

Neben einer maßgeschneiderten Ausbildung für die Top-Hotellerie mit 100 % Praxisfokus ist es das unbezahlbare Netzwerk, auf das sie ein Leben lang bauen können: 21 Absolventen sind nach der zweijährigen Ausbildung, ob als Unternehmer oder für Führungsaufgaben, bestens vorbereitet. ÖHV-Präsident Walter Veit und Campus-Chefin Brigitta Brunner übergaben im exklusiven Ambiente des Park Hyatt Vienna die Diplome. Wir gratulieren allen und freuen uns aufs Kennenlernen im Betrieb. ◆

www.oehv.at

7 Exzellenz vereint

Unter diesem Unternehmensmotto luden Monica Rintersbacher, Leitbetriebe Austria, und Michael Kriegler, DOMI sense, ausgewählte Geschäftspartner aus dem Wirtschaftssektor zum „Menü der Sinne“ – von und bei Stargastronom Juan Amador in Döbling. Jeder Gang seines extravaganen fünfzügigen Menüs wurde dabei vom eigens dafür kreierten DOMI-sense-Aroma angekündigt und mit Gottes Segen von Toni Faber begleitet. Drei Sterne halt. ◆

www.domi-sense.com



3

© STEFAN J. WOLF

6



© ÖHV/LECHNER



4



© BERGERGUT

5

7



© SABINE KLIMPT



© ANGELO KREUZBERGER



Jonas in der Schlangengrube

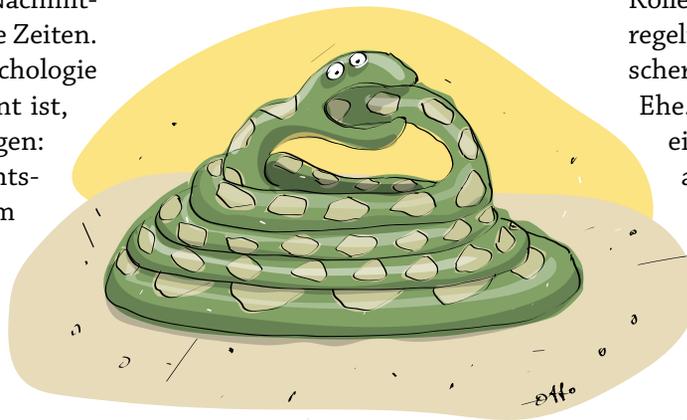
Jonas hat oft Rückenschmerzen. Seine Kollegen machen dann Witze über eine mögliche sexuelle Überbeanspruchung. Er lacht Augenzwinkernd mit. Es gefällt ihm, dass sie glauben, er hätte sich letzte Nacht in Geilheit verausgabt. Doch die Realität schaut anders aus. ●

TEXT: MARTINA BUCHER // ILLUSTRATION: MICHAEL OTTO

Sein letzter richtig geiler Moment liegt mittlerweile Monate zurück. Oder sind es Jahre? Seine Ehe ist ausgebrannt und er auch. Eine Trennung kommt für ihn dennoch nicht in Frage. Zu viel hat er in diese Beziehung investiert. Sollte diese Ehe scheitern, wäre das in seinen Augen eine katastrophale Niederlage. Das will er nicht riskieren. So schlürft er schlaff seinen Nachmittagskaffee und hofft auf bessere Zeiten. Das, was in der Wirtschaftspsychologie als „sunken cost effect“ bekannt ist, gibt es auch in Liebebeziehungen: Wir investieren in ein aussichtsreiches Projekt, das sich vom glücksversprechenden Hoffnungsträger langsam in eine tödliche Schlangengrube verwandelt. Aus Angst, die bereits investierten Ressourcen abschreiben zu müssen, ignorieren wir den sich abzeichnenden Untergang und buttern mehr und mehr Energie hinein, um zu retten, was nicht zu retten ist. Die Schlangen freuen sich eine Zeit lang und beißen den, der sie füttert letztlich tot. Klingt dramatisch? Ist es manchmal auch.

Genug Unternehmer und Unternehmerinnen sehen sich mit ähnlichen Phänomenen konfrontiert. Auch in der Gastronomie und der Hotellerie. Leider lässt sich nun mal nicht genau vorhersagen, wann ein Projekt wirklich gescheitert ist beziehungsweise ob sich weitere Investitionen lohnen. Die Hoffnung stirbt bekanntlich zu-

letzt. Trotz diverser Krisen wie Reisebeschränkungen, Personalmangel und Preisexplosionen halten Manche nicht nur tapfer Stand. Auch neue Hotels und Restaurants sprießen aus dem Boden. Der unternehmerische Geist stirbt zum Glück nicht aus. Andere haben jedoch das Hangerl endgültig geschmissen und orientieren sich neu. Neu kann



besser sein. Wenn sich in Beziehungen fiese Gewohnheiten eingeschlichen und festgesetzt haben, gibt es grundsätzlich Abhilfe. Man vögelt nach Plan, bespricht Probleme nach therapeutischen Regeln, schmeißt sich in fesches Gewand und diniert im Restaurant statt am Sofa. Wenn jedoch die Feuchtgebiete längerfristig trocken bleiben, die Glieder schlaff und das Lachen nur mehr höhnisch erklingt, ist es Zeit, sich neu zu orientieren. Gewohnheiten lassen sich ändern. Dazu muss allerdings unser faules Ich ausgetrickst werden. Im Grunde sind wir nur dann bereit, neue Wege zu gehen, wenn uns etwas

wirklich intensiv durchrüttelt. Daher sind Krisen auch tatsächlich Möglichkeiten. Sie bieten uns die Chance, derart aus der Bahn geworfen zu werden, dass wir neue Bahnen finden können.

Jonas wartet noch auf einen unvermuteten Rüttler. Seine Frau hat ihn bereits gefunden. Und zwar in Form eines Kollegen, der ihr in der Mittagspause regelmäßig besondere Erholung beschert. Vielleicht ist das schade für ihre Ehe. Es könnte aber auch für beide eine gute Wendung bringen. Raus aus der schlaffen Sackgasse, hinein in ein neues Leben. Ohne Kostenrechnung, denn auch, wenn man nicht sicher weiß, wann es Zeit ist, zu gehen – wer in der Liebe beginnt, unternehmerisch auf- und Investitionen abzurechnen, tut gut daran den Kurs zu wechseln. Jonas und seine Frau können nun entscheiden ob sie abreißen oder renovieren. Die muffige alte Hütte ihrer Ehe hat in jedem Fall ausgedient. ●



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

STEIRERER HIPPIE



KEIN WUNDER BEI DEM WASSER. Dass die älteste Heilwasserquelle der Steiermark für die gute Laune der Steirer allein verantwortlich ist, mag etwas übertrieben sein. Natürlich ist es auch das viele Grün, die liebliche Landschaft. Es ist aber nicht von der Hand zu weisen, dass schon die Kelten sich an dem Wasser mit seiner einzigartigen Mineralzusammensetzung und Lithium erfrischt haben. Abgesehen von ihren Riten und Bräuchen sollen sie ja auch ein Volk von Frohsinn gewesen sein.



THALHEIM QUELL STEIRISCHER LEBENSFREUDE.