

# BEFLÜÜÜGELT DURCH DEN SOMMER.

MIT DEM GESCHMACK VON JUNE BERRY.



NEU



**Red Bull**

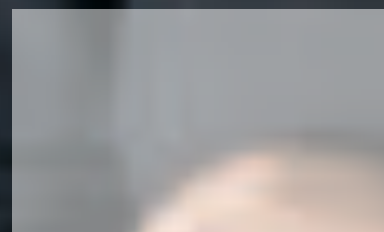
BELEBT GEIST UND KÖRPER®

# Lust & Leben

Die Cheflektüre für Gastro und Hotellerie \* Ausgabe 96 \* Mai 2023

Österreichische Post AG | MZ 02Z034490 M | Gastrowerkstatt GmbH, Joannellgasse 10/11, 1060 Wien | € 8,50

Beißen statt  
quetschen  
NICHT ALLE SIND SAUER





Unser Cover: Konstantin Filippou  
Foto © Otto Michael

## Impressum

**Erscheinungsweise:**  
5 x jährlich

**Herausgeber, Verleger  
& Medieninhaber:**  
Gastrowerkstatt GmbH 1060 Wien,  
Joanellgasse 10/11  
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 23  
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



## Echt oder Falsch?

Wie wirklich ist die Wirklichkeit? Um diese Frage sinnvoll beantworten zu können, sollte man Philosoph sein. So einer war Paul Watzlawick, der 1976 mit seinem populärwissenschaftlichen Buch „Wie wirklich ist die Wirklichkeit“ einer breiten Öffentlichkeit bekannt wurde.

Das war lange, bevor die Digitalisierung Einzug in unsere Welt gehalten hat. Seither ist die Frage nach Echtheit und Wirklichkeit noch einmal komplexer geworden. Offensichtliche Fake News lassen sich ja noch relativ leicht entdecken, wenn man das tatsächlich will. Man zieht einfach verschiedene Quellen heran und bildet sich erst dann ein Urteil. Was aber, wenn es sich nicht um eine echte Zeitungsentee handelt, sondern „bloß“ um eine bewusst verzerrte Darstellung?

Schlussendlich geht es – neben einer soliden Allgemeinbildung – immer auch ums Vertrauen. Wenn man weiß, was ein Falscher Hase ist, kann man ihn guten Gewissens genießen. Zumindest wenn man dem jeweiligen Koch vertraut, denn beim Faschierten wird gerne geschummelt. Jürgen Schmücking hat für uns deshalb ganz genau durch den Fleischwolf geschaut und sich dem „Faschierten“ gewidmet.

Doch zurück zu den digitalen Welten, wo man die Frage der Echtheit nicht einfach mit einem Augenzwinkern zur Seite schieben kann. Glaubt man Experten (mit aller gebotenen kritischen Distanz), dann wird uns die Künstliche Intelligenz noch so manche Nuss zu knacken geben. Dieser Quantensprung der Digitalisierung hat zunächst aber vor allem positive Auswirkungen auf alle möglichen IT-Anwendungen. Das wird auch die Gastronomie nachhaltig verändern. Die Frage, ob das nun gut oder schlecht ist, können und wollen wir nicht beantworten. Trotzdem haben wir einen Blick in die Zukunft geworfen, um einige wahrscheinliche Entwicklungen aufzuzeigen. Es bleibt spannend. Echt!

Viel Spaß beim Lesen!  
*Ihr Lust&Leben-Team*



EVA BIRINGER  
AUTORIN

WOLFGANG  
SCHEDELBERGER  
CHEFREDAKTEUR

GÜNTHER GAPP  
HERAUSGEBER

RAINER  
FEHRINGER  
FOTOGRAF

MICHAEL OTTO  
GRAFIK

JÜRGEN  
SCHMÜCKING  
AUTOR



## 04

### Inside Branchennews

Wer kommt, wer geht und wer in der Branche viel bewegt.



## 06

### Städtetrip Lorenzo Al Dino on Tour

24 Stunden Ibiza: Die Baleareninsel verändert sich stetig. Was vor einem Jahr noch ein Hotspot war, ist in diesem Jahr schon wieder Flop.

## 07

### Musiktipps Take it or leave it

Die interessantesten Neuerscheinungen auf Vinyl. Lasst die Gäste tanzen!

## 08

### Shop 'til you drop Vintage Bikes

Rennräder, Tourenräder, Mountainbikes, Fold- oder Elektroräder. Heutzutage ist es fast mehr eine Notwendigkeit als eine Mode, die Natur mit dem Fahrrad zu schonen.

© JÜRGEN SCHMÜCKING



## 10

### Im Fokus Total Digital

Wie Künstliche Intelligenz und Robotik die Gastronomie von morgen prägen werden.

## 18

### Aufgekocht Geiger Alm

Skihütte war einmal – aus der Geiger Alm wurde ein bemerkenswertes Restaurant.



© INGO PERTRAMER

## 24

### Bierpairing Gewagte Kombinationen

Auch zu vielen modernen Trendgerichten passt Bier als flüssige Begleitung ganz hervorragend.



© BIANCA KÜBLER

## 32

### Portrait Ein Freihaus mit Keller

Im Keller der Roten Wand darf sich die nächste Generation austoben. Friends & Fools sind auch willkommen.



© OTTO MICHAEL

## 38

### Faschiert Feines aus dem Fleischwolf

Man sollte dem Faschierten mehr Augenmerk schenken – es hat dies verdient.



## 44

### Mellow Yellow Nicht alle sind sauer

Die Welt der Zitrusfrüchte ist erstaunlich abwechslungsreich und eine Bereicherung für jede Küche.

## 52

### Portrait Garten mit Wald

Das Hotel MalisGarten in Zell am Ziller hat Vieles zu bieten. Darunter auch erstaunlich viel Holz. Sehr viel Holz.



## 58

### Weinreise Unbekanntes Italien

Nur ein paar Kilometer südlich der Toskana liegt Montefalco, wo tolle Weine für erstaunlich wenig Geld gekeltert werden.



## 66

### Zauberhaus Die Apothekerin aus Bangkok

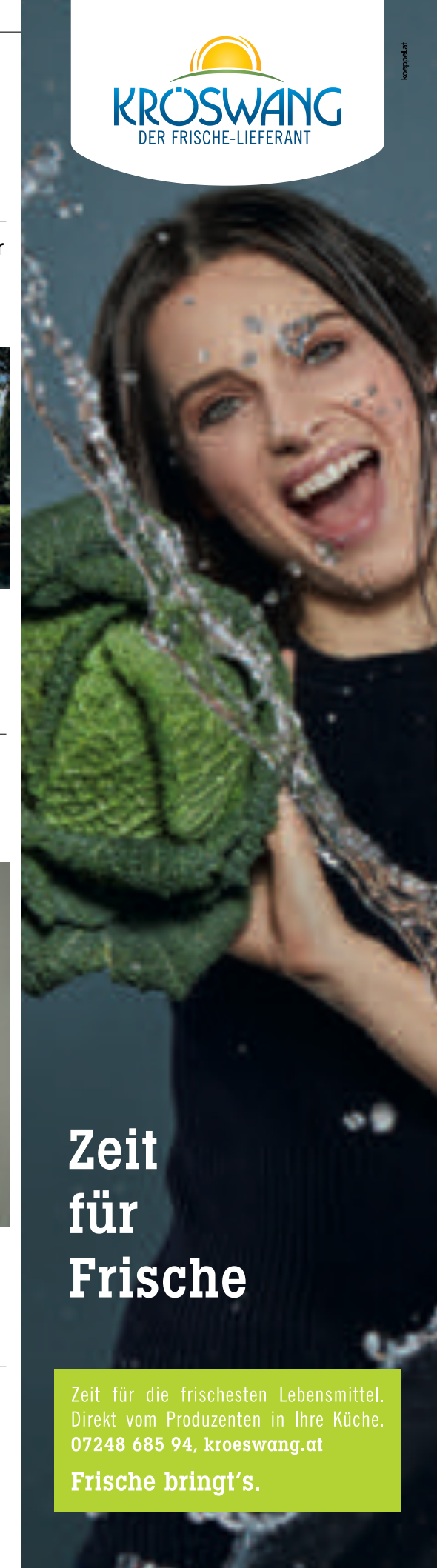
Chef Pam hat ihr altes Familienhaus in ein großartiges Restaurant verwandelt, das alle Sinne gleichermaßen verzaubert.



## 72

### Lust&Liebe Die Sache mit dem Zimt

Die Segnungen der modernen Technik haben ihre Schattenseiten. Aber nicht nur.



Zeit für Frische

Zeit für die frischesten Lebensmittel. Direkt vom Produzenten in Ihre Küche. 07248 685 94, kroeswang.at

Frische bringt's.



# Inside

## Alles neu zum 25er

Im Jahr 1997 übernahm Andreas Gfrerer eine der geschichtsträchtigsten Hoteladressen der Stadt Salzburg. Schritt für Schritt entwickelte er die Blaue Gans in der Getreidegasse Nr. 41 zum Kunsthotel weiter und hat es nun zum achten Mal umgestaltet: Eingangsbereich, Lobby und Durchgang zum Karajan-Platz erhalten ein neues Gesicht. Eine Lounge lädt zum gemütlichen Verweilen ein. ♦

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



„Mein Haus ist eigentlich eine große Sammelbox, in der ich Begegnungen mit inspirierenden Menschen aufbewahre“: Blaue-Gans-Patron Andreas Gfrerer.



Im Durchgang die Grafik des Künstlers Christian Schwarzwald



## Terrassensaison eröffnet

Das Gastgeberpaar Veronika Fritz und Markus Rath erwartet wieder Nachwuchs. Daher begrüßt nun André Frauwallner als neuer Restaurantleiter die Gäste zur Wirtshaus- und Gourmetmenü-Küche. Der Südoststeirer blickt auf Stationen im In- und Ausland zurück: wie dem Greenhouse in London oder Widder Hotel in Zürich. ♦

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

André Frauwallner (li.) und Markus Rath (re.) als neue Gastgeber im Schlosskeller Südsteiermark



Gastgeber Wolfgang und Monika Gröller

## Mit (neuem) Stil am See

Das Hotel Post am See eröffnet pünktlich mit der Sonne als frisch renoviertes Seedomizil wieder. Bei Wolfgang als Gastgeber und Monika Gröller als detailverliebte Perfektionistin ergänzen sich die Leidenschaften mit Sinn für alles Schöne. Mit viel Mut und Weitblick verwandelten sie nun – nach ihrem Seehotel Das Traunsee – auch das Hotel Post in ein einzigartiges Hide-away. ♦

[www.hotel-post-traunkirchen.at](http://www.hotel-post-traunkirchen.at)



## Genussgalerie à la carte

Mit seinem Drei-Hauben-Restaurant gilt er als Shooting Star in Wien. Nun erweitern Sören und Saskia Herzig ihr Fine Dining jeweils am Mittwoch und Donnerstag abends um pfiffige Bistro-Gerichte. Ständig wechselnde Kreationen voll Esprit, preiswert und easy-going in unkomplizierter Atmosphäre. Perfekt für spontane Besuche. ♦

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



## Comeback bei Le Burger

Um den Ausbau des Franchisekonzepts international voranzutreiben, vertraut das Familienunternehmen von Dr. Thomas Tauber und Sohn Lukas erneut auf Ingo Faust, der schon bei der Gründung 2014 mit an Bord war. Das gemeinsame Ziel ist, rund 50 Burger-Manufakturen bis 2028 zu eröffnen. Ein starkes Zeichen der Stärke der Marke. Die Suche startet in Salzburg, St. Pölten, Liezen, Leoben, Kitzbühel, Kufstein, Regensburg, Rosenheim, Passau, Ulm, Ingolstadt und München. ♦



Einmal Dubai und zurück: Nach seinem Engagement ist Ingo Faust als Entwickler und Trendscout zurück – mit Lukas Tauber (li.).

## Flohs neues Lehmküche-Stüberl

Gemütliches Ambiente mit Charakter statt Modischem prägt hier die Atmosphäre. So verleiht schon der organische Lehmputz den nun atmungsaktiven Wänden ein ganz besonderes Gefühl der Wärme. Dazu die Tische und Bänke wie der spezielle „Floh-Sessel“, der sich ergonomisch an das Sitzverhalten anpasst. Bleibt nur noch zu sagen – Platz nehmen! ♦

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



Wirtsleute Elisabeth und Josef Floh



AUS LIEBE ZUM HANDWERK

## Wir backen mit Begeisterung.

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.

*Anton Haubenberger*

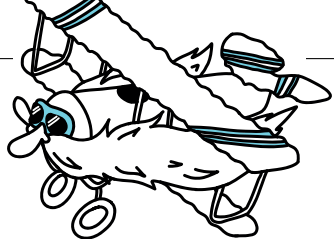
Ihr Anton Haubenberger

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

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



# 24 h Ibiza



Die Baleareninsel verändert sich stetig. Was vor einem Jahr noch ein Hotspot war, ist in diesem Jahr schon wieder Flop. Aber ich bin zurück, starte in die neue Saison und gebe euch natürlich mein brandaktuelles Update der angesagtesten Plätze '23.

Die richtige Dosis Ibiza macht es aus. **TEXT & FOTOS: LORENZO AL DINO**

## 1 Check-in

Das Amàre Hotel bietet alles für den gediegenen Aufenthalt – Spa, Fitness, Pool und Strand und der Bonus, nur für Erwachsene buchbar. Eines der außergewöhnlichsten Hotels der Insel in Sant Josep de sa Talaia mit Blick über die Bucht de Bou. Täglich wechselndes DeeJay-Programm. Montags unterhalte ich euch persönlich. Be part of it! [www.amarehotels.com](http://www.amarehotels.com)

## 2 Frühstückslust

Diese ofenfrischen Croissants und der „Café con leche en vaso“ haben über die Jahrzehnte schon viele Nachtschwärmer am Morgen erfreut. Auch mich konnte man nach meinen DJ-Sets im Club Glory's (in den 80ern) hier antreffen. Heute komme ich ab und an ... und später. Beachtenswert, wie lange sich die Croissant-Show gehalten hat. [www.instagram.com/croissantshow](http://www.instagram.com/croissantshow)



1



2

## 3 Shoppingtour

Die Boutique True Style bietet eine große Auswahl an Trendsetter-Labels und hat auch immer wieder limitierte Kleidungsstücke im Repertoire. Vier Meter weiter betreiben sie auch noch den Store von Paul Smith, der oft ausgefallene Stücke im Programm hat. [www.instagram.com/truestyleibiza](http://www.instagram.com/truestyleibiza)

## 4 Essen am Strand

Das Chiringuito Cala Gracioneta der Mambo-Gruppe liegt in einer kleinen Badebucht bei San Antonio de Portmany. Köstliche ibizenkische Küche mit Fisch, Fleisch und Saisongemüse zum Überleben bis zu Royal Kaviar für ein bisschen mehr. Mein Tipp: Sobrasada aus schwarzem Schweinefleisch mit Manchego-Käse und Inselhonig oder die Krokettchen aus Tintenfisch mit Honig bestellen. [www.calagracioneta.com](http://www.calagracioneta.com)

## 5 Die Legende

Bekannt für seine glamourösen Gäste, den legendären Pool und Club Freddie – das ist das Pikes. Die intimste Tanzfläche und ein Tummelplatz für ausgewählte Events der Sonderklasse. Whams Video „Club Tropicana“ wurde hier gedreht, und am 10. August spielt Fatboy Slim ein DJ-Set im kleinen Rahmen für 120 Leute. Scurril, exzentrisch, auch seltsam, jedenfalls einzigartig, dieser musikalische Kaninchenbau und sein Publikum. [www.pikesibiza.com](http://www.pikesibiza.com)



3

## 6 Essen in Ibiza-Stadt

Eines der charmantesten Restaurants mit Terrasse inmitten einer Grünanlage ist das La Brasa. Authentische, ibizenkische Vorspeisen treffen auf hervorragende Reisgerichte, Grillfleisch und Meerestiere. Neben den legendären Restaurants im Landesinneren (S'Espartar, Can Caus, Sa Nansa) oder den köstlichen Sandwiches im Can Costa in Santa Gertrudis ein Platz für hervorragendes Essen. [www.labrasaibiza.com](http://www.labrasaibiza.com)

## 7 Dance the Night away

Mein Club-Favorit Hi Ibiza wurde zum besten Club der Welt gewählt. Mächtiger Sound, cooles DJ-Line-up und am Samstag mit Resident-DJ Black Coffee an den Turntabeln als persönlicher Tipp für alle älteren Semester mit Stil. [www.hiibiza.com](http://www.hiibiza.com)

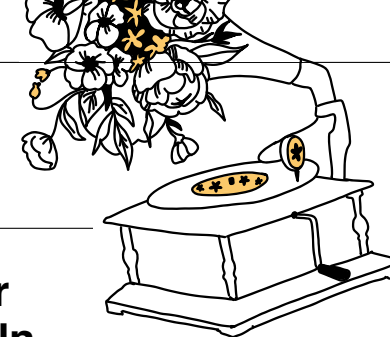


4



7

# Lust auf Musik



Heute stelle ich neue Projekte, Komponisten, Remixer und Stilrichtungen vor, die den richtigen Ton vermitteln und mediale Aufmerksamkeit in der Clubszene erreichen. **LORENZO AL DINO**

## Steve Mac Bless This Acid House

Einer der angesehensten House-Musikproduzenten/DJs aus Großbritannien zollt der Acid-House-Music der 80er-Jahre Tribut. Darunter die House-Pioniere Marshall Jefferson, E Raze, Robert Owens und der verstorbene Sleazy D (dessen Track „Take You There“ eines seiner letzten Werke war) und Irvine Welsh, Autor der Acid-Generation. **Anspieltipps: Jack Said What, Summer Of Love, Spirit**

## Hidden Empire Momentum

Branko Novakovic und Niklas Schäfers sind mit ihrem mit Spannung erwarteten dritten Studioalbum zurück. Charakterlich mit ihrem Sound, der sie im Laufe der Jahre definiert hat, umkreisen sie die Grenze zwischen auf den Boden fokussierter Effektivität und einer explorativen Interpretation von Elektronik-Musik. **Anspieltipps: Dark Sun, Who We Are, Savasana**

## Mirage of Deep The Best Of

Nacho Ferrer aus Alicante feiert sein 15-jähriges Jubiläum mit dieser Gold-Kompilation aus ausgewählten, neu interpretierten 21 Titeln. Mit Chill-out, Ambient und Nu-Jazz bis hin zu Downtempo und Lounge ist alles dabei, das Ohren und Geist einspannt. **Anspieltipps: Little Things, Sudden Flight, Restless Soul**



## Constantijn Lange Liquide

Der Berliner steht für eine introvertierte Version zurückhaltender elektronischer Musik. Nun veröffentlicht er sein zweites Album auf Heimlich Musik. Die Kompositionen sind absolut nicht cluborientiert, sondern bewegen sich im Bereich Trip-Hop, Breakbeat, Ambient und Jazz. **Anspieltipps: Mosaic, Walking Up Mycellium, Infinite Water**

## Optometry After Image

Das Musik-Duo aus Los Angeles – John Tejada und March Adstrum – erwecken die Elektronik mit Emotion zum Leben. Melancholische Texturen mit Synthesizern und ätherischer Stimme als Neonlicht in musikalischer Form. Probiert es aus und hört mal rein. **Anspieltipps: Faces Without Names, Safe, Chameleon**



## Various Artists From Above Vol.3

Wenn Punk und Techno eines gemeinsam haben, dann das, in wenigen Gründungsakten bewiesen zu haben, dass klangliche und ästhetische Revolutionen auch in Kellern und Studios verkörpert werden. Diese Sammlung unveröffentlichter Titel ist die Reise dazu, als Feier des Gemeinschaftsgeistes, der von diesen Künstlern verteidigt wird. **Anspieltipps: Vega Vega, Simon Says, Rodion**



## 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**

**LORENZO AL DINO**

Resident DJ at Tiburon Beach Club Formentera and Pure Ibiza Radio 97.2 FM. [www.lorenzoaldino.com](http://www.lorenzoaldino.com)

Das Bekenntnis eines DJs als Video:







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

# Laufmaschine

**Rennräder, Tourenräder, Mountainbikes, falt- oder Elektroräder. Heutzutage ist es fast mehr eine Notwendigkeit als eine Mode, die Natur mit dem Fahrrad zu schonen. ►**

TEXT & FOTOS: ARANTXA BELMAR

## 1 Peugeot P10

Frankreich 1967. Peugeot-Rennräder wurden schon immer mit Blick auf die Bedürfnisse von Amateur-Rennfahrern gebaut, die am besten mit einem starken, langlebigen Rahmen und zuverlässigen Komponenten bedient werden. Konzipiert für den Wettbewerb, überschwemmen sie nun die Städte.

## 2 Atala 2000

Italien 1969. Sie ist Italienerin und eine Muse der 60er-Jahre. Es ist nicht Sophia Loren, nein, aber es lässt Sie auch davon träumen, die Zeit mit einem Atala 2000 in Rom zu verbringen und mit einer Schönheit durch die Straßen der Ewigen Stadt zu fahren.

Ungebrochen erleben die Klassiker wieder ein Revival. Es gibt fast doppelt so viele Fahrräder auf der Welt (130 Millionen) wie Autos (67 Mio.). Jede Sekunde werden weltweit vier Fahrräder verkauft, insgesamt über 130 Millionen Fahrräder pro Jahr, viermal mehr als in den 70er-Jahren. Gerade ab dieser Jahreszeit sind sie am gefragtesten. Vergessen Sie umweltschädliche vierrädrige Fahrzeuge. Ein Vintage-Fahrrad ist die ideale Ergänzung, um auf dem neuesten Stand zu sein. ◆

## 3 Puch Camping

Österreich 1970. Die Gänge werden durch kurzes Zurücktreten gewechselt, das heißt, man fährt z. B. in hohem Gang, bremst, und durch die Rücktrittbremse ist automatisch der leichtere Gang drinnen. Beim Aufschalten wieder kurz zurücktreten und der zweite Gang ist da. Das Rad konnte in mehrere Teile zerlegt werden.

## 4 BH 75 550

In Spanien, Ende der 70er-Jahre, wurde dieses Modell als „das erste Faltrad Spaniens“ verkauft und füllte bis weit in die 90er-Jahre die Plätze und Parks und eroberte auch die Herzen der Spanier.



2



1



4



3

2023  
8. bis 10.  
September

vienna  
coffee  
festival

cafe+co  
cafeplusco.com

Location:  
Marx Halle  
1030 Wien

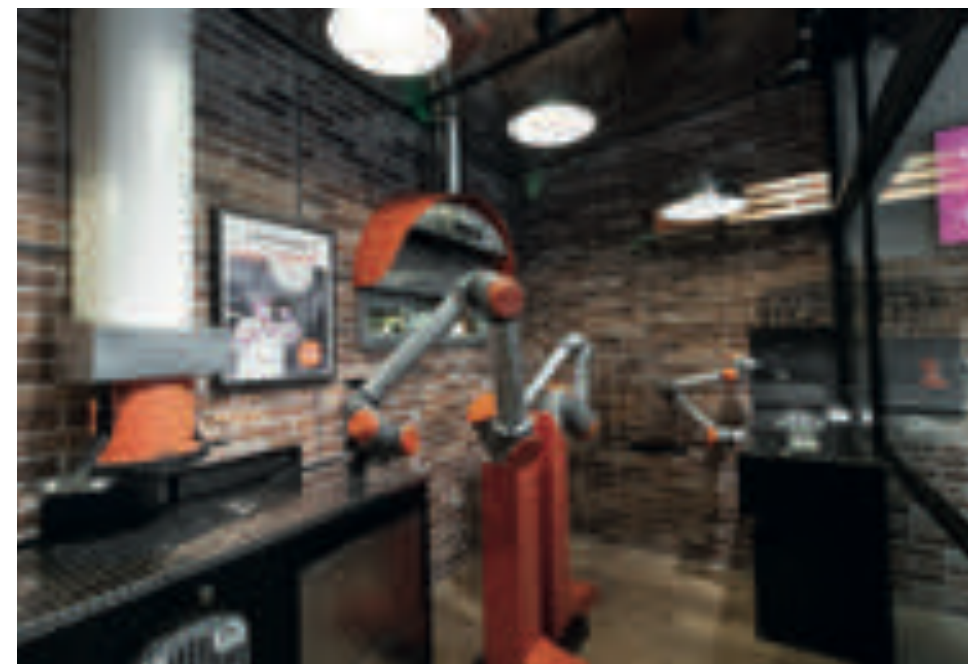
COFFEE • FOOD • DRINKS • MUSIC



# Das Restaurant der Zukunft

**Nein, Service-Robotern werden nicht so rasch Kellner aus Fleisch und Blut ersetzen. Aber ja: Die digitale Revolution wird die Art und Weise, wie Restaurants in Zukunft funktionieren, nachhaltig verändern. Künstliche Intelligenz und Roboter werden dabei eine zentrale Rolle spielen. ♦**

TEXT: WOLFGANG SCHEDELBERGER



♦ Pazzi Electronics wollte in Paris mit vollautomatisierten Pizzerias durchstarten. Angeblich schmeckte es sehr gut, dennoch musste man bald wieder schließen.



**K**ünstliche Intelligenz (KI) wird alles verändern. So konnte man in den letzten Monaten verschiedentlich lesen. Wirklich? Wir haben bei der Recherche zu diesem Artikel natürlich auch Chat-GPT befragt, wie sich die Digitalisierung auf die Zukunft der Gastronomie auswirken wird. Ohne überheblich zu wirken: Sie erfahren mehr, wenn Sie diesen Artikel bis zum Ende lesen. Der Begriff künstliche Intelligenz wird oft missbräuchlich oder zumindest irreführend verwendet. Die Zukunft vorhersagen kann KI jedenfalls mit Sicherheit nicht.

Grundsätzlich geht es bei KI darum, dass IT-Systeme immer größere Datenmengen speichern können und laufend erfasste neue Daten fast in Echt-Zeit in die Algorithmen, die das System steuern, einfließen lassen. Insofern sind diese IT-Systeme lernfähig und können als „Intelligent“ bezeichnet werden. Dadurch wird das Spektrum ihrer Anwendungsmöglichkeit deutlich größer. So lernen Autos eigenständig zu fahren, so lernen humanoide Roboter auf zwei Beinen zu gehen. Die Gastronomie wird

**Wenn hinter dem Kellner ein kleiner Roboter nachfährt, der die Speisen und Getränke zu Tisch bringt, wird dies kaum einen Gast stören.**

in vielerlei Hinsicht zwar weitgehend ein „Peoples-Business“ bleiben, weil wir es schätzen, von echten Menschen mit einem echten Lächeln bedient zu werden. Doch wenn hinter dem Kellner ein kleiner Roboter nachfährt, der die Speisen und Getränke zu Tisch bringt, wird dies kaum einen Gast stören.

## Service-Roboter im Vormarsch

Eigentlich ist es erstaunlich, wie langsam Service Roboter in der Gastronomie Einzug gehalten haben. An der Hardware kann es nicht wirklich liegen, denn die gibt es – zumindest in Form von Prototypen – schon seit vielen Jahren. Offensichtlich war der ökonomische Druck, diese Technologie auch in die Praxis umzusetzen, bisher einfach

nicht groß genug. Es ist nicht zu erwarten, dass wir Service-Roboter schon bald in heimischen Landgasthäusern sehen werden. Sie werden zunächst wohl in Fast-Casual- und SB-Lokalen in Hochfrequenzlagen wie Flughäfen oder Shopping-Malls auftauchen und vielleicht anfangs nur bei Abräumen helfen, wie dies aktuell schon Schweizer Hotel Sunstar Wellness in Davos erfolgt. Noch erscheinen diese Roboter trotz steigender Lohnkosten einfach noch zu teuer. Für den Bellapot vom chinesischen Hersteller Pudu Robotics muss man aktuell noch 20.000 Euro bezahlen und hier sprechen wir nicht von einem autonom agierenden C-3-PO (das ist der humanoide Roboterfreund von R2-D2 aus Star Wars), sondern von einem semi-autonomen Geschirr-Transportgerät auf Rollen, das eher an R2-D2 erinnert. Sobald solche Service-Roboter erstmals in großer Stückzahl in Fernost gefertigt werden, ist ein rascher Preisverfall zu erwarten. Zukunftsmusik? Vielleicht, aber die Chancen stehen ziemlich hoch, dass Roboter, die Menschen bei der körperlichen Arbeit unterstützen, bald zum Alltag gehören werden und zwar nicht nur





Handheld Terminals statt Papierblock sind schon lange Standard



in der Gastronomie, sondern in sehr vielen Lebensbereichen – von Baustellen bis zur Alten- und Krankenpflege. Tesla-Chef Elon Musk glaubt jedenfalls fest daran und arbeitet mit Hochdruck an humaoiden Robotern für verschiedenste Einsatzgebiete.

## Digitalisierung als laufender Prozess

Das Argument, dass Gäste das nicht wollen, ist wenig stichhaltig. Wenn Kellner von Speiseträgern zu „Genussberatern“ mutieren, weil sie einfach mehr Zeit haben, sich um das interpersonelle Service zu kümmern, ist das für alle Beteiligten eine Verbesserung. Auch wenn der Mensch ein Gewohnheitstier ist, adaptiert er neue Abläufe erstaunlich schnell. Essen und Trinken aus einem Automaten zu holen, mit dem Handy zu reservieren, zu bestellen und natürlich auch zu bezahlen – all das ist längst gängige Praxis geworden. Erinnern wir uns: noch vor ein paar Jahren war eine Weinkarte auf Ipad & Co eine bemerkenswerte Innovation. Heute ist das ge-

**Wir erinnern uns noch an die Unkenrufe, die es bei der Einführung so genannter Handheld Terminals gegeben hat.**

nauso Standard, wie die Verlinkung der Karte via QR-Code aufs eigene Handy.

Apropos Handy: Wir erinnern uns noch an die Unkenrufe, die es bei der Einführung sogenannter Handhelds Terminals gegeben hat. Es wäre unpersönlich, der Kellner würde auf seinem Gerät herumtippen statt mit dem Gast Augenkontakt zu halten und vieles andere mehr. Heute ist das Standard geworden, den niemand mehr bewusst wahrnimmt. Im Gegenteil. Wenn jetzt ein Kellner mit Kuli und Block bei Tisch erscheint, um die Bestellung aufzunehmen, wirkt das irgendwie altmodisch und unprofessionell. Wer weiß, vielleicht gibt es bald eine Software, die das Niederschreiben einer Bestellung

überhaupt unnötig macht, etwa wenn ein kleines Mikrofon gepaart mit einer Spracherkennungssoftware die Bestellung des Kellners in Echtzeit in einen schriftlichen Bon für die Küche transformiert.

McDonalds & Co zeigen vor, dass vor allem junge Menschen kein Problem damit haben, den Bestell- und Bezahlvorgang via Tochtscreen digital auf einem Terminal erledigen. Das ist zwar kein Roboter im klassischen Sinn, weil er sich nicht bewegt. Ein digitales Interface, das die Abläufe im Lokal erleichtert und beschleunigt ist es aber allemal.

## High-Tech in der Küche

Auf den ersten Blick haben sich Profiküchen in den letzten Jahren kaum geändert. Ok, die Kombidämpfer sind raffinierter geworden, die Herde werden mit Induktion statt mit Gas befeuert und ein paar Gimmicks aus der „Molekularküche“ findet man mitunter auch. Aber sonst? Viele großspurig angekün-



Die seit Jahren gehypten 3D-Drucker fristen in der Gastronomie immer noch ein Schattendasein

**Speziell im Catering-Geschäft, wo es darum geht, oft hunderte Teller möglichst ident anzurichten, können Roboter ihre Stärken ausspielen.**

digte Revolutionen wie das „Kochen“ mit 3D-Druckern sind nicht so recht in die Gänge gekommen. Die Gründe dafür sind die Gleichen wie im Gastraum. Die derzeit angebotene Technik ist noch zu teuer, die Kosten für Mitarbeiter trotz steigender Löhne vergleichsweise immer noch zu billig, damit auf breiter Front mehr Robotik in der Küche Einzug hält. Das wird sich ändern.

Auch wenn das exakte Anrichten in der Luxus-Gastronomie wie geschafften für Roboter wäre, wird es dort wohl noch eine Weile dauern, bis sie tatsächlich zum Einsatz kommen. Dafür sind die produzierten Mengen einfach zu gering. Speziell fürs Catering-Geschäft, wo es nicht darum geht, einige, wenige Speisen á la minute zuzubereiten, sondern hunderte oder gar tausende Teller möglichst ident anzurichten, können Roboter ihre Stärken voll ausspielen.

Abgesehen von Caterern, Kantinen und der Gemeinschaftsverpflegung können Roboter auch in der Fine-Di-

ning eine wichtige Rolle bei der Qualitätskontrolle spielen. Das Um und Auf ist dabei der großflächige Einsatz von Sensoren, die nicht nur die Temperatur während des Garvorgangs messen, sondern sämtlich relevante Parameter der verwendeten Produkte ermitteln: vom Zucker-, Stärke- und Fettgehalt bis hin zum Wasseranteil. Vom Küchenchef vorgegebene Rezepturen könnten dann wirklich exakt eingehalten werden.

## Erfolge und Misserfolge

Pioniere, die mit Küchenrobotern arbeiten, scheitern immer wieder, wie etwa das französische Unternehmen Pazzi Robotics, die vor drei Jahren in Paris vollautomatische Pizzerias eröffnet hatten. Doch so ist das Schicksal von Pionieren manchmal, wenn ihnen auf halber Strecke das Kapital ausgeht. Über kurz oder lang werden sich solche Gastronomie-Betriebe auf breiter Front etablieren, wenn es darum geht, einfache Prozesse möglichst genau zu wiederholen. Mit ein Grund, wieso die

**NEU: DONAUWELLE**

# OMA IST DIE GRÖßTE.

» Großer Blechkuchen in rustikaler Optik

» Vorgeschnitten, ein richtig ordentliches Stück, wie bei Oma

» In sechs beliebten Sorten

Used under licence by Froneri International Ltd Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Switzerland, Trade Mark Owner www.froneri-austria.at





Bestellen und bezahlen am Terminal eines my-indigo Lokals geht nur noch mit Karte. Bargeld gehört hier der Vergangenheit an.



Heiner Raschhofer (r.) und Darko Susnjara haben die Plattform my-Cockpit gegründet, auf der alle relevanten Daten eines Restaurant übersichtlich und in Echtzeit dargestellt werden. Heute bestellt und bezahlt man in Quick Service Lokalen wie etwa dem My Indigo übers Handy oder über Terminals.

schon vor Jahren gehypten 3D-Drucker in der Profiküche nicht so richtig in Fahrt gekommen sind, liegt wohl darin, dass sie als ergänzende Stand-Alone-Geräte nicht wirklich dazu beitragen, Abläufe zu beschleunigen oder zu vereinfachen. Bis jetzt sind sie lediglich Gimmicks geblieben, um dramatische Effekte am Teller zu erzielen. Aber es ist noch nicht aller Tage Abend. Gänzlich abschreiben sollte man auch diese Technologie noch nicht.

## Digitales Datenmanagement

Am schnellsten schreitet die Digitalisierung in der Gastronomie dort voran, wo sie schon jetzt am weitesten verbreitet ist, nämlich im Back-Office. Hier geht es nicht um Sensoren und Robotics sondern schlicht und einfach um EDV. Von Kassensystemen, Warenwirtschaft, Personalplanungs-Tools gibt es hier kaum ein Feld, das nicht mit Hilfe von IT-Systemen gemanagt wird.

Wo eine immer leistungsstärkere IT – Stichwort KI – viel Potential verspricht

## Sollte unser Vorrat an Tomaten zu Ende gehen, verschwinden automatisch alle Angebote mit Tomaten von unserer digitalen Speisekarte.

HEINER RASCHHOFER

ist beim Thema Controlling. Dabei geht es nicht bloß sehr um das Aufzeichnen von Daten, sondern um die betriebliche Steuerung des Unternehmens mit Hilfe dieser Daten. Das größte Problem ist momentan jedoch, dass es eine Vielzahl an Daten gibt, die über unterschiedliche Systeme erfasst werden. Die digitale Kasse kann nicht mit der Warenwirtschaft vernetzt werden, weil sie von unterschiedlichen Anbietern kommen. Das Personalplanungstool stammt wieder von einem anderen Anbieter, genauso wie die Systeme für die Kommunikationssteuerung auf Social Media.

Deshalb hat der Salzburger Multi-Gastronom Heiner Raschhofer (Soul Kitchen, Glorious Bastards, My Indigo, Raschhofers Rossbräu) gemeinsam mit dem IT-Spezialisten Darko Susnjara ein Software-Unternehmen namens My-cockpit gegründet, das sich auf die Zusammenführung verschiedenster Datenquellen spezialisiert hat. „So haben wir jetzt ein Tool, das dem Gastronomen eine tagesaktuelle betriebswirtschaftliche Auswertung liefert, die alle Bereiche umfasst. So kann ich auf einen Blick sehen, wann ich mit welchem Personalstand welchen Umsatz gemacht hat, um nur ein Beispiel zu nennen“, erklärt Raschhofer.

My-cockpit blickt auf eine mehr als zehnjährige Entwicklungsgeschichte zurück, denn bereits 2012 begann Raschhofer damit, die Daten der verschiedenen Systeme seiner Betriebe miteinander zu verknüpfen. Vor kurzem ist daraus eine Benutzerfreundliche Oberfläche entstanden, die man nun auch anderen Gastronomen zu Verfügung stellt.

## Die digitale Sprachsteuerung macht momentan eine richtiggehende Revolution durch.

HEINER RASCHHOFER

### Gastronomie am Handy

Diese ermöglicht es Gastronomen, eine Vielzahl von Abläufen im Betrieb digital und in Echtzeit zu managen – vom Dienstplan über den Einkauf bis hin zu Marketing-Aktivitäten.

Wichtig ist auch die bewusste Gestaltung der „Digital Guest Journey“ – also die koordinierte Darstellung des Betriebs auf allen Ebenen. Die Entscheidung, ob und wann jemand ein Lokal besucht, wird heute vielfach am Handy getroffen. Der tatsächliche Besuch ist nur der finale Endpunkt, wo es zur Erbringung der Leistung kommt. Wie man auf allen relevanten Kanälen, von Instagram über Tiktok bis zu – ja, das gibt es immer noch – Facebook kommuniziert, ist entscheidend. Auch die aktuelle Bespielung der eigenen Website mit diversen Features – Tagesempfehlungen, Reservierungsmöglichkeit, Prämien für Stammkunden, Take-Away, Jobangebote, Infos über Lieferanten, Social Responsibility etc. – bleibt nach wie vor wichtig.

### Intelligente Bots statt Call-Center

Noch arbeiten viele größere Gastronomie-Unternehmen mit Call-Centers und externen Booking-Plattformen zusammen, um ihr Reservierungsgeschäft zu managen. Das ist laut Raschhofer ein Auslaufmodell. „Die digitale Sprachsteuerung macht momentan eine richtiggehende Revolution durch. In ein paar Jahren werden Bots Kundengespräche führen können, bei denen auch auf individuelle Bedürfnisse Rücksicht genommen werden kann und zusätzliche Informationen – Buchungslage, Wettervorhersage, Personalstand – einfließen. Und das funktioniert ohne großen Aufwand im allen gängigen Sprachen“, erklärt Raschhofer.

Die Stärke solcher digitalen Management-Systeme beruht auf der Vernetzung ganz verschiedener Datensätze: Wettervorhersage, Verkehrswarnungen, Berücksichtigung der Umsätze aus dem Vorjahr, Kostenentwicklung von tagesaktuellen Waren und vieles andere mehr. Das hilft beim Einkauf, der Erstellung von Dienstplänen aber auch bei der Planung von Marketing-Aktivitäten. Wenn davon auszugehen ist, dass das Lokal sehr gut besucht sein

wird, kann man sich Bonus-Aktionen oder zusätzliche Werbung auf sozialen Kanälen sparen. Ist eine niedrige Nachfrage zu einer gewissen Tageszeit zu erwarten, kann man bewusst gegensteuern oder zumindest die Dienstpläne entsprechend adaptieren.

### Fazit:

Die Zukunft ist zwar ungewiss, gewisse Prognosen sind dennoch unerschütterlich, weil sich Investitionen, die ja immer eine Wette auf die Zukunft sind, rechnen sollen. Klar ist, dass die Digitalisierung aller Lebensbereiche weiter zunehmen wird. Das betrifft auch die Gastronomie. Durchsetzen werden sich jene Systeme, von denen alle Beteiligten profitieren, also Gastronom, Mitarbeiter und natürlich auch die Gäste. Wenn man ihnen mit digitalen Instrumenten einen tatsächlichen Mehrwert bietet, sind die oft wesentlich offener für Veränderungen, als es so mancher professionelle Bedenkensträger, die bei der Vorstellung von Service-Robotern den Untergang des Abendlandes aufziehen sehen. Da halten wir uns lieber an den „alten“ Heraklit von Ephesos, der schon vor 2.500 Jahren erkannt hatte: *Panta rhei* – alles fließt. ●

wedl.com

HANDELSHAUS **WEDL**

Geprüfte Bio Qualität ist bei uns selbstverständlich.

Die Nachfrage nach biologisch produzierten Lebensmitteln ist in Österreich seit Jahren steigend. Von biozertifizierten Fisch- und Fleischspezialitäten über Obst und Gemüse bis hin zu biologisch gekennzeichneten Molkereiprodukten deckt WEDL sämtliche Kundenwünsche ab.

WEDL. DEIN GENUSSHÄNDLER.



# Gastronomie

## Campofiorin

Der original Supervenetian des Veroneser Weinguts Masi, der sich stets treu geblieben ist, erhält ein modernes Design und eine neue Stilistik mit einer etwas späteren Lese und Erhöhung des Anteils an getrockneten Trauben. • [www.masi.it](http://www.masi.it)



### Sa uspěkh!

Three Sixty Vodka ist der am schnellsten wachsende Wodka im Premium-Segment. Vierfachdestillation, Diamantfiltration und mit Amber Beverage Austria auf der Überholspur. Auf die Karte damit! • [www.amberbev.at](http://www.amberbev.at)



### Vorreiter

Freuen sich über den neuen Markenauftritt von Wedl und die Eröffnung des neu gestalteten Marktes in Vöcklabruck: Lorenz (li.) und Leopold Wedl (re.) mit dem örtlichen Bürgermeister Peter Schobesberger. Da kommt noch mehr. • [www.wedl.com](http://www.wedl.com)

### Einen Spritzer, bitte!

Fruchtig-hopfiges IPA trifft auf sprudelndes Supersoda. Fruchtig prickelnd mit trockenem Humor macht der Ottakringer Bierspritzer fix mehr Spaß als herkömmliche Radler. Viel mehr Spaß! • [www.ottakringerbrauerei.at](http://www.ottakringerbrauerei.at)



Neu bei Oma's Landkuchen: Donauwelle und Bienenstich



Der Gründer Wilhelm Berger startete 1973 mit einem kleinen Trockensortiment für Österreichs Restaurants. Der Rest ist Geschichte.

## Saftige Blechkuchen

Neue Klassiker braucht die Dessertkarte: Froneri verstärkt sein Erfolgskonzept „Oma's Landkuchen“ um die Sorten Donauwelle und Bienenstich. Im extra grossen Blechkuchen-Format, super saftig und wie von Hand gebacken. Ausserdem bekommen vier weitere Kuchen der Range ein Rezeptur-„Update“, um ihre Gäste nochmal zu überraschen: Apfel-Streusel, Kirsch-Pudding, Zwetschken und Ribisel-Baiser. Oma ist einfach die Grösste. • [www.froneri-austria.at](http://www.froneri-austria.at)



## Wahrlich inspirierend

Mit stetig innovativen Produkten, professionellem Service und höchster Qualität ist Wiberg in den 50 Jahren ein zuverlässiger Partner in den Profiküchen geworden. Das Sortiment besteht aus einer breiten Produktpalette aus verschiedensten Kräutern, Gewürzen und Mischungen im Trockenbereich sowie Essigen, Ölen und kreativen Produktlinien aus der Flüssigrange. Was Gäste heute schmecken und genießen können, ist über die Jahre mit hohem Qualitätsanspruch und Innovationsgeist gewachsen. Wir gratulieren! • [www.wiberg.eu](http://www.wiberg.eu)

## Risotto-Mischungen

Neu im Sortiment des italienischen Traditionsunternehmens Riso Gallo ist die Reismischung Carnaroli Risotto 1856. Ausgewählte, fein abgestimmte, getrocknete Zutaten und der Riso Gallo Carnaroli sind die Grundlage für vier traditionelle Rezepturen, die schnell und einfach zubereitet werden können. Von Natur aus glutenfrei und daher für Zöliakie-Betroffene geeignet. Ohne Konservierungsstoffe und Mononatriumglutamat. Perfekt für das Wochenmenü. • [www.risogallo.at](http://www.risogallo.at)

Risottos mit Steinpilzen, mit Gemüse, mit Tomaten und Basilikum sowie Safran



## Für eine bessere Welt

Allein in Österreich werden jeden Tag rund 800.000 Einwegbecher verwendet und entsorgt – gleichzeitig fordert die Produktion pro Tag zwölf Bäume und 400.000 Liter Wasser. Für eine Lebensdauer von durchschnittlich 15 Minuten pro Einwegbecher. Mit dem Umstieg auf Mehrwegbecher können rund 160 Mio. Liter Trinkwasser, 1,9 Mio. kg Papier und über 32 Mio. kWh Energie pro Jahr eingespart werden – nur in Österreich.

Schauen Sie sich myCoffeeCup an und werden Sie Partner. Wir schenken Ihnen dann eine Eintrittskarte für das Vienna Coffee Festival '23 (8.–10. September in Wien). • [www.mycoffeecup.at](http://www.mycoffeecup.at)

Christian Chytil freut sich auf noch mehr HoReCa-Partner



© PHILIPP LIPARSKI



# Die Aufgeiger des Jahres

Mit der Geigeralp haben Eva und Dominik Utassy eine Skihütte übernommen. Allerdings nie mit dem Ziel, sie als Skihütte weiterzuführen. Heute ist die Geigeralp einer der angesagtesten kulinarischen Hotspots im Ausseerland. ◆

TEXT & FOTOS: JÜRGEN SCHMÜCKING



Gang ins Gespräch kamen. Und wir waren uns dabei sehr einig. Das Gericht fährt ordentlich ein. Dominik Utassy kombiniert – das hat er früher schon einmal gemacht – den jungen Maibock unter anderem mit pochierter Auster. Einer Pléiade Poget Nr. 2, um genau zu sein. Kompakt, kraftvoller Biss, feste Textur. Dazu kombiniert Utassy Brunnenkresse, Kren, Wollmispel und Kräuterseitlinge und eine Austernjus. Eigentlich hätten es statt der Kräuterseitlinge Mairitterlinge werden sollen. Aber die Geigeralp steht am Fuße des Losers. Das ist nicht München oder Wien und mit ihrem Menüpreis sind die Utassys zwar wohlfeil im Vergleich mit vergleichbaren Restaurants, in ihrem Markt aber an der oberen Grenze. Jedenfalls gingen sich die Mairitterlinge oder Georgipilze, wie sie auch genannt werden, nicht aus. Dem Gericht schadet das in keiner Weise. Es ist eine spannungsgeladene Komposition aus bodenständiger Erdigkeit, leichter Schärfe, dezenter Süße und rätselhafter Harmonie. Denn irgendwie passen Rehwild und Auster zueinander, auch wenn die Welten, in denen sie leben verschiedener nicht sein können. Mit „Maibock vom Loser“ zeigt Dominik Utassy auf jeden Fall, wo der Hammer

**D**ie beiden sind auf bestem Weg, aber nach eigenen Angaben noch nicht ganz am Ziel angekommen. Wenn allerdings das, was von den beiden heute geboten wird, noch nicht das Ziel ist, können wir uns noch auf einiges gefasst machen. Ein Lokalausweis am Fuß des Losers.

Es ist der dritte Gang im Menü. Er heißt schlicht „Maibock vom Loser“ und ist mit Abstand das stärkste Gericht des Abends. Meinte jedenfalls der Koch, nachdem wir nach dem letzten



**Ich weiß, was er kann. Und dass wir dort sind, wo wir immer hinwollten. Aber da geht noch was.**

EVA UTASSY ÜBER DEN MANN HINTER IHR





● Bereits mit den ersten Grüßen aus der Küche macht Dominik Utassy klar, in welche Richtung der Abend gehen wird. Und die Richtung stimmt.



● Durchdacht, manchmal etwas gewagt, aber stets eine klare Linie verfolgend. Und große Klasse. Das gilt für die Gerichte ebenso wie für die Weine auf der Karte.



hängt. Und das er das mit den Aromen und Geschmäckern im Griff hat. Schauen wir uns also den Rest des Menüs an und beginnen der Einfachheit halber diesmal am Anfang. Als Gruß aus der Küche schickt Utassy eine Wildfanggarnele mit einer kleinen Scheibe vom Ziegenkitzhoden. Das ist auch eine schöne Sache in der Geigeralm. Hier wird die Nose-to-Tail-Philosophie gelebt, ohne großes Aufsehen zu machen. Ein paar Gänge später kommt das „Altausseeer Rind“ auf den Tisch. Mit gefüllter Zucchini-Blüte, etwas Zunge und kleinen Stückerln von der Niere. Es sind selbstverständliche Bestandteile von Utassys Küche. So selbstverständlich wie die Reinanke vom Hallstätter See oder das Lamm vom Lebensgefährten seiner Tante. Bleiben wir kurz beim Menü und bei der Reinanke. Der Gang kommt frühlingshaft. Es ist ein zur Perfektion gebratenes Filetstück, das mit weißem Solospargel, Erdbeeren und Babyspinat angerichtet wird. Dazu kommt noch ein wenig Spargelpüree, Erdbeeren und nur

## Über die Auster und das Reh hatten wir sogar ein Streitgespräch. Aber ich weiß, dass das funktioniert.

DOMINIK UTASSY ÜBER DIE ZUSAMMENARBEIT MIT DER FRAU HINTER IHM

leicht in Orangenöl marinierte Reinanke. Auf den ersten Blick mag da ein wenig die Säure fehlen. Aber auch das ist eine bewusste Entscheidung. Durch das Öl wirkt die marinierte Reinanke leicht süßlich und unterstützt so die Erdbeeren. Auch das ein feiner Gang, der Utassys Feingefühl und Konzentration auf Details zeigt. Nach der heimischen Reinanke kommt wildgefangener schwarzer Kabeljau. Mit wildem Hopfen, Schweinebauch und einer intensiven Essenz. Elegant und filigran und dabei doch stattlich und

opulent. Utassy spielt gern mit Gegensätzen, und das Spiel gelingt eigentlich immer. Nach einer kurzen Erfrischung (Champagnereis mit Champagne) wird der Hauptgang serviert. Lamm aus der Zucht des Onkels vom Gallhof. Keule und Schulter. Geschmort und gebraten. Dazu gefüllter Spitzpaprika, Bärlauch und Morcheln. In Summe ein sehr präzise abgestimmtes Menü mit spannender Dramaturgie. Auch wenn nach Rind und Lamm noch ein Käsegang und reichlich Süßes serviert werden, an keiner Stelle hat man des Gefühl der Überforderung.

Ein Wort zum Service. Den hat Eva, die Frau an Dominiks Seite, im Griff. Die Weinkarte ist schlaun kuratiert und kann sich sehen lassen. Von den Klassikern der steirischen Biodynamie hin zu soliden Wachauern und Franzosen. Die Weine sind gut, und auf die Empfehlungen von Eva Utassy ist Verlass. Vor allem passt die Karte unglaublich gut zur Küchenlinie der Geigeralm.

## Das Skihüttenerbe

Früher war die Geigeralm eine Skihütte. Keine unbekannt wohlbererkt. Am Fuß des Losers gelegen, kannte sie jede Skifahrerin und jeder Skifahrer. Genau so war allerdings auch die Küche ausgestattet, als die Utassys beschlossen, die Hütte zu übernehmen. Dass sie das Lokal nicht als Skihütte oder Après-Ski-Bar betreiben werden, war dabei sonnenbrillenklar. Also mussten die vier Friteusen raus und überhaupt einiges an der Geigeralm verändert werden. Heute ist sie nur von außen wiederzuerkennen. Im Inneren gibt es eine Stube. Urig, aber stilvoll eingerichtet. Vereinzelt hängen noch alte Skibindungen und vergilbte Fotos an der Wand. Erinnerungen an die Wurzeln. Die Küche in der Geigeralm ist klein. Die Friteusen sind zwar Vergangenheit, aber Dominik Utassy träumt von einer neuen Küche. Der Mann hat Ambitionen. Und eine Partnerin, mit der die Vorhaben umzusetzen sind. Leicht? Nein, leicht gewiss

nicht. Das Ausseerland ist keine Metropole. Die Einheimischen wollen behutsam abgeholt werden und die Gäste kommen nicht von selbst. Trotzdem. Die Zeit und der Trend spielen Eva und Dominik in die Hände. In kulinarischer Hinsicht bewegt sich im Ausseerland gerade einiges. In Altaussee selbst kocht Andreas Maier in der Mayrei eine ganz eigene feine Linie. In Bad Aussee, nur ein paar Autominuten von der Geigeralm entfernt, steht Christian Wölkart am Herd im „Das James“ und liefert dort eine atemberaubende naturverbundene Küche ab. Und nachdem diese Chefs eher Freunde als Konkurrenten sind, kommt es immer wieder vor, dass sie in einer ihrer Locations zu zweit am Herd stehen und „4-hands-dinner“ anbieten. Der Vierte im lukullischen Bunde ist Stefan Haas vom Gasthaus Seeblick und dem Restaurant Wassermann, der vom Restaurantführer Gault & Millau mit drei Hauben ausgezeichnet wurde.

Wie gesagt, es bewegt sich was zwischen Loser, Trisselwand und Ödensee, und diese Bewegung ist spannend zu beobachten. Von Eva und Dominik Utassy werden wir jedenfalls noch einiges hören. Sie halten derzeit bei drei Hauben. Unserer Ansicht ist damit aber der Plafond noch nicht erreicht. ●



**wer&wo**

**GEIGER ALM**

Lichtersberg 85  
8992 Altaussee  
[www.geigeralm.at](http://www.geigeralm.at)



# Vegane Softdrinks boomen

Als Umsatzbringer für die Gastronomie ist eine umfangreiche Auswahl an alkoholfreien Getränken ein Muss auf der Getränkekarte. ►

**B**ei Jung und Alt beliebt sind stille oder prickelnde Softdrinks aller Art. Aber immer beliebter sind Getränke in Bio-Qualität und als zuckerfreie Variante. Wie auch der Trend zu veganen Getränken aus der Nische längst auf die breite Gastronomie übergeschwappt ist – und er ist gekommen, um zu bleiben.

Das österreichische Unternehmen Grapos bietet professionellen Gastgebern eine große Auswahl an nachhaltigen, veganen und klimafreundlichen Postmix-Sirupen in mehr als 150 unterschiedlichen Aufbereitungen. Da ist für jeden Anlass und jedes Lokal das passende Getränk dabei. Wie die beliebte „Brooklyn Homemade Style“-Produktlinie, bei der jedes Getränk sowohl als prickelnde als auch als stille Variante frisch gezapft wird und dann noch hübsch dekoriert, wie ein alkoholfreier Cocktail, serviert wird. Oder die Bio-Limonaden, reine Bio-Säfte und natürlich konventionelle Softdrinks vom Cola bis zum Skiwasser – alles wird klimafreundlich und energiesparend als offenes Getränk im Glas oder der Karaffe serviert.

## Cola als veganer Softdrink

Der beliebteste Softdrink ist immer noch Cola. Nur wenige Hersteller können den beliebten Durstlöcher in einer veganen Variante mit Originalgeschmack und in höchster Qualität anbieten. Nicht so Grapos. Der vegane Cola-Sirup punktet mit Top-Qualität und selbstverständlich ohne Zucker. Bio, vegan und klimafreundlich. So darf Cola auf der Getränkekarte strahlen, denn klimafreundliche Getränke werden bei den Gästen immer beliebter.

## Klimafreundlicher, bitte

Der Offenausschank bringt ökologische sowie ökonomische Vorteile und ist so was von flexibel: Durch die jahrelange Erfahrung im Bereich der Postmix-Technologie kann Grapos auf



jeden Lokaltyp individuell eingehen. Die hauseigenen Schankomat-Geräte bestechen als einfache, analoge Schankgeräte bis hin zu digitalen Hightech-Modellen. Garantiert immer am neuesten Stand in der Entwicklung, wie auch mit den Oberthekengeräten, ansprechend und formschön für das Gästeeerlebnis.

## Der Nachweis für Nachhaltigkeit

Grapos hat sich auf die Postmix-Technologie spezialisiert. Hier werden Sirupe in handlichen Bag-in-Boxen zu je 10 kg geliefert, die zu 100 Prozent recycelbar sind. Bedeutet: kein Müll und keine Rücktransporte des Leerguts. Da der Ausschank der Getränke direkt im Lokal mit frischem Wasser erfolgt, fällt beim Transport auch noch das Gewicht des Wassers weg.

Auch die Produktionsmethode und modernste Abfüllanlagen führen dazu, dass im Vergleich zu konventionellen Portionsflaschen der ökologische Fußabdruck sowie die CO<sub>2</sub>-Belastung bei Grapos-Getränken um 90 % kleiner sind. Dies bezeugt auch eine Studie der TU Graz.

Ein weiterer Vorteil: Die Bag-in-Boxen sind in verschiedenen Größen erhältlich und müssen bei der Lagerung nicht gekühlt werden. So spart der Gastronom bei der Getränkeabfüllung knapp 40 % an Energie. Zum Vergleich: Anstelle von ungefähr zwölf Getränkekisten mit 0,2-Liter-Flaschen benötigt man nur eine einzige 10-kg-Bag-in-Box.

## Zeit für die Umstellung

Besser geht's nicht, bei all den positiven Argumenten der Grapos-Nachhaltigkeit. Auch wenn der Gedanke an eine Neuinvestition in ungewissen Zeiten schwerfällt. Nur wer in die Gegenwart investiert, hat auch eine Zukunft. Und selbstverständlich bietet Grapos für Schankanlagen Miet- und Mietkauf-Lösungen an und geht bei Fragen und Serviceleistungen gerne auf Kundenwünsche ein. ►

## 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](http://www.grapos.com)

**Grapos**  
SOFT DRINKS

please prefer unbottled drinks

ZERTIFIZIERTER POSTMIXSIRUP & IHR HAUSWASSER

NACHHALTIGE, FRISCH GEZAPFTE GETRÄNKE.



Ihr Partner  
FÜR NACHHALTIGEN  
GETRÄNKEAUSCHANK  
UND INDIVIDUELLE  
TECHNIKLÖSUNGEN

**Grapos**  
SOFT DRINKS



EIN MIT DEM  
ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN  
AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

[www.grapos.com](http://www.grapos.com)



# Das Bier zum Essen

Das liebste Getränk der Österreicher hat seinen Stammpplatz als populärer Speisebegleiter sicher. Zu Wiener Schnitzel, Schweinsbraten oder faschierten Laibchen trinken auch ausgesprochene Weinfreunde am liebsten ein frisch gezapftes Bier. Doch wie schaut es mit den Vorlieben der nächsten Generation aus, die andere kulinarische Vorlieben hat?

TEXT: WOLFGANG SCHEDELBERGER FOTOS: BIANCA KÜBLER



**Wir wollten bei dieser Verkostung etwas lernen, also haben wir auch herausfordernde Pairings inkludiert.**

MICHAEL KOLARIK-LEINGARTNER

Die Birne am Fladenbrot „schreit“ förmlich nach einem Pils (o.). Auch das Rote Rüben Risotto (u.) hat einen klaren Favoriten: das tschechische Budweiser. ●

**A**lles geht sich irgendwie aus. Wenn der Wirt das eigene Lieblingsbier nicht führt, bestellt man halt ein anderes. Man trinkt, was man bekommt. Nur wenige Menschen beschäftigen sich damit, welches Bier besser zu einem saftigen Burger passt: ein schlankes Pils oder ein vollmundiges Märzen? Wer meint, das sei eine rein akademische Debatte für Bier-Nerds, irrt. Auch Gäste, die kein großes Tamtam um die passende Bierbegleitung machen, bestellen oft ein zweites Glas, wenn die Kombination perfekt passt, oder lassen es bei einem Glas bewenden, wenn das Bier lediglich die Rolle des Durstlöschers passabel erfüllt. Diese Entscheidungen fallen zumeist unbewusst. Es liegt also am Gastronomen, seine Gäste mit einem perfekten Speise-Bier-Match zu verführen.

## 27 herausfordernde Kombinationen

Biersommelier Michael Kolarik-Leingartner, der bei Del Fabro Kolarik für das Biersortiment verantwortlich ist, hat sich der Frage des Zusammenspiels zwischen populären Trend-Gerichten und den dazu passenden Lagerbieren angenommen, und eine spannende Verkostung organisiert. Mit dabei waren die Journalistin Mareike Hasenbeck (Diplom-Biersommelière und Mitglied des Institute of Masters of Beer), Birgit Rieber (Beerkeeper) und Jens Luckart (Bierkulturhaus). Konkret ging es um das Pairing von populären Lagerbieren und modernen Trendgerichten, wie man sie heute in vielen Lokalen findet.

„Unser Ziel war es nicht, gängige Vorurteile zu bestätigen. Wir wollten dem sensorischen Zusammenspiel von bestimmten Speisen und Lagerbier auf den Grund zu gehen. Deshalb haben wir uns auf drei verschiedene Biertypen – ein heimisches Pils, ein österreichisches Märzen und ein tschechisches Lager – beschränkt“, erklärt Kolarik-Leingartner die Ausgangslage. Trotz dieser bewusst eng gesetzten Parameter, gab es im Wiener Sky Restaurant, wo das Tasting über die Bühne ging, genug zu verkosten: neun Speisen mit jeweils drei Bieren ergaben insgesamt 27 Pairings, die es jeweils separat zu bewerten galt. Die Skala reichte in Halbpunkte-Schritten von null (absolut ungeeignet) bis fünf (perfekt).

Bei den Speisen wurden bewusst fettarme Gerichte mit keinem oder einem sehr geringen Fleischanteil gewählt.

Auch Trendthemen wie „Superfood“ (Avocado mit Kresse und Frischkäse auf Sauerteigbrot), „orientalische Küche“ (geschmortes Huhn mit Hummus), „moderne Klassiker“ (Salate mit Früchten) und „asiatische Küche“ (Tempeeh mit Mangold und Paradeiserrisotto) wurden berücksichtigt.

„Wir wollten bei dieser Verkostung etwas lernen. Also haben wir auch herausfordernde Pairings wie eingelegte Sardinen, Mango-Fenchelsalat, Frischkäse, Melanzani-Tatar, Rote-Rüben-Risotto, Tempeeh oder Flammkuchen mit Gorgonzola inkludiert. Schließlich wollen wir unseren Gastronomiekunden mit Rat und Tat zur Seite stehen können, wenn es darum geht, das passende Bier für ihre jeweilige Küche zu finden“, bringt Kolarik-Leingartner seine Überlegungen zur Gestaltung der Verkostung auf den Punkt.





◆ Birgit Rieber (Beerkeeper), Michael Kolarik Leingartner, Journalistin Mareike Hasenbeck (Diplom Biersommeliere und Mitglied des Institute of Masters of Beer), und Jens Luckart (Bierkulturhaus)

◆ Bei scharfen Gerichten braucht das begleitende Bier einen vollmundigen Körper. Hier ist das Budweiser die beste Wahl. Für zartes Sushi empfiehlt sich ein schlankes Pils.

**Entscheidend ist, dass man laut Theorie Zusammenpassendes selbst verkostet, um zu prüfen, ob das gewünschte Genusserlebnis wirklich entsteht.**

MICHAEL KOLARIK-LEINGARTNER

Aromen, die uns begeistert haben. Sie stammen weder aus der Speise noch vom Bier, sondern entstehen erst durch das Zusammenspiel beider“, erklärt Kolarik-Leingartner. Das Pils lieferte einen ähnlichen Effekt mit Fruchtnoten im Zusammenspiel mit der Birne vom Flammkuchen.

Weniger gut eignet sich Pils dafür in Kombination mit scharfen Speisen. Schärfe erfordert einfach ein Bier mit einem gewissen Körper. Das Pils intensivierte die Schärfe und ging mangels Körper dann doch unter. Besser geeignet war das österreichische Märzen, noch besser allerdings das tschechische Lager, das neben dem Körper auch ein Aromaerlebnis bot.



Das Ergebnis der Verkostung lässt sich allerdings nur bedingt „hochrechnen“, weil es auf alle Komponenten der Speise ankommt. Ein Beispiel: Das Radieschen auf dem Frischkäsebrot mit Sardelle brachte im Zusammenspiel mit den Bieren einen unangenehm vegetalen Touch zum Vorschein. Die Gegenprobe – also ein Bissen ohne Radieschen – zeigte ein wesentlich harmonischeres Ergebnis.

## Zusammenspiel von Küche und Service

„Wir raten allen Gastronomen, ihre Gerichte in Kombination mit den von ihnen angebotenen Bieren kritisch zu verkosten. Haben sie mehrere Biere im Angebot, können sie ihren Gästen eine ganz konkrete Empfehlung machen und sie dadurch positiv überraschen. Mitunter wird man aber auch die Rezeptur des Gerichts geringfügig korrigieren, um eine höhere Harmonie zu erreichen. Entscheidend ist, dass man laut Theorie Zusammenpassendes selbst verkostet, um zu prüfen, ob das gewünschte Genusserlebnis wirklich entsteht“, erklärt Kolarik-Leingartner. Egal ob bewusst oder unbewusst – Gäste nehmen wahr, ob eine Kombination besonders gut harmoniert oder nicht. Sentimentale Überlegungen mögen dafür sprechen, dass man zu einem scharfen Thai-Curry zu einem leichten Import-Bier aus Thailand greift. Sensorisch macht ein Budweiser vom Fass jedoch viel mehr Spaß. Das zeigt sich dann auch bei der Bestellung eines zweiten Glases. ◆

## Abwechslung statt Einfalt

Es ist nicht ganz nachvollziehbar, wieso bei uns so viel über die richtige Weinbegleitung diskutiert wird, das Bier hingegen als abwechslungsreicher Speisebegleiter vielerorts ignoriert wird. ◆

Ein Hauptproblem ist wohl, dass zumeist einfach von „Bier“ gesprochen wird. Das ist so, als würde man simpel vom Wein reden. Bewusste Genießer, die auch ein bisschen auf ihren Säurehaushalt schauen, nehmen gerne „ein Bier“ als Aperitif und denken dabei wohl zumeist an ein spritziges Pils. Das ist natürlich kein Fehler, aber gerade in der warmen Jahreszeit ist ein frisches belgisches Kriek ein formidabler, fruchtbetonter und erfrischender Einstieg in ein Mahl. Auch zu Frischkäse gibt es kaum etwas Besseres. Das Problem ist nur, dass die wenigsten klassisch ausgebildeten Sommeliers diesen Bierstil überhaupt kennen.

Stark gehopfte Craft-Biere überpowern mitunter delikate Gerichte, aber auch hier gilt: Probieren geht über Studieren. Die Vielfalt an Bierstilen, die es nicht zuletzt dank Spezialisten wie Del Fabro Kolarik aktuell für die Gastronomie gibt, ist so groß wie nie zuvor. Trotzdem ist es immer noch eine

absolute Ausnahme, wenn man im Restaurant ein kräftiges Imperial Stout zu einem Schoko-Dessert angeboten bekommt.

Noch vielfältiger sind Bier-Pairings mit Käse. Den jeweils passenden Wein zu finden ist eine Herausforderung, die auch erfahrenen Sommeliers Schweißperlen auf die Stirne treibt. Hier macht Bier zumeist mehr Sinn. Mitunter ist kräftiger Barley-Wine perfekt, zu Blauschimmelkäse passen röstaromatische Biere sehr gut. Zu manchen Hartkäsen wie gereiftem Parmesan kann man Gäste mit einem säurebetonten Lambic positiv überraschen. ◆

**TIPP: Bei der Bierauswahl zu Käse in die Vollen greifen! Biere müssen in der Geschmacksintensität dem Käse auf Augenhöhe gegenüberstehen, erst dadurch wird ein Pairing mit Wow-Effekt möglich.**



# Drinkspiration

Finde den perfekten Sommerdrink für deine Getränkekarte und genieße mit deinen Gästen die warme Zeit des Jahres. Mit diesen Drinks hat der Sommer 2023 mit Sicherheit die Chance, einer der besten zu werden. ♦

## Three Sixty Vodka

Der No. 1 Premium-Vodka aus Berlin: ehrlich, kompromisslos, männlich und Kult. Seine exquisite Reinheit durch die Diamantfiltration über mehrere Filterschichten entfernt selbst kleinste Schwebepartikel aus dem Destillat. Das Ergebnis ist ein besonders reiner und unglaublich milder Wodka von bestem Weizen mit 37,5 Vol. %. Die markante Brillantglas-Flasche mit Facettenschliff und Samtlabel garantiert einen hochkarätigen Auftritt der Extraklasse bei Ihren Gästen. Aktuell die No. 1 in Deutschland und die Wodkamarke in Österreich mit dem größten Wachstum! ♦



## Shatler's Cocktail

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

## Peachtree

Auch keine Lust mehr auf langweilige Aperitifs und immer nur das Gleiche? Auf der Suche nach etwas Leichtem für den Sommer? Dann haben wir hier was Spritziges, Frisches mit wenig Kalorien und Prozent. Mit dem Fizzy Peachtree findest du den Sommerdrink und begeisterst deine Gäste. ♦

**How to Mix: Peachtree, Soda, Limettensaft. Eis & zur Deko noch ein, zwei Limettenscheiben. Fertig! Natürlich auch mit Soda & Prosecco zu mischen.**



## Rooster Rojo

Tequila- Geschichten aus vergangenen Tagen sind oft noch negativ behaftet und mit Kopfschmerzen verbunden. Weil leider die meisten Tequilas gepanscht sind. Unser Rooster Rojo Tequila besteht aus 100 % Agave, schmeckt hervorragend, ist qualitativ ausgezeichnet und hat deshalb nur gute Nebenwirkungen. ♦

**Speziell so serviert: 6 cl Rooster Rojo Tequila, 2 cl Limettensaft, 1 Prise Salz, Eiswürfel und mit Grapefruit-Limonade aufgießen.** Das könnte der Lieblingsdrink deiner Gäste werden!

## Disaronno Sour

Bring italienische Dolce Vita mit karibischem Kokoswasser zusammen und du merkst, was dir in deinen letzten Sommern gefehlt hat, denn diese Kombination überrascht und begeistert dich – versprochen! Und wenn's lieber laktosefrei sein soll, dann probier's mit Disaronno Sour. ♦

**Mix-it: 5 cl Disaronno, 3 cl Zitronensaft, 3 cl Orangensaft, Eiswürfel. Fertig!**



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

## Sommer Drinks



## DÉJÀ-VU TONIC / WILD BERRY

50 ml Déjà-Vu  
100 ml Wild Berry / Tonic Water  
Eiswürfel, Grapefruitscheibe und Rosmarinzwig.

## DISARONNO VELVET LIQUEUR

## DISARONNO BATIDA

1 Teil Disaronno Velvet  
1 Teil Kokoswasser  
Shaken und auf  
Chrusched Eis genießen.



# Die Welt mit jedem Bissen besser machen

Von geschmackvollen, pflanzenbasierten Gerichten, die den Zeitgeist treffen. Und warum das auf der Speisekarte Sinn macht und noch ein großes Potenzial hat. ♦



Gehören auf die Speisekarte: die neuen, pflanzenbasierten Treberbällchen und -burger von Stiegl und easyVEGAN.

Nach einer gemeinsamen, intensiven Entwicklungszeit hat Stiegl mit dem Salzburger Start-up easyVEGAN eine neue, innovative Möglichkeit gefunden, den wertvollen Reststoff – Biertreber – in Form von geschmackvollen, pflanzenbasierten Treberbällchen und Treberburger, als fleischlose Alternative für die Speisekarte, in den Lebensmittelkreislauf zu bringen. Mit der Vision „Die Welt mit jedem Bissen besser machen“ produziert das junge Unternehmen seit einigen Jahren vegane Linsen-Produkte. „Was uns als Unternehmen eint, ist, dass wir echte, natürliche Lebensmittel ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe herstellen. Auch die Treberbällchen und -burger bestehen aus natürlichen Rohstoffen und werden nicht hochprozessiert, sondern schonend verarbeitet. Dadurch bleiben die natürlichen Nährstoffe enthalten“, so Cassandra Winter vom Start-up.

Die herzhaften Fleischersatzprodukte aus naturbelassenem Treber sind die Ersten ihrer Art auf dem Markt weltweit. Sie sind reich an Ballaststoffen, enthalten Magnesium, Eisen & Vitamin B6, sind laktosefrei sowie frei von Palmöl und Gentechnik. Als Tellergericht, für Burger-Kreationen oder einfach zum Dippen, sie sind vielseitig einsetzbar – auf der wöchentlichen Menükarte wie à la carte.

## Trendsetter abseits vom Bier

Der Fleischkonsum nimmt in den europäischen Ländern langsam, aber stetig ab. Bereits 36 Prozent der Konsumenten bevorzugen pflanzenbasierte Alternativen gegenüber Fleisch. Die Beweggründe für vegane Ernährung sind vielfältig: gesunde Ernährung, die auch einen hohen Funktionswert erfüllt. Tierwohl, Umweltschutz sowie der Nachhaltigkeitsgedanke sind die Treiber der Veränderung. Im „Food Report 2023“ benennt die Ernährungswissenschaftlerin Hanni Rützler „Re-



♦ Christian Pöpperl, Cassandra Winter (easyVEGAN), Alessandra Kiener und Martin Jäger (easyVEGAN) sind stolz drauf.

**Unser tägliches Wirtschaften ist davon geleitet, die Umwelt zu schützen und dem Klimawandel entgegenzuwirken.**

ALESSANDRA KIENER

generative Food“ als einen Trend, der in der umweltbewussten Foodie-Szene für Aufmerksamkeit sorgt. Sie meint damit Lebensmittel, die nach Kriterien der regenerativen Landwirtschaft erzeugt werden, dabei wenig Wasser verbrauchen, die Bodenfruchtbarkeit nicht angreifen und dadurch eine gute Energie- und Nachhaltigkeitsbilanz aufweisen. „Bei Treber, einem sehr hochwertigen Brau-Nebenprodukt, ist das gegeben. Insofern stand für uns schon länger fest, dass wir in diesem Bereich etwas tun möchten“, freut sich Stiegl-Brauerin Alessandra Kiener.

## Stark am Puls der Zeit

In der Privatbrauerei ist man sich bewusst, dass es gastrotaugliche Innovationen sind, die am Ende des Tages Food-Trends in den gesellschaftlichen Alltag bringen. Im Bierbrauprozess fallen jährlich rund 19.000 Tonnen Treber an, der bisher als Futtermittel für Rinder in der Brauerei abgeholt wurden. Neben der Einbringung in den Futtermittelkreislauf sucht Stiegl stets nach weiteren Wegen. „Biertre-

ber hat unheimliches Potenzial. Die einzige Herausforderung ist, dass man den Wertstoff innerhalb eines kurzen Zeitfensters verarbeiten muss, da er sonst verderben kann“, erklärt Stiegl-Chefbraumeister und -Geschäftsführer Christian Pöpperl, der das Stiegl-Ressourceneffizienz- und Kreislaufwirtschaft-Team leitet.

## Gelebte Kreislaufwirtschaft

Neben der sinnvollen Verwertung von Reststoffen handelt Stiegl auch im Sinne von Ressourcenschonung und Kreislaufwirtschaft: Das Traditionsunternehmen produziert selbst Ökostrom mit einer Photovoltaikanlage sowie lokalem Wasserkleinkraftwerk und nutzt innovative und umweltschonende Technologien, wie in der Kältetechnik beim Bierbrauprozess. Die „Kaskadennutzung“, bei der Rohstoffe effektiv und mehrfach genutzt werden, um sie so lange wie möglich im Wirtschaftssystem zu halten, ist selbstverständlich. Verpackt wird mit Recyclingmaterial. Und so ist der CO<sub>2</sub>-Fußabdruck pro Liter Bier bereits enorm gesunken und liegt bei 201 Gramm. Bis 2025 soll der Wert unter 190 Gramm sinken. ♦

HELDEN der Nachhaltigkeit



**das plus**

Einsparung bis zu 94 % an CO<sub>2</sub>-Emissionen und bis zu 83 % an Wasserverbrauch gegenüber konventionellem industriellen Rindfleisch. Erhältlich bei Metro.



# Die Narren am Berg

Im Keller der Roten Wand steht keine traditionelle Räucherkuhl, sondern ein hochmodernes Foodlab mit Hightech-Gerätschaften. An einem langen Tisch wird verkostet und diskutiert. Es darf hier aber auch gefeiert werden. ♦

TEXT: WOLFGANG SCHEDELBERGER



**W**ann immer man das Genießerhotel Rote Wand in Zug bei Lech im Sommer besucht, wird irgendetwas gebaut. Einmal ist es ein neuer Trakt, dann ein Tunnel, das nächste Mal die Renovierung des benachbarten „Schulhus“. Stillstand ist Rückschritt, scheint das Motto des umtriebigen Patrons Joschi Walch zu sein.

Vergangenen Sommer war das Loch neben dem Stammhaus besonders groß. Zum einen wurde die Garage erweitert, um den Ort noch autofreier zu machen, als er ohnehin schon ist. Zum anderen sollte eine Vorbereitungsküche entstehen, die viel mehr können sollte, als man sich gemeinhin unter diesem Begriff vorstellt. Tatsächlich sollte es eine Schnittstelle zwischen Landwirtschaft und Gastronomie werden: von der Verwertung ganzer Tiere über die Herstellung von Kräuteresenzen bis hin zur Reifung von Käse. Dazu ein neuer Backofen. Außerdem sollte ein experimentelles Labor entstehen. Auch Workshops und Kitchenpartys sollten hier steigen. Einen Namen habe er schon, erzählte mir Joschi Walch damals: Friends and Fools!

## Eine kulinarische Schnittstelle

Ein halbes Jahr später konnte ich mir im April 2023 das Projekt dann persönlich anschauen und begann zu verstehen, worum es hier tatsächlich geht. Im Keller der Roten Wand finden verschiedene Weichenstellungen für die Zukunft des Betriebs zu einer gemeinsamen Bündelung zusammen. Friends and Fools ist eine Art Schnittstelle zwischen allen gastronomischen Aspekten des Hauses – vom Frühstücksbuffet über die Stube bis hin zur Bar und den exklusiven Chef's Table. Gleichzeitig ist es ein Treffpunkt, wo auch externe Experten (Köche, Barkeeper, Sommeliers, Landwirte, Veredler ...) regelmäßig willkommen sind.



♦ Die Packages, die es für alle Friends & Fools, die sich mit Crowdfunding auch finanziell am Projekt beteiligen, fallen je nach Beitrag unterschiedlich groß aus.

**Mir geht es um das einzigartige kulinarische Erbe unserer Alpen.**

JOSCHI WALCH

„Natascha und ich wollen noch eine Zeit lang die Geschicke der Roten Wand leiten, aber es ist langsam an der Zeit, den Blick über die eigene Schaffensperiode hinaus zu werfen. Wir haben drei tüchtige Kinder, also sollte es möglich sein, dass die Rote Wand auch in Zukunft als familiäres Unternehmen weitergeführt wird. Wir haben uns daher mit ihnen zusammengesetzt und besprochen, wie sie sich ihre und unsere Zukunft vorstellen. Magdalena, unsere Älteste, will sich um die Landwirtschaft kümmern und ist schon jetzt für unsere Kommunikation – natürlich auch im Social-Media-Bereich – verantwortlich. Valentin, unser Jüngster, hat nicht nur ein Herz fürs Backen, vor Kurzem hat er auch den Diplomsommelier gemacht. Aktuell ist er allerdings noch mit seinem Studium in Wien beschäftigt. Deshalb ist es momentan vor allem Josef-Martin, der sich um die laufende

Bespielung von Friends and Fools kümmert“, berichtet Joschi Walch.

## Hightech aus Spanien

Joschi Walch ist einer der umtriebigsten Gastronomen unseres Landes, der schon während seiner Zeit als Formel-1-Caterer mehrfach den Globus umrundet hat. Auf seinen aktuellen kulinarischen Streifzügen besucht er die besten Restaurants der Welt, wobei ihn jene Betriebe, die ein bisschen anders ticken als der Mainstream, besonders interessieren. So hatte er auch seinen vorigen Küchenchef Max Natmessnig im New Yorker Brooklyn Fare kennengelernt. „Ich liebe unsere Berge. Mir geht es um das einzigartige kulinarische Erbe unserer Alpen. Genau deshalb ist es für mich so wichtig zu sehen, was die besten Restaurants in anderen Teilen der Welt so machen. Den unverzerrten Blick auf die Heimat schärft man am besten, wenn man manchmal sehr weit weg ist“, meint Joschi Walch.

## Hightech aus Barcelona

Immer wieder zog es ihn auch nach Barcelona, um sich anzusehen, was die drei Ferran-Schüler Oriol Castro, Eduard Xatruch und Mateu Casañas in ih-





Was hat die nächste Generation zu sagen? Auf [www.lustundleben.at](http://www.lustundleben.at) gibt es den Podcast mit Josef-Martin und Vater Joschi Walch zu hören.



© ANGELA LAMPRECHT



**Rund um den großen Tisch soll nicht nur diskutiert, sondern auch gegessen und getrunken werden.**

JOSEF-MARTIN WALCH

rem Experimental-Restaurant Disfrutar gerade entwickeln. Immer wieder haben ihn dabei seine Kinder begleitet, die sich nicht nur für die genialen Gerichte interessiert, sondern vor allem für die Gerätschaften, mit denen hier kleine, essbare Zauberwerke entstehen. Bereitwillig hat man ihnen gezeigt, was sie in ihrer Disfrutar-Laborküche so alles machen. Auch wenn es im Disfrutar mitunter um Show-Effekte geht, ist deren Arbeit in der Küche absolut seriös. Aromen zu bewahren und Geschmäcker zu intensivieren ist das primäre Ziel, nicht die bloße Veränderung von Texturen, um Gäste einmalig zu überraschen. Ein Teil der Geräte aus der Disfrutar-Küche, die vom katalanischen Unternehmen Cocina sin Límites (100 % Chef, 100 % Barman) wurden nun auch für die Friends-and-Fools-Experimentalküche angeschafft. „Wir stehen da natürlich erst am Anfang, weil wir zunächst lernen müssen, was in welchem Zusammenhang am meisten Sinn

**In unseren Alpen verbergen sich noch so viele unbeschreibliche Aromen, die wir mit moderner Technik auf den Teller bringen können.**

JOSCHI WALCH

macht. Friends and Fools soll ja kein eigenes Experimental-Restaurant werden, sondern den bestehenden Outlets zuarbeiten. Das kann so spielerische Elemente wie veganen Kaviar für 200 Gäste im Sylvestermenü umfassen oder eine klarifizierte Piña Colada für die Bar, sodass der Barkeeper einen Sparkling Cocktail daraus machen kann. Das verbliebene Kokosfett ist dann eine geschmacksintensive Zutat für die Patisserie. Wir fermentieren unglaub-

lich viel, arbeiten an verschiedenen Kombucha-Varianten, pflegen unsere eigenen Koji-Kulturen und vieles andere mehr. Wirklich spannend wird es heuer im Sommer, wenn wir erstmals mit frischen Kräutern und Beeren aus der Umgebung werken können“, erklärt Josef-Martin.

Aktuell gibt es bei Friends und Fools gleich zwei „Küchenchefs“: Tobias Schöpf ist Leiter der Manufaktur, wo es um die „konventionelle“ Veredelung von Lebensmitteln geht, Jamie Unshelm ist für das Culinary Lab verantwortlich. Ihre tägliche Arbeit gleicht einem Ping-Pong-Spiel, bei dem der Ball schnell hin und her gespielt wird. Wenn dann noch Julian Stieger (Küchenchef des Chef's Table) und der Küchenchef der Stube dazukommen, wird es ein lebhaftes Doppel. Schauen dann auch noch Patissier und Barkeeper Vorname Nachname vorbei, wird es gar ein rasantes kulinarisches „Ringerspiel“.

### Ein Ort der Begegnung

„Dieses spielerische, ungezwungene Miteinander wollen wir institutionalisieren, damit alle kulinarischen Bereiche gleichermaßen profitieren. Wir wollen aber auch Profis von außerhalb des Betriebs teilhaben lassen, sowohl als Lehrende wie auch als Lernende, wobei diese Definitionen bei Workshops ohnehin fließende sind. Und dann soll auch der Spaß nicht zu kurz kommen. Rund um den großen Tisch soll nicht nur diskutiert, sondern auch gegessen und getrunken werden“, meint Josef-Martin.

Weil das alles auch irgendwie finanziert sein will, hat sich Joschi etwas Besonderes einfallen lassen. Mittels Crowdfunding wollte er auch externe Partner an Bord holen, die sich dann – je nachdem – als Friend oder Fool fühlen dürfen. „Das hat erstaunlich gut funktioniert, aber anders als ich zunächst gedacht habe. Von unseren be-

stehenden Stammgästen, die zumeist älter als 50 sind, haben sich nur relativ wenige begeistern lassen. Dafür haben wir kleinere Pakete an viele jüngere Interessierte verkaufen können, die von dieser Idee begeistert sind und jährlich mit exklusiven Genusspaketen belohnt werden“, erklärt Joschi Walch.

### Den Geschmack der Alpen einfangen

Die Experimentalküche soll Joschi Walch aber auch einen ganz persönlichen Wunsch erfüllen, den er seit 20 Jahren mit sich trägt. „Wir waren 2003 bei Marc Veyrat in Megève, wo ich eine unglaublich leichte und zugleich dicke grüne Sauce gekostet habe, die mich bis heute beschäftigt. Ich habe gleich damals mit ihm darüber geredet und ihm später auch geschrieben, weil ich dem Geheimnis dieser Sauce auf den Grund gehen wollte. Er hat etwas von Süßholzwurzel beziehungsweise Myrrhenkerbel gesagt, aber das genaue Rezept wollte er

offensichtlich nicht teilen. In unseren Alpen verbergen sich noch so viele unbeschreibliche Aromen, die wir mit moderner Technik auf den Teller bringen können. Vielleicht gelingt es uns endlich, die geheimnisvolle Veyrat-Sauce zu kochen? Vielleicht finden wir etwas noch Interessanteres? Ich bin jedenfalls schon total neugierig, was wir im kommenden Sommer entdecken werden“, freut sich Joschi Walch schon auf die blühenden Almen.

Aktuell scharren die operativ tätigen Friends and Fools schon in den Startlöchern und fiebern dem Saisonstart am 22. Juni entgegen, wenn es mit einem Sommerfest wieder losgeht. ●

**wer&wo**

ROTE WAND GOURMET HOTEL

Zug 5, 6764 Lech am Arlberg  
[gasthof@rotewand.com](mailto:gasthof@rotewand.com)



# Geflügel? (Von)Natürlich!

Spitzenköche und ambitionierte Köche, die Wert auf qualitativ hochwertigste Zutaten legen, führt der Weg direkt zu Transgourmet Cook. Aktuell steht nachhaltiges Geflügel im Sortiments-Fokus. ●



Gänse- und Entenzüchter Herbert Lahmer bietet seinen Gänsen ein „Schlaflicht“ und sie können Musik hören. Welche? „Meistens Radio Niederösterreich.“

Die Liste an Wild- und Hausgeflügel mit Potenzial zum Gourmet-Glanzlicht ist lang. Ein Reiz, dem heimische Spitzenköche in erfreulicher Regelmäßigkeit erliegen. Wer das Besondere sucht, greift zu französischen Bresse-Hühnern, Wachteln, Taube Royal und Schwarzfederhuhn. Oder aber zu im Waldviertel nachhaltig aufgezogenem Geflügel. Unter der Nachhaltigkeitsmarke Vonatur exklusiv bei Transgourmet erhältlich. ●

Transgourmet Cook ist seit über 15 Jahren ein Synonym für Exzellenz und hervorragende nationale wie internationale Produktqualität, die sich weit über jeden Standard erhebt. Die Produkte sind allesamt von exzellentem Geschmack, der von Land, Klima, Wasser und Boden ebenso geprägt wird wie von der besonderen Philosophie der Produzenten. Die außergewöhnliche Kollektion an Lebensmitteln ist auch ein Ergebnis des Trend- und Produkt-Scoutings. Logisch, dass Transgourmet Cook für viele Spitzenköche „tägliche Zutat ist“.

## „Man muss die Tiere ins G’spür kriegen“

Einen Fokus setzt Transgourmet Cook auf das Geflügel-Sortiment, das unter dem Nachhaltigkeits-Dach von Vonatur angeboten wird. Herzstück dabei ist die Kooperation mit der Erzeugergemeinschaft Waldland: 35 Waldviertler Landwirte-Familien widmen sich mit Herzblut der wertschätzenden, nachhaltigen Fleischproduktion und ziehen Weidegänse und -enten, Barbarieenten sowie Freilandwildhendl und Freilandputen in kleinstrukturierten Betrieben nach strengsten Haltungs- und Fütterungskriterien auf. Viel Auslauf, natürliches Wachstum und Futter vom eigenen Landwirtschaftsbetrieb sind dabei wertbestimmend für die Qualität des Fleisches. Regionale Wertschöpfung, Tierwohl und kurze Transportwege „wie aus dem Lehrbuch“. Dass die Haltungsbedingungen weit über den gesetzlich vorgeschriebenen liegen, versteht sich, vieles ist an Bio-Maßstäbe angelehnt, lediglich das Futter ist in der Regel hofeigenes.

## Barbarie-Ente: Die mit den vielen Namen

Immer öfter im Einkaufskorb der Spitzenküche landet die Barbarie-Ente von Vonatur, deren Fleischqualität anderen Entenarten deutlich überlegen ist. Genießer schätzen das magere Fleisch mit fester und dennoch zarter Struktur. Profi-Tipp: Ob rosa gebraten, Sous-vide-gegart oder auf dem Grill – die Vonatur Waldland Barbarie Ente lässt sich auf unterschiedlichste Weise zubereiten. ●

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



## TATsache: Nachhaltig das Beste.

Wir schaffen volle Transparenz bei den in unseren Eigenmarkenprodukten verwendeten, kritischen Rohstoffen. Dafür durchleuchten wir bis 2026 die Lieferkette jedes Eigenmarkenproduktes genaustens.





# Die Farce, der Wolf und der (falsche) Hase

Zugegeben, der Ruf könnte ein Besserer sein. Am Faschierten hängt immer noch das Image unkontrollierbarer Resteverwertung. Was genau dafür verwendet wird, versteckt sich oft hinter einer breiigen Masse, die der – nicht immer wohlwollenden – Fantasie Tür und Tor öffnet. ◆

TEXT & FOTOS: JÜRGEN SCHMÜCKING / FALSCHER HASE: OTTO MICHAEL



Aber das ist nicht fair. Was in den Fleischwolf darf und was nicht, ist gesetzlich genau festgelegt, und minderwertige Fleischteile sind davon ausgeschlossen. Zudem gibt es köstliche Rezepte sonder Zahl aus so gut wie allen Teilen der Welt. Wir finden, dass es Zeit ist. Für eine Hommage an den Falschen Hasen, den Stephaniebraten und die Fleischlaberl dieser Welt.

Am Anfang steht die Frage nach dem Warum. Wie kamen unsere Ahnen auf die Idee, dem Fleisch erst einmal seine Form zu nehmen, es zu einer amorphen, sprich unförmigen Masse zu zerkleinern und es anschließend wieder zu Bällchen, Würstchen oder Braten zu formen. Dem Faschierten (wir bleiben in diesem Beitrag größtenteils bei der heimischen Bezeichnung) eine bestimmte Herkunft oder gar ein „Geburtsjahr“ zuzuordnen ist ein sinnloses Unterfangen. Es taucht an vielen Orten und in sehr alten Rezepten auf. Einen ordentlichen Schub bekam das Faschierte durch die Erfindung des Fleischwolfs. Es ist Teil vieler nationaler Küchen in ganz Europa und weit darüber hinaus. Also gibt es auch unzählige Gerichte daraus und Namen dafür.

## Das Faschieren und das Faschierte

Warum also haben wir damit begonnen, Fleisch zu schaben? Nichts anderes war es zu Beginn. Mit Wiege- oder anderen Messern haben wir in unseren Küchen und Stuben damit begonnen, Fleischbrocken zur zerfetzen. Wirklich so spät? Also zu einer Zeit, in der wir schon Stuben und Küchen hatten? Eine – zugegeben gewagte – Annahme könnte sein, dass wir es nie anders gemacht haben, seit wir Tiere essen. Eine der ersten archäologischen Spuren menschlicher Nahrung fanden wir in Kenia. Kratzspuren von Steinwerkzeugen auf Antilopenknochen. Eindeutig hominider Herkunft, denn die Spuren von Säbelzähntigern oder anderen steinzeitlichen Raubtieren sehen anders aus.



**Faschiertes Rindfleisch alleine wäre zu trocken, deshalb kommt der Schweinefleisch-Anteil dazu.**

FRANZ RADATZ

Es könnte leicht sein, dass sich einer unserer Ahnen über einen Antilopenkadaver hergemacht hat, den ein Raubtier übrig gelassen hat und sich den Vorläufer des Beef tatars vom Schlögel geschabt hat. Später dann, als das Feuer ins Spiel kam, offenbarte das zerkleinerte Fleisch seinen größten Vorteil. Es lässt sich viel schneller – sprich mit weniger Energieeinsatz – braten als ganze Muskelfleischklumpen. Das gilt heute noch. Allerdings hat das Ganze auch einen Haken. Durch die Zerkleinerung entsteht beim Fleisch mehr Oberfläche, es kommt mehr Luftkontakt und die Zellwände brechen auf. Ein Paradies für Keime und Viren. So gesehen ist das Faschierte prädestiniert für schnellen Verderb. So sehr, dass wir heute dafür sogar eine eigene Verordnung haben: Die „Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Konsumentenschutz über die Herstellung und das

Inverkehrbringen von Faschiertem und Fleischzubereitungen“. Oder kurz die „Faschiertes-Verordnung“.

Bevor wir uns der Frage widmen, was in dieser Verordnung geregelt ist, noch kurz ein Blick auf die sprachliche Wurzel des Begriffs. Das Wort „Faschiertes“ leitet sich von der französischen „farce“ ab. Das ist in der klassischen Küche Frankreichs eine Mischung aus rohen (oder auch gegarten) und fein gehackten Zutaten, die als Füllung bei verschiedenen Gerichten verwendet wird. Farcen sind auch die Grundlage für Galantinen, Ballotinen, Pasteten oder Terrinen und müssen nicht notwendigerweise nur aus zerkleinertem Fleisch bestehen. Beim Faschierten ist das anders. „Faschiertes wird aus zwei verschiedenen Fleischsorten gemischt. Aus Schweine- und aus Rindfleisch im Verhältnis 1:2. Faschiertes Rindfleisch alleine wäre zu trocken, deshalb kommt der Schweinefleisch-Anteil dazu“, erklärt Franz Radatz von der gleichnamigen Wiener Fleischer-Dynastie. Die genannte Verordnung geht noch einen Schritt weiter und stellt im Kapitel 2 klar: „Das Faschierte muss von tauglichem Fleisch stammen und darf nicht aus Fleisch hergestellt werden, das von folgenden Teilen von Rind, Schwein,





Der Falsche Hase (oft auch einfach ‚faschierter Braten‘ genannt) wird als Sonn- oder Feiertagsgericht immer beliebter.



Schaf oder Ziege stammt: Kopffleisch (mit Ausnahme der Kaumuskeln), (...) Hand- und Fußwurzelbereich sowie Knochenputz. Die Muskeln des Zwerchfelles – nach Entfernen der serösen Häute – und Kaumuskeln dürfen nur nach einer Untersuchung auf Zystizerkose verwendet werden. Frisches Fleisch darf keine Knochenstücke enthalten.“ Dabei ist unter „Knochenputz“ jenes Fleisch zu verstehen, das maschinell vom Knochen gelöst wird und eigentlich nicht mehr unter die Kategorie „Muskelfleisch“ fällt. Man spricht in diesem Zusammenhang auch von „Separatorenfleisch“. Man kann auch davon ausgehen, dass dieses Fleisch stets von minderer Qualität ist. Anders die Muskeln des Zwerchfells. Die sind unter Feinschmeckern als „Skirt“, „Onglet“, „Hanging Tender“ oder „Nierenzapfen“ bekannt und kurzgebraten so dermaßen gut, dass sie im Fleischwolf ohnehin nichts verloren haben. Zusammenfassend kann man also getrost davon ausgehen, dass im Faschierten, das in Österreich in den Groß- oder Einzelhandel kommt, kein Dreck drin ist.

## Der Absatz von Faschiertem ist seit Jahren stabil und auf hohem Niveau.

SIMON HUMER / BIOHOF THOMABAUER

Die Verordnung sagt natürlich nichts zu den Themen Aufzucht, Fütterung oder Tierwohl. Aber zumindest bei den verwendeten Fleischteilen kann man schon einmal sicher sein. Die Landsleute sind es scheinbar auch. Immerhin ist das Faschierte ein Gewinner der Covid-Krise. Anfangs konnten steigende Absatzzahlen festgestellt werden, später stabilisierte sich der Verkauf auf hohem Niveau. Aus der Statistik über die Verteilung der Absatzmenge von Fleisch nach Fleischsorten in Österreich, die die Statista gemeinsam mit der GfK und der AMA erstellt, geht aus den Zahlen für 2022 hervor, dass das Faschierte mit 20 % Marktanteil auf Platz drei hinter Hühner- und Schweinefleisch liegt. Vor – und zwar deutlich – Rind- und Kalbfleisch.

Beim Radatz wird das Faschierte übrigens direkt vor den Kunden durch den Wolf getrieben. Das hat einerseits praktisch-logistische Gründe, aber auch psychologische. Das Faschierte ist im Handel immer heikel. Frische ist oberstes Gebot, und die Empfehlung lautet, es noch am selben Tag zu verarbeiten. Radatz ergänzt: „Das Faschieren erledigen die Fleischer mit gekühlten Fleischwölfen direkt vor dem Kunden. Die Kühlung ist nötig, weil durch die Messer Hitze entsteht, die den Verfall des Fleisches beschleunigt.“

Simon Humer vom Biohof Thomabauer im oberösterreichischen Prambachkirchen ist Metzger und bietet frisches Faschiertes im Zusammenhang mit seinen Frischfleisch-Mischpaketen an. Auf Wunsch und Bestellung auch als Einzelprodukt. „Der Absatz von Faschiertem ist seit Jahren stabil und auf hohem Niveau. Die Gerichte, die man damit machen kann, sind beliebt und in der Regel einfach zu kochen“, weiß der Bio-Bauer zu berichten.

## Von Köttbullar zum Stephaniebraten

Problemlos könnte man anhand diverser Hackfleischgerichte eine kulinarische Kulturgeschichte Europas schreiben. Beginnen wir weit oben, im Norden des Kontinents. Es ist nur eine Vermutung, aber mit großer Wahrscheinlichkeit war es kein Zufall, dass die Weltkarriere von Köttbullar in einem bestimmten schwedischen Möbelhaus zu suchen ist. Ikea zerlegt einen der wesentlichen Rohstoffe für Möbel – Holz – in kleinste Bestandteile und lässt seine Kunden diese zu einem in der Regel einfachen Möbelstück zusammensetzen. Genau wie Köttbullar. Der Rohstoff – Fleisch – wird zu einer formlosen Masse zerkleinert. Danach werden einfache Kugerln geformt. Übersetzt bedeutet der Name einfach „Fleischbällchen“, und nachdem in Schweden nicht ganz so viele Rinder gehalten werden wie bei uns, wird dort statt Rindfleisch oft Elchfleisch verwendet. Andere Länder, andere Fleischbällchen. In Deutschland heißt die (im Elbe-Gebiet) bekannte Halder Hoch-

zeitssuppe auch „Balkensuppe“, weil sie mit Balken (niederdeutsch für „Bällchen“) serviert wird, die aus Rinderfaschiertem mit Muskatnuss gedreht werden. Die Halder Hochzeitssuppe gilt als Delikatesse. Was man von einem anderen deutschen Hackfleischgericht allerdings nicht sagen kann: der Mett-Igel. In den 70er- und 80er-Jahren war ein kaltes Buffet ohne den Schweinehack-Klumpen unvorstellbar. Aus fettem, also cremigem Faschierten vom Schwein wurde ein Igel geformt. Die „Stacheln“ waren aus frischen Zwiebeln geschnitten, als „Augen“ mussten oft Essiggurkerln oder Oliven herhalten. In der Türkei, in Griechenland und in Albanien heißen die Fleischbällchen aus Faschiertem jeweils Köfte, Kefte oder Qofte. Die Idee ist immer die Gleiche. Es ändern sich nur die Saucen.

Am Balkan gilt Pljeskavica als Nationalgericht einiger Nationen. Vor allem aber Serbiens. Ein ziemlicher Fleck in Form eines Steaks, zu dem häufig Ajvar, der stundenlang gekochte und gerührte Paprika, serviert wird.

Auch hierzulande spielt die Größe eine Rolle. Die Fleischlaberl, fast schon ein Klassiker der heimischen Küche, unkompliziert und in der Pfanne schnell gemacht, sind eine beliebte Familienmahlzeit. Je feierlicher der Anlass, desto größer der Braten. Der Falsche Hase (oft auch einfach „Faschierter Braten“ genannt) wird als Sonn- oder Feiertagsgericht immer beliebter. Wenn in den Falschen Hasen auch noch ein hartgekochtes Ei, Essiggurken oder (manchmal) auch Frankfurter Würstel kommen, wird der Falsche Hase zum Stephaniebraten und kommt am zweiten Weihnachtsfeiertag auf den Tisch. Dies allerdings auch aufgrund eines Irrtums. Der Braten heißt nämlich nicht wegen des Stefanitages so. Namensgeberin ist vielmehr die bei Hof ungeliebte Stephanie von Belgien, die Gattin des Kronprinzen Rudolf von Habsburg. Bewusst ausgelassen haben wir das Thema Beef tatar. Vor allem deshalb, weil richtiges Beef tatar nicht faschiert, sondern geschnitten wird. Aber auch deshalb, weil wir dem Beef tatar einmal einen eigenen Beitrag widmen wollen. ◀



# Perfekte Sommerbegleiter

Profitieren doch auch Sie von der Kompetenz und dem einzigartigen Bestell- und Zustellservice der Eurogast-Händler in ganz Österreich. Stark regional verankert, flexibel und in Kundennähe. So kommt es nachhaltig flott und frisch an. ♦

## Manche mögen's heiß

Vegetarische Alternativen wie Gemüsespieße, Grillkäse oder Burger-Patties sollten diesmal beim Grillen nicht mehr fehlen. Wenn dann die Grillgewürz-Klassiker und auch Exoten, wie Harissa oder Ras el-Hanout, sowie die Eurogast-Grillsaucen – die würzige Barbecue- oder die cremig milde Cocktailsauce – am Grillplatz vorbereitet sind ... dann gilt: Feuer an! ♦

## Manche lieber kalt

Und da spielen die klassischen Eissorten Schokolade, Vanille und Himbeere immer noch die Hauptrolle bei den Gästen. Im Trend sind die erfrischend veganen Eurogast-Sorbets mit echten Fruchtstücken nach original italienischer Rezeptur. In der Nachfrage ganz oben: Cassis, Himbeere, Passionsfrucht und Zitrone. Natürlich 100 % gluten- und laktosefrei. Und ohne Verfeinerung mit Eiswaffeln und einer der leckeren sieben Dessertsaucen sollte kein Eis und Sorbet den Gästen serviert werden. Echt! ♦



## Manche die Klassiker

Mit dem fertigen Kaiserschmarrn und Apfelmus mit/ohne Zucker von Eurogast lässt sich dieser Dessert-Klassiker im Handumdrehen zubereiten. TK-Himbeeren oder -Erdbeeren noch als Garnitur on top – wow! Sie sollten nie ausgehen, weil sich mit ihnen mit dem Mixer oder Pürierstab Sorbets, Smoothies oder Bowls auf die Schnelle zaubern lassen. Auch das Eurogast Vanilleeis und Schlagobers gehören in die Küche, dann nur noch einen Espresso runterlassen und den Eiskaffee servieren. Da gibt's von den Gästen viel Anerkennung! ♦



## Besser geht's nicht

Stark verankert, flexibel und in Kundennähe, das sind elf Eurogast-Händler, die seit Kurzem von 19 Standorten in ganz Österreich agieren. Von ihrer Kompetenz und Erfahrung profitieren Gastronomie, Hotellerie und Großverbraucher über das einzigartige Bestell- und Zustellservice. Alles kommt flott und frisch an. Und um das geht's ja auch. Eurogast-Kunde werden war noch nie einfacher!



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

eurogast

# NOCH NÄHER GEHT'S KAUM.

## BEST.FRIEND

Ihr Bestellsystem von Eurogast.



Auch als praktische App erhältlich!

[bestfriend.eurogast.at](http://bestfriend.eurogast.at)





Hubert Wallner bringt bei seinem Gericht für's „The Zest is yet to come“ gleich sieben verschiedene Zitronenorten zum Einsatz, einige davon stammen aus Kärnten. ●

# Von Limonen und Zitronen

Die deutsche Sprache kann für Verwirrung sorgen. Die allseits bekannte Zitrone ist eigentlich eine Limone. Sie gehört zur Familie der Zitrusfrüchte, die erstaunlich vielfältig ist – sowohl was Form als auch Geschmack betrifft. ●

TEXT: WOLFGANG SCHEDELBERGER

**S**chmökert man in heimischen Kochbüchern, spielen Zitronen eine wichtige Rolle und zwar nicht nur bei den Desserts. Für viele wäre der Genuss unseres Nationalgerichts Wiener Schnitzel ohne die dazugehörige Zitronenspalte undenkbar. Ein paar Spritzer Zitronensaft gehören sehr oft dazu, um Eintöpfe oder Saucen abzuschmecken. Doch um welche Zitrone es sich handelt, wird nicht näher ausgeführt. Nur wenn man bei Desserts auch etwas Abrieb von der Schale als aromatische Zutat braucht, wird geraten, eine „unbehandelte“ Zitrone zu verwenden.

Jahrzehntelang waren Zitronen etwas, das man für wenig Geld im offenen Netz in der Obstabteilung gekauft hat. Gelbe ovale Früchte, die man wegen ihres sauren Safts gebraucht hat. Man quetscht sie aus und wirft den Rest weg. Von wo sie kommen und wie sie wachsen, hat niemanden wirklich interessiert. Bei so wenig Wertschätzung für diese Südfrucht ist es kein Wunder, dass faule Zeitgenossen gleich zur gelben Miniflasche mit Saftkonzentrat greifen.

## Globalisierung bringt Vielfalt

Erst zu Ende des 20. Jahrhunderts wurde es in Österreichs Zitrusfruchtwelt langsam etwas bunter. Der EU-Beitritt belebte das Angebot an importierten Waren, sodass es erstmals auf breiter Front Limetten gab, die vor allem bei Barkeepern heiß begehrt waren. Wir lernten, dass Cuba Libre eigentlich mit Limettenspalten dekoriert werden. Gleichzeitig feierten exotische Drinks wie Mojito und Caipirinha ihr Österreich-Debüt. In Feinkostgeschäften wurden aromatische Amalfi-Zitronen angeboten. Vor wenigen Jahren hat sogar die japanische Yuzu-Zitrone in der Top-Gastronomie Einzug gehalten, wenngleich diese intensive Aromasorte bei uns zumeist nur in vorverar-

beiteter Form erhältlich ist. Ähnliches gilt für die Kalamansi, die von den Philippinen stammt. Eine Zitrusfrucht ist sie zweifellos, ob sie allerdings streng genommen zu den Zitronen gehört, ist gar nicht so sicher. Sie könnte auch aus einer Kreuzung zwischen Kumquats und Mandarinen hervorgegangen sein.

## Auch ohne Saft ein Genuss

Der Saftanteil, die Dicke der Schale und jene des weißen Fleisches (Albedo) variieren je nach Sorte. Die hocharomatische „Buddhas Hand“ hat überhaupt keinen Saft. Hier geht es ausschließlich um das Aroma. So wie übrigens auch bei der Bergamotte, deren intensiver Duft vor allem für Parfüms verwendet wird. Bei manchen Zitronensorten wie der Kaffir-Limette aus Südostasien sind übrigens auch die Blätter sehr aromatisch und werden in der Küche wie an der Bar als Würzmittel hochgeschätzt.

Das Auspressen einer großen „Citrus Medica Maxima“ würde auch für Goliath zur Sisypchos-Arbeit werden. Hier geht es weder ums saftige Innere noch um das Aroma der Schale, sondern um das bis zu einem Zentimeter dicke Fruchtfleisch, das man roh essen kann. Es eignet sich hervorragend für mediterrane Salate, die man am besten auch





## Reife Frische voller Eleganz

Das berühmte Champagner-Haus Krug hat seine eigene Zeitrechnung. Vor kurzem wurde die 171. Edition des Bruts Grande Cuvée auf den Markt gebracht. Parallel dazu kam die 27. Edition des Rosés heraus. Außerdem wurde ein einzigartiges Rezeptbuch, das der Zitrone gewidmet ist, präsentiert.

Bei den meisten Champagnermarken vollzieht sich der Jahrgangswchsel still und heimlich und ist bestenfalls Insidern bekannt. Ziel der Kellermeister ist es ja, Kontinuität zu garantieren, was durch die Assemblage mehrerer Jahrgänge auch gelingt. Bei Krug ist das anders.



Zwar stellt die 171. Edition der Krug Grande Cuvée ebenfalls eine Assemblage aus zwölf verschiedenen Jahrgängen dar, aber der 171er Krug unterscheidet sich durchaus von seinem Vorgänger 170. Der dominierende Jahrgang ist 2015, der mit elf weiteren Jahrgängen ab 2000 vermählt wird und dann sieben Jahren reifen darf, bevor er auf den Markt kommt. Dieser hohe Einsatz bei der Vinifizierung führt dazu, dass Krug Champagner sehr gut reift und mit den Jahren noch zulegt. Die Einführung der 171er-Edition bedeutet also nicht, den 170er möglichst zügig auszutrinken, weil schon der nächste da ist. Eher sollte man die eventuell noch verbliebenen Flaschen der 170er-Edition in den Reifekeller zu legen, um sie bei passender Gelegenheit zur Verfügung zu haben.

Jeder renommierte Champagner hat sein Publikum. Manche Marken werden fast ausschließlich für den privaten Konsum gekauft, andere



## Jede Sorte hat ihre Vorzüge. Ich liebe sie alle.

ZITRONEN-EXPERTE  
VICENTE TODOLÍ

gleich mit Zitronensaft säuert. Das gilt übrigens auch für Suppen wie die griechische Festtagssuppe „Avgolemo“, die eine mit Ei legierte Hühnersuppe ist, der zusätzlich Bällchen von Lammfaschiertem beigegeben werden. Aktuell ist diese mollige Köstlichkeit übrigens in Konstantin Filippous neuem Lokal/Shop Mama Konstantina erhältlich. Eine weitere griechische Spezialität ist das Lukum (Loukoumi), bei dem das weiße Fruchtfleisch (Albedo) mit Zuckerwasser zu einem süßen Snack verkocht wird, der traditionell zum Kaffee gereicht wird.

## Vom Himalaya nach Österreich

Die Forschung sieht den Ursprung der Zitrusfrucht in den südlichen Ausläufern des Himalaya-Gebirges. Von dort hat sie ihren Siegeszug rund um die Welt angetreten und zahlreiche Mutationen erlebt. In den Mittelmeer-Raum transferiert wurde sie rund um die Jahrtausendwende durch die Araber, die auch damit begannen, sie in Spanien und Sizilien zu kultivieren. Erstaunlich früh kamen übrigens die ersten Zitronen nach Österreich. Das war in den 1520er-Jahren – also zu einer Zeit, als es im Deutschen noch gar kein Wort für diese exotische Frucht gab. Ferdinand I, der 1503 als Infant von Spanien in Madrid geboren wurde, brachte einige Zitronenbäume mit nach Wien, als es galt, Österreich und die anderen Kronländer in Mitteleuropa für



◆ Konstantin Filippou hat ein elegantes Sardinengericht mit Zitronenschaum kreiert. In seinem Restaurant fand auch die Österreich-Premiere der neuen Krug Editionen statt. Zuvor hielt der spanische Zitronenexperte Vicente Todolí einen spannenden Zitronen-Workshop.



finden in Bars und Nachtclubs ihr Publikum. Krug hat sich der gehobenen Gastronomie verschrieben und arbeitet seit Jahren eng mit ausgezeichneten Küchenchefs zusammen.

Neben Konstantin Filippou und Juan Amador aus Wien zählen Andreas Döllner aus Golling und – seit letztem Jahr – auch Hubert Wallner am Wörthersee zum elitären Kreis der offiziellen Krug-Botschafter. Das bedeutet, dass man in deren Restaurants Krug Grande Cuvée glasweise ordern kann. Außerdem findet man in ihren Kellern exklusive Raritäten wie etwa den Lagenwein Clos de Mesnil.

Seit einigen Jahren widmet Krug jeder neuen Edition ein kulinarisches Thema, das sich durch seine grundlegende Einfachheit auszeichnet. Reis oder Pilze waren in den letzten Jahren an der Reihe. Heuer hat man sich der Zitrone gewidmet und ein grandioses Rezeptbuch mit dem stimmigen Titel „The Zest is yet to come“ herausgebracht.



Gemeinsam ist allen Rezepten, dass sie perfekt mit Krug-Champagner zusammengehen. Andreas Döllner hat ein Hirschmark-Crostino mit Oliven und Salzzitrone kreiert. Konstantin Filippou hat Sardinenflets mit Zwiebelsticks, Miso-Doenjang Creme und Miso-Zitronen-Marinade beigegeben. Juan Amador ist seinen spanischen Wurzeln treu geblieben und hat eine Rotbarbe mit grünen Oliven, Chorizo und Zitrone kreiert. Hubert Wallner konzentriert sich auf österreichische Herkunft: Sein Fischtatar stammt von Kärntner Süßwasserfischen und die sieben unterschiedlichen Zitrusaromen stammen – zumindest teilweise – von einem befreundeten Züchter am benachbarten Faaker See.

„The Zest is yet to Come“ ist übrigens nicht im regulären Handel erhältlich. Doch solange der Vorrat reicht, bekommt man es bei einem unserer vier Krug-Ambassadors bei der Bestellung eines Glases Grande Cuvée als kleines Präsent. ◆



seine Familie zu regieren. In der Küche fand diese wertvolle Rarität damals allerdings keine Verwendung.

Eine große Orangerie hatten die Habsburger damals noch nicht – schließlich wurde Schloss Schönbrunn ja erst mehr als 200 Jahre später errichtet. Heute befindet sich dort eine beachtliche Sammlung an seltenen Zitrusfrüchten, von denen einige über 180 Jahre alt sind und aus der Zeit von Maria Theresia stammen. Heinz Reitbauer hat diesen öffentlich ausgestellt, aber doch weithin geheimen Schatz Wiens vor 15 Jahren erstmals gehoben und begonnen, im Steirerck damit zu experimentieren. Groß war das Staunen, als

Reitbauer 2013 bei seiner Präsentation auf der Madrid Fusión einem internationalen Publikum über Zitrusfrüchte aus Österreich berichtete.

Auch in Österreichs südlichem Bundesland blühen seit Jahren die Zitronenbäume, auch wenn sie – so wie in Wien – im Winter ins Glashaus müssen. Michael Ceron hat in jahrelanger Arbeit damit begonnen, einen beachtlichen Zitrusgarten aufzubauen. Normale Kunden der Gärtnerei kaufen Zitrusbäumchen als Zierpflanzen für die Terrasse, aber Ceron zählt auch namhafte Köche zu seinen Kunden. Einer der Treuesten unter ihnen ist Hubert Wallner, der vor allem die aromatischen Sorten wie etwa „Buddhas Hand“ schätzt. „Das Aroma der Buddhas Hand passt hervorragend zur Gänseleber, aber auch Lammgerichte lassen sich damit stimmig abschmecken“, erklärt Wallner. ◆



# Alles aus einer Hand

Die Stieglbrauerei bietet einzigartige Biervielfalt und jetzt auch ein Vollsortiment, bei dem man über den Glasrand schaut. ●



© STANDBILD

● In der Stieglbrauerei sorgt „Slow Brewing“ für beste Qualität und besten Geschmack bei allen Bieren.



● Stiegl-Chefbraumeister Christian Pöpperl freut sich über zehn Goldmedaillen bei der DLG-Qualitätsprüfung.

Geschmäcker sind verschieden, aber der Anspruch in der Stieglbrauerei ist bei jedem einzelnen Produkt seit jeher immer derselbe: nämlich Qualität zu bieten, die begeistert und ab dem ersten Schluck überzeugt. Mit mehr als 20 verschiedenen Bierspezialitäten bietet Stiegl Österreichs größte Biervielfalt. Neben der Ikone „Stiegl-Goldbräu“ zählen auch die Sorten Stiegl-Hell, Stiegl-Pils, Stiegl-Paracelsus, die Stiegl-Weisse sowie die fruchtigen Stiegl-Radler zu den Klassikern. Zudem hat man auch auf die steigende Nachfrage im alkoholfreien Segment reagiert und bietet mit dem Stiegl 0,0 % Freibier, dem Stiegl-Radler 0,0 % Zitrone und der Stiegl Sport Weissen insgesamt drei alkoholfreie Biersorten an. Und für Menschen

mit Glutenunverträglichkeit hat man in der Salzburger Privatbrauerei das „Stiegl-Paracelsus Glutenfrei“ entwickelt – ein 100 % natürliches Bio-Bier, das auf dem Urkorn Braunhirse basiert und frei ist von technischen Enzymen. Die Stiegl-Hausbiere, Kreativbiere in Bio-Qualität, komplettieren das vielfältige Angebot und sorgen immer wieder für außergewöhnlichen Biergenuss und spannende Geschmackserlebnisse.

## Slow Brewing

Eine wichtige Zutat beim Bierbrauen ist der Faktor Zeit, daher setzt man bei Stiegl auf langsame Gärung und schonende Reifung – das sorgt für den guten Geschmack und die bessere Bekömmlichkeit der Stiegl-Bierspezialitäten. Der Klassiker Stiegl-Goldbräu wird



© RIEBLER

● In der Vollholzbrauerei am Stiegl-Gut Wildshut werden ganz besondere Bierspezialitäten gebraut.

seit mehr als 110 Jahren mit 12 Grad Stammwürze gebraut, ein wesentliches Kriterium für den Geschmack. Und so ist man in der Salzburger Privatbrauerei stolz, als eine von nur vier Brauereien in ganz Österreich das international angesehene Gütesiegel „Slow Brewing“ zu tragen.

## Bio-Spezialitäten vom Biergut

Am Stiegl-Gut Wildshut werden in der Bio-Landwirtschaft alte Urgetreidesorten kultiviert, vermälzt und anschließend in der Vollholzbrauerei zu charaktervollen Bierspezialitäten veredelt. Dazu zählt auch eine neue Serie an exklusiven Reifebieren, wie zum Beispiel das fein prickelnde Brut de Bière „Wildshut Perlage“ oder das dunkelrot funkelnde Sauerbier „Wildshut Mystique“. Die edlen Spirituosen vom Biergut runden das Wildshut-Sortiment ab.

## Neues Vollsortiment für die Gastronomie

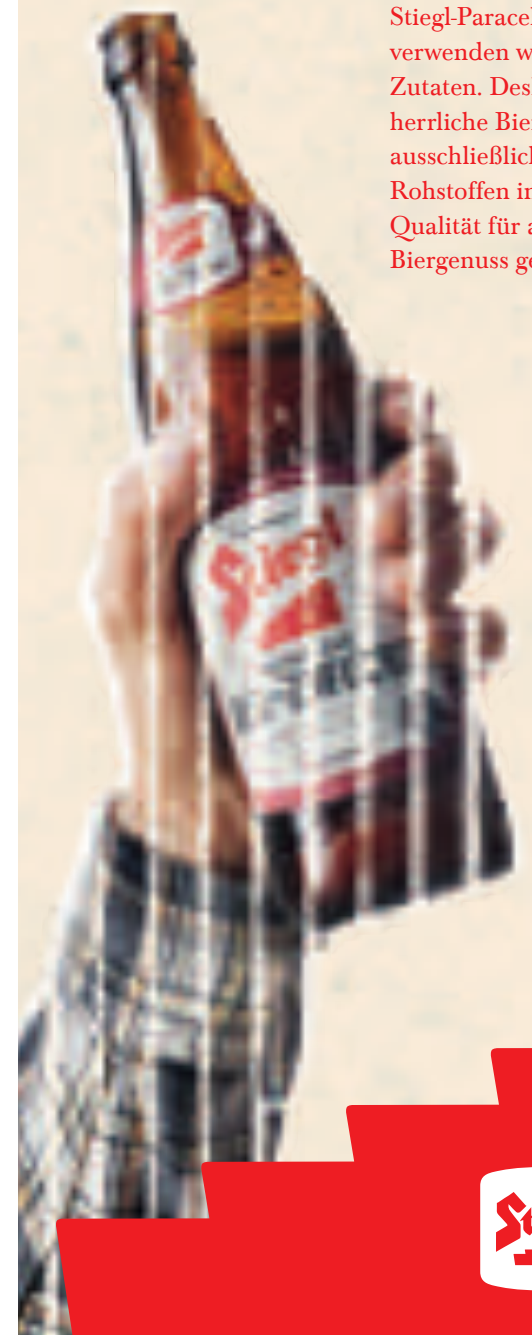
Und weil Stiegl ein verlässlicher Partner für seine Gastro-KundInnen ist, bietet man jetzt ein Vollsortiment, das neben Bier und Alkoholfreiem auch Wein und Spirituosen enthält. Das neue „Alles aus einer Hand“-Service sorgt für eine einfachere Abwicklung – mit einer Bestellung, einer Lieferung und einer Rechnung sparen GastronomInnen Zeit und Geld.

Mit dem Tiroler Unternehmen Morandell hat man sich dafür einen hochkarätigen Partner ins Boot geholt. Das neue Angebot bietet ein umfangreiches, ständig wachsendes Sortiment mit Weinen von 98 österreichischen sowie 66 internationalen WinzerInnen sowie 181 Spirituosen-HerstellerInnen. Die GastronomInnen können aus einem umfangreichen Sortiment mit rund 900 Weinen sowie 600 Spirituosen auswählen. ●

Von Natur  
aus gut

UND  
STOLZ  
DRAUF.

Für unser naturbelassenes Stiegl-Paracelsus Bio-Zwickl verwenden wir nur die besten Zutaten. Deshalb wird diese herrliche Bierspezialität ausschließlich mit heimischen Rohstoffen in höchster Bio-Qualität für ausgezeichneten Biergenuss gebraut.







## Sand unter den Füßen

Loungige Atmosphäre, spritzige Cocktails und saftige Burger. Dafür steht die Salettl Sommer Lounge von Martin Glaser und Aurel Berger im Campus im 9. Wiener Bezirk. Dieses Jahr punktet Wiens schönster Sandstrand mit einem hohen Bio Anteil und jeder Menge regionaler Schmankerl. ●

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



Ob Afterwork, Come Together oder Firmenevents, dass Team freut sich auf eine tolle Saison mit Küche bis 22:30 Uhr. ●



## Dreimal am schönsten

Erfolgreiche Lokale dürfen auch schön sein! Im Hamburg wurde der Gastronomie-Einrichter id Werkstatt mit gleich drei Projekten im Rahmen des Wettbewerbs „Schönste Restaurants & Bars 2023“ ausgezeichnet. Mit dem Club Luna (o.l.) in Innsbruck, dem Nachtrestaurant Nuba in Linz (u.l.) und einem Hybrid aus Steakhouse und Café, dem Café 21, in Dornbirn (u.r.). ● [www.id-werkstatt.at](http://www.id-werkstatt.at)



## Vom Doppler zum „Topler“

Der Wein in der Doppelliter-Flasche ist so etwas wie ein historisches Weinkulturgut und war einmal das Standardgebilde für den Ab-Hof-Verkauf von Weinen. Die Flasche, die einen Roman inspirierte, der einen Wein inspirierte: Winzerin Silke Mayr greift für ihren „Topler“ wieder auf den Doppelliter zurück, weil Thomas Oláh bei seiner Lesung aus seinem Roman am Vorspannhof Mayr diesen füllen ließ und die Resonanz beim Publikum so positiv war. ● [www.vorspannhof.at](http://www.vorspannhof.at)

## Die Goldenen Lofts

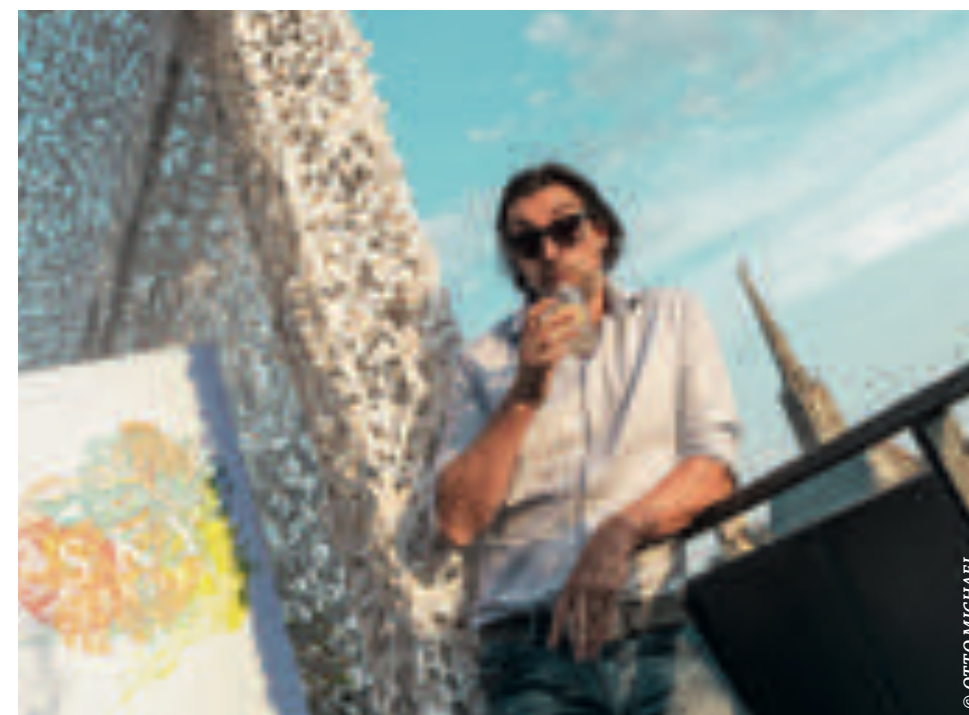
Die feine Rückzugsoase für Paare und Familien, die in der Badesaison eine gute Zeit am Traunsee verbringen wollen. Architektin und Gastgeberin Inge Krebs-Hinterwirth hat in den letzten Monaten das 400 Jahre alte Gmundner Gasthaus in ein feines Boutiquehotel mit insgesamt 21 Zimmern umgebaut. Kuschelige Lieblingsplätze, Kingsize-Bett und eine feine Küchennische machen die Suite zu einem zweiten zu Hause. ●

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

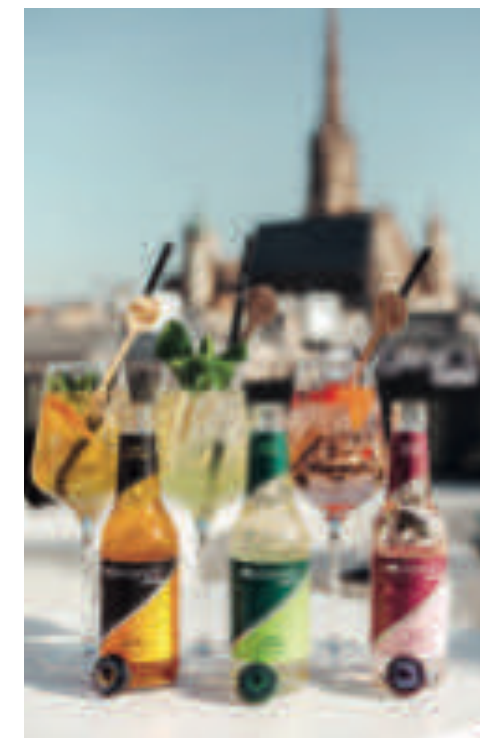


# I'm back: Organics Sky Garden

Über den Dächern von Wien wieder entspannte Genussmomente zelebrieren. Dazu kreative Drinks und feinste Antipasti im neuen, frischen Redesign der Großstadtoase genießen. So darf Stadtleben sein. ●



● Joachim Bankel blickt wieder einem erfreulichen Sommer entgegen.



● In die Skyline am Hohen Markt eingebettet und mit dem Stephansdom im Blick: natürlich erfrischende Drinks mit Organics Easy Lemon, Black Orange und Purple Berry.

Egal ob untertags, zum Relaxen nach einer Shoppingtour, als Afterwork-Treffpunkt oder als Einstieg in den Abend, die Gastfreundschaft auf der Dachterrasse der Hypo NÖ Landesbank in der Wipplingerstraße erfreut als Sommer-Hotspot des Jahres.

## Aperitivo Italiano

Gemeinsam mit Joachim Bankel und seinem Team verwandelt The Organics by Red Bull die 400 Quadratmeter zum gemütlichen Rückzugsort für gute Laune und Genuss. Mit kreativen Drink-Kreationen, Klassikern der Bar-Szene und trendigen Spritz-Varianten.

Italienische Antipasti und beliebte Gaumenfreuden der Cucina italiana werden für den perfekten „Aperitivo Italiano“ zubereitet. Lifestyle und Lebensfreude pur – mit einem herrlichen Orange Spritz, Limoncello Spritz oder einem Mocktail „ohne Drehung“ in der Hand kann man den Sundowner in Wien auf dem großen Organics Sky Garden wohl nicht stilvoller genießen – 360°-Rundum-Blick auf die Innenstadt inklusive. Das neue Design komplettiert den atemberaubenden Ausblick über die Wiener Innenstadt mit dem Stephansdom als perfekten Hintergrund für ein Erinnerungsfoto. Come up & enjoy! ●

## wer&wo

ORGANICS SKY GARDEN

17. Mai bis 2. September  
Montag bis Samstag von 17.00 bis 24.00 Uhr  
Wipplingerstraße 2, 1010 Wien

[www.organicskygarden.com](http://www.organicskygarden.com)





# Die Renaissance der Holzklasse

**Zell am Ziller ist eine kleine Gemeinde im Tiroler Zillertal. Im Juni 2020 eröffnete dort ein Hotel mit zukunftsweisender Architektur und Philosophie. Das neue Juwel der Gruppe ZillerSeasons heißt „MalisGarten“.** ◆

TEXT: JÜRGEN SCHMÜCKING

**E**in Refugium zum Abschalten und Seelebaumeln aus nichts anderem als heimischem Holz. Und ein Ort, der zeigt, worauf es im Tourismus künftig ankommt. Den Weg zurück zur Natur zu finden.

Beginnen wir mit einem Fakt. Das Green Spa Hotel MalisGarten ist das erste nachhaltig gebaute und geführte Fünf-Sterne-Superior-Hotel. Das ist nicht nur ein Fakt, das ist auch ein Statement, denn dieser Anspruch der Nachhaltigkeit ist im MalisGarten umfassend und reicht von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bis zur Unternehmerfamilie, von der Küche zur Bar, von den Zimmern zum Spa. Sprich, vom großen Ganzen bis zum kleinsten Detail.

## Wurzeln

„Entstanden ist das Ganze einerseits aus der Geschichte unserer Familien heraus, aber auch aus unserer Vision von der Zukunft“, sagt Christina Binder-Egger, die Frau, die im MalisGarten alles verantwortet. Während Christinas Ehemann, Reinhard Binder, aus der

Holzindustrie kommt (ein Umstand, der beim Projekt „MalisGarten“ noch von Bedeutung sein wird), führten ihre Eltern den Gasthof Post in Zell am Ziller. Als es so weit war, dass der Betrieb von Christina übernommen werden sollte, war der Gasthof zwar in gutem Zustand, allerdings wurde er auf die damals übliche Art bewirtschaftet, und die fand die junge Generation wenig zukunftstauglich. Der Vater in der Küche, die Mutter im Service. Lange Arbeitstage und kaum mittel- oder langfristige Perspektiven für eine Veränderung. Das war 2009, und Christina wollte den Betrieb übernehmen. Das stand außer Frage. Zu viel haben zwei Generationen geleistet und investiert, um den Betrieb aufzubauen. Das zu verkaufen war keine Option. Es musste nur anders laufen. Es lief auch anders. Zuerst wurde der Gasthof Post zum stylischen Small-Luxury-Boutique-Hotel. Etwa zehn Jahre später konnte die Familie das gegenüberliegende Grundstück eines befreundeten Nachbarn kaufen. Eigentlich waren es zwei Nachbarn. Zwei Brüder, die das Grundstück von ihrer Mutter geerbt hatten. Der Name der

**Entstanden ist das Ganze aus der Geschichte unserer Familien heraus aber auch aus unserer Vision der Zukunft.**

CHRISTINA BINDER-EGGER







📍 Blick nach vorne. Oder zumindest in den Garten. Die Familie.



Frau war Amalia (kurz „Mali“) Huber. „Deswegen heißt unser Hotel hier auch MalisGarten. Mali hat hier gewohnt, hat gut gekocht und hatte auch einen schönen Garten. Wir wollten einfach, dass man sie in Erinnerung behält“, erzählt Christine Binder-Egger. Einen gewissen Anteil hat auch Heleni, die Jüngere der beiden Töchter von Christina Binder-Egger. Der Garten von Amalia Huber lag genau zwischen Helenis Elternhaus und ihrer Volksschule. Irgendwie musste der Garten Heleni fasziniert haben. Immer wieder blieb sie am Schulweg unter den Marillen- oder Apfelbäumen hängen und wurde von der Mama dort – unterm Baum sitzend – abgeholt. Heleni wird uns weiter unten noch einmal begegnen. Auch nach ihr ist etwas Großartiges benannt. Aber dazu später mehr. Die Huber Mali wäre

## Die Mali Huber wäre stolz.

CHRISTINA BINDER-EGGER

jedenfalls unglaublich stolz auf das, was auf ihrem Grund entstanden ist. Nach dem Grundstückskauf hat die Familie überlegt, wie das Projekt genau aussehen soll. Denn dass es ein weiteres Hotel werden wird, war klar. Jetzt kommt Reinhard Binder und sein Hintergrund als Holzindustrieller ins Spiel. Binderholz ist ein Zillertaler Familienbetrieb mit Sitz in Fügen und 28 Standorten in Europa und den USA, der seit über 80 Jahren im Holzgeschäft tätig ist und dementsprechend zu den „Big Players“

der Tiroler Wirtschaft gehört. Jedoch spielt hier in unserer Geschichte die Größe des Unternehmens weniger eine Rolle als die Liebe zum Holz.

## Stamm

Ein Hotel komplett aus Holz, vom Scheitel bis zur Sohle. Also in Gebäudesprache vom Boden bis zum Dach. Außen wie innen. Sogar der Liftschacht ist aus Holz. Geplant hat diesen besonderen Ort der italienische Star-Architekt Matteo Thun. Der einundsiebzigjährige Südtiroler ist längst eine Ikone nachhaltiger Architektur. Und eng mit Reinhard Binder befreundet. Thuns Projekte sind normalerweise viel größer und wuchtiger. Dieser Freundschaft ist das Projekt letztlich zu verdanken. Auch für Reinhard Binder ist MalisGarten ein wichtiges Projekt. Auch wenn die

Geschäftsführung des Hotels, bzw. der Hotels bei Christiane Binder-Egger liegt, der Holzmagnat hat mit dem Hotel einen einzigartigen Showroom, kann seinen Kunden zeigen, was mit Holz möglich ist. Am Ende des Tages ist es ein Projekt, von dem viele profitieren. Nicht zuletzt die Gäste. Immerhin ist MalisGarten das erste Fünf-Sterne-Superior in Holzbauweise. Ein Haus, in dem Nachhaltigkeit keine leere Phrase ist, sondern täglich gelebt wird. Und ein Ort der zeigt, dass auch ein Urlaubsziel ein Klimaziel sein kann.

## Zweige

Das HeLeni, das haubenverwöhnte Gourmetrestaurant der Familie, war davor im Posthotel untergebracht, ist jetzt im MalisGarten zu finden. Was Genießerinnen und Genießer in der

schönen, alten Zirbenstube – sie ist immerhin aus dem Jahr 1902 und hat damit schon über 120 Jahre auf dem Buckel – erwartet, ist nichts weniger als ein kulinarischer Höhenflug. Kaviarblinis mit Kartoffelespuma und Schlutzkrapfen. Regionalität und Luxus auf einem Teller sozusagen. Die Bärlauchsuppe macht Lust auf den Frühling, ebenso – definitiv ein Höhepunkt des Abends – das Gerloser Hirschcarpaccio mit Radieschenkaltschale. Frühlinghaft und ausgezeichnet dann auch der Hauptgang mit einem fantastischen Lammkarree, begleitet von frischen Morcheln. Die Desserts sind handwerklich großartig, was natürlich daran liegt, dass die Pâtisserie im MalisGarten eine ganz besondere Rolle spielt. Ein eigener Bereich, in welchem dem süßen Handwerk gefrönt werden

## Die Pâtisserie genießt im MalisGarten einen ganz besonderen Stellenwert.

CHRISTINA BINDER-EGGER







◆ Grün ist und bleibt die Farbe der Kräuter und der Natur. Auch am Teller

kann und eine Vitrine, die in Bezug auf Torten, Törtchen und Desserts keine Wünsche offen lässt. Wunderschöne Kreationen, sündhaft gut. Sehr erfreulich ist auch das Saisonale und Regionale der Küche, was absolut stimmig zur nachhaltig-ganzheitlichen Philosophie des gesamten Hotels passt. Sehen lassen kann sich auch die umfangreiche Weinkarte und der aufmerksame Service. Kulinarischer Genuss ist aber nicht auf den Fine-Dining-Tempel HeLeni beschränkt. Die Wilde Kräuterküche im MalisGarten ist täglich geöffnet und bietet solide Kulinarik, bei der der Garten und seine frischen Kräuter eine zentrale Rolle spielen. Falsch, sie spielen die Hauptrolle. Hier wird Genuss viel breiter definiert und geht über reine Gaumenfreuden weit hinaus. Gesundheit wird wieder zum bedeutsamen Aspekt des Essens. Auf

## **Frische Kräuter sind die einzigen Geschmacksverstärker in unserer Küche.**

CHRISTINA BINDER-EGGER

Geschmacksverstärker wird gänzlich verzichtet. Nein, wieder falsch. Als Geschmacksverstärker werden einfach frische Kräuter eingesetzt. Die Gerichte haben dadurch eine Langzeitwirkung in doppelter Hinsicht. Zum einen bleiben sie in Erinnerung, weil der Geschmack einfach ausgezeichnet ist. Zum anderen wirken sie wohltuend und förderlich für Stoffwechsel und Ausgeglichenheit.

Das ist das Stichwort für die Zusammenfassung: „Ausgeglichenheit“. Gäste, die ihren Urlaub im MalisGarten buchen, suchen genau das. Stille, Gelassenheit, Individualität. Es sind keine Abenteuersuchenden, die von einem Adrenalinkick zum nächsten hechten. Vielmehr geht es um Zeit für sich. Oder fürs Ich. Und ja – dafür ist es nicht unwesentlich zu wissen, dass MalisGarten ein Platz für Erwachsene ist. Ein „Adults Only“-Hotel. Auch wenn es die kleine Heleni war, die gezeigt hat, dass der Garten ein perfekter Platz zum Träumen ist. ◆

## **wer&wo**

### **MALIS GARTEN**

Rohrerstraße 5  
6280 Zell am Ziller, Tirol  
[www.malisgarten.at](http://www.malisgarten.at)

# Natürlich erfrischend.



Bio-Erfrischungsgetränke.  
Keine Energy Drinks.





# Die widerspenstige Zähmung

Das malerische Städtchen Montefalco hat den Weinen aus der Umgebung seinen Namen verliehen. Zum einen als DOC-Rosso auf Sangiovese-Basis, zum anderen als reinsortiger DOCG aus der tanninreichen Sagrentino- Traube. Wenn deren Bändigung gelingt, darf man sich über große, lagerfähige Rotweine freuen, die bei uns noch weitgehend unbekannt sind. ●

TEXT: WOLFGANG SCHEDELBERGER



Von Montefalco Richtung Norden erstrecken sich die DOC-Weingärten bis knapp vor Perugia.

**N**ein, Montefalco liegt nicht in der Toskana, sondern im wunderschönen Umbrien. Darauf wird hier größten Wert gelegt. Auf den ersten Blick ist das nicht unbedingt ersichtlich. Die Landschaft ähnelt jener ein paar Kilometer weiter nördlich. Überall sieht man sanfte Hügel, die mit Olivenhainen und Weingärten bepflanzt sind. Und auf den höchsten Hügeln liegen malerische mittelalterliche Orte, wie auch Montefalco einer ist. Nur sind die sommerlichen Besucherströme ein wenig dünner als in der Toskana, weil Umbrien nicht mit Touristenmagneten wie Florenz oder Siena prahlen kann. Und auch in puncto Marketing stellen sich die Umbrier nicht ganz so geschickt an, wie ihre nördlichen Nachbarn. Wieso kennt jeder Weinliebhaber das Chianti Classico, Montepulciano und Montalcino aber nicht Montefalco?

## Bauern statt Grafen

Die Weinbautradition ist hier jedenfalls genauso alt. Doch anders als in der Toskana, wo große Adelshäuser wie die Antinoris und Frescobaldis seit vielen Jahrhunderten ihre Marken pflegen, war und ist der Weinbau in Umbrien kleinteilig strukturiert. Die Tenutas haben hier stets eine gemischte Landwirtschaft vorwiegend für den eigenen Gebrauch betrieben: Getreide und Obst, Vieh- und Schweinezucht, dazu Oliven und Wein. Wie in ganz Mittelitalien dominiert der Sangiovese. Dazu gibt es noch ein paar lokale Weißweinsorten (Grechetto und Trebbiano) sowie den kräftigen Sagrantino. Reinsortig wurde dieser eigentlich nur als süßer Passito ausgebaut. Sehr oft wurde ein kleiner Prozentsatz dem Sangiovese beigegeben, um diesem mehr Struktur, Dichte und Farbe zu verleihen. Doch allzu großes Augenmerk wurde dem Sagrantino nicht verliehen. Auch sein relativ niedriger Ertrag trug nicht zu seiner Popularität bei. Vergessen wir nicht: Reinsortiger Sangiovese war bis zur Jahrtausendwende auch in der Toskana eine absolute Rarität.



● Marco Caprai hat das Erbe seines Vaters würdevoll weitergeführt und gilt beim Thema Sagrentino als Primus inter Pares der Montefalco-Winzer.

Für die Eigenversorgung und die lokale Gastronomie war die Weinwelt in und um Montefalco bis zum Ende des 20. Jahrhunderts in Ordnung. Es gab eine Vielzahl an Weißweinen, unterschiedliche Rotweine, die je nach Sagrantino-Anteil mehr oder weniger kräftig ausgefallen sind, dazu noch außergewöhnliche Süßweine. Das alles von kleinen Herstellern produziert, die ihren Weinen eine persönliche Note verliehen haben. Herz, was willst du mehr?

## Qualität und Herkunft garantieren

Solange die Weine ausschließlich regional getrunken wurden, war dieser vinophile Wildwuchs kein Problem. Doch außerhalb Umbriens hat sich niemand ausgekannt. Als in den 1970er-Jahren die ersten Produzenten damit begannen, auch mit internationalen Rebsorten wie Chardonnay und Merlot zu experimentieren, war es an der Zeit zu handeln. So wie in anderen italienischen Weinbauregion haben sich

einige wichtige Produzenten dafür eingesetzt, eine DOC zu etablieren, um die Stilistik ihrer regionaltypischen Weine zu schützen. Das geschah ab 1979 in mehreren Schritten. Die genauen Regeln sind verwirrend und brauchen an dieser Stelle nicht im Detail aufgeführt werden. Sie umfassen bei den Rotweinen Montefalco Rosso DOC und Montefalco Rosso Riserva DOC – beides Weine mit zumindest 60 % Sangiovese-Anteil. Außerdem gibt es noch den reinsortigen Montefalco Sagrantino DOCG.

Die Sangiovese-Cuvées sind durch die Bank trinkfreudige Weine, deren Charakteristik von den verwendeten Cuvée-Partnern abhängt. Neben dem strukturgebenden Sagrantino hat sich hier vor allem der Merlot als fruchtbetonter Verschnitt-Partner besonders gut bewährt. Das Preis-Leistungs-Verhältnis dieser Weine ist zumeist deutlich besser als in der Toskana. Als Riservas ausgebaut, haben Montefalco Rossos zumindest zehn Jahre Reife-





Die Cantina Fongoli ist ein kleiner Betrieb und arbeitet biodynamisch. Die Weine sind vorzüglich.



Eine Verkostung mit Sommelier-Service ist besonders reizvoll, weil man selbst die Reihenfolge und das Tempo bestimmen kann.



Beim Umgang mit der Sagrentio-Traube ist Vorsicht geboten. Marco Caprai zeigt die Vergärung im rotierenden Fass (l.), Paolo Bea ist der Bio-Pionier Region und auch für seine exzellenten Passitos bekannt, die aus angetrockneten Beeren entstehen. (r.)

potenzial und machen in jedem Alter große Freude. Dass diese Weine in Österreich kaum erhältlich sind, ist erstaunlich und irgendwie schade. Gerade für die Gastronomie wären sie bestens geeignet. Noch spannender ist es allerdings, was sich rund um Montefalco in den letzten Jahren bei den reinsortigen Sagrantinos getan hat.

## Kleine und größere Produzenten

Wir lieben es, kleine, biologisch oder gar biodynamisch arbeitende Weingüter zu besuchen. Statt von einer Marketing-Lady wird man vom Winzer höchstpersönlich begrüßt. Die Mama kocht Pasta, das Gemüse stammt aus dem eigenen Garten und in den Weinen schmeckt man das Herzblut der Betreiber. Produzenten wie Bocale, Fongoli, Valdangius, Bocale und ein Dutzend anderer, die wir diesmal leider nicht besuchen konnten, fallen in diese überaus sympathische Kategorie. Auch der eigenwillige Naturwein-Pionier Paolo Bea ist in diesem Zusammenhang zu nennen.

## Quer über das Land verteilt gibt es einige wohlhabende Familien, die sich in den vergangenen Jahrzehnten ihres vinophilen Erbes besonnen haben.

Quer übers Land verteilt gibt es aber auch einige wohlhabende Familien, die sich in den vergangenen Jahrzehnten ihres vinophilen Erbes besonnen und in professionelle Gerätschaften investiert haben. Ein Besuch bei den Goretis lohnt sich nicht nur wegen der Weine. Die beiden charmanten Töchter führen gerne auf den mittelalterlichen Turm, von dem man einen tollen Ausblick über die gesamte Umgebung hat. Dank einer lokalen Flugschule, die hier ihren Sitz hat, können Helikopter-Rundflüge organisiert werden. Die betagte Nonna gibt noch immer gerne Kochkurse und auch die Weine wissen zu überzeugen.

Ebenfalls sehr gepflegt ist die Tenuta Scacciadiavoli, wo die Familie Pambufetti gegen Voranmeldung gerne zu Verkostungen bittet. Mit 250.000 Flaschen pro Jahr gehört Scacciadiavoli zu den größeren Produzenten, im nationalen oder gar internationalen Vergleich handelt es sich aber immer noch um ein beschauliches Familienunternehmen.

Richtig nobel genießen kann man auf der Tenuta di Saragano, weil sich die Eigentümerfamilie Pongetti Benedettoni vor ein paar Jahren dazu entschlossen hat, ihr ehemaliges Jagdschloss „La Ghirlanda“ in ein luxuriöses Wine-Resort samt hervorragendem Ristorante umzuwandeln. Eleganter kann man in der gesamten Region nicht nächtigen. Besonders die Sagrantino-Weine (trocken wie süß!) sind durch die Bank vorzüglich.

## Quereinsteiger als Vorreiter

Man kann die Entwicklung des modernen Sagrantinos nicht erzählen, ohne auf Arnaldo Caprai zu sprechen

zu kommen. Der erfolgreiche Geschäftsmann erfüllte sich 1971 den Traum vom eigenen Weingut. Dass er dabei vor allem auf den damals kaum beachteten Sagrantino setzte, wurde anfangs belächelt. Doch Arnaldo Capraia hatte zum einen genug Geld, die schwierigen Anfangsjahre zu überstehen und zum anderen eine Vision: Wenn Montefalco überregionale Bedeutung erlangen sollte, dann könne man dies nur mit der eigenen autochthonen Rebsorte Sagrantino schaffen und nicht mit einem weiteren Sangiovese-Verschnitt. 1988 übernahm sein Sohn Marco die Leitung des Weinguts, wo er sich lieber engagierte, als in den verschiedenen anderen Geschäftsfeldern seines Vaters. Es folgten Investitionen in den Keller und die Weinberge. Aus den ursprünglich 45 Hektar Rebfläche wurden im Laufe der Jahre 160. Doch Marco war es ein Anliegen, vor allem qualitativ zu wachsen und nicht bloß quantitativ. Außerdem glaubte er von Anbeginn an die biologische Bewirtschaftung der Weingärten, was in den 1990er-Jahren noch die absolute

Ausnahme war. Für dieses Engagement wurde Marco Caprai in der aktuellen Ausgabe der italienischen Weinbibel von Gambero Rosso mit dem Preis für nachhaltigen Weinbau ausgezeichnet. Auf die begehrten Tre Bicchieri hat er mit seinem Top-Sagrantino „25 Anni“ ohnehin ein Abo. Bescheiden und humorvoll führt uns Marco durch die Verkostung, die stilgerecht in edlen Zalto-Gläsern über die Bühne geht.

Stars der Verkostung sind der 25 Anni, der eine Selektion aus verschiedenen Lagen darstellt, sowie der Sagrantino aus der Top-Lage Collepiano. Beide Weine sind nach dem Prinzip der „Vinifikation Intergral“ gekeltert, die Marco auf Rat von Weinberater Michel Rolland für seine Top-Sagrantinos eingeführt hat. Die Beeren kommen als Ganzes zur Vergärung, auf Battonage wird verzichtet. Die Durchmischung erfolgt in langsam rotierenden Fässern ohne mechanisches Zutun. „Beim Sagrantino achten wir im Weingarten nicht mehr auf den Zuckergehalt, sondern ausschließlich auf die phenolische

Reife der Kerne. Die bestimmt den Leszeitpunkt. Uns kommt auch zugute, dass schon mein Vater vor 40 Jahren eine Zusammenarbeit mit der Universität Mailand begonnen hat und wir seither laufend an der Selektion der für uns am besten geeigneten Sagrantino-Stöcke arbeiten“, erklärt Marco Caprai.

Dabei rücken die Montefalcos DOC von Caprai ein bisschen in den Hintergrund, obwohl sie mengenmäßig den größeren Teil der Gesamtproduktion von rund 850.000 Flaschen auf Caprai darstellen. „Das sind zwei verschiedene Märkte. Im Weingarten beschäftigt uns der Sangiovese eigentlich mehr als der Sagrantino, weil es die sensiblere Rebsorte ist. Für uns ist es ganz wichtig, dass auch unsere „Alltagsweine“ perfekt gelingen. Aber wenn man als DOC-Region auch international aufzeigen will, führt kein Weg an unverwechselbaren Weinen mit großem Reifepotenzial vorbei. Und das ist nun einmal der Sagrantino“, ist Marco Caprai überzeugt. ●



# Im Scheiblhofer Land

Mitten in der burgenländischen Puszta steht ein neues prachtvolles Hotel-Resort. Andau, der Ort, schreibt besondere Geschichten – unter anderem die der Familie Scheiblhofer. Von Mut und exzellentem Weintourismus. ●

REDAKTION: GÜNTHER GAPP FOTOS: RAINER FEHRINGER



© MONIKA NGUYEN



● Die perfekte Hygiene mit speziellen Meiko-Updates in der Küche: Schwarzeschirrspüle, Korbtransportmaschine und Green-Nassmüllanlage mit einem unterirdischen 8.000-Liter-Erdtank für eine gute Öko-Bilanz.

Harald „The Sommelier“ Braunsteiner ist das Urgestein im jungen und aufstrebenden Team. Erich Scheiblhofer kannte er schon als ehemaliger Restaurantleiter der Post in Ischgl. Es begann 2012 mit der Übernahme der Verkostungen und Verkaufsverantwortung im Weingut, das jährlich um die 30.000 touristisch vinophile Besucher hat. Heute ist die Gastronomie wieder zurückgekehrt. Damals waren es 20 Mitstreiter, mit der Eröffnung des Hotels arbeiten hier heute über 250 Mitarbeiter. Nur um zu verstehen, warum wir vom Scheiblhofer-Land sprechen. Warum wir von Mut sprechen.

Erich Scheiblhofer ist Winzer mit weit über 100 Hektar Eigenflächen und gesamt rund 300 Hektar im Burgenland. Im Weingarten liegt seine Kompetenz. Wein abfüllen ohne ihn gibt es nicht. Die führende Messe „ProWein“ in Düsseldorf kennt er nur vom Namen her. Heute sitzt er für sein Verständnis jeden Tag um 10.00 Uhr beim Hotelmeeting. Es sollen ja bald 50.000 Gäste pro Jahr nach Andau kommen.

Rückblickend ist in den letzten Jahren viel passiert. Aus einer Halle für die Hochzeiten im Bezirk wurde mit der topausgestatteten „Hall of Legends“ ein Unikat für Events, das heute zu den Seminaren wie für Firmenfeiern

● Harald Braunsteiner, Resort-Managerin Birgit Schwager und Ernst Mraz, Meiko, sind mit dem Spülergebnis absolut zufrieden.



**Wenn du immer das machst, was du schon kannst, wirst du immer bleiben, was du schon bist.**

HENRY FORD

oder einen Abend in privater Runde gebucht wird. Viele Besucher und Veranstaltungen brauchen Zimmer. So wurden dazwischen in „The Hangover“ die Gästezimmer von sieben auf 33 erweitert und eben auch „The Resort“ mit 118 wundervollen Zimmern gestartet. Von den über 1.000 fehlenden Betten im höheren Preissegment des Burgenlandes ist nun ein Viertel mit dem neuen Hotel abgedeckt. Der Spa überzeugt noch mit zwei großzügig dimensionierten Pools und einer Gesamtfläche von 4.000 Quadratmetern. Seminarräume wurden auch en gros errichtet.

## Mut-Ausbruch

„Harald, wir bauen ein Hotel, du kennst dich eh aus und hilfst mir nun“, so der Vordenker zum Projektstart. „Wenn er Gas gibt, dann Vollgas, aber niemals ohne Plan B“, erzählt Braunsteiner über Erich Scheiblhofer. Wir reden von einem guten achtstelligen Euro-Investment. Von 82.000 m<sup>2</sup> Fläche, die komplett getauscht oder gekauft wurde. Einigen Bankterminen, wo Überzeugungsarbeit gegen die empfohlene Spezialisierung notwendig war, um die eigene Vision zu leben. „Die eierlegende Wollmilchsau wollen wir nicht haben, sondern vielmehr züchten und reiten“, so der mutige Zugang mit einem Hotel, sowohl Firmen als auch Familien, Kinder, Wellnessgäste wie auch Weingourmets und Events bis zur burgenländischen Hochzeit ansprechen zu wollen und das erforderliche Angebot zu liefern.



Der „Dorfplatz“ ist das Herzstück des Atrium-Gebäudes: ein heller Aufenthaltsbereich mit lebenden Bäumen und einem Glasdach. Hier docken Restaurants, Rezeption, Lobby, Shops und die Saunawelt an. 📍



in der Pandemie auf „Herz und Nieren“ getesteten Lieferanten überzeugen nun im Vollbetrieb mit ihrem Qualitätsversprechen und deren Servicekompetenz, wie auch Ernst Mraz von Meiko bei unserem Besuch erfahren durfte. Für die perfekte Hygiene sorgen hier sehr viele Untertischmaschinen, eine Haubenmaschine, eine Schwarzgeschirrspüle, eine Korbtransportmaschine und auch eine Meiko Green Nassmüllanlage mit einem 8.000-Liter-Erdtank. Im „The Quarter“ spülen zusätzlich drei Untertischmaschinen und ein Haubenspüler. Mechanik, Temperatur, Wasser und Chemie. Das Spülergebnis für die Gabriel-Gläser ist natürlich das Um und Auf, weil ein Weinglas, das stinkt, ist ein No-Go!

Nachdem die Scheiblhof-Weine mit der Gastronomie groß geworden sind, ist es auch recht, nun in die Gastronomie zu investieren. Der wirtschaftliche Impuls ist jedenfalls enorm und der Weintourismus in Österreich ist neu geschrieben. Und wir haben gelernt, dass der Wintertourismus Betten und Essen benötigt. Und einen Scheiblhof! ●



© MONIKA NGUYEN

**wer&wo**

**SCHEIBLHOFER THE RESORT**

Resortplatz 1, 7163 Andau  
[www.scheiblhof.at](http://www.scheiblhof.at)

Soeben wurde neben dem Hotel noch der Kletterpark am „Andreasberg“ eröffnet.

## Positive Bilanz

Kinder kommen, aber in den Ferien. Die Überraschung: Das Hotel ist unter der Woche mit Seminaren bestens gebucht, oft sogar exklusiv und mit der Veranstaltungshalle in Kombination. Der Gast am Wochenende für Wellness und Besuch des Weingutes mit Verkostung ist die dritte Kraft. Mit einer profitablen Steigerung des Ab-Hof-Verkaufs. Speziell der Weinshop im Hotel verliert kartenweise Scheiblhof-Weine. Und zuletzt liefert die Gastronomie bereits überdurchschnittliche F&B-Zahlen mit einer zufriedenstellenden Marge. Das Wochenende fordert die Küche mit ungefähr 250 Essen am Abend. Im April

**Wären wir Volkswagen, wäre Big John unser Golf.**

**HARALD BRAUNSTEINER**

hatte das Frühstück über 300 externe Gäste. Alle zwei Wochen gibt's ein Mittagsbuffet um 55 Euro, es ist auf Monatsausgebucht.

## Gastronomie mit Konzept

Die Gastronomie dürfte neben dem Hotel das zweite Steckenpferd des Winzers sein. Als der Dorfwirt zusperrte, wurde er gekauft, 2019 dann als Heuriger geführt, bevor er letztes Jahr als „The Quarter“ mit einer großartigen Restaurant-Speisekarte eröffnet wurde. Dazwischen eröffnete auch noch

das Hotelrestaurant mit 200 Sitzplätzen. Über 30.000 Besucher im Weingut wollen neben den Hotelgästen auch verköstigt werden.

„Wir legen sehr viel Wert auf die Qualität der Gastronomie und unsere Weinkarte mit über 600 Positionen. Ich empfehle, das Spa bereits bei der Anreise am Freitag zu besuchen“, schmunzelt Braunsteiner und ergänzt: „Wir haben die letzten Jahre so eine Geschwindigkeit vorgelegt, dank Antrieber Erich Scheiblhof, haben ein Jahr geöffnet und sind nun beim Evaluieren der Leistungen und weiteren Potenzialen.“

An seiner Seite mitverantwortlich sind Servicemanager Thomas Artner und F&B-Manager Christian Schwenk sowie Küchendirektor Thomas Sandhofer und Küchenchef Gabor Grof. Die

**m**  
**MEIKO**

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](http://www.meiko.at)





# Ein Zauberhaus in Chinatown

Das Potong in Bangkok verzaubert seine Gäste in vielerlei Hinsicht. Der Besuch gleicht einer Zeitreise mit Blicken zurück in die Vergangenheit, aber auch voraus in die Zukunft. Chef Pam ist für die großartige Küche verantwortlich, ihr Mann Tor kümmert sich um die Opium-Bar. ◀

TEXT: WOLFGANG SCHEDELBERGER



**B**aupolizei und Denkmalschutz funktionieren in Thailand irgendwie anders als in Österreich. Ein Lokal wie das Potong wäre hierzulande schlicht undenkbar. Der hölzerne Lift, mit dem man maximal zu zweit sehr langsam und ruckelnd in den fünften Stock fährt, würde bei uns nicht einmal als Speiseaufzug genehmigt werden. Die engen, steilen Treppen, die man alternativ nutzen kann, stellen auch in nüchternem Zustand eine Herausforderung dar – vor allem am Weg hinunter. Und doch sind dies entscheidende Aspekte, die einen Besuch des Potongs zu einem einmaligen, unvergesslichen Erlebnis machen.

So lebendig sich die Straßen in Bangkoks Chinatown tagsüber zeigen, so ruhig ist es hier in der Nacht – fast schon gespenstisch. Außer ein paar Katzen, die hungrig durch die Gassen streunen, ist es um acht Uhr abends wie ausgestorben. Nur aus einem sehr schmalen alten Haus strahlt etwas Licht. Was für ein Gegensatz zu den angesagten Stadtvierteln, wo zu dieser Zeit nicht nur die Straßen verstopft sind, sondern auch auf den Gehsteigen ein lärmendes Durcheinander herrscht!

## Apotheke samt Opiumhöhle

Pams Familienhaus stammt so wie die meisten Gebäude des Viertels aus dem Ende des 19. Jahrhunderts und wurde im sino-portugiesischen Stil errichtet. Wie die meisten Häuser dieser Gegend war es für eine gemischte Nutzung gedacht, nur ist es zwei Stockwerke höher als die andern Häuser der Umgebung. Die unteren Stockwerke dienten dem Geschäft, weiter oben waren die Wohnräume. Eine Besonderheit dieses Hauses war die Verwendung als Apotheke. Auch Opium wurde in der chinesischen Community dieser Tage als Medizin betrachtet, also waren im dritten Stock, wo sich heute die Opiumbar befindet, auch einige Liegen untergebracht, auf



**Ich will mit meinen  
Menüs viele  
Geschichten erzählen.**

CHEF PAM

denen man die Sorgen des Alltags bei einer gut gefüllten Pfeife ein paar Stunden hinter sich lassen konnte.

Das Geschäft mit dem Opium nahm im Laufe des 20. Jahrhunderts kontinuierlich ab. Schließlich war es nach dem Zweiten Weltkrieg auch offiziell verboten. Allerdings entwickelte sich der Handel mit Medikamenten nach westlicher Machart sehr gut. Dafür waren zunächst Pams Großvater und dann ihr Vater verantwortlich. Eine moderne Fabrik wurde vor den Toren von Bangkok errichtet, das alte Haus in Chinatown hat man eigentlich nur aus sentimental Gründen behalten. Die paar traditionellen chinesischen Medikamente, die in den letzten Jahren über die Gasse verkauft wurden, waren kommerziell betrachtet, unbedeutend geworden.

Die Familie war inzwischen sehr wohlhabend. Vor 15 Jahren hat der Familienrat dann beschlossen, dass sich Pams älterer Bruder um die Fortführung des Medikamentengeschäfts kümmern soll. „Was ich beruflich machen sollte, war ihnen eigentlich egal, was rückblickend ein großes Glück war“, erinnert sich Pam. So durfte sie ihrer großen Leidenschaft, dem Kochen, nachgehen. Anfangs noch belächelt, legte sie rasch eine Traumkarriere hin. Schon mit 21 wurde sie als „Bestes Kochtalent Asiens“ ausgezeichnet. Es folgte eine Ausbildung am CIA (Culinary Institute of America) und ein Jahr im New Yorker Drei-Sterne-Restaurant Jean-Georges. Zurück in Bangkok, eröffnete sie das Mini-Lokal „The Table“, wo sie für maximal zehn Gäste exklusive vielgängige Menüs zubereitete. Was rückblickend vielleicht noch wichtiger ist: Sie lernte ihren Mann Tor kennen, mit dem sie gemeinsam die Firma X Project gründete. Unter diesem Dach sind sämtliche gastronomischen Projekte von Pam und Tor gebündelt. Neben dem Potong und der Opium Bar, die im vierten und fünften Stock des Hauses unterge-



Rundherum ist in Chinatown abends alles finster. Nur das fünfstöckige „Zauberhaus“ von Chef Pam, die eigentlich Pichaya Utharntharm heißt, leuchtet verführerisch. ●

## Sterneregen über Bangkok

Bangkok ist zurück – und wie! Eine neue Generation von Köchen interpretiert die Thai-Küche modern, unterhaltsam und ohne extreme Chili-Schärfe.

Im Windschatten des indischen Ausnahmekochs Gaggan Anand hat sich in Bangkok in den letzten acht Jahren außerhalb der Luxushotellerie eine lebendige und sehr originelle Fine-Dining-Kultur entwickelt. Als der Guide Michelin 2017 sein Debüt gab – finanziert mit Millionen der staatlichen Tourismusagentur –, gab es gerade einmal 17 Restaurants, die mit einem Stern ausgezeichnet wurden. Im aktuellen Guide sind es doppelt so viele.



Idylle im hektischen Bangkok.

Ebenfalls auf Zwei-Sterne-Niveau agiert das Sorn, wo man sich in 22 modern gestalteten Gängen durch die Vielfalt der Aromen Südthailands kosten kann – und zwar ohne sich durch extreme Schärfegrade arbeiten zu müssen, für die diese Küche bekannt ist.

Den ersten und bisher einzigen „grünen“ Stern des Guide Michelin hält der sympathische Deepanker Khosla mit seinem Restaurant Haoma. Wie in den anderen Spitzenrestaurants auch, bekommt man hier eine ausgezeichnete Weinbegleitung geboten.

Auch wenn das Preisniveau günstiger als in Paris, New York oder Kopenhagen ist, geht das „Sternefressen“ in Bangkok durchaus ins Geld. Eine erfreuliche Ausnahme stellt das „Le Du“ von Thitid „Ton“ Tassanakajohn dar. Das führt dazu, dass man hier in Gesellschaft eines jungen, bestens gelaunten Publikums speist.

Nach wie vor spannend ist, was Gaggan Anand aktuell unternimmt. Am Höhepunkt seines Ruhms hat er sich – nur wenige Tage nachdem er auf der 50-Best-List als viertbestes Restaurant der Welt ausgezeichnet wurde – von seinen Finanzpartnern getrennt und sein Luxusrestaurant geschlossen. Aktuell betreibt er das extrem lässige und absolut empfehlenswerte Ms. Maria und Mr. Singh, wo eine stimmige Crossover-Cuisine zwischen Indien und Mexiko geboten wird. Dazu trinkt man Naturweine aus der Steiermark und dem Burgenland. Klingt schräg, ist aber großartig. Außerdem betreibt er das Mini-Restaurant Gaggan-Experience, wo sich maximal 20 Personen rund um einen Tresen einfinden, um sich bei fetziger Musik vom Master himself unterhalten zu lassen. Seinen Sinn für eindrucksvolle Inszenierungen hat sich Gaggan behalten, doch hier ist alles wesentlich persönlicher, als es zuvor in seinem Luxusrestaurant war. ●

● Im vierten und fünften Stock befindet sich die Opium-Bar, in der immer beste Stimmung herrscht. Auch hier muss man unbedingt reservieren.



Das ist insofern erstaunlich, als Thailand rigorose Corona-Schließungen verordnet hatte und das Land fast zwei Jahre lang für ausländische Touristen unerreikbaar blieb. Dass die meist französisch geprägten Fine-Dining-Restaurants in den großen Luxusrestaurants durchhalten konnten, ist wenig überraschend. Aber auch die meisten inhabergeführten Restaurants wie etwa das Sühring (zwei Sterne) haben überlebt. Die beiden aus Deutschland stammenden Zwillinge Mathias und Thomas Sühring zeigen sich aktuell in Bestform. Ihr in einer eleganten Villa gelegenes Restaurant ist ein

bracht ist, gehören noch das kleine „The Table“ sowie das Texas-BBQ Restaurant „Smoked“, von dem es auch zwei sogenannte „Joints“ als Ableger gibt, dazu. „Ich habe in den USA die BBQ-Kultur schätzen gelernt. In Thailand kennt das niemand, also habe ich gedacht: Das probieren wir. Und es funktioniert wunderbar.“

Außerdem hat Pam ihr gutes Netzwerk und ihre aparte Erscheinung dazu genutzt, es im Fernsehen zu probieren, wo sie in kurzer Zeit eine enorme Popularität erreichte. Als Judge bei „Top Chef“ und „Iron Chef“ wurde sie landesweit bekannt. Eigene Formate („Inside Pam’s Kitchen“) folgten. Diese zusätzlichen Einnahmen haben es dem Powerpaar ermöglicht, die Pandemie relativ unbeschadet zu überstehen. Auch die Verzögerungen bei der schlussendlich zwei Jahre dauernden Renovierung des Hauses waren während der Corona-

**Ich habe in den USA die BBQ-Kultur kennengelernt. In Thailand kennt das niemand.**

CHEF PAM

Einschränkungen halb so schlimm. Der tatsächliche Startschuss folgte im September 2022.

**Fünf Elemente, anders gedacht**

Dass sich Pam, die jeder Thai nur als „Chef Pam“ kennt, perfekt in Szene setzen kann, ist offensichtlich. Sie kann aber auch wirklich gut kochen und hat mit dem Potong eines der besten und nicht nur eines der schönsten Restaurants von Bangkok geschaffen. Auf Anhieb folgte auch der erste Mi-

chelin-Stern. Ihre kulinarische Basis ist die Sino-Thai-Cuisine, die seit Jahrhunderten in Bangkok gepflegt wird. Allerdings ging sie einen wesentlichen Schritt weiter und entwickelte für das Potong eine Fünf-Elemente-Küche der eigenen Art: Salz, Säure, Schärfe, Textur und Maillard-Reaktion sind die Säulen, auf denen ihre Küche aufbaut.

Die Präsentation der Gerichte ist hier genauso wichtig wie der Geschmack. Das erfordert viel Zeit in der Küche, aber die ist bei den relativ geringen Lohnkosten in Thailand relativ leicht zu organisieren. „Das Wichtigste ist das permanente Training der Mitarbeiter. Sie sind zwar motiviert, aber wenn man nicht selbst längere Zeit in der Top-Gastronomie verbracht hat, fehlt einfach das Bewusstsein dafür, dass jedes Detail wichtig ist. Das erfordert sehr viel Zeit“, erklärt Pam.

Die Dimension der Zeit spielt für Pam auch konzeptionell eine gewichtige Rolle. Das hat nicht nur damit zu tun, dass sie jetzt in jenem Haus arbeitet, in dem schon drei Generationen ihrer Familie gelebt hatten. „Wir kaufen nur Grundprodukte zu, den Rest machen wir selbst. Von der Fischsauce bis zur Gewürzmischung. Manches dauert Tage, anderes Wochen, bestimmte Dinge auch Monate. Aber das macht nichts. Ich bin ja noch jung und will das Potong noch viele Jahrzehnte lang führen. Das ist meine Art, unsere Familiengeschichte fortzuschreiben.“ ●

**wer&wo**

RESTAURANT POTONG

422 ถนน วาณิช 1 เขต สัมพันธวงศ์, Samphanthawong, สัมพันธวงศ์, Bangkok 10100, Thailand

[www.restaurantpotong.com](http://www.restaurantpotong.com)



# Gastroblicke

## 1 Bassena dreht auf

Die Hotel-Eröffnung des Bassena Wien-Donaustadt war ein Klatsch- und-Tratsch-Termin für viele prominente Gäste, wie Silvia Schneider, Maya Hakvoort, Konstanze Breitenberger, Andrea Händler und Conny Kreuter gemeinsam mit Finanzstadtrat Peter Hanke sowie Bezirksvorsteher Ernst Nevirvy u. v. m. Das zweite Haus der jungen Hotelmarke der Verkehrsbüro Hospitality lebt für Managerin Kristina Schlüter Gastfreundschaft auf Augenhöhe. Zu flotten Beats und Wiener Schmah von DJane Tamara Mascara tanzten viele bis in die frühen Morgenstunden. [www.bassenahotels.com](http://www.bassenahotels.com)

## 2 Burgenland trifft Zukunft

Als Überraschung der Gala in Scheiblhofers „Hall of Legends“ wurde der ehemalige Landestourismuskonzeptionsdirektor Gerhard Gucher geehrt und bekam von Didi Tunkel eine Riesenschäumrolle. Die Laudatio kam vom ehemaligen „Winzerkönig“ Harald Krassnitzer. Insgesamt haben 20 hochpriorisierte Starter-Projekte sowie 27 weitere Projekte das „Licht der Strategie“ erblickt. Die „Best Talents“ 2022 in den Kategorien Rezeption, Backoffice, Küche & Service sowie touristische Dienstleister durften sich über Auszeichnungen freuen. [www.burgenland.info](http://www.burgenland.info)

## 3 Alle Jahre wieder

„Bierpapst“ Conrad Seidl listete die besten Bierlokale, die interessantesten Brauereien, mehr als zwei Dutzend Innovationen auf und druckte die 24. Ausgabe seines Bier Guide. Neben den 452 Seiten wurde im Praterwirt auch Budvar Bier und saftige Kulinarik wie einem starken Mann die Hand gereicht. [www.bier-guide.net](http://www.bier-guide.net)

## 4 Transgourmet PUR

Die zweitägige Genussfachmesse in Salzburg hat dem 5er-Jubiläum alle Ehre gemacht: Rund 5.000 Branchen-Insider und Gastronomiefachleute ließen sich bei mehr als 300 Ausstellern inspirieren. Neben Transgourmet selbst, das ein breites Portfolio seines

umfangreichen Eigenmarkensortiments präsentierte, luden auch mehr als 170 Partner aus der Industrie sowie über 100 Winzer zum Verkosten und Verweilen und zu dutzenden Events. Die Messe ist mittlerweile der Startschuss in die neue Gastro-Saison, und jeder der nicht dabei ist, ist selbst schuld, meinen wir. [www.transgourmet.at](http://www.transgourmet.at)

## 5 Pierers Gourmet-Pop-up

Zur Feier der drei Falstaff-Gabeln kochte Hubert Wallner als Gastkoch im Almwellness Hotel Pierer mit. Gemeinsam mit Küchenchef Georg Stückelberger und Team bereitete der vielfach prämierte Küchenvirtuose vom Wörthersee das sechsgängige Gourmetmenü am Abend für die Gäste im ausgebuchten Haus. Unter den 8.000 Weinflaschen im Weintresor wurde der Hochgenuss auf eine höheren Ebene verlegt und mit den Gastgeber und Team ein wenig gefachsimplert. [www.almurlaub.at](http://www.almurlaub.at)

## 6 JRE-Servicetag

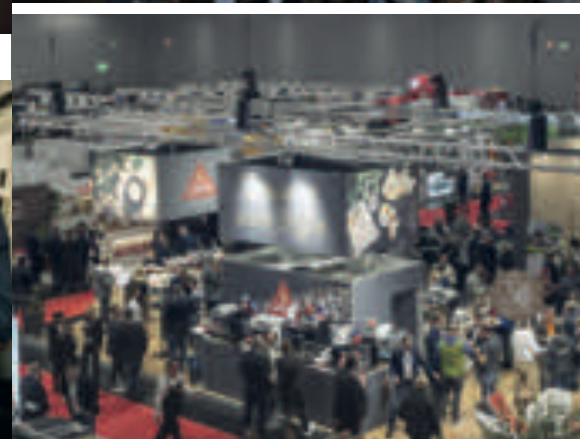
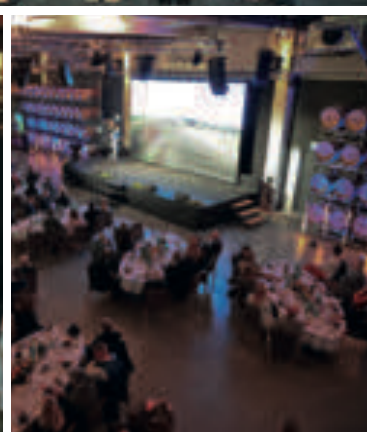
Das Weingut Bründlmayer war der würdige Rahmen für einen fulminanten Festtag der Meisterköche der Jeunes Restaurateurs (JRE) für ihre großartigen Serviceteams und Schüler der Meisterklasse Bad Hofgastein. Fachvorträge, Degustationen und das Netzwerken standen auf dem Programm für die „schwarze Brigade“ in den Restaurants. Mit vielen JRE-Partnern der Industrie wurden auch „Backstage-Geheimnisse“ der Branche besprochen. [www.jre.eu](http://www.jre.eu)



© JÜRGEN HAMMERSCHMID



© ANDREAS LEPSI



© ANDREAS KOLARIK



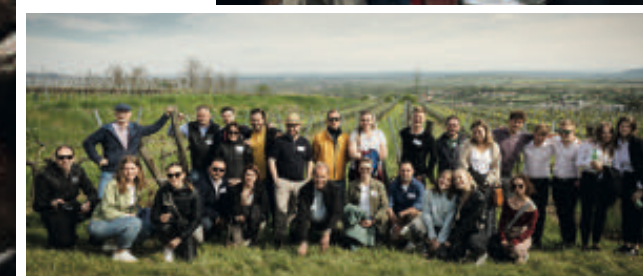
© M.A.S. MARKETING



© ANNA STOCHER



© BIERGUIDE





## Die Sache mit dem Zimt

Es ist noch gar nicht so lange her, da hat Lisa in einer kleinen Kellerdisco nach dem Ende des Bardienstes mit einem selbst bekritzelten Stock den Stand in den Dopplerflaschen bestimmt. Jetzt sitzt sie beim Sushi-Dealer ihres Vertrauens und ein süß aussehender R2D2-Verschnitt serviert ihr Lachs-Sashimi. ●

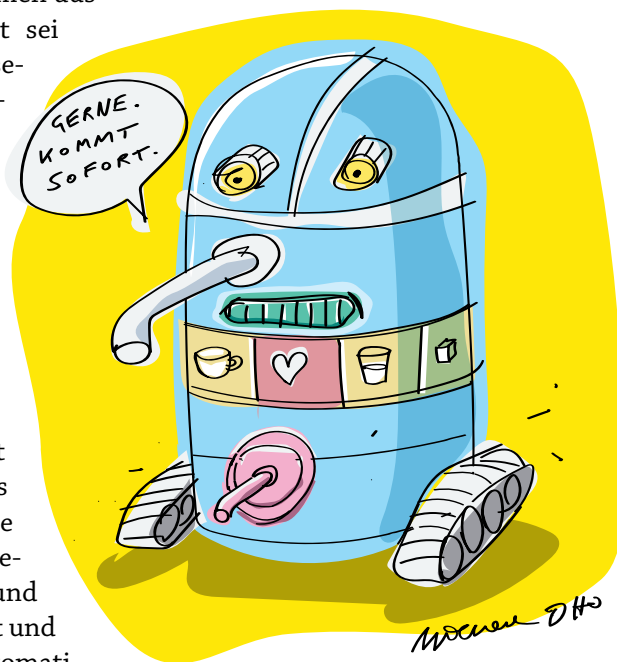
TEXT: MARTINA BUCHER // ILLUSTRATION: MICHAEL OTTO

Irgendwie ist sie fasziniert von den Auswüchsen des Fortschritts, zugleich macht sie das auch ein wenig wehmütig.

In einem alteingesessenen Wiener Kaffeehaus bestellt Christian einen Einspänner und bittet um eine kleine Änderung: Er hätte gerne etwas Zimt auf sein Schlagobers. Die Kellnerin aus Fleisch und Blut starrt ihn verdutzt an und ist hilflos: Das könne sie so nicht bonieren, die Heißgetränke kämen aus dem Vollautomaten und Zimt sei beim Einspänner nicht vorgesehen. Entrüstet verlässt Christian das Lokal, um auf einer Parkbank stumpf vor sich hin zu brüten. Seine Reaktion auf die Unflexibilität war zu einem guten Teil wohl seiner aktuellen Stimmung geschuldet. Erst gestern hatte er ein ähnlich unbefriedigendes Erlebnis mit der modernen Technik, als seine derzeit in Oslo lebende Frau und er es mit Cybersex versuchten. Die eigens dafür angeschafften Gerätschaften sorgten für Chaos und Verzweiflung und nicht für Lust und Geilheit. Nun hatte der vollautomatisierte Ablauf im traditionellen Kaffeehaus noch ein Obershauberl draufgesetzt.

Dabei genießen sowohl Lisa als auch Christian durchaus die Annehmlichkeiten der digitalen Welt. Das rund um die Uhr mögliche Einzahlen der Parkstra-

fen, Online-Buchungsseiten, die eine spontane Zimmersuche erleichtern, Online-Restaurantführer, die weder vergilben noch veralten, und elektronische Behördengänge statt muffiger Warteräume. Wenn jedoch eine Prise Zimt zu einem schier unlöslichen Problem wird oder die cleane Höflichkeit des elektronischen Speisenträgers tollpatschige Nachwuchshände gänzlich ersetzen sollte, kommt Unbehagen auf.



Es ist klar – der digitale Fortschritt ist bequem. Das gilt sowohl für Reservierungsprogramme, Kassensysteme und allerlei Helferlein in der Hotellerie und Gastronomie als auch für unser Sexualleben. Wo bisher noch mühsam zu selbst gemachten Fantasien und müh-

samer Kopfarbeit masturbiert wurde, reichen ein paar Klicks und man befindet sich mitten in den tollsten Szenarien. Egal, ob man auf fauchende, kopulierende Drachen, spezielle Praktiken, vielleicht sogar auf den gestiefelten Kater steht – entsprechende bewegte und bewegende Bilder findet man leicht. Und dazu bei Bedarf auch die entsprechende Hardware, die man im Gegensatz zu Christian durchaus erfolgreich und auch ohne andere Personen nutzen kann. Dagegen wirkt ein klassischer Gummidildo, der noch nicht mal vibriert, fast wie ein verstaubtes Wählscheibentelefon mit völlig verknoteter Hörschnur.

Doch wie es mit der Bequemlichkeit halt so ist, sie hat auch ihre Tücken. In der Glücksforschung hat man festgestellt, dass ein regelmäßiges Sich-Herausfordern einen großen Teil zur Lebenszufriedenheit beiträgt. Nur wenn man regelmäßig die eigene Komfortzone verlässt, kommt dauerhafte echte Zufriedenheit heraus. ●

### Martina Bucher



ist Psychologin, klinische Sexologin und Kommunikationstrainerin. Mit ihren Texten verknüpft sie ihren Beruf mit ihrer Leidenschaft für Gastronomie.

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



BUDWEISER  
**Budvar**

DER BEGLEITER FÜR IMPOSANTE  
GESCHMACKSERLEBNISSE!



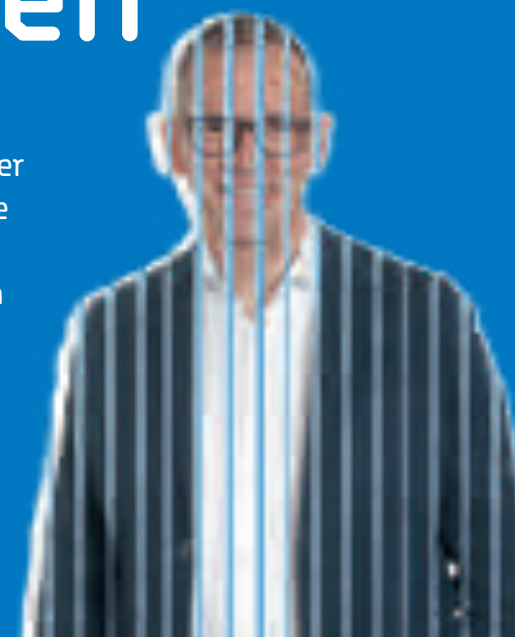
Dank des vollmundigen Körpers und der Balance zwischen Hopfenbittere und Malzaromatik, steht das Budweiser Budvar Original Lager für Pairings „auf Augenhöhe“, anstatt den Geschmackseindruck der Speisen zu verwässern oder zu überlagern. Na zdraví!



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

# Eindrucksvolle Tradition seit mehr als 150 Jahren

Seit Generationen stehen wir als österreichisches Familienunternehmen und international agierender Traditionsbetrieb für höchste Qualität und absolute Verlässlichkeit. Modernste Technologien und umsichtiges Handeln sorgen dafür, dass wir diesen Ansprüchen auch in Zukunft gerecht werden.



Ihr Peter Berger – [peter@berger.at](mailto:peter@berger.at)



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

## Qualität aus Tradition

Vertrauen Sie auf über 150 Jahre Erfahrung und höchste Qualitätsstandards. Wir beraten Sie gerne.

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

**Büro Wien**  
+43 1 313 35-0

**Vertretungen in allen Bundesländern**

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



DRUCKEREI  
**BERGER**

*Ihr persönlicher Drucker*