

Scharfmacher WIE IM BURGENLAND ECHTER JAPANISCHER WASABI WURZELN SCHLÄGT.
Tresengold WELCHE AKTUELLEN MIXOLOGY-TRENDS DAS ZEUG ZUM DAUERLÄUFER HABEN.
Lokalausweis BESUCH BEI DEN GASTKÖCHEN DER TRANSGOURMET PUR 2024.

QUINT ESSENZ

DES GENUSSES 01|24

Mission Michelin

Stefan Glantschnig im Porträt



BEFLÜÜÜGELT DURCH DEN SOMMER.



Curuba-Holunderblüte



Red Bull®

BELEBT GEIST UND KÖRPER®.

„Wie man den Inhalt eines Rechtecks berechnet, begreift man leichter, wenn man es selbst abschreitet. Was nah und real ist, lässt sich besser begreifen als das Entfernte. Es schafft einen Lebensweltbezug. Echte Emotionen. Bleibende Erinnerungen. Reale Nähe bewegt etwas, das der allgegenwärtige, virtuelle Raum nicht bewegen kann.“

**Thomas
PANHOLZER**

geboren 1968, ist Absolvent der Tourismusfachschiule in Bad Leonfelden. Seit 2008 ist er gemeinsam mit Manfred Hayböck Geschäftsführer von Transgourmet Österreich.



TRANSGOURMET

Komm näher!

Das große Versprechen des Internets bestand von Anfang an darin, die Welt dörflicher zu machen, das Entfernte näher heranzuholen. Dieses Versprechen hat sich längst zum neuen Normal entwickelt. Und das hat, wie jeder technische Fortschritt, viele persönliche und unternehmerische Vorteile. Aber der Wert persönlicher Beziehungen und Begegnungen sollte nicht aus dem Blick verloren werden. Wie sehr sie uns inspirieren und wachsen lassen und wie sehr wir sie brauchen, hat uns nicht zuletzt die Corona-Pandemie vor Augen geführt. Es ist immer noch der Mensch, der den Unterschied macht.

Der enorme Zulauf, den die Transgourmet PUR Genussfachmesse dieses Jahr erlebt hat, ist ein schöner Beweis dafür, welchen Wert die persönliche Kontaktpflege und das Erleben mit allen Sinnen abseits des virtuellen Raums haben. Es war immer unser Ziel, nicht nur eine hochklassige Transgourmet-Leistungsschau auszurichten, sondern einen Ort der Begegnung zu schaffen. Menschen zusammenzubringen. Dass so viele Aussteller und Fachbesucher wie nie diesen Ort mit Leben erfüllt haben, macht uns stolz. Wir sagen von Herzen „Danke“, dass Sie die Chance zur persönlichen Begegnung mit uns, unseren Partnern und Ihren Kollegen aus der Gastronomie und Hotellerie genutzt haben. Sie alle machen den Unterschied.

Die Menschen, denen wir in dieser Ausgabe der Quintessenz persönlich begegnet sind, möchten auch einen Unterschied machen. Menschen wie Stefan Glantschnig, der Weltkoch aus Kärnten. Er hat sich das ehrgeizige Ziel gesetzt, mit seinem neuen Fine-Dining-Restaurant im Neusacherhof einen Michelin-Stern für die Region Weissensee zu holen. Oder die Indoorfarm-Pioniere von PhytionIQ, die im Burgenland echten japanischen Wasabi kultivieren. Damit und mit vielen weiteren spannenden Geschichten dieser Ausgabe, wünsche ich Ihnen viel Freude.

Impressum

Quintessenz
DES GENUSSES

**Herausgeber und
Verleger**
TRANSGOURMET
ÖSTERREICH GMBH
EGGER-LIENZ-STR. 15
4050 TRAUEN
WWW.TRANSGOURMET.AT

Projektleitung
NINA SIMMER &
ALEXANDRA PIERINGER

E-Mail
OFFICE@
TRANSGOURMET.AT

Chefredaktion
STEPHANIE
FUCHS-MAYR

**Redaktionelle
Mitarbeit**
LEO AICHINGER
ANDREAS HAYDER
BARBARA KOHOUTEK
MATTHIAS KOCH

**Fotografie und
Bildbearbeitung**
CHRISTIAN MAISLINGER
MONIKA REITER
ANDREAS KOLARIK
DINI HROSS

Layout
DINI HROSS

Betreuende Agentur
CREATEAM NEO

Druckerei
SANDLER PRINT
DIFFERENT

Auflage 24.000

Erscheinungsweise
2 X JÄHRLICH

**Druck- und Satzfehler
vorbehalten**

Inhalt

QUINT ESSENZ

6

PUR 2024

Wir werfen einen Blick zurück auf die Highlights unserer dies-jährigen Transgourmet PUR Genussfachmesse – Gerichte und Porträts unserer Gastköche inklusive.



16

GRUSS AUS DER KÜCHE

Immer mehr innovative heimische Produzenten verschreiben sich der Herstellung hochwertiger Asiaküchen-Allstars. Eine Auswahl der besten ist jetzt auch in unserem Sortiment vertreten.



18

COVERSTORY

Volle G-Kraft voraus

Im Neusacherhof am Weissensee macht Stefan Glantschnig zukünftig nicht mehr nur Wirtshausküche von Welt, sondern auch einen auf Michelin-Sternschnuppe. Ausflug zu einem, der darauf brennt, sich (wieder) an die Spitze der Gourmet-Nahrungskette zu setzen.

34

ZU GAST

Scharfe Sache

Wild wächst Wasabi in Japan ausschließlich an sauberen, seichten Bachläufen – und auch das nur unter klimatischen Optimalbedingungen. Eszter Simon und Martin Parapatis von PhytonIQ haben einen Weg gefunden, die kapriziöse Pflanze im Burgenland indoor zu kultivieren. Wie das geht? Haben wir uns vor Ort angesehen.



40

COOKINARIUM:
THAT'S AMORE!

Die italienische Küche basiert auf dem wunderbaren Prinzip, aus wenigen sehr guten Produkten Gerichte mit maximalem Amore-Potenzial zu kreieren. Das tut Transgourmet Cook Executive Chef Leo Aichinger dieses Mal auch, und feiert die Italianità mit erstklassig veredeltem Büffel, Tintenfisch und Haselnuss.

54

IM KUNDENTAKT

Am 13. Juni eröffnet in Klagenfurt der österreichweit

16. Transgourmet-Markt. Warum es einen zweiten Standort in Kärnten gebraucht hat und warum der in puncto Einkaufserlebnis in einer ganz eigenen Liga spielt, verrät Standortgeschäftsführer Christian Robnig im Interview.

62

ZUM WOHL
ZUKUNFTSMIX

Im Mixology-Universum ist grundsätzlich immer ordentlich was los. Ständig zieht ein neuer Cocktail- oder Longdrink-Trend über den Tresen. Welche Trends sich den Weg aus der Nische in den Mainstream bahnen, lässt sich schwer mit Sicherheit voraussagen. Für mexikanischen Mezcal, No- und Low-Alcoholic-Drinks stehen die Chancen aber ziemlich gut.



80

DAS DING
DER AUSGABE

Können auch wir Österreicher Cola? Können wir, besser gesagt: kann Peter Leitner. Der macht nämlich im Mühlviertel Bio-Cola aus der Eberraute.



Transgourmet Österreich Geschäftsführer Thomas Panholzer, Marktleiter Salzburg Gerald Lipp, Standortgeschäftsführer Salzburg Christoph Ellensohn und Transgourmet Österreich Geschäftsführer Manfred Hayböck (v. l. n. r.)

Alles neu in Salzburg

Hochmodern, geräumig und sortiments- wie service-
seitig exakt auf die Ansprüche von Gastronomie-
und Hotelleriekunden im Großraum Salzburg zuge-
schnitten: So präsentiert sich der neue Transgourmet
Abholmarkt, der am 22. April eröffnet wurde.

Nach 18 Monaten Bauzeit ist er nun endlich fertig, der nigelnagelneue, 5000 Quadratmeter große Transgourmet Abholmarkt, der gleich neben dem bisherigen Marktstandort errichtet wurde. Notwendig wurde der Neubau, da der Salzburger Markt nach 35 Jahren endgültig an seine Kapazitätsgrenzen gestoßen war, wie Transgourmet Österreich Geschäftsführer Thomas Panholzer bei der Eröffnung im Beisein zahlreicher Vertreter aus Politik und Wirtschaft erklärte. Der neue Markt spielt nun alle Stücke und bietet den rund 5300 Tourismusbetrieben im Einzugs- und Liefergebiet, das sich südlich bis nach Schladming, im Osten bis ins Salzkammergut und im Norden bis zur deutschen Grenze erstreckt, ein an aktuelle Bedürfnisse angepasstes, hochmodernes Einkaufserlebnis.

Neben einem starken, 21.000 Artikel umfassenden Profi-Sortiment sowie dem vollen Leistungsspektrum von Transgourmet Cook, JAVA Kaffee und Transgourmet Trinkwerk erwartet die Salzburger Kunden nun auch ein begehbarer Humidor mit Weinraritäten aus dem In- und Ausland. Ein als Erlebniswelt konzipierter Marktplatz mit Frischfleisch- und -fisch in Bedienung, ein über 700 Produkte umfassendes Obst- und Gemüsesortiment und ein Transgourmet Cook Studio runden das Einkaufserlebnis ab.

Das nationale und internationale Produktsortiment wird durch eine regionale Produktpalette vervollständigt, die in Salzburg besonders umfangreich ausfällt. Mehr als 2200 Produkte von 70 regionalen sowie Lieferanten aus der unmittel-

barsten Umgebung finden sich im Sortiment. Dem Nachhaltigkeitsgedanken wird übrigens nicht nur im Sortiment, sondern – wie bei Transgourmet mittlerweile üblich – auch in puncto Bauweise Rechnung getragen: Geheizt wird mittels Wärmerückgewinnung der Kälteanlagen, auf dem Dach des Gebäudes entsteht gerade eine Photovoltaik-Anlage, zudem kommen LED-Beleuchtung, CO₂-Kälteanlagen und geschlossene Kühlmöbel zum Einsatz.

Nach der Übersiedlung des Marktes ins neue Gebäude folgt nun auf dem Gelände des alten Marktes die Errichtung der neuen, 13.000 Quadratmeter umfassenden Lager- und Logistikflächen, deren Fertigstellung für Herbst 2025 geplant ist.

Transgourmet Salzburg Wals-Siezenheim auf einen Blick

Gesamtinvestition: 50 Mio. Euro
 Verkaufsfläche: 5000 m²
 Lager- und Logistikfläche: 13.000 m² (bis Herbst 2025)
 Sortiment: 21.000 Produkte aus den Bereichen Food und Non-Food, inkl. des gesamten Leistungsspektrums von Transgourmet Cook, JAVA Kaffee und Transgourmet Trinkwerk in Zustellung und Abholung
Highlights: begehbarer Humidor und modern gestaltete Marktplatz-Erlebniswelt



GOURMET

IN DER LICHT-
GESCHÜTZTEN
rePET-DOSE



Piros Paprika edelsüß

GESCHMACK: fruchtig, intensive Note
 VERWENDUNG: Gerichte der ungarischen Küche, alle Arten von Gulasch, Eintöpfe, Suppen, Fischgerichte und Aufstriche

VERPACKUNG	ART.-NR.
1200 ccm, rePET-Dose	263801

www.kotanyigourmet.com



**Bigger, better,
PUR 2024!**

5000 Fachbesucher, 190 Industriepartner, 100 Winzer, 7000 Gastkoch-Gerichte, 15 Masterclasses, 50 heimische Top-Köche auf der Big-Bottle-Party-Bühne: Die Transgourmet PUR 2024 hat erneut alle Rekorde gebrochen und ihren Ruf als heimische Branchenleitmesse zementiert.

„Die PUR hat sich vom ersten Branchenhilighlight des Jahres zur Leistungsschau des gesamten Transgourmet-Universums und zu einer der bedeutendsten Messen für die Gastronomie und Hotellerie schlechthin entwickelt“, resümierte Transgourmet Österreich-Geschäftsführer Thomas Panholzer zufrieden am Ende der diesjährigen Transgourmet PUR Genussfachmesse, die unter anderem in puncto Besucheransturm alles Bisherige in den Schatten stellte. Die auf je 3500 Stück je Messetag limitierten und erstmals ausschließlich an nachgewiesene Fachbesucher ausgegebenen Tickets waren nämlich binnen Stunden weg. Und die insgesamt rund 5000 Messebesucher erlebten 2024 eine noch eindrucksvollere Leistungsschau von Transgourmet Österreich sowie eine noch buntere Vielfalt an Ausstellern und Programm-Höhepunkten.

SPITZENKULINARIK UND WISSENSTRANSFER IM FOKUS

So hieveten dieses Jahr gleich sieben heimische Spitzengastköche am Marktplatz-Kubus Fine-Dining-Happen wie Saibling, Kohlrabi & Safran (Sebastian Leutgeb, Hotel & Restaurant Weißer Bär), Prime-Beef-Beiried mit Spargel und Erbsen (Marco Gatterer, Restaurant Berggericht) oder Kärntner Topfenreinkalan mit gebeiztem Seesaibling und geräucherter Crème fraîche (Stefan Glantschnig, Hotel & Wirtshaus Neusacherhof) über den Pass, und auch die Themenvielfalt bei den Cook-, Trinkwerk- und JAVA Kaffee-Masterclasses beeindruckte. So zeigten unter anderem Patrick Pass, Marlene Ebenführer, Fritz Rigele und Friedrich Niederl bei ihrer Cook-Masterclass unter dem Motto „Sushi made in Austria“, wie Alpen-Adria-Fusionsküche auf Spitzenniveau gelingt. Die Gewürzprofis von Stay Spiced! widmeten sich in ihrer Klasse dem spannenden Thema Desserts und Gewürze, RATIONAL-Österreich-National-Corporate-Chef Thomas Donleitner zeigte in seiner Masterclass, welche neuen Möglichkeiten des Pasteurisierens





und Sous-vide-Garens sich mit dem iCombi Pro in der Speisenproduktion und -konservierung in Restaurants und Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen eröffnen, und das Team von Büffel Bill rückte die Vorzüge und Zubereitungsmöglichkeiten des feinen Fleisches italienischer Wasserbüffel in den Fokus.

Bei den Transgourmet Trinkwerk Masterclasses spannte sich der thematische Bogen von Low-Intervention-Wines, derer sich das Fachmagazin Kalk & Kegel mit Unterstützung von Mühlthof Head Sommelier Daniel Schicker annahm, über irischen Gin und Whiskey von Glendalough bis zu den verschiedenen Stilistiken des Grünen Veltliner. Benjamin Graf, mehrfacher Latte-Art-Staatsmeister und Schulungsleiter der MUMAC Coffee Academy Austria, zeigte bei seiner Masterclass in der JAVA Kaffeeerlebniswelt, wie Kaffee in Perfektion gelingt, und der mehrfache World-Champion Alexander Shtifanov lieferte auf der Trinkwerk-Bühne Flairbartending-Shows der Extraklasse.

BUFFEL



Montagabend gab sich die heimische Kochelite auf der PUR erneut ein Stelldichein, denn auch dieses Jahr wurden die Schlemmer Atlas Awards TOP50 Köche Österreich 2024 wieder im Rahmen der Big Bottle Party vergeben.

PREISREGEN FÜR DIE HEIMISCHE GASTRO-ELITE

Zu den absoluten Highlights des diesjährigen PUR-Programms zählte aber erneut die Verleihung der „Schlemmer Atlas Awards TOP50 Köche Österreich 2024“, die als Overture zur Big Bottle Party Montagabend an das Who-is-Who der heimischen Kochelite vergeben wurden. Im Rahmen des Tagesprogramms am Montag und Dienstag wurden außerdem insgesamt neun weitere Schlemmer-Atlas-Awards in Sonderkategorien vergeben. Zu den Preisträgern zählten unter anderem Sonja Rauch (Sommelière des Jahres), Joschi Walch vom Hotel & Restaurant Rote Wand in Zürs (Gastronom des Jahres), Manuela Najdoski vom Restaurant Shiki (Pâtissière des Jahres), das Weingut Fritz Wieninger (Winzer des Jahres) und Viktoria Fahringer vom Restaurant Tiroler Hof (Köchin des Jahres).

Fazit: Die PUR 2024 war erneut ein Branchenevent der Superlative. Und die Vorbereitungen für die nächstjährige PUR am 7. und 8. April 2025 laufen bereits ...

It's time to POP!

DAS NEUE PAGO POP:
100% SPRUDEL,
0% ALKOHOL

fruchtig,
prickelnd,
leicht



Marille-
Basilikum

Erdbeere-
Minze



Mango-Ingwer





„Unser Ziel war es, den Messeerfolg der Vorjahre noch einmal zu toppen und unsere Leadership-Position als führender heimischer Gastronomiegroßhändler zu festigen – was uns zweifellos auch gelungen ist!“

Thomas Panholzer,
Geschäftsführer Transgourmet Österreich



Das Lebenselixier der Steirer

SteirerKraft ist das meist ausgezeichnete Steirische Kürbiskernöl g.g.A. und in den Küchen das Original für Salatvariationen, Hauptspeisen und raffinierte Desserts.

steirerkraft.com

SteirerKraft

Philipp Lukas

In Oberösterreich bekleidet das Restaurant Verdi den Ruf einer Institution, in der Feinessen seit Jahren ausnahmslos Erstklassiges widerfährt. Das wird so bleiben. Auch und weil Küchenchef Philipp Lukas die Küchenlinie einer behutsamen, asiatisch inspirierten Reformation unterzogen hat.



Das „V“ auf der linken Seite der kurvenreichen Bergstraße, die von Linz-Urfahr Richtung Lichtenberg führt, verheißt Großes. Schon seit mehr als 35 Jahren, denn da trat Erich Lukas an, das von seinen Großeltern in den 1960ern als Gasthaus aufgesperrte Restaurant Verdi zur ersten Gourmet-Adresse

der Stahlstadt zu entwickeln. So felsenfest wie die Hochöfen der Voestalpine unten an der Donau, steht der Name Lukas auch heute noch für klassisch französisch grundiertes Präzisionsküchenhandwerk, Produktvernarrtheit und kreative Souveränität. Jeder Teller, der hier über den Pass geht, fällt in die Kategorie ganz große internationale Küche.

Seit 2020 stellt Erich Lukas' Sohn Philipp, geschult an der Eliteuniversität der europäischen Hochkulinarik, dem Münchner Tantris, und vor seiner Rückkehr nach Linz Sous Chef von 2-Sterne-Koch Dirk Hoberg im Restaurant Ophelia am Bodensee, sicher, dass

das so bleibt. Was nicht bedeutet, dass sich die kulinarische Linie seit seiner schrittweisen Übernahme als Küchenchef der Fine-Dining-Sektion im Verdi nicht gewandelt hat.

DO THE DASHI!

Mit dem genetisch vererbten Mix aus Talent und Ehrgeiz streckt Philipp Lukas – bei Bedarf unterstützt von Vater Erich, jedenfalls immer unterstützt von seinem vierköpfigen Küchenteam – das Händchen nach Asien aus, nach Dashi und Karashi, nach Yuzu und Kimchi. „Ich hab nix gegen die französische Klassik, sie bildet das Fundament der Küche im Verdi“, sagt Lukas. „Aber mir taugt dieses feine Spiel mit Süße, Schärfe und Säure, das die asiatische Küche auszeichnet, einfach enorm. Die Opulenz der französischen Küche, die Butter- und Obers-Schlachten, das Schwere, das find ich nicht zeitgemäß, und es entspricht mir auch nicht.“ Frische, Leichtigkeit, klare Aromen, volle Konzentration aufs Grundprodukt und handwerkliche Perfektion: Das sind die Eckpfeiler von Philipp Lukas' Zugang zum Kochen.

Verdi Restaurant & Einkehr

Seit Jahren changiert das Restaurant & Einkehr Verdi in Linz souverän zwischen Wirtshaus und Gourmet-Adresse. Die Fine-Dining-Abteilung des Hauses steht seit 2020 unter der Leitung von Philipp Lukas, dessen French-Asian-Fusion der Gault Millau aktuell mit 16/20 Punkten bewertet.

Pachmayrstr. 137,
4040 Linz
www.verdi.at

Lachs Koshihikari Dashi



„Die Küche ist immer noch klassisch französisch grundiert, aber der asiatische Einfluss nimmt ihr die Schwere. Der Gast soll rausgehen und satt sein, aber nicht erschlagen.“

Philipp Lukas

Die Verdi-Küche nebst produktseitig Regionalkoloriertem und in Sachen Umsetzung französisch Reflektiertem wie Lamm / Topinambur / Vogelmilch oder Saibling / Zitrusfrüchten / Kräuterseitling auch mit Gerichten wie Lachs / Koshihikari-Reis / Dashi oder Juvenil-Ferkel / Karashi / Kalamansi in die Moderne zu führen, ist in einer kulinarischen Institution wie dieser freilich nicht ganz risikolos. „Gemessen an unserer sehr guten Auslastung würd ich aber behaupten, dass wir mit der Linie nicht ganz danebenliegen“, sagt Lukas. Sicher: Ab und an würde es ihn schon jucken, dem Experiment noch mehr Raum zu geben. „Aber dafür ist das Linzer Publikum noch nicht ganz bereit. Das muss man respektieren.“

STERNENHIMMELWÄRTS

Auch den Umstand, dass einige Gäste seinem weltumspannenden Produkt-Sourcing kritisch gegenüberstehen würden, gelte es zu respektieren. „Aber respektieren bedeutet nicht, keine klare Haltung einzunehmen“, betont Lukas. „Ich will mit den allerbesten Grundprodukten arbeiten. Wenn die aus dem Umkreis kommen: super! Wenn sie aus Frankreich oder Italien kommen, dann nehm ich die. Und müsste ich nur mit Produkten aus der Region arbeiten, würde mir als Koch auch einfach was fehlen.“

Der guten Ordnung halber: die drei Gault-Millau-Hauben und 16 Punkte, die das Restaurant Verdi aktuell hält, vielleicht nicht. Die hätte Philipp Lukas wahrscheinlich auch mit strikter Radiusküche eingefahren. Was er mit seiner selbstbewussten French-Asian-Fusion jedenfalls einfahren will, ist eines der begehrten Sternderl, die der Guide Michelin 2024 wieder österreichweit vergibt. „Das ist für mich persönlich ein extremer Ansporn“, sagt Lukas. „Ich will unbedingt einen Stern kochen. Das ist mein Lebensziel. Wenn ich das heuer auf Anhieb erreichen sollte, wär das ein absoluter Traum.“ Und wenn nicht? „Mach ich so lange weiter, bis ich den Stern hab.“

Das „V“ auf der linken Seite der kurvenreichen Straße, die von Linz nach Lichtenberg führt, verheißt definitiv weiterhin Großes.



#BRAUDICH

ES MAL
KRACHEN
ZU LASSEN.

DIE PRIVATBRAUEREI
MIT Egger UND KANTEN.



Er möge bitte nicht so ein Misopeter sein, ermahnte Tsukuri Luvi, und solle sich jetzt bereit machen für die Alpen-Asia-Rolle vorwärts. Sonst würden es sich die Kollegen aus der Riege der fernöstlichen Küchenbasics aus heimischer Produktion, Ryu und Sojami womöglich anders überlegen und gemeinsam in die Bowl springen, Feuerwasserdrache bewahre!



1

ART.-NR. 3625944

2

ART.-NR. 3592334

3

ART.-NR. 3623642



5

ART.-NR. 3616760
ART.-NR. 3430261
ART.-NR. 3428810

6

ART.-NR. 3622933

4

ART.-NR. 3623626

Die Zukunft
verschont niemanden

1 + 4 RYU-Wasabi-Pulver und -Paste Eine fantastische Ergänzung zu Sushi und Sashimi kommt von den burgenländischen Indoor-Farm-Spezialisten von PhytonIQ: Ihr echter Wasabi wird nachhaltig und pestizidfrei kultiviert und zu intensiv aromatischer, angenehm scharfer RYU-Wasabi-Paste und RYU-Wasabi-Pulver verarbeitet, das mit Wasser vermischt unter anderem Dips einen fantastischen Schärfe-Kick verleiht.

2 Stay Spiced! Sojami

Die ideale, feine Umami-Würze für vegetarische Gerichte, Soja-Spezialitäten und Fisch haben Roland Trettl und Hans Reisetbauer kreiert: Ihr STAY SPICED! Bio-Soja-Gewürz Sojami Mediterran wird aus laktofermentierten Bio-Sojabohnen, Bio-Weizen- und Roggenmalz hergestellt und stützt den Grundgeschmack der Gerichte perfekt, ohne im Vordergrund zu stehen.

3 RYU Wasabi Dry Gin

Die Basis für den Wasabi RYU Dry Gin bilden klassische Botanicals wie Wacholder, Kardamom und Pfeffer, ein kräftiger Hauch feinsten Indoor-Farm-Wasabis von PhytonIQ aus dem Burgenland verleiht diesem Feuerwasser aber eine ganz besonders raffinierte Note. Pur ein Genuss, mit Tonic noch besser.

5 LUVI-Miso-Pasten

Die aus überwiegend regionalen Zutaten hergestellten Cashew-, Kürbiskern- und Mohn-Miso-Pasten von Luvi Fermente aka Lukas Nagl, Christine Brameshuber und Viktor Gruber sind ein Must für die Zubereitung aromatisch tiefer Suppen, Saucen, Dips & Co.

6 Tsukuri-Sojasauce

Hinter der Marke Josef und Yuki stehen die Salzburger Christina und Fritz Rigele, die mit ihrer aus heimischem Bio-Soja gebrauten, mit Mirin und Sake verfeinerten Tsukuri-Sojasauce eine ausbalancierte, elegante und aromatisch komplexe Sojasauce auf die Tatami-Matte bringen.

alpen-asia



A photograph of a cozy interior. The background is a wall of vertical wooden planks. To the right, there is a window with a wooden frame and a silver handle. In the foreground, a brown textured sofa is visible, covered with several cushions. One cushion is light green with a white pattern, and another is a solid light green. The overall atmosphere is warm and rustic.

Die neue G-Klasse

FOTOS:
Christian Maislinger

**Kalbstatar
Petersilie
Trüffel
Haselnuss**



Mit exzellent vorwärtsgedachter Heimatküche trifft Stefan Glantschnig im Neusacherhof seit drei Jahren voll ins Schwarze. Jetzt geht er all-in auf Rot, denn über dem Haus soll zukünftig ein Michelin-Stern leuchten.

Es gibt in Österreich viele äußerst privilegierte Arbeitsplätze. Und es gibt den Neusacherhof.

Schon der Weg dorthin ist ein Erlebnis. Hat man die Serpentin, die von Greifenburg aus in Richtung See führen, genommen, eröffnet sich der Blick auf eine sechsenblaue Wasserfläche, deren von türkis bis smaragdgrün changierende Uferzonen von den gefühlt perfektest geschwungenen Bergketten des gesamten Alpenraums umrahmt sind. Es geht vorbei an wenigen, herausgeputzten Häusern, an tausend Farben Grün und Blau, bis dahin, wo ein langer Holzsteg eine Schneise durch das Schilf hinaus aufs Wasser schlägt. Wer einmal am Ende dieses Stegs gestanden ist, weiß, wie sich Schockverliebtsein anfühlt.

Stefan Glantschnig sitzt an diesem Vormittag in einem knallrot vertäfelten Raum im ersten Stock des Hauses mit der prägnanten Holzfassade, zu dem der Steg gehört. Und zögert das erste Mal kurz, bevor er auf eine Frage antwortet, die nach einer kurzen Nacht – ein Rauchmelder des Hotels wollte partout nicht schweigen – nahelegt: War es eine gute Entscheidung, zusätzlich zur Küche des Neusacherhofs gleich das ganze Haus zu übernehmen? Glantschnig lässt den für eine Millisekunde ungewöhnlich ernsten Blick durch das Panoramafenster hinaus übers Wasser gleiten, dann legt sich um seine Mundwinkel langsam ein Lächeln, aus dem schließlich ein heiter-heiseres Lachen wird. „Ganz ehrlich?“, fragt Glantschnig zurück. „Vor zwei Jahren hätte ich



Glantschnig

Ravioli Spitzkraut Kümmel Bergamotte

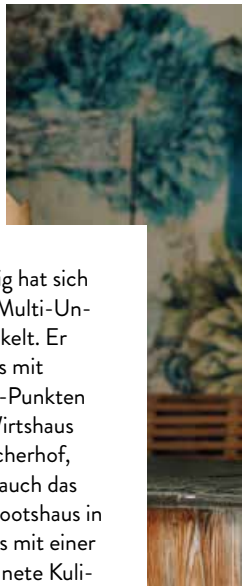


wahrscheinlich gesagt: Das mach ich sicher nicht. Aber jetzt bin ich mittendrin. Aus der Nummer komm ich nicht mehr raus, also mach ich einfach das Beste draus.“

ALLES AUF ROT

Das klingt bescheiden, tatsächlich kokettiert Glantschnig an dieser Stelle ein wenig mit seinem Ehrgeiz und seiner Kompetenz. Er ist nämlich in dem, was er tut, schon ziemlich gut. Allen voran im Kochen. Und 2024 möchte er in dem rot veräfelten Raum, in dem im Sommer sein Chef's Table namens Rouge et Noir einziehen wird, beweisen, dass er darin michelin-

sternwürdig gut ist. Mindestens einen Stern will er gemeinsam mit seinem zukünftigen Sparringspartner David Traun holen. „In den nächsten drei, vier Jahren sollen es aber definitiv zwei werden. Das wird eine Challenge.“ Auch umkreisbedingt, weil: Die Dichte an Haubenlokalen am See ist hoch. Hannes Müller hält im Restaurant Die Forelle vier Hauben, Jakob Lilg im Löwenzahn drei, das Strandhotel am Weissensee zwei. Als langjähriger Sous Chef von Jan Hartwig im 3-Sterne-Restaurant Atelier im Bayerischer Hof in München hat Glantschnig aber jedenfalls das Rüstzeug dazu, in der Michelin-Stern-Liga zu spielen. Den Willen sowieso.



Stefan Glantschnig hat sich mittlerweile zum Multi-Unternehmer entwickelt. Er führt nicht nur das mit 15,5 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Wirtshaus und Hotel Neusacherhof, seit 2023 stehen auch das Fischrestaurant Bootshaus in Neusach sowie das mit einer Haube ausgezeichnete Kulinarium im Casino Zögernitz unter seiner kulinarischen Gesamtleitung.

VORTEILE QimiQ TIRAMISU



QimiQ Tiramisu

Portionen à 100 ml
17

Aufschlagvolumen
1:1,7

Aufschlagvolumen, dadurch
besserer Portionspreis

Geschmacksvariationen
und verbesserte
Ergiebigkeit
**Zugabe von
Fruchtpüree usw.
möglich**

herkömmliches Tiramisu

Portionen à 100 ml
10

Aufschlagvolumen
1:1

kein Aufschlagvolumen,
dadurch
**weniger Portionen pro
Liter**

keine
Geschmacksvariationen
und Ergiebigkeit
**keine Zugabe von
Fruchtpüree usw.
möglich**



Stefan Glantschnig bewegt sich mit der Küche seines Wirtshauses stets im Spannungsfeld zwischen Herkunft und Zukunft, nähert sich heimischen Küchenklassikern mit zeitgenössischem Blick, Klarheit und Raffinesse an. Krautfleckerln zum Beispiel, die er als Ravioli mit knackigem Spitzkraut und mit Bergamotte aromatisiertem Kümmelschaum serviert.



Dabei, erzählt er, und streicht mit den großen, kräftigen Händen über die tiefschwarze Tischplatte, wollte er gar kein Koch werden. Aber Glantschnig ist ein Gastronomenkind, aufgewachsen in und mit dem elterlichen Stotterhof in Untervellach. Der Vater hätte ihm damals nur zwei Ausbildungsoptionen gelassen: Gastronomielehre oder Holztechnikum in Kuchl. Glantschnig wählte Kuchl. Nach dem Abschluss 2008 entschied er sich dann aber doch noch für einen Karriereweg in der Gastronomie. Auf die Lehre bei Heinz Hanner im gleichna-

migen 3-Hauben-Restaurant in Mayerling folgten Praktika bei Harald Wohlfahrt, Sven Elverfeld und Klaus Erfort sowie einjähriges Engagement bei Sternekoch Jean-Georges Klein. 2014 erkoche Glantschnig an der Seite von Manuel Ressi im Gasthaus Plamenig die erste Gault-Millau-Haube, 2015 übernahm er die Position des Küchenchefs im Waldhof Resort Scheffau in Tirol, ab 2018 folgte der Feinschliff bei

„Mit dem Chef's Table ziehen wir jetzt eine klare Trennlinie zwischen moderner Wirtshaus- und internationaler Hochküche.“

Stefan Glantschnig





ÖSTERREICHS NUMMER 1

**BEI HALTBAREN
MILCHPRODUKTEN**



 **Mit Schärdinger schmeckt das Leben.**

Jan Hartwig. Als der 2021 im Bayerischen Hof seinen Hut nahm, zog es Glantschnig ohne Masterplan für die Zukunft zurück nach Kärnten. Die Zukunft kam dann in Gestalt von Samira und Hermann Rauter, die aus dem ehemaligen Dorfwirtshaus mit Unterstützung von Architekt Günther Domenig den Neusacherhof gemacht hatten und einen Küchenchef suchten.

WIRTSCHAUSHERRLICHKEIT RELOADED

Das Restaurant des Neusacherhofs taufte Glantschnig ganz bescheiden Wirtshaus. Was da aus der Küche kommt, ist aber keine zurückhaltende Regionalküche. Die sanft vorwärtsgedachte Wirtshauskarte macht ihrem Namen mit Gerichten wie Kärntner-Nudel-Trias oder Saftgulasch vom Angus mit souffliertem Knödel, Speckbohnen und Zitronengras wohlgeerntet schon Ehre, mit den beiden sechsgängigen Menüs „Genuss“ und „Leidenschaft“ schießt Glantschnig sein mit drei Gault-Millau-Hauben ausgezeichnetes Wirtshaus aber in eine deutlich elaboriertere kulinarische Umlaufbahn.

Es ist jetzt wirklich Zeit, übers Essen zu reden, und Glantschnig findet, das geht am besten, wenn er dazu etwas kocht. Kalbstatar zum Beispiel. Was auf den ersten Blick einfach klingt, ist ein schöner Beleg dafür, wie aus einem regionalen Grundprodukt mit Erfahrung und Wissen ein Gericht von internationaler Größe entstehen kann. Das feinst zurechtgemachte Tatar hält sich verborgen unter einem kunstvollen Blätterdach aus eingelegtem Kohlrabi und Brickteig („Das bringt sowohl eine feine Süße als auch Crunch ins Gericht“) und wird von Trüffelvinaigrette und Petersilienöl umspült. Wie gut Glantschnig das feine Spiel mit Aromen, mit Säure, Süße, Schärfe und Konsistenzen beherrscht, zeigt sich auch beim „Paprikahendl“, das mit der klassischen Wiener Version so gar nichts gemein hat. Das Hendl wird erst in Paprikasud geschmort, anschließend in Kartoffelstärke gewälzt und ausgebacken, auf den Teller kommt

Paprikahendl Champignon Polenta







Kulinarische Randnotiz:

Sein vierköpfiges Küchenteam unterstützte Stefan Glantschnig auch bei dessen PUR-Gastspiel und der Zubereitung von Topfenreinkalan mit gebeiztem Saibling und geräucherter Crème fraîche. Küchenchef David Traun (2. v. l.) wird Glantschnig zukünftig aber nicht nur unterstützen, sondern gemeinsam mit ihm den Chef's Table im Neusacherhof bespielen.

es mit einem wolkengleich flaumigen Polentasoufflé, perfekt bissfest geschmortem Champignon und einer sagenhaft texturierten, süß-säuerlich-würzigen Paprikacreme, die Glantschnig so vorsichtig auf dem Teller verlaufen lässt, als handle es sich um flüssiges Gold. Das Hendl ist ein gutes Beispiel für den frischen Blick und die Finesse, mit der sich Glantschnig Traditionen bemächtigt, um sie einfühlsam ins Jetzt zu heben.

TEAMWORK MAKES THE DREAM WORK

Die Gerichte, die sie jetzt gerade auf der Karte hätten, sagt Glantschnig zurück im ersten Stock, seien jedenfalls „fix das Beste“, was bislang aus der Neusacherhof-Küche gekommen sei. „Mein aktuelles Team hier ist der Wahnsinn. Ich bin ja viel unterwegs, ein Mal pro Woche

im Casino Kulinarium in Zögernitz, wo ich seit 2023 auch die Küchenleitung habe, außerdem schupfen wir im Sommer noch das Bootshaus am See mit asiatisch inspirierter Fischküche. Ich kann nicht an allen Herden gleichzeitig stehen, da braucht es fähige Leute, auf die ich mich zu 100 Prozent verlassen kann.“ Die habe er und die brauche er auch, jetzt, da sein Fokus erst mal ganz auf dem Rouge et Noir liegen wird. „Das Wirtshaus wird weiterhin mit Regionalbezug auf hohem Niveau bespielt, aber nur noch abends in zwei Seatings. Und am Chef's Table geben David und ich richtig Vollgas. Das wird schon eine ganz andere Nummer.“

Aus der komme er nun so kurz vor der Eröffnung des Rouge et Noir auch nicht mehr raus, scherzt er zum Abschied. Aber er wird das Beste daraus machen.





FRANZ JOSEF RAUCH

RAUCH

FRANZ LIEBT *Limo*



**BIO &
VEGAN**





Marco Gatterer

Nur wenige Küchenchefs seiner Generation verstehen sich so scheinbar mühelos auf die kreative, zeitgemäße und kluge Umsetzung des Alpenküchen-Themas wie Marco Gatterer, der im Kitzbüheler Restaurant Berggericht einen von der Liebe zur Klassik befeuerten, fulminanten Tanz mit der Avantgarde hinlegt.

Wenn man vor der prächtigen Fassade des Hauses Hinterstadt 15 in Kitzbühel steht, erinnert nichts daran, dass sich das einstige Amtsgebäude aus dem 16. Jahrhundert bis 2012 zerlempert wie so mancher Skihütten-Germknödel präsentiert. Da nämlich trat der Münchner Investor Peter Löw auf den Plan und steckte über sein European Heritage Project hohe Summen in die fachgerechte und detailgetreue Sanierung des ehrwürdigen Gebäudes. Dabei hatte Löw von Beginn an auch den Einzug eines Spitzenrestaurants am Schirm. Denn anders, als man angesichts der Hochkonzentration an internationalem Geldadel annehmen könnte, mangelt es Kitzbühel an Einkehrmöglichkeiten auf Sterneküchen-Niveau.

KLASSIK, GENIAL FRAKTAL

Der Ruf nach einem Küchenchef, der das Restaurant Berggericht zu so einer Einkehr machen sollte, ereilte Marco Gatterer 2020 am Wörthersee als Küchenchef von Hubert Wallner in dessen hochdekoriertem See Restaurant Saag. „Ich hab vom Hubert unendlich viel mitgenommen und bin sehr stolz darauf, dort gearbeitet zu haben“, sagt Gatterer, „aber man bekommt nicht oft die Möglichkeit, in so einem spektakulären Rahmen sein eigenes Ding zu machen.“ Das steht unter dem Motto „Gerichte mit Geschichte“, hat aber mit einer trendgetriebenen Dekonstruktion von Tiroler Gröstl & Co. nichts zu tun. Die teils über 100 Jahre alten

Restaurant Berggericht

Auf Anhieb mit 17 Punkten in die Gault-Millau-Wertung einzusteigen, ist eine Ansage. Marco Gatterer ist dieses Kunststück 2023 im Restaurant Berggericht in Kitzbühel gelungen, wo der gebürtige Tiroler seit 2021 selbstbewusst neue Maßstäbe in Sachen weltoffenes Alpine Fine Dining setzt.

Hinterstadt 15,
6370 Kitzbühel
www.berggericht.at

Prime-Beef-Beiried Spargel Erbsen





„Ich nehme mich gerne der großen Klassiker an, aber ich setz mir dabei keine Grenzen, weder gedanklich noch produktseitig.“

Marco Gatterer

Speisekarten, darunter Exemplare von Ikonen wie Marc Haerberlin und Eckart Witzigmann, zieren nicht zufällig die Wände des Restaurants. „Mir geht’s darum, die gehobene Esskultur prägende Klassiker neu aufleben zu lassen, aber ohne gedankliche Grenzen“, erklärt Gatterer, der produktseitig einen Bogen von Fernost über Frankreich bis nach Tirol spannt. Er wolle der überwiegend internationalen Klientel natürlich ein Gefühl für Raum, Zeit und Ort vermitteln, betont er, nur für Radius-Küchenmantras habe er nichts über.

Mit einer hinreißenden Selbstverständlichkeit matcht Gatterer also, was dem Homo tirolensis lieb und teuer mit dem, was dem weit gereisten Hochküchenkenner zur Freude gereicht: Tiroler Gams mit Foie gras, Speckknödel mit Imperial-Kaviar und Périgord-Trüffel und Germknödel mit Entenleber und Powidl, etwa. Bei den Hauptgängen macht Gatterer das Visier gern besonders weit auf, was sich exemplarisch an feinsinnigen Kreationen wie Langustine Royal, einer mit Thai-Aromen herrlich frisch aufgemöbelten Krustentier-Bisque und grünem Apfel, oder seinem diesjährigen PUR-Gastkochgericht – namentlich US-Prime-Beef-Beiried mit grünem Spargel, Erbsen, Kräuter-Velouté, Buddhas Hand und Knochenmark-Buttersauce – zeigt.

VOM KLEINEN INS GROSSE

Diese selbstbewusste, detailreiche und kluge Küche, die Marco Gatterer hier vorlegt, die beeindruckende Weinauswahl, der exzellente Service unter der Leitung von Veronika Späth, die stilvolle und gleichzeitig entspannte Atmosphäre: All das verbindet sich im Berggericht zu einem durch und durch stimmigen Ort, der nicht nur die Tiroler, sondern die gesamtösterreichische Fine-Dining-Landschaft zukünftig zweifellos entscheidend mitprägen wird.





FRUCHTSIRUPE. KEINE ERFRISCHUNG OHNE.

Eine erfrischende Limonade – ein hervorragender Durstlöcher! Fruchtig und belebend, so sorgen die köstlichen Fruchtsirup-Klassiker von **SPITZ** das ganze Jahr über für Erfrischung und die nötige Abwechslung.

**DER
KLASSIKER**

der fruchtige
Durstlöcher
Nummer 1.





Wasabi ist ein ebenso beehrter wie kapriziöser Kreuzblütler, ihn zu kultivieren gilt als Herkulesaufgabe. Im burgenländischen Oberwart hat sich das Indoor-Farming-Unternehmen PhytonIQ der Herausforderung erfolgreich gestellt. Das Ergebnis: nachhaltig produzierter, echt japanischer Austro-Wasabi, der zu hochwertigster Paste und Pulver verarbeitet wird.

Konnichiwow!

PhytonIQ Wasabi



Kulinarische Randnotiz:

PhytonIQ geht mit der Marke RYU in Sachen Nachhaltigkeit und Qualität einen revolutionären Weg: Ihr Wasabi wächst in einem maximal ressourceneffizienten Indoor-System, in Paste und Pulver stecken 8 bis 10 % Wasabi, Meerrettich, Rettich, Birnenpulver und Salz. Auf künstliche Farb- und Zusatzstoffe wird komplett verzichtet.

Echter Wasabi braucht zum Wachsen seichte, saubere Bachläufe. Er mag es weder zu warm noch zu kühl. Direktes Sonnenlicht bekommt ihm auch nicht, und bis das begehrte Rhizom, das in Japan traditionellerweise über eine Haifischhautreibe gezogen wird, erntereif ist, vergehen bis zu 18 Monate. Ein derart empfindliches Gewächs mit einer so langen Wachstumsphase zu kultivieren: muss man wollen.

BIG FROM JAPAN

Im burgenländischen Oberwart wollten der studierte Bauingenieur Martin Parapatis und die Architektin und Lebensmitteltechnologin Eszter Simon genau das. 2017 gründeten sie PhytonIQ

und begannen mit dem Aufbau ihrer Indoor-Farm, die mittlerweile aus 120 hochtechnisierten Spezialcontainern besteht. „Wir haben anfangs mit 70 verschiedenen Pflanzen experimentiert“, erzählt Eszter Simon über den Start des europaweit einzigartigen Projekts. „Am Ende haben wir uns für Wasabi entschieden, weil wir ein Importprodukt regional herstellen und eine Pflanze kultivieren wollten, die ganzheitlich verwertet werden kann.“ Im März 2020 zogen 6000 japanische Baby-Wasabi-Pflanzen im Testlabor ein, was folgte, war ein gut zwei Jahre dauerndes Spiel aus Versuch und Irrtum. Wasserkreisläufe, Temperatur, Licht: Wer die Wachstumsbedingungen von Wasabi imitieren möchte, braucht viel Wissen – und einen sehr langen Atem.

„Unsere Wasabi-Paste entzündet nicht einfach nur ein Höllenfeuer am Gaumen, sondern hat eine angenehme, frische Schärfe.“

Fritz Niederl,
Head of Sales RYU Wasabi

Das Wasabi-Rhizom wird bis zu zwei Jahre im Kreislauf gehalten und produziert konstant neue Blätter und Stiele, die für die Herstellung von Paste und Pulver verwendet werden.





„Mit der Wasabi-Produktion haben wir Pionierarbeit geleistet, und das möchten wir zukünftig auch bei der Kultivierung asiatischer Pilzsorten.“

Eszter Simon,
Geschäftsführerin von PhytonIQ

Das Durchhaltevermögen machte sich bezahlt, 100.000 Wasabi-Pflanzen gedeihen heute bei PhytonIQ. Das auf Hydroponik beruhende, gänzlich pestizidfreie Anbausystem ist ausgeklügelt. Die Babypflanzen wachsen sechs bis acht Wochen dicht gedrängt in mit einer Nährlösung befüllten Wannen und werden danach in einem weiteren Produktionsraum einzeln in Töpfe gesetzt, bis sie schließlich noch einmal umziehen. Im „großen System“, wie Eszter Simon es nennt, werden die Blätter und Stängel alle vier bis sechs Wochen abgeschnitten, gewaschen, getrocknet und vor Ort zu Wasabi-Pulver und -Paste verarbeitet. Das Rhizom, das nach zwei Jahren erntereif ist, wird wieder in das System zurückgesetzt und lässt neue Blätter sprießen. Das Interesse der Gastronomie am fein würzigen, frischen Grün sei groß, sagt Fritz Niederl, Head of Sales der 2023 gegründeten Marke RYU, unter der PhytonIQ Paste und Pulver vertreibt. „Aber das Kontingent ist natürlich begrenzt, es handelt sich schließlich um den Rohstoff für unsere Produkte.“

MEHR ALS NUR SCHARFMACHER

Und die, sagt Niederl, würden sowohl in puncto Nachhaltigkeit als auch in Sachen Qualität ganz klar in einer eigenen Liga spielen. „In unserer Paste sind acht Prozent frischer Wasabi enthalten“, erklärt er. „Das klingt nach wenig, ist aber viel, wenn man bedenkt, dass andere Pasten maximal zwei Prozent Wasabi enthalten. Und unsere Produkte entzünden auch nicht einfach nur ein Höllenfeuer am Gaumen, sondern bringen eine schöne, frische Wasabi-Schärfe mit.“

In Zukunft möchte man bei PhytonIQ übrigens über den Wasabi-Topfrand hinausblicken. Das Augenmerk richtet sich aktuell auf die Kultivierung von Speisepilzen, die hierzulande noch nicht angebaut werden, Igelstachelbart und Enoki beispielsweise. Sie mache halt einfach gerne, was vorher noch keiner gemacht habe, sagt Eszter Simon.

Österreichs
Bomben
Geschmack

SCHARTNER
BOMBE



OHNE
ZUSATZ VON
KONSERVIERUNGS-
STOFFEN



VEGAN





The Italian Job

Cook Executive Chef Leo Aichinger gibt dieses Mal „Tutto Gas“ in der Küche, und liefert mit Kalmar, Wasserbüffel und Haselnuss in den Hauptrollen drei Mal italienische Fein-Kost ab.

Der italienischen Küche wurde lange Zeit unterstellt, sie sei zwar schon sehr gut, aber eben auch ein bisschen gar einfach. Das – vermeintlich – bisschen gar Einfache hat historische Gründe, denn die Baumeisterinnen der italienischen Küchentradiation waren keine Escoffiers, sondern Nonnas. Und die hatten eben nie etwas für Kompositionsschlachten über, umso mehr für Grundzutaten höchster Qualität und echtes Handwerk. Es brauchte einen Mann namens Massimo Bottura, ein vermeintlich bisschen gar einfaches Gericht namens Tortellini in Brodo und einen Michelin-Stern am Eingang der Osteria Francescana, um den Unkenrufern über den Tellerrand hinweg ein leises „Stronzo!“ zuzuhauchen und eindrücklich klarzumachen: Auch mit dem Einfachen kann man bestechen.

BUFFALO WILL!

Das haben auch Cook Executive Chef Leo Aichinger und Cook Studio Leiter Roman Vitzthum an diesem Tag im Salzburger Cook Studio vor, und so stehen in ihrem ersten, dezent feingeschliffenen Tribut an die Cucina Casalinga auch gerade mal vier Grundprodukte im Fokus. Davon eines, das bislang weder in der traditionellen italienischen noch in einer anderen europäischen Länderküche eine Rolle spielte: Wasserbüffel Fleisch. In Asien und Nordafrika fixer Bestandteil der Alltagskulinarik, hatten es die Italiener stets ausschließlich auf die Milch der Büffel abgesehen. Was wiederum zur Folge hatte, dass männliche Büffelkälber in den Hochburgen der Mozzarella-Produktion nach der Geburt entsorgt wurden – und werden. Zu Hundefutter verarbeitet, im besten Fall. Im schlimmsten wirft man die Kadaver einfach in den nächsten Fluss.

Der Schweizer Manuel Ruess wollte den unhaltbaren Zuständen in der Mozzarella-Industrie etwas entgegensetzen und entschloss





**Geschmortes und rosa
Gebratenes vom
Wasserbüffel-Schulter-
scherzel, Fregola Sarda,
Spargel, Morcheln**

Büffele



Büffel gefällig?
Einfach scannen!



Passend dazu: Camartina Bio 0,75 l, 2019
Querciabella, Toskana - Maremma, Italien
Art.-Nr. 3533296

sich zur Gründung seines Unternehmens Büffel Bill mit dem Ziel, Büffelfleisch als nachhaltige Premium-Alternative zu Rindfleisch am Markt zu positionieren. Und Leo Aichinger positioniert es nur zu gerne auf den Tellern im Cook Studio, weil: „Das Fleisch hat einen wunderbaren, leicht nussigen, wildähnlichen und würzigen Geschmack, und es eignet sich für so ziemlich jede Zubereitungsart. Aufgrund des geringen intramuskulären Fettgehaltes ist es für Schmorgerichte sicher ideal, aber man kann es auch kurzbraten.“ Aichinger und Vitzthum tun mit dem Schulterscherzel beides: braten den flacheren Teil resch an, hieven ihn dann bei 100 °C bis zu einer Kerntemperatur von 55 °C ins Rohr und lassen ihn danach bei etwas mehr als 50 °C noch zwei Stunden rasten, während der dickere Teil klassisch mit Wurzelgemüse und Rotwein zwei Stunden weich geschmort wird. Viel mehr braucht's dann nicht mehr zum Finish: Gebettet auf in Weißwein und Hühnerfond gegarter Fregola Sarda, mit gebratenem grünen Babyspargel und Morcheln kommt der Büffel hoch 2 daher, und man weiß nach dem ersten Bissen: Das gute alte Hausrind kriegt zukünftig ordentlich Konkurrenz in der Küche.

SCHWARZE MAGIE

Apropos erster Bissen: In Italien ist Pasta ja bekanntlich ein Menü-Opener, nördlich des Calamari-fritti-Äquators findet sie in der Regel aber als Secondi Piatti auf den Tisch. Die auf den Büffel folgende Pasta-Kreation des Duos Aichinger/Vitzthum schmeckt jedenfalls so oder so nach einem Tag am Meer, denn zu den Linguine al Nero di Seppia gesellt sich Tintenfisch in gleich dreifacher

Dreierlei vom Tintenfisch mit Linguine Nero di Seppia



Pasta per tutti?
Hier entlang!




Passend dazu: Vie di Romans Ciampagnis
Chardonnay 2022 Friaul 0,75 l
Art.-Nr. 3645082

Seppia



Knusperli

Müsli

- DAS BESTE FÜR IHRE GÄSTE AM FRÜHSTÜCKSBUFFET
- 100%IGES GESCHMACKSERLEBNIS
- SEIT JEHER ABGEFÜLLT IM OBER-ÖSTERREICHISCHEN STEYR 
- NEU: JETZT OHNE PALMÖL



Frühstück soll ja Spaß machen!

Die italienische Küche basiert auf dem schönen Grundgedanken, aus wenigen, hochwertigen Produkten Gerichte von maximaler Aromendichte zu kreieren.

Form: Ein Teil der hübsch zurechtgemachten Tuben schwimmt in einer Sauce aus Fischfond, Weißwein, Obers, Zucchini und Junglauch, der andere wird in Tempura-Teig ausgebacken und on top schmiegt sich sautierte Babysepia ans Nudelnest. Schwarze Magie war nie reizvoller, ist sich das anwesende Verkostungsteam einig, putzt die Pasta weg und blickt trotz bereits gut gefüllter Mägen vorfreudig auf das, was da hinter dem Pass gerade passiert.

DIESE NUSS MUSS

Dort gleitet nämlich haselnussbraune Pannacotta aus Haselnuss-Nougat und dunkler Schokolade gerade geschmeidig wie ein gut eingeeölter Italiener auf die Sonnenliege auf den Dessertteller. Damit die Haselnuss dort nicht so allein ist, stellen ihr Leo Aichinger und Roman Vitzthum zu einer luftigen Creme aufgeschlagene Pistazie sowie Rhabarber-Himbeer-Sud zur Seite und kippen den Grappa zum Finale weder in den Espresso noch in den Schlund, sondern fertigen daraus fluffige Baiser-Mützchen. Macht unterm Strich ein optisches und geschmackliches Kunstwerk von einem Dessert, das zugegeben nicht ganz so einfach in der Fertigung ist.

Aber das waren Botturas Tortellini ja in Wahrheit auch nicht.





KINLEY

Das Tonic Water mit einem Twist.





Passend dazu: Pasithea Moscato Rosa 0,375l, 2021
Kellerei Girland, Südtirol, Italien
Art.-Nr. 3566882



Hier geht's zum Rezept

Im kulinarischen
Endspiel dieses Tages
im Cook Studio in
Salzburg macht
Cook Executive
Chef Aichinger noch
einmal einen auf
Mini-Michelangelo.
Das Auge isst
schließlich mit,
simplicità hin oder her.



Haselnuss, Rhabarber, Pistazie und Grappa

SS 11

FÜR MEHR
REZEPTE:



UNGEWÖHNLICH ERFRISCHEND

In einer Welt, die von unzähligen mittelmäßigen, alltäglichen und nicht weiter bemerkenswerten Dingen geprägt ist, erstrahlt Hendrick's Gin wie ein Leuchtfeuer des Ungewöhnlichen. Nur Hendrick's Gin enthält Gurken- und Rosenblütenessenzen, die für einen wunderbar erfrischenden Gin mit herrlich blumigem Aroma sorgen. Die Apothekerflasche ist ebenso unverkennbar wie der perfect serve – stets mit Gurke!



Außergewöhnlich durch die
Infusion mit Rose & Gurke

NEU

HENDRICK'S GRAND CABARET ist der neueste limitierte Gin, der von Lesley Gracie kreiert wurde. Der klassische Wacholdercharakter von Hendrick's Gin wird durch die natürliche weiche Süße und helle Fruchtigkeit von köstlich dekadenten Steinfrüchten verstärkt, die die Frische der charakteristischen Gurkennoten ergänzen und betonen. Er ist ideal in einem Hendrick's Grand Cabaret & Tonic, aber wenn Sie etwas ausgefallener sein wollen, ist der Hendrick's Grand Cabaret Royale eine genussvolle Art zu feiern.

LIMITED
EDITION

HENDRICK'S
DISTILLED and BOTTLED IN SCOTLAND
GRAND CABARET
GIN

From our Cabinet of Curiosities





Hermann Poll

Poll's Kaiser- terrasse im Weissen Rössl

Seit 2016 führt Hermann Poll die kulinarischen Agenden des Romantikhoteles Weisses Rössl und lässt im haus-eigenen Gourmet-restaurant Welt und Wolfgangsee auf 3-Gault-Millau-Hauben-Niveau zusammenfinden.

Markt 74,
5360 St. Wolfgang
www.weissesroessl.at

Der Hauch von Nostalgie, der das Weisse Rössl am Wolfgangsee umweht, sollte nicht darüber hinwegtäuschen, dass hier mit Executive Chef Hermann Poll ein Mann am Werk ist, der weiß, wie man weit gereistes Gourmetvolk zeitgemäß in Verzückung versetzt.

Wenn es einen Ort gibt, den die Welt mit österreichischem Berg- und Seenedyll verbindet, dann St. Wolfgang am Wolfgangsee. Das Örtchen gilt als Wiege des modernen Sommertourismus, schon der Kaiser urlaubte hier, später der Jetset der Fünfzigerjahre, der gerne auf Wasserski über den See brettete. Wirklich weltberühmt wurde St. Wolfgang aber dank der 1960 mit Peter Alexander und Waltraud Haas verfilmten Operette „Im weissen Rössl“. Film und Hotel sind seitdem untrennbar miteinander verbunden. Fast jeder weiß um das von Oberkellner Leopold besungene „Glück, das dort vor der Tür steht“.

Am Tag unseres Besuches im legendären Haus am See steht Hermann Poll draußen vor der Türe, ein hünenhafter Mann mit festem Händedruck, der von Kopf bis Fuß heitere Gelassenheit ausstrahlt. Poll ist als Executive Chef dafür verantwortlich, dass die Gäste des Weissen Rössls hier ihr Glück auch auf den Tellern finden. 15 Jahre, erzählt er auf dem Weg in die Küche, sei er jetzt schon hier, und dass es immer noch keinen Ort auf der Welt gebe, an dem er lieber wäre. „Ich bin gleich nach der Kochlehre von Hannover ins Rössl gekommen und hab dann hier zusätzlich die Konditorlehre gemacht. Mein ehemaliger Lehrmeister in Deutschland, Andreas

Ochsenbacke Schwarzwurzel Holler Urkorn



Schaer, meinte, die könne vielleicht nicht schaden, wenn man irgendwann einmal Küchenchef werden will“, sagt er. Poll wollte und wurde es 2016 schließlich auch, seit zwei Jahren ist sein Name auch explizit mit dem Fine-Dining-Angebot des Hauses verknüpft. „Die Umbenennung des Gourmetrestaurants in Poll’s Kaiserterrasse war keine Selbstverständlichkeit und eine unglaublich schöne Anerkennung seitens der Eigentümerfamilie“, sagt Poll stolz.

VORWÄRTS, TRADITION!

Viel Anerkennung ernten Poll und sein Team auch für die Küche in Poll’s Kaiserterrasse, seitens renommierter Gourmetführer ebenso wie seitens der gourmetgeechten Klientel, die sich hier mit Blick über den See in gediegenem Ambiente zu Tisch setzt. Der Ort atmet Geschichte, kulinarisch verweilt Poll aber nicht in der Vergangenheit. Hochwertige, regionale Grundprodukte und Geschmackstraditionen entwickelt er mit Gerichten wie geschmorten Ochsenbackerl / Holler / Schwarzwurzel / Urkorn oder Lammbauch / Erdäpfel / Grünkohl / Zahmer gekonnt weiter. Und auch bei der Arbeit mit internationalen Preziosen wie Skrei, Taube oder Entenleber zelebriert Poll das gewiefte Spiel mit Tradition und Moderne. Wie sich Hermann Poll hier zwischen den kulinarischen Welten bewegt, ist mindestens so einprägsam wie Peter Alexanders Filmschlager.



„Es ist für mich eine große Ehre, so ein ehrwürdiges, weltbekanntes Haus kulinarisch führen zu dürfen.“

Hermann Poll





Tiroler Fruchteküche



Tiroler Fruchteküche
uwe

FRUCHTIGE VIELFALT

Seit 1981 verwandelt die Familie Unterwiesinger in Osttirol aromatische Früchte in köstlichen Konfitüren, Kompottosen und Sirupen.

Das Sortiment spannt den Bogen von den Feinschmelzkonfitüren über Praline-, Apfelmus- und Zwetschkompott bis hin zu Mostarten für Käsefondue.

Von Mandarinen bis zu innovativen Rezepten sind die Produkte der Marken Tiroler Fruchteküche und UWE immer ein Genuss.



Klagenfurt kann's!

Mitte Juni eröffnet der österreichweit 16. Transgourmet-Markt in Klagenfurt. Warum und wie er eine neue Benchmark in Kärnten setzt, verrät Standortgeschäftsleiter Christian Robnig im Talk.





24 Millionen Euro investierte Transgourmet in die umfassende Generalsanierung des ehemaligen AGM-Marktes sowie den Lagerzubau in der Ernst-Diez-Straße 9 in Klagenfurt. Nach eineinhalb Jahren Bauzeit wird der hochmoderne neue Klagenfurter Transgourmet-Multichannel-Standort am 13. Juni 2024 seine Türen für Kunden aus der Wörthersee-Region öffnen.

Transgourmet ist in Kärnten seit Jahrzehnten sehr erfolgreich mit einem Standort in Villach vertreten. Was hat für einen zweiten Standort in Klagenfurt gesprochen?

Der Standort in Villach ist in den vergangenen Jahren zusehends an seine Kapazitätsgrenzen gestoßen. Um unseren Kunden in Mittel- und Unterkärnten weiterhin den gewohnt hohen Leistungsstandard bieten zu können, gab es also zwei Möglichkeiten: entweder den Villacher Standort erweitern oder einen neuen Standort bauen. Erfreulicherweise bot sich Ende 2022 die Gelegenheit zur Übernahme des ehemaligen AGM-Großmarktes in Klagenfurt.

Die Eröffnung in Klagenfurt wäre ja eigentlich für Frühjahr 2023 geplant gewesen. Warum wurde daraus nichts?

Anfangs war ja nur eine Renovierung des Gebäudes geplant, aber es hat sich relativ schnell abgezeichnet, dass der Sanierungsbedarf einfach zu hoch ist. Außerdem hätten wir bei einer Renovierung bei laufendem Betrieb das Sortiment drastisch einschränken müssen und weder Frischfisch noch -fleisch in Bedienung an-

bieten können. Wir haben uns deshalb für eine umfassende Generalsanierung entschlossen. Bis auf die Grundmauern der Markthalle wurde alles neu gemacht, vom Boden bis zur Fassade, von der Kühltechnik bis zu den Lagerflächen. Jetzt können wir unseren Kunden das moderne, professionelle Einkaufserlebnis bieten, für das Transgourmet Österreich steht.

Kunden aus welchem Einzugsgebiet werden zukünftig von Klagenfurt aus serviciert?

Wir werden rund 2500 Gastronomie- und Tourismusbetriebe und 20.000 Gewerbetreibende der Wörthersee-Region in der Abholung und Zustellung betreuen. Das Liefergebiet erstreckt sich von Klagenfurt südlich bis an die slowenische, östlich und nördlich bis an die steirische Grenze.

Auf welche Besonderheiten dürfen sich die Klagenfurter Transgourmet-Kunden im neuen Markt freuen?

Auf den 3200 Quadratmetern Marktfläche wird wirklich alles geboten, was das Herz begehrt! Wie auch in Villach

2020 übernahm Christian Robnig die Position des Standortgeschäftsführers am Transgourmet-Standort in Villach, zukünftig wird er als neuer Standortgeschäftsführer in Klagenfurt gemeinsam mit seinem 80-köpfigen Team vor Ort das Beste für Transgourmet-Kunden aus der Wörthersee-Region geben.





„Das gesamte Team freut sich wahnsinnig drauf, mit einem so modernen neuen Standort in Klagenfurt durchzustarten.“

Christian Robnig, Standortgeschäftsleiter
Transgourmet Klagenfurt



Das neue Führungsteam von Transgourmet Klagenfurt (v. l. n. r.): Konrad Elwert (regionale Verkaufsführung), Christian Robnig (Standortgeschäftsleitung), Michaela Emminger (Marktleitung), Perica Miskic (Logistikleitung)

haben die Kunden Zugriff auf 20.000 Artikel. In Sachen Marktkonzeption wird der Klagenfurter Standort aber definitiv die neue Benchmark in Kärnten. Der Marktplatz ist etwa als moderne Erlebniswelt mit großem Ultra-Frische-Bereich, Cook Studio und begehbarem Wein-Humidor konzipiert, es gibt ein kleines, feines Bistro ... Wir spielen da echt in einer eigenen Liga!

Und worauf freuen Sie persönlich sich besonders?

Dass es endlich losgeht!

Seit Florian Wörgötter vor drei Jahren aus dem fernen Wien an den Herd des elterlichen Wirtshauses in Ligist zurückgekehrt ist, weht ein neuer, erfrischender Hauch von weltgewandter Haute Cuisine durch die Weststeiermark.

A portrait of chef Florian Wörgötter. He is a man with curly brown hair and a light beard, wearing a white chef's jacket and dark apron. He is looking directly at the camera with a slight smile. The background is a plain, light-colored wall. The text 'Florian Wörgötter' is overlaid in large white letters on the lower part of the image.

Florian Wörgötter

Wem in der Steiermark der Sinn nach Spitzenküche zeitgemäßer Prägung steht, der stellt sich auf eine Landpartie ein, oft gen Süden oder Südosten, wo Köche wie Harald Irka, Gerhard Fuchs oder Richard Rauch seit Jahren kulinarische Brillanz von Weltformat ins Buschenschank-Idyll tragen. Letzteres findet man freilich auch im weststeirischen Schilcherland, auch hier ist Raum für Elaboriertes. Für sich beansprucht haben diesen Raum in den letzten Jahren aber – mit Ausnahme von Johann Schmuck, der mit dem Terra in Stainz und dem Broadmoar in St. Josef zwei der besten Gourmetadressen des Landes führt – nur wenige Köche.

Bis Florian Wörgötter nach Stationen bei Roland Huber und Silvio Nickol sein Pinkerl 2021 daheim im elterlichen Traditionsrestaurant im 3000-Seelen-Dorf Ligist abstellte.

Eigentlich, sagt Wörgötter, habe er vor 30 Jahren nicht zurück nach Hause kommen wollen. Als aber die beiden Damen, die Vater Matthias in der Wirtshausküche jahrelang unterstützt hatten, ihren Hut nahmen, entschied er sich doch dafür, daheim das Ruder zu übernehmen. Ohne elterlichen Druck, wie er betont, während er das Saiblingsfilet, das später mit Quinoa, Bärlauchpesto, gerösteten Panko-Chili-Bröseln, geräuchertem Paprikapulver, Zitrusgel und gelbem Paprikaschaum auf den Teller finden wird, in den Bambusdämpfer gleiten lässt. „Aber schon mit dem Wunsch auf den Lippen, meine eigene Küchenphilosophie und meinen individuellen Stil einfließen lassen zu können. Und mit dem klaren Ziel, eine Haube zu kochen.“

Restaurant Wörgötter

Am Ligister Dorfplatz befindet sich das Traditionsrestaurant von Familie Wörgötter, wo Florian Wörgötter seit 2021 elegant zwischen moderner Wirtshausküche und asiatisch inspirierter Hochküche grätscht, und dafür vom Gault Millau 2024 mit 14 Punkten und zwei Hauben ausgezeichnet wurde.

Ligist 40,
8563 Ligist
www.woergoetter.at

Saibling Quinoa Paprika Estragon



HEIMSPIEL VON WELT

Und so fügten sich im Restaurant Wörgötter, mit familiärer Unterstützung von Papa Matthias in der Küche sowie Mama Renate und Freundin Julia im Service, moderne Wirtshausküche auf der einen Seite und weltoffenes Fine Dining auf der anderen zu einem harmonischen Ganzen zusammen. Das 2023 auch die Aufmerksamkeit der Gault-Millau-Tester erregte. Denn: Wörgötter hat ein bemerkenswertes Händchen für das feine Spiel mit hiesigen und fernöstlichen Aromen, seine Idee von Haute Cuisine ist herrlich lustvoll, mutig und, nicht nur im übertragenen Wortsinne, grenzenlos unbeschwert. Was die Herkunft seiner Produkte betrifft, verbietet er sich – bei aller Liebe zur Region und den hochwertigen Grundprodukten, die sie zu bieten hat – nichts.

Das ist auch gut so, denn man kann gar nicht anders, als das zu wollen, was da aus Florian Wörgötters Küche kommt, gebeizten Thunfisch etwa, in einer Emulsion aus gebranntem Lauch, mit Bergamotte-Gel, gerösteten Erdnüssen, gepickelten Zwiebeln, Salzorangen und Passe Pierre. Für Gerichte wie diese pilgern mittlerweile auch Gäste aus der Ferne nach Ligist, die Freitag und Samstag vergebenen Fine-Dining-Plätze sind über Wochen hinweg ausgebucht. Ein schöner Beleg dafür, dass die Wörgötters tief im Westen erfolgreich eine weitere Gourmetdestination geschaffen haben, die die Region nicht nur verträgt, sondern auch verdient.

„Bei der ersten Gault-Millau-Bewertung gleich zwei Hauben holen, was willst du mehr – außer die dritte halt.“

Florian Wörgötter





BE REAL. BE VEGAN. BE PROFESSIONAL.

Alle Sorten & viele Ideen auf ufs.com/hellmanns

NEU!

Das neue Topprodukt:
Misch bis zu 30 % Öl, Essig oder
Flüssigkeit dazu für Saucen und
Dressings. Bleibt stabil und
cremig, sogar bei Hitze.



Das Original für Street Food
und selbst kreierte Saucen.
In jeder Größe, die du brauchst.

Das Original
gibt's auch rein
PFLANZLICH.



Unilever
Food
Solutions



Das Tresenwesen ist traditionell eines, das besonders stark von Trends getrieben ist. Das Zeug zum Mainstream-Mhmmm haben aber nur wenige. Wir haben drei ausgemacht, die Dauerläuferpotenzial haben.



**Shake that
thing!**



Social Media sei Dank reisen Mixology-Trends heutzutage fast schon in Warp-Geschwindigkeit um die Welt. Was gestern noch in New York ins Glas gefunden hat, fließt kurze Zeit später schon in Wien aus dem Shaker. Nun ist es aber das Wesen eines Trends, dass er in der Regel nicht gekommen ist, um zu bleiben. Nur in seltenen Fällen wird ein Thema so groß, dass die Begeisterung dafür einige Jahre überdauert. Das beste Beispiel dafür ist Gin.

VIVA MÉXICO!

Ob Tequila und Mezcal das Tresenwesen mit ähnlich großer Wucht nachhaltig aufwühlen werden, lässt sich also nicht mit Sicherheit sagen.

Schließlich müssen sich sowohl Barkeeper als auch Gäste in Agavenschnaps mehr reinarbeiten als in Wacholderbrand. Außerdem: Gutes Image sieht anders aus. Vor allem Tequila war lange Zeit als hochprozentiger Notnagel bei Stimmungsschwankungen oder Mutproben auf Geburtstagsfeiern verschrien. Nun aber scheint es ganz so, als ginge der „Spirit of Mexico“ tatsächlich um die Welt. Agavenspirituosen haben sich auch in Europa zu den Lieblingen der Barszene aufgeschwungen, was sich nicht zuletzt beim letztjährigen Bar Convent in Berlin zeigte: Über 100 Produkte waren ebendort vertreten, die Republik Mexico bat Produzenten und Bartender gar zu einem Empfang in die Botschaft.



Rezept für den „Smokey Pineapple“

4 cl Mezcal Del Maguey Vida
6 cl Ananassaft
1 cl Zitronensaft
0,5 cl Mandelsirup
2 dash Orangebitter

Shaken und auf Eis servieren.

Jeder Tequila ist automatisch auch ein Mezcal, aber nicht jeder Mezcal ist auch ein Tequila. Tequila wird nämlich ausschließlich aus der Weber-Agave hergestellt und häufig in größeren Brennereien produziert, während Mezcal überwiegend in kleinen Familienbetrieben und aus mindestens fünf verschiedenen Agaven-Sorten hergestellt wird. Zur geschützten Herkunftsbezeichnung „Mezcal“ zählen Produkte aus sechs mexikanischen Bundesstaaten, über 80 % des produzierten Mezcal stammen aus dem Staat Oaxaca.

HONIGMAYR

EINE
WELT



VOLLER
HONIG



EINE WELT VOLLER HONIG



honigmayr.at

Höchste Qualitätsansprüche und das langjährige Wissen unserer Imker lassen ausgewählte Honige mit besonders feinen Noten entstehen.

Die vielfältigen Honigsorten der Honigmayr Klassik-Linie überzeugen Liebhaber mit ihrem sortentypischen Geschmack. Ob lieblicher Blütenhonig oder würziger Waldhonig - die ausgewählten Klassiker passen nahezu zu jedem Anlass.

Dabei weckt vor allem Mezcal aufgrund seines diversen Aromenspektrums, das von subtil süßlich über zitronig bis tief rauchig reichen kann, das Interesse von Gästen und Barkeepern. Einen Referenzcocktail wie den „Margarita“ oder „Paloma“ hat der neue Stern am Spirit-Himmel zwar nicht vorzuweisen. Das bedeutet aber nicht, dass er auch in Klassikern wie diesen nicht bestens aufgehoben ist, und ihnen neue Komplexität und Tiefe verleiht. Die Chance, dass sich Mezcal über den aktuellen Boom hinaus etabliert, stehen also ziemlich gut.

KATERFREIE KLASSIKER

Nun mag das Berauschen mit Alkohol immer noch und sicher auch weiterhin eine althergebrachte Kulturtechnik mit Genuss- und Sozialfunktion sein. Dass die Nachfrage der Gäste nach alkoholfreien oder alkoholreduzierten Drinks aber mittlerweile seit Jahren kontinuierlich wächst, macht maßvolles Trinken oder Nicht-Trinken zu einem der großen Zukunftsthemen. Wobei eine Bar, die etwas auf sich hält, über das Pflichtangebot à la Virgin Colada erhaben ist – auch, weil Produktvielfalt und Qualität in der No- und Low-Kategorie gefühlt täglich wachsen und viele alkoholfreie Alternativen zu Wermut, Gin oder Rum vielseitig in Longdrinks und Cocktails einsetzbar sind. Die Destillate, die heimische Brenner wie Rick Spirit oder die deutsche Brennerei Siegfried Rheinland herstellen, haben in vielen Speed-Racks bereits erfolgreich einen Logenplatz besetzt, mit gleich einer ganzen Reihe an alkoholfreien Alternativen zu beliebten Spirituosen möchte das Schweizer Start-up Freespirited Drinks einen ähnlichen Erfolgslauf hinlegen. Sie haben mit der Marke Rebels 0,0% die „Cheers Revolution“ ausgerufen, und möchten mit ihren in einem innovativen Verfahren doppelt destillierten Produkten eine ernst zu nehmende Alternative zu klassischen Barspirits bieten. Die Range reicht dabei von Sweet Amaretti



Rezept für „Malt Blend Sour“

5 cl Rebels 0,0 %
Malt Blend
3 cl Zitronensaft
2 cl Zuckersirup

Shaken und auf Eis
mit Zitronenzeste
garniert servieren.



Rebels 0.0% Malt Blend
Art.-Nr. 3568706

Beer Project

**Malt Blend
Sour**



JOJO Grapefruit



Canonita Spritz



SPRITZ

über Spritz-Alternativen wie Dolce Spritz bis zu Malt Blend. Letztgenannte Alternative zu Whisky ist geschmacklich nicht mit dem alkoholhaltigen Original zu vergleichen – das gilt jedoch für alle alkoholfreien Destillate, die keine Kopien, sondern vielmehr eine eigene Getränke-kategorie darstellen. Der 0,0 % Malt Blend weiß dank feiner Holznoten, Vanillearomen und sanfter Schärfe im Nachgeschmack aber trotzdem zu überzeugen, im guten alten Longdrink-Mix mit Cola ebenso wie in einer alkoholfreien Version des All-Time-Klassikers „Whisky Sour“.

SPRITZ MIT NEUEM WITZ

Großes Potenzial, sich zum Dauerbrenner auf der Barkarte zu entwickeln, haben innerhalb der No- und Low-Kategorie auch Drinks, die in das sogenannte „Sipping Spectrum“ fallen. Soll heißen: Alkohol im Glas, ja, aber in verträglichen Dosen und gezielt ausgewählt, so dass sich das eine oder andere neue Geschmackserlebnis auftut – und je nach Lust und Laune mit Soda oder alkoholhaltigem Sprudel gemixt. Wem jetzt ein Spritz in den Sinn kommt, der liegt richtig, und am unkaputtbaren Klassiker Spritz Apérol ist auch zukünftig nichts falsch. Nur: Es geht eben auch einen Hauch spannender, etwa mit

einem feinen Likörchen wie dem Canonita Aperitivo de Naranjas. Der aromatische Orangen-Aperitivo aus Mallorca wird aus Canoneta-Orangen, Weißwein und Kräutern hergestellt und ergibt gemischt mit Soda und Cava einen exzellenten, erfrischenden Sommerdrink mit moderatem Alkoholgehalt.

Nicht aus Mallorca, sondern aus Österreich stammt hingegen ein anderer Aperitivo-Spritz-Star mit Marathonläufer-Potenzial. Der JOJO Rosé-Wein-aperitif von Winzerin Johanna Markowitsch und Hans Reisetbauer junior nämlich, hergestellt aus Markowitschs Rotweintruben und Reisetbauers Damaszener-Rosen-Gin. Gemixt mit Grapefruit-Tonic kommt JOJO besonders groß im Glas raus – sehr wahrscheinlich über das Jahr 2024 hinaus.

Rezept für „JOJO Grapefruit“

4 cl JOJO
Fever Tree
Grapefruit
Soda
Eis
Grapefruitscheibe

Eis in ein Longdrink- oder Weinglas geben, JOJO hinzufügen und mit Fever Tree Grapefruit Soda aufgießen.

Rezept für „Canonita Spritz“

5 cl Canonita
Aperitivo
de Naranjas
10 cl Cava Llopart
Brut Reserva

Soda
Eis

Canonita und Cava in einem großen Weinglas auf Eiswürfeln verrühren und mit einem Schuss Soda aufgießen.



JOJO Weinaperitivo 0,75 l
Art.-Nr. 3574696



Canonita Aperitivo de Naranjas 18 % 0,75 l
Art.-Nr. 3557147

Sebastian Leutgeb

Im Gourmetrestaurant Paula in St. Wolfgang stellt Küchenchef Sebastian Leutgeb eindrucksvoll unter Beweis, dass die klassische französische Kochkunst sich entwickeln kann, ohne dabei aufzuhören, Kunst zu sein.

Gourmet- restaurant Paula im Hotel & Wirtshaus Weißer Bär

Seit April 2023 führt Sebastian Leutgeb das Hotel & Wirtshaus Weißer Bär in St. Wolfgang, und hat ebenda auch eine Heimstätte für Liebhaber der französischen Hochküche geschaffen. Sein Gourmetrestaurant Paula holte bei der Gault-Millau-Erstbewertung 2024 satte 16/20 Punkten.

Markt 88,
5360 St. Wolfgang
www.weisserbaer.at

Es sollte kein Dorf ohne Wirtshaus geben, im Sinne von: Ort, an dem das Dorf über Bier und Gröstl zusammenfindet und die Welt bespricht. So ein Wirtshaus – mit angeschlossenem Hotel – war der Weiße Bär im Zentrum von St. Wolfgang auch lange Zeit. Aber den zeitgemäßen „Wind of Change“, den das Haus gebraucht hätte, wollte der vorherige Besitzer lieber am Gemäuer vorbeiziehen lassen. Sebastian Leutgeb, langjähriger Mitstreiter von Johannes Fuchs in der mehrfach haubengekrönten Küche des Hotels Schloss Fuschl, nicht. Er kaufte den Weißen Bären 2022, renovierte, baute um und sperrte ihn im Frühjahr 2023 ge-

meinsam mit Freundin, Serviceleiterin und Sommelière Miriam Grädler neu auf.

Der Weiße Bär ist jetzt immer noch Hotel und Wirtshaus, wenn auch eines, in dem neben klassischem Wiener Schnitzel Gerichte wie Paillard vom Milchkalb mit mediterranem Risotto, marinierten Tomaten und Sommertrüffel auf der Karte stehen. Er ist aber auch eine Gourmetadresse – und was für eine.

FRENCH REFLECTION

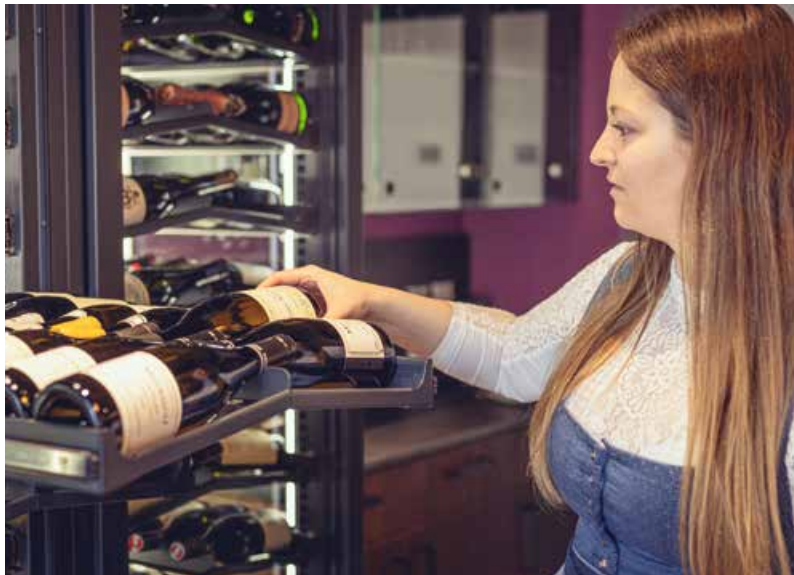
Leutgeb hat mit dem nach seiner Oma Paula benannten Gourmetrestaurant einen Sehnsuchtsort für alle geschaffen, die der progressiven, aber doch klar klassisch

Saibling Kohlrabi Safran



französischen Hochküche zusprechen. „Jeder sollte das machen und kochen, was ihm entspricht und was er aus Überzeugung macht“, sagt Leutgeb, und zieht das Kupfertöpfchen mit Sauce riche („Ganz klassisch mit Entenleber aufmontiert“) vom Herd. Und er sei von der französischen Klassik überzeugt, auch, wenn er sie nicht sklavisch umarme. So kommt der in Nussbutter glasierte Kaisergranat mit einer Bisque auf den Teller, in der sich zum Krustentieraroma auch das von Zitronengras und Kaffirlimette gesellt. Die exakt auf den Punkt gebratene Taube hebt Leutgeb mit Eiskirschen, Macadamia-Schnee und -Creme so gekonnt wie zugänglich in die Moderne, ebenso wie die Entenleber „süß und salzig“, gebraten und als Terrine mit Himbeeren, Haselnuss, Salzsellerie und Trüffel.

Ganz ohne Region auf dem Teller geht es natürlich in Sebastian Leutgeb's Küche nicht, seine pochierte Forelle in Tomatenfond hat sich gar zu einer Art Signature Dish entwickelt. Und auch bei seinem Gastspiel auf der PUR setzte Leutgeb auf heimischen Saibling, kurz glasiert, mit eingelegtem Kohlrabi, gepufftem Reis und einer Sauce aus gerösteten Saiblingskarkassen und Safran. „Leicht mediterran angehaucht“, erklärt Sebastian Leutgeb, und schiebt mit einem feinen Lächeln hinterher: „Aber eher Richtung Südfrankreich.“



*„Das französische
Küchenhandwerk
hat einen univer-
sellen, zeitlosen
Reiz, und den will
ich vermitteln.“*

Sebastian Leutgeb



Als Beilage fast zu schade.

Macht die Beilage zur Hauptsache: der köstliche Darbo Zwetschkenröster in der 880 g oder 4,3 kg Dose. Mehr Informationen unter www.darbo.at





Dustin Rölecke

Am Logenplatz von Obertauern, im 4*-Superior-Hotel Das Kohlmayr, eröffnen sich dem wintersportbegeisterten Gourmetvolk dank Dustin Rölecke auch auf dem Teller ganz neue Perspektiven auf die österreichischen Alpen.

Winters strebt die Welt in Österreich bekanntlich nach oben, und Obertauern ist ganz schön weit oben, auf 1650 Metern Seehöhe genau genommen. Von der winter-sporttouristisch betrachteten günstigen geografischen Lage einmal abgesehen, bewegt sich Obertauern aber auch in puncto Hotellerie und Gastronomie auf hohem Niveau. Auf ganz besonders hohem im 2007 von Bernd Gruber übernommenen Hotel Das Kohlmayr, das sich unter seiner Führung zur ersten Alpine-Luxury-Adresse des Ortes aufgeschwungen hat. Dass jeder, der hier eincheckt, nicht nur sagenhaft schön wohnt, sondern auch sagenhaft gut isst, ist Dustin Rölecke zu verdanken. Der gebürtige Niedersachse bespielt mit seinem Küchenteam das Halbpensionsrestaurant des Hauses auf Top-Level und führt darüber hinaus

im Gourmetrestaurant Der 12-Ender Lokales und Globales auf dem Teller zu einem fulminanten Ganzen zusammen. Für ihn ist diese Symbiose naheliegend, denn: Rölecke ist schon viel herumgekommen in der Welt, mit und ohne Küchenmesserset im Gepäck.

GIPFELSTURM MIT OFFENEM VISIER

Ins Kohlmayr zog es Rölecke 2023 nach Stationen in Andalusien und Hamburg, wobei man korrekterweise sagen muss: Es zog ihn zurück ins Kohlmayr, denn er war hier vor zwei Jahren schon einmal der erste Mann am Herd. Und zwar gemeinsam mit Andreas Lechner, der nach wie vor als Culinary Consultant des Hauses fungiert, so nebenbei aber auch Entwickler einer

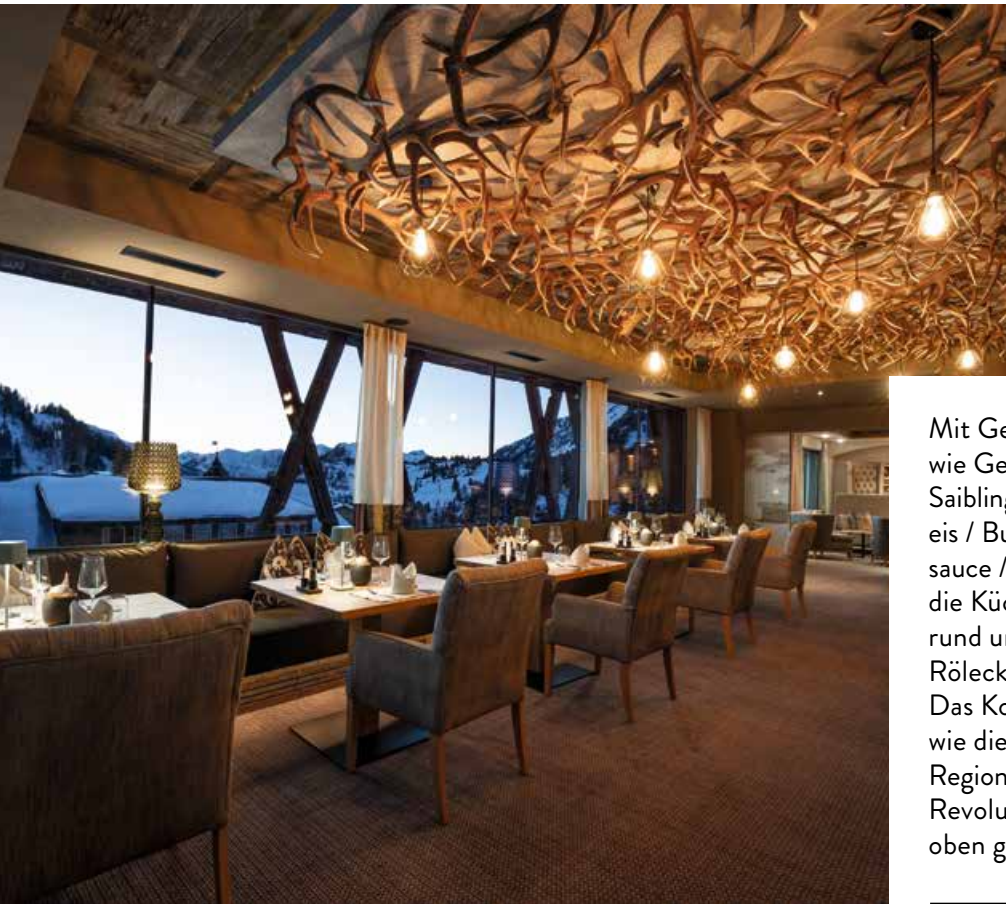
Restaurant Der 12-Ender im 4*-Superior- Hotel Das Kohlmayr

Im Alpine Luxury Boutique Hotel in Obertauern verschmelzen Welt- und Regionenküche auf besonders reizvolle Art und Weise miteinander, im hauseigenen Gourmet-Restaurant Der 12-Ender aktuell sogar auf 2-Gault-Millau-Hauben-Niveau.

Ringstraße 5
5562 Obertauern
www.daskohlmayr.at

**Büffel
Spargel
Yuzu-Hollandaise**





Mit Gerichten wie Gebeiztem Saibling / Gurken-eis / Buttermilch-sauce / Dillöl zeigt die Küchencrew rund um Dustin Rölecke im Hotel Das Kohlmayr, wie die sanfte Regionenküchen-Revolution von oben gelingt.

Hochleistungs-Küchenmanagement-Software ist. Die, sagt Rölecke, mache ihm das Arbeiten doch deutlich einfacher, schließlich wollen im Kohlmayr von morgens bis abends in Spitzenzeiten bis zu 150 Hausgäste in fünf Wahl-Gängen verköstigt werden. So sehr auf der Höhe der Zeit, wie man es im Kohlmayr in Sachen Kalkulation, Menüplanung und Co. hält, hält es Dustin Rölecke aber auch beim Kochen selbst. Seine Vorstellung von zeitgemäßer alpiner Hochküche ist eine, in der das Heimische global neu gedacht wird. „Das Bekenntnis zu Saibling, Ochs oder Wild von hier ist selbstverständlich da“, sagt Rölecke. „Aber ich möchte mir als Koch nicht die Chance nehmen, auch mit Produkten zu arbeiten, die man nun einmal importieren muss, weil es sie hier nicht oder nicht in dieser Qualität gibt. Ich finde es toll und beeindruckend, wenn jemand ein klares Nova-Regio-Konzept verfolgt, aber für mich wäre das einfach nichts.“

Und so bewegt sich Rölecke gemeinsam mit seinem starken Küchenteam in den im 12-Ender offerierten Menüs „Fauna“ und „Flora“ – letztgenanntes kommt, der Name verrät es, ohne Fisch und Fleisch aus – auch so entspannt wie gekonnt zwischen den kulinarischen Welten. Auf Röleckes Karte haben französischer Reblochon mit Champignon und Kartoffelnebst ebenso Platz wie Salzburger Reh, das kurzgebraten mit Grappa-Kruste, geschmort und als Hascheeknödel serviert wird, oder sous-vide gegarter italienischer Wasserbüffel mit Spargelragout, Yuzu-Hollandaise und Meeresspargel. Ganz schön geniale neue Blicke auf die Welt, die sich da mitten in den Salzburger Bergen auftun ...

„Ich möchte als Koch aus dem Vollen schöpfen können. Ich will alles nutzen: jede Technik, jedes Produkt.“

Dustin Rölecke

PAP*
STAR

servicing solutions

“
**Perfektion
über den
Tellerrand hinaus**

Hubert Wallner

Gourmet, Gastronom und vom Gault&Millau gekürter Koch des Jahres



Ausgezeichnete Köche präsentieren ihre Servietten auf Spitzenniveau. Unsere in eigener Produktion in Österreich hergestellte ROYAL Collection überzeugt durch Vielfalt und Design in exzellenter Tissue-Qualität. Mehr über unser Premium-Label: www.papstar.com/sortiment/gedeckter-tisch

papstar-shop.at

Smartes Erfolgsrezept



KM ANDI LECHNER

1974 DACHAU

Andreas Lechner von Balecon hat eine revolutionäre Menüplanungssoftware entwickelt. Zum Einsatz kommt sie unter anderem im Hotel Das Kohlmayr.

Herr Lechner, erzählen Sie uns, wie Sie vom Koch und Culinary Consultant zum Softwareentwickler wurden?

Ich hatte bis 2019 ein eigenes Restaurant im Raum Kitzbühel und habe nebenbei begonnen, an einer Rezeptsoftware zu arbeiten. Aus der Software wurden erst einmal 400 Lernvideos zu klassisch österreichischen Gerichten auf Deutsch und Ungarisch. 2020 bin ich ins Consulting eingestiegen und habe Saisonbetriebe beim Aufbau von Küchenstrukturen, Menüplanung und Co. unterstützt. Die Arbeit an der Software habe ich in dem Zeitraum wieder intensiviert und sie zu einer leistungsstarken Menüplanungssoftware weiterentwickelt.

Was kann diese Software alles?

Sie ist einerseits eine Art digitales Rezeptbuch des jeweiligen Küchenchefs sowie verschiedener Teammitglieder einer Küche. Ein Koch kann seine Rezepturen ganz einfach einpflegen und mit dem Betrieb teilen, inklusive Bildern. Alle Köche haben dann Zugriff darauf und können die Gerichte reproduzieren, auch, wenn der Küchenchef einmal nicht im Haus ist. Das ist der Rezept-Sharing-Teil, der sicher einzigartig ist, denn das kann kein Warenwirtschaftssystem.

Und die Software übernimmt auch die Planung der Menüs?

Genau. Im Hotel Das Kohlmayr, wo die Software bereits seit einiger Zeit in Betrieb ist, steht etwa schon der Menüplan für die nächsten 14 Tage. Jeder im Team weiß, wie viele Gäste im Haus sind, was diese Gäste essen werden und kennt die Rezepte dafür. Der Küchenchef kann außerdem die notwendigen Warenanforderung generieren, Produktionspläne und Kalkulationen erstellen. Wir wollen mit der Software also Köche ansprechen, die sie als Rezeptbuch nutzen, vor allem aber Betriebe, die ein leistungsstarkes Planungs- und Kalkulationstool benötigen.

Bleiben die Rezepte im Betrieb, wenn die Köche wechseln?

Wenn der Koch aus einem Betrieb ausscheidet, können keine Rezepte mehr geteilt werden. Er kann seine Rezepte aber mit einem neuen Betrieb teilen. In naher Zukunft wird es auch die Möglichkeit geben, Rezepte von renommierten heimischen Köchen zu kaufen, daran arbeiten wir gerade noch.

Noch ist die Software nicht flächendeckend in Österreich verfügbar. Wann wird es so weit sein?

Wir werden im Frühjahr 2025 mit verschiedenen Abo-Modellen österreichweit durchstarten. Bis dahin suchen wir noch rund 150 Beta-User, die nur die Software ohne zusätzliche Beratungsleistung testen, um Feedback zu sammeln. Interessierte Köche, die mit der Digitalisierung ihres Wissens also schon mal loslegen möchten, können sich unter cooking-concept.app registrieren.

www.balecon.at
cooking-concept.app

„Cooking-Concept ist sowohl ein digitales Rezeptbuch als auch ein leistungsstarkes Menüplanungs- und Kalkulationstool.“

Andreas Lechner,
Gründer von Cooking-Concept



Macht Peter Cola, dann macht er was? Genau: Pedacola, das erste und einzige regionale Bio-Cola des Landes.

Pedacola

Pedacola sieht nicht nur anders als das klassische US-amerikanische Coca-Cola aus, es schmeckt auch ein wenig anders. Weniger süß vor allem – Zitrone und Minze sei Dank! Und weil kein Koffein drin ist, taugt es auch als Durstlöscher an Kindergeburtstagen.



Die Basis für Pedacola bildet von Mühlviertler Bio-Bauern angebaute Eberraute, auch Colastrauch genannt. Dazu kommen Rübenzucker, Vanille, Minze, Zitrone, Limette und über zehn weitere, natürliche Geheimzutaten. Künstliche Farbstoffe oder Konzentrate enthält das weiße Cola nicht. Die schwarzen Pünktchen im Getränk stammen von der echten Vanilleschote.



Peter Leitners Mühlviertler Bio-Cola-Sirup will am liebsten mit Sodawasser aufgegossen werden, und zwar im Verhältnis 1:8. Seit Kurzem gibt's Pedacola praktischerweise aber auch als fixfertig gemischtes, sprudeliges Colakracherl in der 0,33-Liter-Flasche.



Pedacola gibt's in der 1-Liter-Sirupflasche sowie in der trinkfertigen 0,33-Liter-Limonadenversion in allen Transgourmet-Märkten Österreichs und im Webshop!





Schlumberger[®]
SEIT 1842

SPARKLING SPRING

FEIERN SIE MIT
DER SCHLUMBERGER
SPECIAL EDITION DEN
FRÜHLING IN **ROSÉ**.



Schlumberger
SEIT 1842
SPECIAL EDITION
Rosé
BRUT KLASSIK

KALBIN GOURMET

AUS ÖSTERREICH

**GANZHEITLICHER
RINDFLEISCHGENUSS,
DER ALLE STÜCKE SPIELT.**