Lammour fou: TRADITIONELL NACHHALTIGE LAMMFLEISCHPRODUKTION IM KAISERWINKL.
Pretty in Pink: DER WEG DES ROSÉ VOM LIFESTYLEGETRÄNK ZUM CHARAKTERDARSTELLER.
Nichts wie veg! DER UNAUFHALTSAME SIEGESZUG PFLANZENBASIERTER KULINARIK.

QUINT ESSENZ

DES GENUSSES 01|22

Der Vevolutionär

PAUL IVIĆ IM PORTRÄT

DAS BESTE MIT WENIGER.

NEU 4%

GUT BESSER Gösser
BRAUTRADITION SEIT 1860

Trau dich!

Im Juni 2021 servierte der Schweizer Spitzenkoch Daniel Humm in seinem New Yorker Restaurant „Eleven Madison Park“ ein rein pflanzenbasiertes Menü. Nicht weiter ungewöhnlich. Wäre da nicht die Tatsache, dass Daniel Humm seitdem das weltweit erste 3-Sterne-Restaurant führt, in dem rein vegan gekocht wird. In einem Interview antwortete Humm kürzlich auf die Frage, wie hoch das Risiko gewesen sei, mit dieser 180-Grad-Drehung 15 Jahre Ruhm und Ehr zunichtezumachen: „Wenn ich gewusst hätte, wie groß es ist, hätte ich nicht den Mut gehabt, den neuen Weg zu gehen.“

Was zeigt diese Geschichte, die in die Geschichte eingehen wird? Sie zeigt, dass nichts vorangeht, wenn niemand ausschert und etwas wagt. Und dass die Gastronomie Menschen und Unternehmen braucht, die auch mit der Aussicht auf Gegenwind die Courage haben, Kurs zu halten. Für diese Ausgabe der Quintessenz haben wir einige dieser mutigen Köpfe getroffen. Etwa Sternekoch Paul Ivić, der zu einer Zeit, als vegetarische Küche noch als konzeptionelles Seitengässchen betrachtet wurde, den Mut hatte, die Gemüseküche neu zu erfinden. Oder jene österreichischen Winzer, die zeigen, dass sie Roséwein mindestens so gut können wie ihre Kollegen aus der Provence.

Courage ist übrigens etwas, das auch wir uns auf die Fahnen schreiben. Wir trauen uns, in unsicheren Zeiten in Zell am See in einen neuen Transgourmet-Standort zu investieren, der im Frühsommer eröffnen wird. Oder in unserem Sortiment mit der neuen Marke Transgourmet Plant-based einen pflanzenbasierten Schwerpunkt zu setzen. Und wir trauen uns auch 2022 wieder, allen Umständen zum Trotz unsere Genussfachmesse PUR in Salzburg zu veranstalten. Weil wir Kurs halten, wenn es darum geht, Impulsgeber zu sein und der Branche eine Plattform zu bieten.

Ich hoffe, wir sehen uns dort. Bis dahin wünsche ich Ihnen viel Freude mit dieser Ausgabe der Quintessenz. Bleiben Sie gesund – und mutig!

„Es geht nichts voran, wenn niemand ausschert und etwas wagt. Die Gastronomie braucht Menschen und Unternehmen, die auch mit der Aussicht auf Gegenwind den Mut haben, auf Kurs zu bleiben und ihren Weg zu gehen.“

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

Impressum

Quintessenz
DES GENUSSES

Herausgeber & Verleger
TRANSGOURMET ÖSTERREICH GMBH
EGGER-LIENZ-STR. 15
4050 TRAUN
WWW.TRANSGOURMET.AT

Projektleitung
NINA SIMMER

E-Mail
NINA.SIMMER@TRANSGOURMET.AT

Chefredaktion
STEPHANIE FUCHS

Redaktionelle Mitarbeit
LEO AICHINGER
ANDREAS HAYDER

Fotografie und Bildbearbeitung
CHRISTIAN MAISLINGER
ANDREAS KOLARIK
ROBERT MAYBACH
SANDRA HOLZWEBER
DINI HROSS

Setstyling
EVA KAMPER-GRACHEGG

Layout
DINI HROSS

Betreuende Agentur
CREATEAM NEO

Druckerei
JOHANN SANDLER GESMBH & CO KG

Auflage 27.000

Erscheinungsweise
2 X JÄHRLICH

Druck- & Satzfehler vorbehalten

Inhalt

QUINT ESSENZ

8
TRANSGOURMET INSIDE

Nicht Fisch, nicht Fleisch? Perfekt! Mit den Produkten unserer neuen Konzeptmarke Transgourmet Plant-based starten wir 2022 mit einem Veinschmecker-Sortiment für Profis durch!

12
COVERSTORY

Pauls Welt

Paul Ivić ist weltweit einer der wenigen vegetarischen Sterneköche. Er ist ein Pionier und Vordenker der Veg-Hochküche. Was er nicht ist: ein ideologiegetriebener Belehrer.

24
EINFACH LAMMOURÖS

Man nehme: robuste Bergschafrassen und eine Handvoll Transgourmet Vonatur-Landwirte aus dem Kaisertal, die sich der traditionellen, nachhaltigen Lämmeraufzucht verschrieben haben. Fertig ist eine Erfolgsgeschichte, wie sie in der Fleischproduktion noch zu selten geschrieben wird. Aber immer öfter.

32
MOAR IS MORE

Kann ein Hotel für Eltern, die ganz erwachsen nach Entspannung und Luxus suchen, gleichzeitig ein Hotel für Kinder sein, die nach Herzenslust Kind sein wollen? Ja, wie Familie Kendlbacher in ihrem Familien Natur Resort Moar Gut***** im Großarltal beweist.

38
COOKINARIUM: HIN UND VEG!

Bei Transgourmet Cook Executive Chef Leo Aichinger stehen die Zeichen diesmal auf Grün. Er zeigt, wie man die Vegourmets der Zukunft mit Pflanzenkost de luxe begeistert.

48
IM KUNDENTAKT

Im Frühsommer öffnet in Zell am See Transgourmet Nummer 14 seine Pforten – und Standortgeschäftsleiter Christian Hann wird ebenda die Nummer eins sein. Wir werfen mit ihm einen Blick in die Zukunft.

52
ZELLER SEE-ESSSPIELE

Wie Spitzenkoch Andreas Mayer aus einem fürstbischöflichen Jagdschloss am Zeller See einen Sehnsuchtsort für weit gereiste Gourmets machte? Haben wir ihn gefragt.

62
ZUM WOHL

Hellrosa Lifestyle-Tröpfchen ohne Tiefgang? Das war einmal. Rosé will – und kann – längst mehr sein als der Beau der Weinwelt. Das beweisen auch immer mehr heimische Winzer.

72
TENNE RELOADED

Wie das legendäre Hotel zur Tenne in Kitzbühel unter neuer Führung zu traditionsreichem Hochglanz aufläuft.

80
DIE WUCHT AUS DER DISKO-BUCHT

Es gibt viele sehr gute Garnelen auf dieser Welt. Und es gibt Eismeer-Garnelen aus der grönländischen Disko-Bucht. Die sind so besonders, man könnte meinen, sie wären nicht von dieser Welt.

Pure Branchen-power

Verwaiste Gasträume, ausgestorbene Innenstädte, Hotels im Tiefschlaf: Das war einmal. Wo einst Stillstand herrschte, ist endlich wieder Leben eingekehrt. Die heimische Gastronomie und Hotellerie startet voller Elan und Zuversicht neu durch, und mit der vierten Ausgabe unserer Genussfachmesse Transgourmet PUR setzen auch wir ein positives und mutiges Signal für die Zukunft. Das erste große Branchenevent des Jahres wird wie gewohnt sowohl eine genussvolle und abwechslungsreiche Produkt- und Service-Leistungsschau sein als auch ein Ort, um aktuellen Trends nachzuspüren und

Fotos: beigestellt

sich mit Kollegen, Fachpublikum und Produzenten auszutauschen. Aber die PUR wäre nicht die PUR, wenn nebst dem gewohnten Spielplan nicht auch das eine oder andere neue Highlight am Programm stünde.

Was jedenfalls bleibt, ist die hohe Dichte an heimischen Spitzenköchen, die die Besucher im Rahmen ihrer Gastkochauftritte zwei Tage lang auf allerhöchstem Niveau kulinarisch verwöhnen werden. Branchengiganten wie Toni Mörwald und Haya Molcho werden sich mit jungen Shootingstars wie Martin Steinkellner oder Christian Schütz die Klinke in die Hand drücken. Darüber hinaus wird TIAN-Küchenchef und Sternekoch Paul Ivić 2022 erstmals zu einer Transgourmet Cook-Masterclass laden. Wein- und Getränkeprofis dürfen sich hingegen unter anderem auf Showbarkeeping mit

a HAYA MOLCHO
Die Gastro-Quereinsteigerin mit israelischen Wurzeln legte eine beispiellose Kulinarik-Karriere hin, mit ihren NENI-Restaurants macht sie seit 2009 die Aromenwelt des Mittleren Ostens erlebbar. Das kreative Energiebündel bringt am Montag die Levante nach Salzburg.

b DANIEL KELLNER
Der gebürtige Wiener und Gerer-Schüler Daniel Kellner wird am Dienstag seine Version österreichaffiner Nouvelle Cuisine über den Pass hieven.

c CHRISTIAN SCHÜTZ
Normalerweise begeistert er die Gäste des HOCHKÖNIGIN mountain resort ****S mit seinen Kreationen, am Montag wird Christian Schütz das Fachpublikum auf der PUR einkochen.

d TONI MÖRWALD
Der Grandseigneur der österreichischen Spitzengastronomie wird am Montag gemeinsam mit Philipp Hagenauer, Küchenchef des MÖRWALD Relais & Châteaux Restaurant Zur Traube, für kulinarische Sternstunden sorgen.

AM 25. UND 26. APRIL HEISST ES BEI UNSERER PUR GENUSSFACHMESSE IN SALZBURG WIEDER: FEUER FREI FÜR THEMEN, TRENDS UND INNOVATIONEN, DIE DIE BRANCHE BEWEGEN!

MIT DER PUR 2022 GEBEN WIR DEN VISIONÄREN FACETTEN ÖSTERREICHISCHER GASTFREUNDSCHAFT WIEDER EINE EINZIGARTIGE BÜHNE.

dem neunfachen österreichischen Barkeeping-Staatsmeister Stefan Haneder sowie auf verschiedene Trinkwerk-Masterclasses freuen. Apropos Trinkwerk: Das diesjährige 10-Jahr-Jubiläum wird auf der PUR natürlich auch gebührend gefeiert – tagsüber am eigenen Trinkwerk-Stand, am Montagabend dann bei der Big-Bottle-Party, die nach der letztjährigen Pause wieder stattfindet. Und noch ein Event der Extraklasse feiert auf der PUR sein Comeback: der VINEUS Wine Award. Die Kür des VINEUS Newcomer-Winzers findet im Zuge der Eröffnung der Big-Bottle-Party statt, vorab laden die drei Finalisten vor Ort zur Verkostung ihrer Weine. Und sonst? Feiern wir selbstverständlich auch wieder einige Transgourmet Sortiment-Premieren, darunter unsere neue Konzeptmarke Transgourmet Plant-based.

Also am besten noch schnell unter www.transgourmet.at/pur Tickets sichern und am 25. und 26. April auf 10.000 Quadratmeter Fläche im Salzburger Messezentrum in unsere fabelhafte Welt des Genusses eintauchen!

a PAUL IVIĆ
Österreichs einziger vegetarischer Sternekoch Paul Ivić wird seine Erfahrungen und sein Wissen im Rahmen eines Masterclass-Vortrages mit den PUR-Besuchern teilen.

b MARTIN STEINKELLNER
Der Küchenchef des mit drei Gault-Millau-Hauben ausgezeichneten Restaurants Steirerschlössl in Spielberg wird am Dienstag den Cook-Kubus in der Messehalle 10 rocken.

c JOHANNES FUCHS
Der Küchenchef des legendären Schloss Fuschl versteht es wie nur wenige andere, österreichische und französische Küche auf hohem Niveau zu fusionieren. Er ist am Dienstag zu Gast am Cook-Kubus.

Fotos: beigestellt

Schärdinger

DA WIRD DIE BEILAGE ZUM HAUPTGENUSS!

2 grillfertige Stücke

DIESE GRILLSAISON IN ALLER MUNDE.

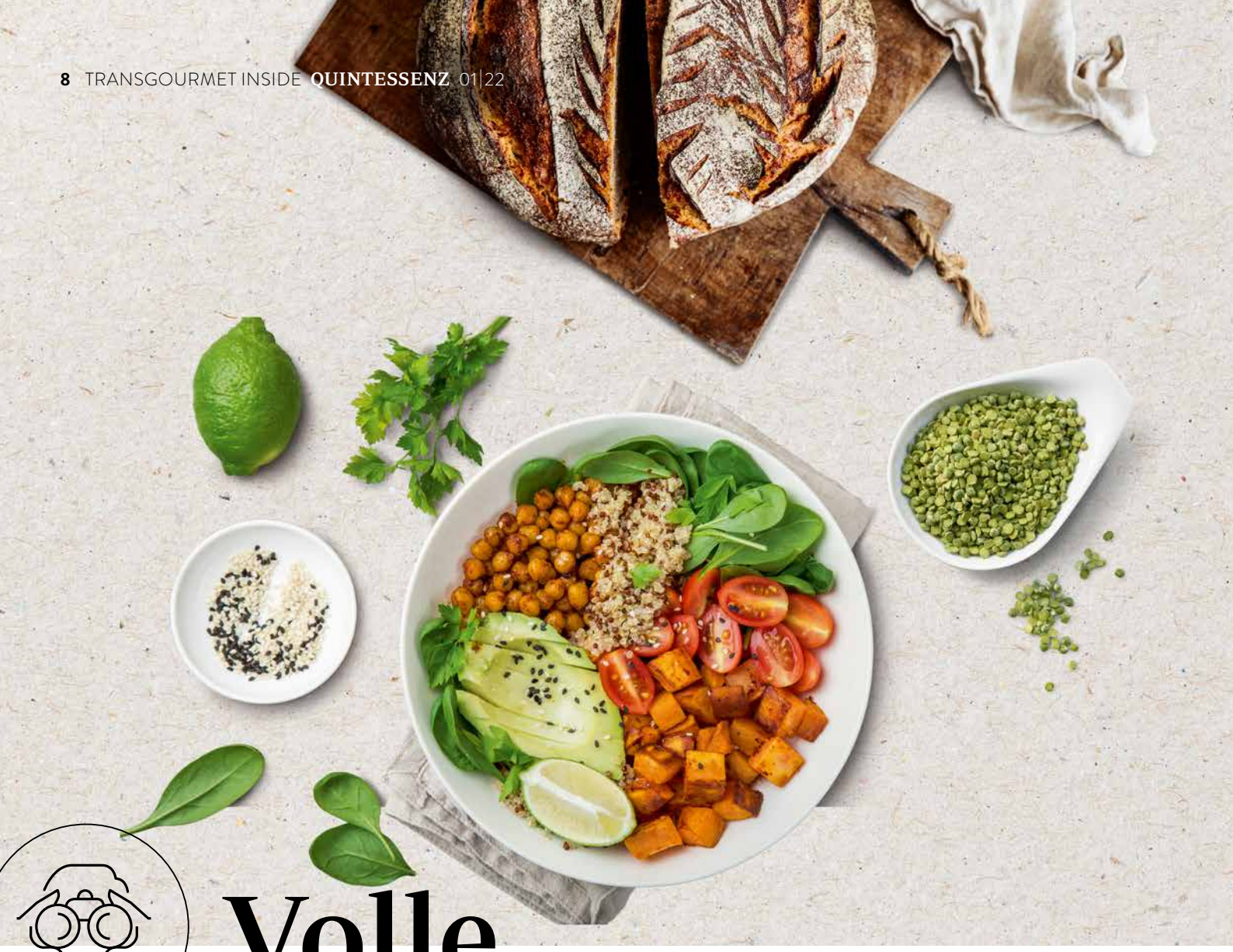
Als Grillmeister alle zufrieden zu stellen ist jetzt noch einfacher: Der Schärdinger Grillkäse in den beiden schmackhaften Sorten „Natur“ und „Geräuchert“ schmeckt als Beilage oder als Alternative zu Fleisch einfach köstlich. Sowohl am Grill als auch in der Pfanne ein Hit. Rezeptideen auf **schaerdinger.at** Also: fertig, Feuer – los!

Runde Scheiben

WIE MAN SICH DEN PERFEKTEN BURGERKÄSE VORSTELLT?

Mit zartem Schmelz, aromatischem Geschmack und natürlich aus Österreich. Das extra Plus: runde Scheiben, die perfekt in das Burger Bun passen. In der wiederverschließbaren 200 g Scheibenpackung. Für alle Fans von rauchigem Geschmack als Sorte „Smoked“ sowie für die traditionellen Burger Liebhaber als Burgerkäse „aromatisch – zart schmelzend“. Rezeptideen auf **schaerdinger.at**

Schärdinger. So schmeckt mir das Leben!



Volle Pflanzenpower voraus!

ÖSTERREICH STÄRKSTES, PFLANZENBASIERTES SORTIMENT UND PRAXISNAHE UNTERSTÜTZUNG BEI DER ENTWICKLUNG ANSPRUCHSVOLLER, FLEISCHLOSER SPEISENKONZEPTE: DAFÜR STEHT UNSERE NEUE KONZEPTMARKE TRANSGOURMET PLANT-BASED.

Seinen Gästen ein abwechslungsreiches Angebot an kreativen, fleischlosen Gerichten zu bieten, wird in der Gastronomie von der Ausnahme immer mehr zum Standard. Und um zukünftig erfolgreich auf der grünen Gourmetwelle zu reiten, brauchen Küchenchefs neben einer Prise Know-how und Fantasie natürlich vor allem eines: eine hochwertige, breite Auswahl an Produkten, die zu neuen, fleischlosen Höhenflügen in der Küche inspirieren.

Und genau an diesem Punkt setzen wir mit unserer neuen Konzeptmarke Transgourmet Plant-based an.

Mit den über 1000 pflanzlichen Produkten des Transgourmet Plant-based-Sortiments bieten wir Gastronomen, Hoteliers und Gemeinschaftsverpflegern ab sofort einen erstklassigen Warenkorb aus Eigenmarken und Industriemarkenprodukten, der für volle Genussvielfalt ohne Kompromisse steht. Das Sortiment reicht von Gemüse, Hülsenfrüchten und (Ur-)Getreideprodukten über Fleisch- und Milchersatzprodukte bis zu frischen Backwaren, Desserts und High-Convenience-Spezialitäten. Und bietet damit alles, um Ihr Speisenangebot für Veganer, Vegetarier und alle, die bewusst und anspruchsvoll fleischlos genießen möchten, auf das nächste Level zu hieven.

Übrigens: Transgourmet Plant-based steht nicht nur für ein erstklassiges Sortiment, sondern auch für „vevolutionäre“ Praxisnähe. Mit fachlicher Beratung bei der Produktauswahl, Unterstützung bei der Rezept- und Speisekartenentwicklung und Live-Inspiration bei Events wie der PUR unterstützen wir Sie vollumfänglich bei der Entwicklung Ihres individuellen, fleischlosen Erfolgsrezeptes.

„Die Entwicklung von Transgourmet Plant-based war für uns die logische Konsequenz aus aktuellen Trends, Branchenerfahrungen und den Bedürfnissen unserer Kundinnen und Kunden.“

Manuel Hofer,
Geschäftsführer TOP-TEAM Zentraleinkauf

a, b, c
Vielfältig, hochwertig und rein pflanzlich: Mit dem Transgourmet Plant-based Sortiment begleiten wir Gastronomen auf dem Weg in eine grünere kulinarische Zukunft.

a

b

c

a Rick's Caribbean No Alk Dark Cane

FREE LOVE

Non-Alcoholic Rum herstellen? Klingt kompliziert, geht aber. Sogar sehr gut, wie das alkoholfreie Zuckerrohr-Destillat von Rick Spirits beweist. Holzgereift mit feinen Nuancen von Karamell, einer leicht süßlichen Ananas-Note und abgerundet mit einem Hauch von Bourbon-Vanille, sorgt der steirische Rick Caribbean Non-Alcoholic für Karibikfeeling ohne Karacho.
ART.-NR. 3416567

b Berliner Luft Eisbonbon Minis

COOLER WIRD'S NICHT

Ohne den Berliner Luft-Pfefferminzlikör keine Party: Gilt nicht nur in Deutschland, sondern längst auch in Österreich. Mit der neuen, himmelblauen Berliner Luft, in der die Pfefferminzaromen durch eine herrlich kühle Eisbonbon-Note ergänzt werden, ist nun ein neuer Fanliebling bei Trinkwerk erhältlich – auch im 24er-Karton mit 0,02-Liter-Mini-Lüfterln.
ART.-NR. 3440807 und 3438405

c Cortese Bio Originale Cola

AMORE BIO!

Die prickelnden Limonaden von Cortese Originale 1949 sind die italienische Antwort auf Softdrink-Klassiker aus Übersee. Wie in allen Cortese-Drinks stecken auch im Cortese Cola nur beste Bio-Zutaten – und dieser zauberhafte Hauch von Dolce Vita. Eine tolle Wahl für anspruchsvolle Gaumen und alle, die mit ihrem Limonaden-Angebot gern aus der Reihe tanzen.
ART.-NR. 3430659

GENIES IN A BOTTLE

OHNE NEWCOMER AM TRESEN NIX GEWESEN: MIT DIESEN SECHS NEULINGEN UNSERES TRANSGOURMET TRINKWERK-SORTIMENTS SORGEN SIE FÜR FRISCHEN WIND IM BARREGAL!

d Hee Joy Origins Rum Triple Oak

RU(H)M-REICHES TRIPLE

Man nehme 40 % 5 Jahre gereiften Rum aus Jamaica für Kraft und Fülle, 40 % aus Trinidad für die aromatische Note und 20 % aus Guyana für die Mineralität, und packe sie gemeinsam für 12 Monate in XO-Cognac-Fässer in Chevanceaux: Fertig ist ein exotischer, komplexer Blended Rum mit Anklängen von Lakritz und feinen Vanillenoten. Gibt's exklusiv bei Trinkwerk!

ART.-NR. 3435831

e Knut Hansen Dry Gin

GROOTE BUDDEL

Heißt auf Plattdeutsch „große Flasche", und in einer ebensolchen aus schickem Steinzeug kommt der Hamburger Kult-Gin neuerdings daher. 1,5 Liter Dry Gin der Extraklasse mit präsenter Wacholdernote, kombiniert mit Gurken-, Basilikum- und frisch-fruchtigen Apfelaromen, produziert aus Zutaten und Botanicals der Region. Anders ausgedrückt: Das Gin-Must-have 2022.

ART.-NR. 3431905

f AMI Spumante Bianco extra dry

PRICKELNDES LEICHT-GEWICHT

Auch bei Schaumwein lautet das Motto immer öfter: Trinkspaß ja, aber bitte mit weniger Promille. Am Weingut von Familie Tonon in Vittorio Veneto, das an das Prosecco-Anbaugebiet Conegliano grenzt, hat man die Challenge angenommen und mit dem AMI Spumante Bianco eine beerig-blumige Schaumweinperle mit nur 6 Vol.-% in die Flasche gebracht.

ART.-NR. 3435443

Foto: Christian Maislinger

Systemsprenger

PAUL IVIĆ LEHRT DAS INTERNATIONALE GOURMETVOLK SEIT MEHR ALS ZEHN JAHREN, DIE VEGETARISCHE KÜCHE ZU UMARMEN. NICHT, WEIL ER WAS GEGEN FLEISCH HAT. SONDERN GEGEN EINE ACHTLOSE ESSKULTUR.

Tirol ist ein Land der Vertikale, alles hier strebt stracks himmelwärts. Die Wiesen, die Seilbahnen, die Restaurants. Und natürlich die Menschen. Bergvolk eben. Das stellt sich der Restösterreicher ungeachtet aller Realitäten immer noch gerne so vor: geboren im Dirndl oder mit langem Bart, ernährt von Speckknödeln und im Kontakt mit der Außenwelt eher polternd-brüsk denn sanft-reflektiert.

Paul Ivić ist Tiroler. Aber bis auf den Umstand, dass auch ihm die vertikale Linie liegt – vor allem in Sachen Karriere – und er seinen Dialekt auch nach über zehn Jahren in Wien nicht abgelegt hat, hat der Mann wenig vermeintlich Bergvölkisches an sich. Mit schwarzem Pulli, grauer Hose und extravagantem Sehbehelf erinnert Ivić eher an einen Tech-Visionär auf dem Sprung zum nächsten TED-Talk. Die Begrüßung in seinem in einem eleganten Altbau in der Himmelpfortgasse gelegenen Restaurant TIAN fällt höflich, aber erst einmal freundlich-zurückhaltend aus. Zum Einstieg ein wenig Small Talk über das aktuelle TIAN-Pop-up im Zürser Hotel Edelweiss, in dem er und sein Team rund um TIAN-Sous-Chef Peter Lehner vegetarische und vegane TIAN-Bistro-Gerichte im Sharing-Format aufwarten. Ivić spricht leise, bedächtig, zwischendurch ein feines Lächeln. In diesen ersten Minuten ist da nichts an Paul Ivić, das peng-zack oder polternd wäre. Aber – und das wird in den folgenden Stunden überdeutlich – es gibt Themen, bei denen er vielleicht nicht laut, aber doch bestimmt wird. Nicht dogmatisch, aber grundsätzlich.

Fotos: Christian Maislinger, Ingo Pertramer

a, b, c
Oben sehr gut essen ohne Knochen, unten sehr gut kochen ohne Knochen: Im Souterrain des TIAN, mit freiem Blick auf allerhand Fermentiertes, gibt Paul Ivić in Kochkursen sein enzyklopädisches Wissen über Gemüseküche & Co. weiter.

d, e
Draußen großes Theater, drinnen entspannte Leichtigkeit: Im September 2019 erhielt das TIAN ein optisches Facelift. Florale Prints, neutrale Farben und ein neues Lichtkonzept sorgen für eine elegant-zwanglose Atmosphäre.

VOLLBREMSUNG MIT 30

Wenn es um Produktqualität geht und das, was seiner Meinung nach darunter verstanden werden sollte, zum Beispiel. Oder um die industrielle Lebensmittelproduktion und den Umgang mit Lieferanten. Diese Themen beschäftigen Ivić seit zehn Jahren genau so intensiv, wie sie ihn zuvor kaltgelassen haben. „Ich musste 30 Jahre alt werden und körperlich und geistig komplett am Ende sein, um mich zurückzubesinnen auf das, was Essen für mich eigentlich bedeutet, und darauf, dass ein Lebensmittel kein verseuchtes Wegwerfprodukt sein darf“, sagt er.

Dabei bedeutete ihm Essen immer alles, schon als Kind habe er schlechtes Essen als Beleidigung aufgefasst. „Mit 13 hab ich in der Schulkantine sogar einmal gestreikt, weil das so ein furchtbarer Fraß war!“, lacht er. „Und ich hab ja selbst miterlebt, welche Wertschätzung Lebensmitteln in meiner Kindheit in Serfaus entgegengebracht wurde. Nichts wurde weggeworfen, nichts verschwendet, auch das Einfache war besonders. Ich hatte das nur alles vergessen.“ Sich erinnern

„Mir geht es nicht so sehr um den ethischen Aspekt des Fleischessens, sondern darum, welchen massiven Einfluss unser Essverhalten auf Ökonomie, Ökologie und unsere Gesundheit hat!“

Paul Ivić über seinen Antrieb

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

Steirer Kraft

und hinterfragen: Dafür war auf dem Weg nach oben, den Ivić nach seiner Lehre einschlug, kein Platz. Er arbeitete in Top-Betrieben wie Martin Sieberers Trofana Royal in Ischgl und bei Sepp Schellhorn im Seehof in Goldegg, ging dann für vier Jahre nach Berlin, wurde erst Küchenchef, dann Geschäftsführer des Resorts Schwielowsee. „Ich war erfolgreich. Und fett, depressiv, geburnoutet und am Ende ernsthaft krank." Es musste anders werden, damit es wieder gut werden konnte. Und das wurde es.

GROSSE KLAPPE, VIEL DAHINTER

Weil Ivić, der selbst nach wie vor selten, aber doch Fleisch isst, für zwei Jahre auf reine Pflanzenkost umsattelte. Und weil ihm ein Freund ein Interview mit dem ehemaligen Superfund-Manager Christian Halper schickte, der gerade auf der Suche nach einem Küchenchef für ein neues vegetarisches Lokal in Wien war. „Mir hat getaugt, dass er sich mit Astrologie beschäftigt, weil ich dem selbst viel abgewinnen kann", sagt Ivić. „Und mir gefiel die Vision, die er fürs TIAN hatte." Auf seine Bewerbung habe man ihm erst geantwortet, man werde sich in der Folgewoche bei ihm melden. „Da hab ich angerufen und gesagt: Ihr seid ein vegetarischer Laden, und ich geh davon aus, dass sich bei euch bis jetzt keiner beworben hat, der was kann. Jetzt könnt ihr mich haben. Ich bin in Wien und kann in einer Stunde da sein", erzählt Ivić mit einem spitzbübischen Lächeln im Gesicht. „Okay, das war ein bissl vorlaut. Aber eine große Klappe haben ist okay, wenn du wirklich gut bist." Ivić bekam seinen Termin bei Halper. Der Rest ist Geschichte.

Mit süßen Kunstwerken wie diesem, in dem Udzungwa 70 % Tanzania von Original Beans, Rhabarber und Wildreis zusammenfinden, setzt Chef-Pâtissier Thomas Scheiblhofer fulminante Schlusspunkte unter die TIAN-Menüs.

Don’t call me Donut

a, b
Sterneküche ist Team-Extremsport, ist Paul Ivić überzeugt. Er hält sich selbst für keinen einfachen Chef, verlangt viel. Aber damit kommen die aktuell 18 Mitarbeiter im TIAN klar, die Fluktuation ist gering. Gut die Hälfte seines Teams ist seit mehr als fünf Jahren bei ihm.

Red Carpet Filderkraut Zitrone

Auch in der Kategorie „Was man mit vermeintlich banalem Kraut so alles anstellen kann“ weiß die TIAN-Crew zu brillieren. Das Filderkraut, eine geschmacklich etwas dezentere und feinere Variante des Spitzkohls, läuft mit Püree aus geschmorten und gegrillten Zwiebeln, gegrillten Zitronen, gereifter Spitzkrautcreme, schwarzem Knoblauch und Zwiebelsegmenten zur aromatischen Hochform auf.

IVIĆ DENKT JEDES GERICHT, JEDES PRODUKT RADIKAL NEU. ALLES STEHT ZUR DEBATTE.

QUALITÄT KENNT KEINE SCHUBLADEN

Bis sich der Erfolg einstellte, der das TIAN zum weit über die Landesgrenzen hinaus geschätzten und ersten fleischlosen Fine-Dining-Hotspot Österreichs machte, war es dennoch ein steiniger Weg. „Ich war grundnaiv“, sagt Ivić. „Nicht, dass ich den Aufwand unterschätzt hätte. Eher die Macht der Vorurteile gegenüber vegetarischer Küche, auch seitens der Mitarbeiter.“ Nicht nur die Suche nach geeignetem Personal gestaltete sich schwierig, auch die nach Lieferanten. Das sei heute deutlich einfacher. Und auch das Image der vegetarischen Küche habe sich gewandelt. „Aber mein Wunsch wäre, dass die Menschen sich in ihrer Ernährung grundsätzlich mehr in Richtung Qualität orientieren. Und qualitativ bedeutet nicht vegan oder vegetarisch. Ein Stück Fleisch voller Antibiotika hat keine Qualität, da ist die Fettmaserung egal! Und ein gespritzter Apfel ist giftig. Punkt!“

Jetzt ist Paul Ivić hellwach, seine Stimme fest, es geht ums Zentrum seines Zugangs zum Kochen, der darauf beruht, Gerichte kompromisslos vom Produkt her zu denken. Er hasst Schubladen, er will auch niemanden bekehren, aber er will zeigen, was Qualität ist, und klarstellen, welche Verantwortung Politik, Lebensmittelindustrie und Gesellschaft für den Planeten und die Gesundheit der Bevölkerung tragen. „Mir geht es nicht zwingend um den ethischen Aspekt des Fleischessens,

sondern um das Essverhalten, das einen massiven Einfluss auf Ökonomie, Ökologie, unser Sozialverhalten und unsere Gesundheit hat!“, betont Ivić. „Zu sagen, der Konsument entscheidet, ob er Gift isst oder nicht, ist zu einfach. Der Konsument hat von Inhaltsstoffen in der Regel keine Ahnung. Und hätte die Politik ernsthaftes Interesse daran, etwas zu bewegen, dann würden wir Lebensmittel, die dem Menschen und dem Planeten guttun, für alle leistbar machen.“ Es könne nicht sein, dass ein pestizidverseuchter Apfel aus Monokultur weniger koste als ein Bio-Apfel. „Das ist ein Systemfehler. Absurd.“

VERFÜHREN, NICHT BELEHREN

In diesem System nicht mitzuspielen, ist seiner Meinung nach selbstverständlich Aufgabe eines Kochs. „Ich muss meinen Gästen Essen anbieten, das frei von Toxinen ist, ich muss meinen Mitarbeitern beibringen, was Qualität ist, und ich darf nicht aufhören, darauf aufmerksam zu machen, wie katastrophal es ist, beim Einkaufen um jeden Cent zu feilschen und dann tonnenweise Lebensmittel in den Müll zu kippen.“

In puncto Food-Waste lässt Ivić nicht mit sich reden, im TIAN und TIAN Bistro werden grundsätzlich Putz und Stingl verarbeitet. Nur so könne er Mitarbeitern und Gästen

a

b

c

a Mit dem Start im TIAN 2011 änderte sich Paul Ivićs Leben, Arbeiten und Denken radikal. Er hörte auf, pro Jahr 120 Kilogramm Fleisch in sich reinzustopfen, stolz darauf zu sein, Lieferanten im Preis zu drücken, und, wie er sagt, „meinen und den Kopf und Körper meiner Gäste zu vergiften“.

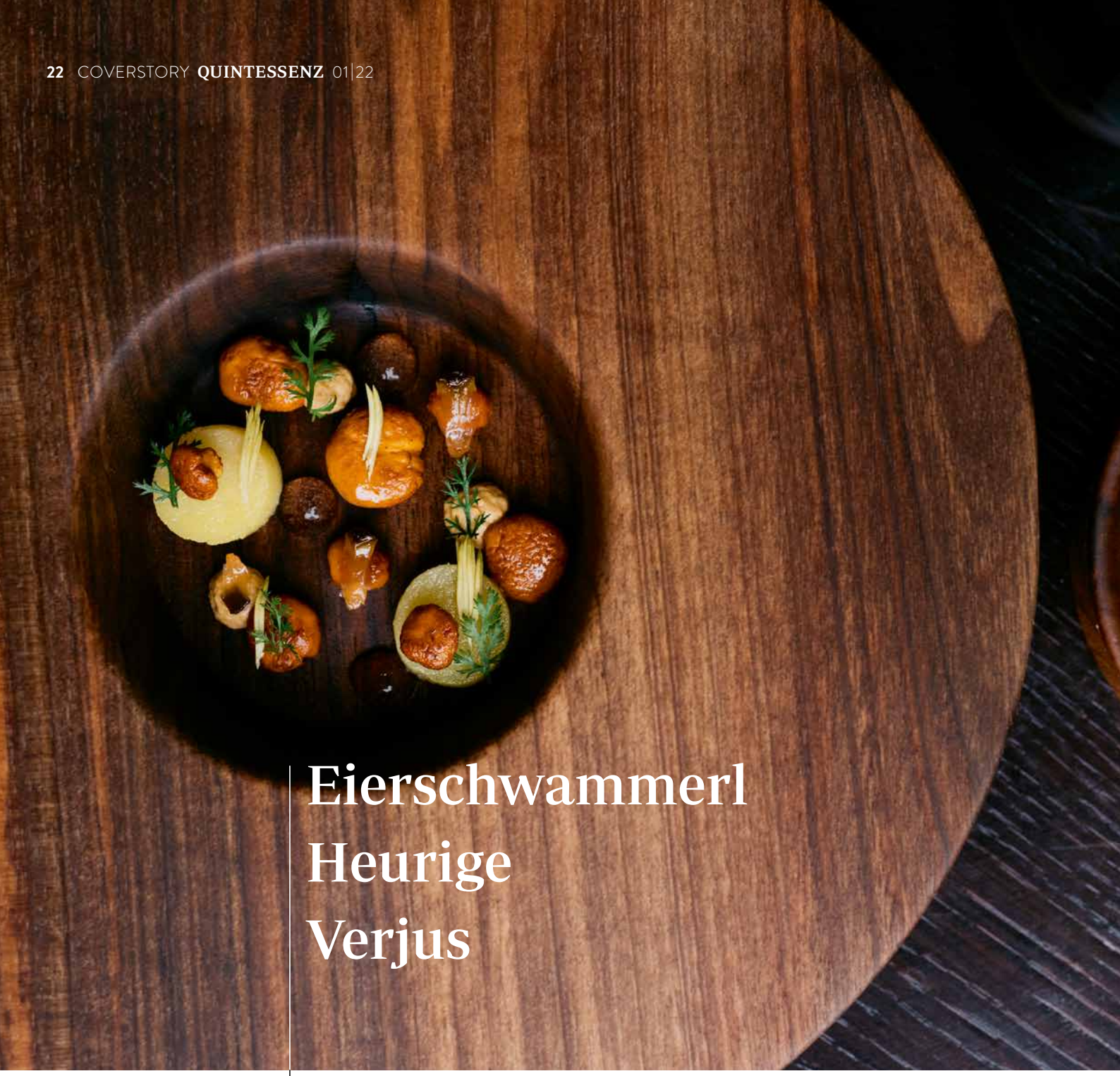
b, c In der ehemaligen Bar im Kellergeschoss staunt man über die zahlreichen, hauseigenen Fermente, im Restaurantbereich über die zahlreichen Kochbücher und TIAN-Goodies.

pfanner
PREMIUM SINCE 1856

Genuss und Vitamine für einen erfolgreichen Tag

- ✓ liegt sehr gut in der Hand
- ✓ ist ideal zum direkten Heraustrinken
- ✓ ermöglicht restloses Entleeren
- ✓ Abfüllung & Verpackung zu 100% aus Österreich

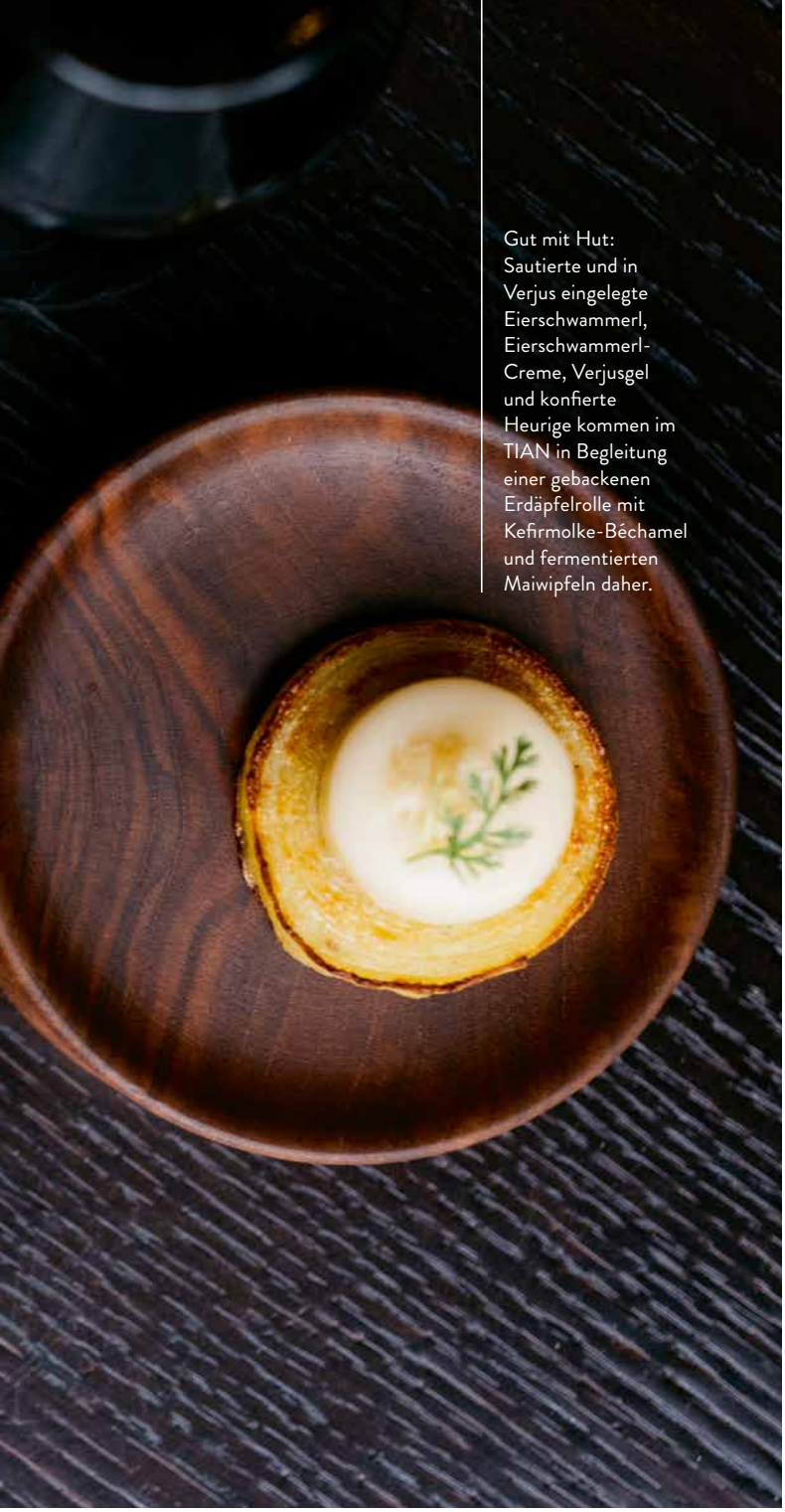
www.pfanner.com
www.facebook.com/pfannergetraenke
www.instagram.com/pfanner_getraenke



Eierschwammerl Heurige Verjus

„Neben lokalen auch mit globalen Produkten zu arbeiten, ist nicht verwerflich. Verwerflich ist, sich nicht drum zu scheren, wie sie produziert werden.“

Paul Ivić über Sinn und Unsinn in Sachen Produktsourcing



Gut mit Hut: Sautierte und in Verjus eingelegte Eierschwammerl, Eierschwammerl-Creme, Verjusgel und konfierte Heurige kommen im TIAN in Begleitung einer gebackenen Erdäpfelrolle mit Kefirmolke-Béchamel und fermentierten Maiwipfeln daher.

den Wert eines Lebensmittels vermitteln. Was er darüber hinaus vermitteln will: Jedes Gericht, und sei es vermeintlich noch so simpel, kann dank der Wahl und Verarbeitung der Grundprodukte einen ganz neuen Geschmackshorizont eröffnen. Beispiel aus der aktuellen TIAN-Karte: „Seinerzeit“. Dahinter verbirgt sich eines seiner Signature Dishes: eine Stosuppe, bestehend aus saurer Milch, Erdäpfeln und Kümmel. Dazu reicht Ivić Brot und Butter. Einfach, im Grunde, aber es geht um die Details. „Heute ist pasteurisierte Milch aus dem Supermarkt gefärbtes Hormonwasser, früher war sie etwas Lebendiges. Wenn man die rausgestellt hat, wurde sie nicht schlecht, sondern sauer, und das schmeckt nicht nur fantastisch, sondern ist auch gut für den Darm. Dann das Brot! Ein Grundnahrungsmittel, aber was du im Handel bekommst, ist Müll für den Körper. Getreide braucht eine Ruhephase, um bekömmlich zu werden, deshalb lässt man Sauerteigbrot auch bis zu 48 Stunden ruhen. Und die Butter stellen wir aus Rohmilch selber her. Die schmeckt tausend Mal intensiver als normale Butter, aber je nach Saison auch ganz unterschiedlich. *Das* ist *wirklich* spannend!“

Dass sich Gäste immer wieder mal über die Preise für so gedachte und gemachte Sterneküche echauffieren würden, nimmt Ivić relativ gelassen. Er wolle nichts schlechtreden, aber seltsam sei es schon, dass man sich nicht rechtfertigen müsse, wenn ein Rinderfilet mit Pommes für 35 Euro über den Pass gehe. „Ist ja schließlich Fleisch! Und unser fleischloses 6-Gänge-Menü kostet 132 Euro! Frechheit!“, scherzt Ivić. „Nur wenn ich mir ansehe, welchen Aufwand wir betreiben, wie viele Stunden wir arbeiten oder dass bei uns acht Mitarbeiter für 40 Gäste im Service unterwegs sind, dann stimmt an dieser Preispolitik alles.“

Nicht nur an der.

Ein mä(h)chtig gutes Leben

WIE GEHT MENSCH, NATUR UND TIER WERTSCHÄTZENDE LAMMFLEISCHPRODUKTION? SO, WIE SIE SCHON SEIT JAHRHUNDERTEN BETRIEBEN WIRD. UND SO, WIE SIE DIE TRANSGOURMET VONATUR-LAMMZÜCHTER IM KAISERTAL HEUTE NOCH BETREIBEN.

Auf dem Weg nach Fieberbrunn sind sie nicht zu übersehen, die weißen Punkte auf den an diesem Tag schon herbstelnden Wiesen: Hier, im Schatten des Wilden Kaisers, prägen Schafherden das Landschaftsbild. Hier würde man Schaf sein wollen, wenn man denn könnte. Bei Markus Schwaighofer zum Beispiel. 2003 hat er mit der Schafzucht begonnen, auf seinem auf 970 Höhenmetern gelegenen Hof züchtet er Île-de-France-Schafe, eine besonders große und fruchtbare Fleischrasse, die aus Merinoschafen durch Einkreuzung der englischen Leicester heraus gezüchtet wurde. Die Rasse zählt eigentlich zu den Bodybuildern unter den Schafrassen. Durch entsprechendes Futter könnten sie innerhalb von nur 4 Monaten schon gute 40 Kilogramm auf die Waage bringen. Aber Markus Schwaighofer will kein Turbo-Fleisch produzieren. Seine Lämmer werden in einem Alter zwischen 4 und 5 Monaten geschlachtet, da wiegen sie zwischen 18 und 25 Kilogramm – und damit rund 10 Kilogramm weniger als ihre gemästeten Brüder und Schwestern. Das kommt daher, dass Markus seine Tiere ab Mai auf der Weide hält, wo der Tisch reich mit Wiesenkräutern und Gras gedeckt ist. Was die Qualität des von ihm produzierten Vonatur-Lammfleisches ausmacht, ist vor allem die Art und Weise, wie Mutter- und Jungtiere hier leben und welches Futter sie vorfinden, ist er überzeugt.

a

IM RHYTHMUS DER TRADITION

Ein mä(h)chtig gutes Leben führen auch die Schafe von Simon Wolf, der uns etwas später auf seinem Hof begrüßt. Aus dem an das Wohnhaus angrenzenden Wirtschaftsgebäude dringt kurz aufgeregtes Blöken und Mähen. „Mutterinstinkte!“, erklärt Simon lächelnd. Die Mütter, von denen er spricht, haben vor einiger Zeit gelammt, im Herbst ziehen sie mit ihren Wollknäueln wieder in den mit Stroh eingestreuten Laufstall am Hof. Wie auch Markus betreibt Simon die Schafzucht im Nebenerwerb. „Na ja, ich bin halt mit der Schafhaltung aufgewachsen und hab von Kindesbeinen an eine Leidenschaft dafür entwickelt … Die hat mich nie ganz losgelassen“, sagt er. Das Leben seiner rund 30 Tiere zählenden Herde folgt einem traditionellen Rhythmus. Jedes Jahr Mitte Mai werden die Schafe auf eine 2.600 Meter hoch gelegene Alm ins Lechtal gebracht. Dort oben ist das Klima auch im Sommer mitunter recht rau und feucht, aber Simons Tiroler Bergschafe sind besonders widerstandsfähige Tiere. Genügsam, robust, trittsicher. „Die Rasse ist ein idealer Landschaftspfleger, liefert schmackhaftes, zartes Fleisch und tolle Wolle, die wir an den Schafzuchtverband verkaufen“, erklärt Simon. Bevor die Mütter im Spätsommer lammen, werden sie von der Hochalm runter auf 1.500 Meter transportiert, weil sie dort besser vor Fressfeinden geschützt sind. Dann dürfen Jung und Alt noch auf die Nachweide am

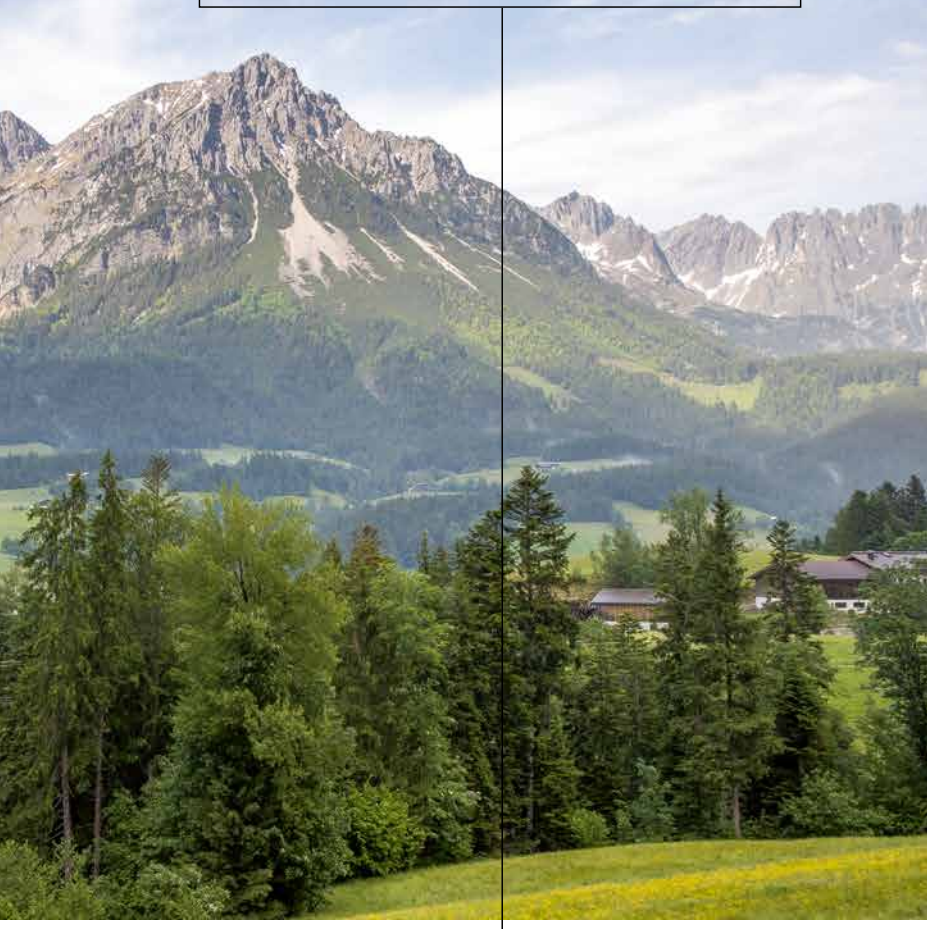
ROBUSTE, TRITTSICHERE BERGSCHAFRASSEN SIND IDEAL FÜR DIE HALTUNG IM KAISERTAL GEEIGNET.

DER KAISERWINKL UND DIE ALMWIRTSCHAFT SIND EINS. DIESE VERBINDUNG MACHT NICHT NUR DIE FASZINATION DIESER KULTURLANDSCHAFT AUS, SIE TRÄGT AUCH ZU IHREM ERHALT BEI.

a, b
Markus Schwaighofer züchtet genügsame und geländegängige Île-de-France-Schafe, eine Fleischrassenkreuzung aus Merinoschafen und englischen Leicestern. Von Mai bis November hält Markus seine Tiere auf den Weiden ums Haus, im Winter im Offenstall.

TRADITIONSREICHES ERBE

Die Region rund um den Wilden Kaiser ist Schafland, schon seit Jahrhunderten. Die genügsamen, misstrauischen, aber freundlichen Tiere gehören zum Landschaftsbild des Tiroler Unterlandes wie der Speck zur Jause. Bis zum Ende des 14. Jahrhunderts herrschte auf den Tiroler Schwaighöfen – so werden Bauernhöfe in Hoch- und Haupttälern genannt, auf denen überwiegend Viehzucht und Milchwirtschaft betrieben werden – die Schafzucht vor. Die „Kuh des armen Mannes“, wie das Schaf oft abwertend betitelt wurde, war bis ins 19. Jahrhundert hinein wertvoller Lieferant von Fleisch, Milch, Fett und Wolle. Beinahe hätte das Schwein das Schaf und dessen Fleisch zur Jahrhundertwende ganz aus der Region und der österreichischen Bergbauernküche verdrängt – aber glücklicherweise nur fast. Und Menschen wie den Transgourmet Vonatur Kaiserlamm-Produzenten Markus Schwaighofer und Simon Wolf ist es zu verdanken, dass dieses landwirtschaftliche und kulinarische Erbe auch in Zukunft nicht verloren geht.



„Allein von der Schafzucht leben, das geht sich leider nicht aus. Zumindest noch nicht.“

Nebenerwerbsschafzüchter Markus Schwaighofer über seinen Zukunftstraum

Hof, bevor es in den Stall geht – und „der Chef“, wie Simon ihn nennt, noch einmal vorbeischaut. Der sorgt nämlich dafür, dass es zu Ostern wieder Lämmchen gibt.

KLASSE VOR MASSE

Markus und Simons Lämmer werden im Schlachtereibetrieb Huber in St. Johann geschlachtet, nur rund 20 Minuten von Simons Hof entfernt. Dort begrüßt uns Geschäftsführer Karl Huber in seinem Büro. Seit 1930 sei die Metzgerei in Familienbesitz, erzählt Karl, bis in die 70er-Jahre war die Schlachterei noch im Ortszentrum angesiedelt. „Das war früher ganz normal, aber irgendwann war das logistisch nicht mehr möglich“, sagt er. 1974 entschlossen sich die Hubers zur Übersiedelung an den Ortsrand, heute beschäftigt der Betrieb 60 Mitarbeiter.

Zu seinen Lieferanten pflegt Karl ein wertschätzendes, freundschaftliches Verhältnis. „Wir sind keine Massenproduktionsgroßschlachterei, sondern ein hier tief verwurzelter Familienbetrieb, und die Bauern hier aus der Gegend sind auch keine Großbauern. Diese Kleinstrukturiertheit verbindet. Das, und der Stolz auf unsere Heimat, unsere Betriebe und unsere Produkte.“

a, d
Vor sechs Jahren stallte Simon Wolf auf seinem Hof die ersten Mutterschafe ein, heute zählt seine Herde 30 Tiere.

b, c
Wenn die Lämmer von Markus und Simons Hof zur Metzgerei Huber kommen, haben sie ein Schlachtgewicht von 18 bis 25 Kilogramm. Ihr zartfaseriges, hellrosa Fleisch zeichnet sich durch seinen fein-würzigen Geschmack aus.

„Ich brauch das, dass ich jeden Tag zwei Mal in den Stall gehe. Für mich ist das die beste Auszeit vom Alltag mit Job und Familie.“

Vonatur Kaiserlamm-Züchter
Simon Wolf

d

„Wir sind keine Großschlachterei, sondern ein hier tief verwurzelter Familienbetrieb, und die Bauern hier sind auch keine Großbauern. Diese Kleinstrukturiertheit verbindet.“

Karl Huber,
Geschäftsführer des Schlachtereibetriebs Huber in St. Johann/Tirol

Rund 150 Lämmer und 300 Kälber von 2.000 Bauern aus der Region werden pro Woche in Karl Hubers Betrieb, der seit 1930 in Familienbesitz ist, geschlachtet. Über die Jahre hat seine Familie mit den Viehzüchtern eine enge, vertrauensvolle Beziehung aufgebaut.

Talent comes naturally.

ORGANICS by Red Bull®

Moar to love

FAMILIENHOTEL. DAS KLINGT FÜR VIELE ELTERN NACH DROHUNG, NACH ALLEINHERRSCHENDEM KINDSVOLK UND IHREN WÜNSCHEN UND ANSPRÜCHEN GÄNZLICH BERAUBTEN ERWACHSENEN. NICHT SO IM MOAR GUT IN GROSSARL.

a

Familien Natur Resort Moar Gut*****

DREI GENERATIONEN FAMILIE LEBEN AM MOAR GUT DAS MOTTO DES HAUSES „LIEBEVOLLER LUXUS FÜR ANSPRUCHSVOLLE FAMILIEN“. DIE GASTGEBER ELISABETH UND JOSEF KENDLBACHER WERDEN MITTLERWEILE VON IHREN KINDERN NORA UND THOMAS UNTERSTÜTZT.

a Große Abenteuer für die Kleinen, entspannter Luxus für die Eltern: Das 15 Hektar große Areal des Moar Guts verfügt unter anderem über einen großen Natur-Spielplatz, einen Kinderbauernhof, eine Reithalle und einen großzügigen Outdoor-Wellnessbereich.

b Der zweigeschossige Indoor-Spielbereich aus Naturmaterialien bietet ordentlich Platz zum Austoben, Kuscheln oder Kreativsein.

c Küchenchef Markus Aichhorn hat lange in den USA, Australien und der Schweiz gewerkt, seit sieben Jahren ist er wieder daheim und der erste Mann am Herd der Moar-Gut-Küche.

b

c

Das Großarltal ist – man muss es so sagen – fast schon ein landschaftgewordenes Österreich-Klischee: imposante Bergriesen, idyllische Almen, kristallklare Wasser, liebevoll gepflegte Bauernhäuser. Dass das Großarltal auch ein touristischer Hotspot ist, fällt auf den ersten Blick kaum auf. Brachial-Hotelarchitektur findet man hier nicht. Dezenter als auf halbem Weg zwischen Großarl und Hüttschlag, wo das Moar Gut am Ende einer kleinen Seitenstraße liegt, wird’s aber wohl auch im Großarltal nicht mehr. Dort angekommen sucht der Ortsunkundige erst einmal nach Indizien für einen Familienhotelbetrieb, wie man ihn sich halt so vorstellt. Außenparkplätze? Fehlanzeige. Gestresste Eltern, aufgekratzte Kinder? Nichts. Nur Stille. Und 16 Isländer-Pferde, die einen verwundert anblicken, so, als wollten sie sagen: Jetzt fahr schon in die Tiefgarage, dafür haben die Menschen hier das Ding ja schließlich gebaut!

Die Menschen, die hier einen Bauernhof mit Privatzimmervermietung zu einem der europaweit besten Natur- und Familienhotels verwandelt haben, heißen Elisabeth und Sepp Kendlbacher. 1995 haben die beiden den Betrieb von Elisabeths Eltern übernommen, mittlerweile führen sie das 5-Sterne-Familienhotel mit ihren beiden Kindern Nora und Thomas. „Meine Eltern haben eigentlich gleich nach der Über-

Fotos: Christian Maislinger, beigestellt

Buttermilch Birne Pistazie

Mit Kreationen wie Buttermilchmousse, Birnengel, Birnen-Pistazien-Kuchen und Fichtenwipfel-eis holt man im Moar Gut auch die anspruchsvollsten Gäste kulinarisch ab.

BEIM THEMA ESSEN GILT „MOAR IS MORE“: MEHR KINDERGERECHTE GERICHTE UND ABLÄUFE, MEHR ERWACHSENENGERECHTE GOURMET-ZEIT.

nahme entschlossen, sich zu spezialisieren“, erzählt Nora beim ersten kurzen Rundgang durch das Haus. „Und ich glaub, das Konzept des Moar Guts ist so erfolgreich, weil sie sich nie von ihrem Weg haben abbringen lassen.“

ALLES AUSSER GEWÖHNLICH

Der Weg war: einen Ort für Familien zu schaffen, an dem Kinder zwar Könige sein dürfen, aber auch die Eltern nicht zu kurz kommen. Die Philosophie lautet: „Liebevoller Luxus für anspruchsvolle Familien“. Und die wird im Moar Gut bis ins allerkleinste Detail verfolgt und gelebt. Auf dem 15 Hektar großen, autofreien Areal gibt es für Menschen von 0 bis 100 Jahren tatsächlich nichts, was es nicht gibt. Eine unvollständige Aufzählung: ein Bio-Erlebnisbauernhof, eine Reithalle, eine Sport- und Kletterhalle, einen zweigeschossigen Indoor-Spielbereich aus reinen Naturmaterialien, ein 1.300 Quadratmeter großes Natur-Spa, eine

Code scannen
und Produktvideo
sehen!
dispenser.darbo.com

Ein Frühstücksbuffet, an dem alle Geschmack finden.

d'arbo Dispenser

Ob köstliche Fruchtaufstriche, feiner Blütenhonig oder die neue, ohne Palmöl hergestellte Nougatcreme – mit dem Darbo Dispenser beweisen Sie am Frühstücksbuffet guten Geschmack.
Das innovative Dosiersystem überzeugt durch mühelose Handhabung, ansprechendes Design und sauberes Dosieren und wird Gäste wie Personal begeistern.

www.darbo.com

Seit sieben Jahren steht Küchenchef Markus Aichhorn der Moar-Gut-Küche vor. Große und kleine Menschen kulinarisch gleichermaßen glücklich zu machen, sei schon auch eine Herausforderung, betont er. Aber ob jetzt Lasagne fürs Kinderbuffet oder Bio-Rinderfilet mit Süßkartoffel, Gemüsetascherl, grünem Spargel und wildem Brokkoli: Bio-Qualität, nachhaltige Produktion und transparente Herkunft gehen dem gebürtigen Großarler bei der Wahl seiner Grundprodukte immer über alles.

Bio-Rind Süßkartoffel Grüner Spargel

a

b

a Detailverliebt, naturverbunden, heimelig und gleichzeitig stylish: Das Moar Gut verbindet in allen Bereichen des Hauses 5-Sterne-Luxus mit Natürlichkeit und Nachhaltigkeit.

b Seit 2018 arbeitet Küchenchef Markus Aichhorn eng mit Transgourmet zusammen.

c, d Tochter Nora Lipp schupft seit 5 Jahren die Marketing-Agenden des Moar Guts, Sohn Thomas ist diplomierter Sommelier und Restaurantleiter des Hauses.

„Wir sind eines der wenigen 5-Sterne-Familienhotels, die zwar wirklich alles für Kinder bieten, aber auf die Ansprüche und Bedürfnisse der Erwachsenen nicht vergessen."

Nora Lipp

Indoor- und Outdoor-Wasserwelt, 46 mit hochwertigsten Naturmaterialien ausgestattete Familiensuiten, davon 10 in den neuen Suitentürmen, verschiedene Restaurant-Stuben, eine eigene Hipp-Bar für die Kleinsten. Alles auf allerhöchstem Niveau, durchdacht, bedürfnisorientiert – aber gleichzeitig nahbar, naturverbunden, bodenständig und heimelig.

Stichwort bedürfnisorientiert: Auch beim Thema Kulinarik hat man am Moar Gut die speziellen Ansprüche der Kleinen ebenso genau im Blick wie die der Großen. Mittags und abends kann sich der Nachwuchs vom abwechslungsreich bestückten Buffet bedienen, die Speisen für die Erwachsenen werden serviert. „Das ist für Eltern einfach extrem entschleunigend, wenn sie sich in Ruhe hinsetzen und essen können", erklärt Nora. „Jeder, der selbst Kinder hat, weiß: Die warten nicht gerne aufs Essen, da muss es oft schnell gehen, man selbst will sich aber eigentlich gerade am Abend Zeit für ein schönes 5-Gänge-Menü nehmen. Bei uns geht beides."

Das angesprochene, allabendlich wechselnde 5-Gänge-Menü aus der Werkstatt von Küchenchef Markus Aichhorn lässt jedenfalls auch weit gereisten Gourmets das Herz aufgehen. Von gratinierten Bio-Weinbergschnecken über Osietra-Kaviar aus Hinterstoder bis zu raffinierten Bio-Fisch- und -Fleischgerichten und veganen Kreationen reicht das Repertoire. Seit Kurzem wird abends auch eine große Salatbowl am Tisch eingestellt. Wer will, der bedient sich. „Das nimmt noch mehr Trubel vom Buffet weg", sagt Markus Aichhorn. „Und man muss bedenken, dass Buffetservice und Lebensmittelverschwendung leider oft Hand in Hand gehen. Da haben wir uns gedacht: Das machen wir anders." Und mit dem Alles-ein-bisschen-anders-Machen-als-die-anderen, kennen sich die Moar-Menschen aus.

www.moargut.com

Viva la Vevolution!

KEIN TIER AM TELLER GLEICH KEIN GESCHMACKS-ERLEBNIS? DAS UNTERSCHREIBT AUCH COOK EXECUTIVE CHEF LEO AICHINGER SO JEDENFALLS NICHT. UND ZEIGT, WIE SPANNEND UND RAFFINIERT KOCHEN OHNE KNOCHEN SEIN KANN.

In geselligen Essensrunden war noch vor zehn Jahren jenen Gästen, die Tier am Teller nichts abgewinnen konnten, der Spott der allesessenden Tischnachbarn sicher. Mit „Lasst uns anfangen, sonst wird das Essen welk!“ oder „Veganer essen nicht, sie grasen“ wurde den Veganern ein guter Appetit gewünscht, die sich ob der Häme genötigt sahen, ihre präferierte Ernährungsform inbrünstig zu verteidigen. Hauptargument damals: Der Verzicht auf tierische Produkte sei gesünder. Das ist wissenschaftlich zwar nach wie vor nicht belegt. Aber mittlerweile sind die Pflanzenkost-Fans argumentativ ziemlich solide aufgestellt – Stichwort Co_2-Bilanz, Veredelungsverluste bei der Fleischproduktion, Tierleid in der Massentierhaltung – und der Spott ist weitestgehend verstummt.

PLANT-BASED AUF DER ÜBERHOLSPUR

Tierische Produkte haben an Attraktivität verloren. Weil auch immer mehr Allesesser ihren Fleischkonsum bewusst reduzieren möchten und beim Essengehen nach fleischloser Abwechslung auf hohem Niveau suchen. Wer seinen Gästen heute also ein rein veganes Menü serviert oder veganen Gerichten zumindest ordentlich Platz auf der Karte einräumt, wird nicht mehr als ideologiegetriebener und genussbefreiter Öko-Fuzzi belächelt, sondern als kreativer und achtsamer Vordenker gefeiert. Die für kulinarische Pionierarbeit prädestinierte Haute Cuisine mit Aushängeschildern wie Michel Bras, Paul Ivić oder Alain Passard mag den ess- und genusskulturellen Wandel angeschoben haben. Aber der Umbruch wird vor keinem Restaurant und keinem Konzept haltmachen.

FLOTTE KAROTTE

Transgourmet Cook Executive Chef Leo Aichinger kann der Tatsache, dass sich die vegane Küche vom konzeptionellen Seitengässchen gerade zum Highway in Richtung Kulinarik-Ruhmeshalle entwickelt, viel Positives abgewinnen. „Die Vielfalt an Obst, Gemüse, Hülsenfrüchten, Pilzen oder Getreideprodukten, auf die wir heute Zugriff haben, ist unerreicht und fantastisch und glücklicherweise nehmen sich immer mehr Kollegen dieser Fülle auch mutig und ambitioniert an“, sagt er. „Und es stimmt schon, dass man sich in der pflanzenbasierten Küche ein wenig intensiver mit Aromen, Texturen, Zubereitungstechniken und den Produkten selbst auseinandersetzen muss. Aber auf anspruchsvollem Niveau fleischlos zu kochen, ist keine Rocket Science.“ Zum Beweis schieben Leo Aichinger und Mario Pinther, der seit Kurzem das Cook-Studio in Wien-Nord leitet, mit einem zufriedenen Lächeln ihr erstes veganes Gericht über den Pass. Nennt sich schlicht „Karottenvielfalt“, ist eine ergreifend geschmackvolle und obendrein bildschön anzuschauende Komposition aus butterzarten Baby- und Urkarotten in verschiedenen Zubereitungen, schwarzer Quinoa und gebratenen Kräuterseitlingen. Wenn so Verzicht aussieht, dann ein ewiges Hoch auf die Askese!

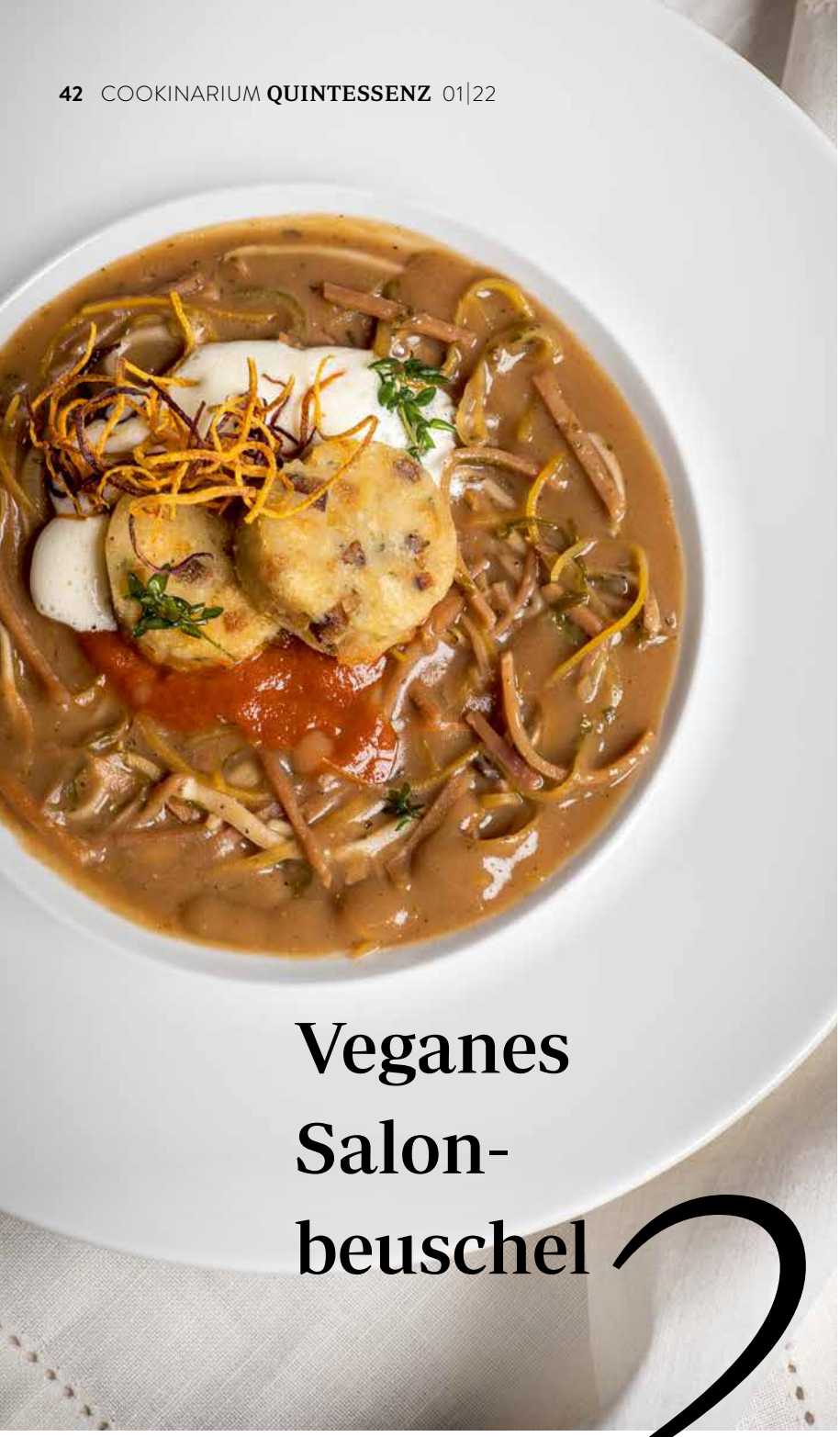
Fotos: Christian Maislinger

1 Karotten-vielfalt & Kräuterseitling

Passend dazu:
PARIGOT CREMANT DE BOURGOGNE BLANC
0,75 L
ART.-NR. 1072941

So geht flotte Karotte à la Cook: Gegrillte Baby- und Urkarotten laufen in diesem Wurzel-Wunderwerk in Begleitung von Karottenpüree mit feiner Ingwernote, Karottengel, schwarzer Quinoa und gegrillten Kräuterseitlingen zur optischen und geschmacklichen Hochform auf.

Hier geht's zum Rezept von Karottenvielfalt & Kräuterseitling



Veganes Salon-beuschel

Passend dazu:
UMATHUM
GRAUBURGUNDER
0,75 L, 2020
ART.-NR. 3343506

Wer das vegane Salonbeuschel nachkochen möchte: hier entlang!

BEUSCHEL MIT WOW

Apropos Verzicht: Auf einen Klassiker der Wiener Küche, das Salonbeuschel, verzichten ja auch viele überzeugte Fleischesser freiwillig. Herz und Lunge muss man jetzt auch nicht zwingend mögen. Die vegane Beuschel-Variante von Team Aichinger/Pinther aber schon. Eine würzig-samtene Herrlichkeit, klassisch mit dunkler Einbrenn und Gemüsefond angesetzt, mit Portobello und Seitan auf geschmackliches Wow-Niveau gehievt, mit veganem Gulaschansatz getoppt und mit Speck-Serviettenknödeln zu einem grandiosen Ganzen vermählt. Die letztgenannte Komponente wirft unter den gerade eben zu Beuschel-Fans mutierten Omnivoren eine große Frage auf:

Statt Lunge und Herz finden in Leo Aichingers fleischloser Variante des ikonischen Innereiengerichts Portobello-Pilz und Seitan zusammen, getoppt mit veganem Gulaschansatz und serviert mit Serviettenknödeln, denen geröstete Räuchertofuwürfel ein feines Speck-Aroma verleihen.

HERRLICH ERFRISCHEND

FEIER *lieber*
UNGEWÖHNLICH!
WELT-GURKENTAG
am 14. JUNI 2022!

HENDRICK'S PINK SPRITZ

der Klassiker für alle Eventualitäten

- *2 cl Hendrick's*
- *Auffüllen mit Thomas Henry Pink Grapefruit*
- *Eiswürfel*
- *Gurkenscheibe zur Dekoration*

Genießen Sie das Ungewöhnliche verantwortungsvoll.
www.verantwortungsvoll.at

Welches Produkt schmeckt so authentisch nach Speck, ist aber keiner? Mario Pinther schiebt eine Pfanne mit kleinst gewürfeltem, in Öl ultrakross ausgebratenem Räuchertofu über den Tisch. Wie jetzt: Tofu? Echt? „Ganz echt“, schnurrt Mario Pinther, und setzt ein freundlich-triumphales Lächeln auf.

ALLERERSTE NICHT-SAHNE

Und während man noch still darüber nachdenkt, was man mit gebratenen Räuchertofu-Würfeln, die nach Speck schmecken, noch so alles an und auf den Kopf stellen könnte, drückt Herr Pinther einem schon den Dessertlöffel in die Hand. „Pannacotta, ohne Panna, dafür mit Kokosmilch und Mango-Dreierlei.“ Spricht’s und wartet geduldig, bis der Löffel im Schlund des Gegenübers verschwindet. Eine cremige, luftige, süße, karamellige, fruchtige Woge des Glücks flutet die Geschmacksknospen. Nichts fehlt. Und genau das ist der Grund, warum der Vergourmet-Küche die Zukunft gehört.

NIE ZUVOR WURDE DER VERZICHT AUF TIERISCHE PRODUKTE WENIGER MIT ENTSAGUNG UND GENUSSFEINDLICHKEIT GLEICHGESETZT ALS MIT FÜLLE UND GESCHMACKLICHER VIELFALT.

10 Jahre hat Mario Pinther im Restaurant Magazin in Wien auf hohem Niveau gekocht, dann zwei Jahre als fliegender Do&Co-Business-Class-Chef nicht nur auf sprichwörtlich allerhöchstem. Jetzt hat er bei Transgourmet als neuer Cook-Studioleiter in Wien-Nord eingecheckt.

Passend dazu:
BIEGLER
BEERENAUSLESE
ROTGIPFLER
0,375 L, 2020
ART.-NR. 3427499

QR-Code scannen und nachkochen!

Kokos-Panna-cotta

3

Mario Pinthers und Leo Aichingers vegane Interpretation des italienischen Dessertklassikers schmeckt nach allem, nur ganz sicher nicht nach Verzicht. Die mit Agar-Agar und Tonkabohne eingekochte Kokosmilchcreme steht ihrer Kollegin auf Sahnebasis nämlich in Sachen Geschmack und Konsistenz in nichts nach und kommt obendrein mit herrlich süßem Karamellguss, Mangosalat mit rosa Pfeffer, Mango-Espuma, gegrillter Mango und Kokos-Crunch daher.

Voll die Pflanzerei!

a Flora Plant 100% pflanzlicher Genuss

PFLANZLICHER ALLROUNDER

Streichen, kochen, braten, backen: Alles, was sich in der Küche mit Kuhmilchbutter anstellen lässt, klappt auch mit dieser pflanzlichen, palmölfreien Alternative aus Sonnenblumenkernen und Rapssamen. Die übrigens auch geschmacklich extrem nah am tierischen Original dran ist.

ART.-NR. 3387529

b Transgourmet Natura Bio-Kokosmilch

VOLL AUF DIE NUSS

Ob Fleisch, Fisch, Vegetarisches, Suppen oder Desserts: Sie alle erhalten durch die Kokosmilch unserer neuen Bio-Eigenmarke Transgourmet Natura ein cremig-exotisches und garantiert naturbelassenes Upgrade. 60 % Kokosnussextrakt und 0 % künstliche Zusatzstoffe gleich voller Geschmack!

ART.-NR. 3425808

c Transgourmet Natura geräucherter Bio-Tofu

SO? JA!

Von wegen fader Sojabohnenquark: Dieser über Buchenholz geräucherte Bio-Tofu eignet sich besonders gut als Ersatz für Fleisch und verleiht Pfannengerichten, Eintöpfen, Salaten, Wraps, Bowls & Co. ein fantastisch rauchig-würziges Aroma. Da werden garantiert auch die überzeugtesten Fleischfans schwach.

ART.-NR. 3343449

d Rote-Bete-Sprossen

POWERFOOD MIT WOW

Knackig, vitaminreich, gut für den Fettstoffwechsel, gut für die Blutbildung, gut für die Laune – und ganz besonders gut als Deko oder fein-erdiger Aromenkick in Gemüse-, Fleisch- und Fischgerichten, Salaten, Vorspeisen oder supergesunden Smoothies sind diese intensiv leuchtenden Rote-Bete-Sprossen.

ART.-NR. 1188101

e Portobello-Pilz

DELIKATER XXL-CHAMP

Kann ein Pilz ein wirklich würdiger Ersatz für ein saftiges Steak sein? Der Portobello-Pilz jedenfalls kann. Der braune XXL-Bruder des Champignons überzeugt nämlich mit seiner festen, fleischigen Konsistenz, die beim Garen oder Braten erhalten bleibt, und mit seinem kräftigen, nussigen Geschmack.

ART.-NR. 1482009

SINCE 1888

Pago

PREMIUM FRUIT

Probier's mal frisch und fruchtig unterwegs.

www.pago.at

5 Fragen an … Christian Hann

Herr Hann, Sie haben in den vergangenen 15 Jahren eine beeindruckende Karriere bei SPAR hingelegt. Was hat Sie daran gereizt, mit Transgourmet einen neuen Karriereweg einzuschlagen?

Christian Hann: *Transgourmet ist ein Unternehmen, dessen Innovationsfreude, Professionalität und dynamische Unternehmenskultur mich seit Jahren ehrlich begeistern. Und für mich persönlich ist es sowohl eine großartige Herausforderung als auch die Krönung meines bisherigen Berufsweges, den neuen Standort in Zell am See mit aufzubauen und zur ersten Adresse für Kunden aus dem Pinzgau, Pongau und Kitzbühel zu machen.*

Großinvestitionen wie der Neubau eines Zustell- und Abholmarktes sind in wirtschaftlich unsicheren Zeiten eher die Ausnahme. Warum führte daran trotzdem kein Weg vorbei?

Christian Hann: *Unsere Kunden aus der Region wurden bisher vom Standort in Salzburg-Wals/Siezenheim betreut. Der dortige Standort hat jedoch eine sehr hohe Frequenz und stieß langsam an seine Kapazitätsgrenzen. Dazu kommt, dass die Lieferwege von Wals/Siezenheim mitunter doch sehr weit sind und es sich für viel beschäftigte Gastronomen schwer einrichten ließ, auch einmal persönlich im Markt einzukaufen.*

a Der 33-jährige gebürtige Zeller Christian Hann bezeichnet sich selbst als „Kaufmann durch und durch". Vor seinem Wechsel zu Transgourmet fungierte er bei SPAR als Gebietsleiter Einzelhandel in Salzburg und Tirol.

b Gemeinsam mit Vertriebsleiter Marco Becker (li.) und Logistikleiter Martin Enthammer (re.) tritt Christian Hann an, den Erfolgsweg von Transgourmet in der Region Pongau-Pinzgau-Kitzbühel auszubauen.

c, d, e Mit der Eröffnung des neuen Marktes in Zell am See werden auch rund 100 neue Arbeitsplätze in der Region geschaffen.

Räumliche Nähe und optimierte Kundenbetreuung waren also die Hauptargumente für den Bau?

Christian Hann: *Na ja, wenn es abgesehen vom besten Profi-Sortiment des Landes etwas gibt, wofür Transgourmet steht, dann sind das Kundennähe und Top-Service. Das können wir den über 4.500 lokalen Gastronomen und Hoteliers jetzt bieten.*

Apropos Kundenfreundlichkeit: Bei der Planung des Marktes wurde großer Wert auf eine ganz besondere Atmosphäre gelegt …

Christian Hann: *Richtig. Dank zweier riesiger Glasfronten ist der gesamte Einkaufsbereich angenehm hell, freundlich und bietet einen tollen Panoramablick. Eine weitere Besonderheit ist, dass sich alle Kundenparkplätze in der Tiefgarage befinden und dadurch keine Freiflächen unnötig verbaut werden mussten. Und wir sind ziemlich stolz auf unser mobiles Transgourmet Cook Studio!*

Im Eingangsbereich wird es auch ein Transgourmet Coffee&Snack geben. Zuletzt hielten sich hartnäckig Gerüchte, es würde sich dabei um eine Kantine mit einem umfassenden Speisenangebot handeln. Klären Sie uns doch bitte kurz auf!

Christian Hann: *Ehrlich gesagt weiß ich selbst nicht so genau, wo dieses Gerücht herkommt! Fakt ist: Im Coffee&Snack gibt es eine kleine Bar und ein, zwei kleine Tische, wo sich unsere Kunden mit Kaffee, Softdrinks und Snacks stärken können. Wir sind also weder eine Großküche noch eine Kantine!*

„Die Betriebe der Region zählen zu den besten Österreichs und wir sind stolz darauf, ihnen von Zell am See aus nun das beste Sortiment und den besten Service bieten zu können."

Christian Hann,
Standortgeschäftsleiter
Transgourmet Zell am See

ER IST DIE NEUE NUMMER 1 BEI UNSERER NUMMER 14: STANDORTGESCHÄFTSLEITER CHRISTIAN HANN IM TALK ÜBER DIE BEVORSTEHENDE ERÖFFNUNG „SEINES" TRANSGOURMET-MARKTES IN ZELL AM SEE.

© Christian Maislinger, Robert Maybach

a

b

a, b, c
Auf einer Gesamtfläche von 10.500 m² wird der neue Transgourmet-Abhol- und -Zustellgroßmarkt in Zell am See/Maishofen Gastronomie- und Hotellerie-Betrieben im Großraum Pinzgau, Pongau und Kitzbühel ein 20.000 Artikel starkes Profi-Sortiment bieten.

Näher dran am Besten für die Gastronomie ...

Am 7. Juni 2021 erfolgte der Spatenstich in Maishofen, am 19. Mai 2022 wird mit Transgourmet Zell am See nun endlich der von vielen regionalen Kunden seit Langem heiß ersehnte 14. Standort der Nummer 1 im österreichischen Gastronomie-Großhandel eröffnen. Rund 30 Millionen Euro wurden für den hochmodernen Neubau, dessen Herzstück die 3.500 Quadratmeter große Marktfläche mit einem Sortiment von über 20.000 Artikeln aus allen Warensegmenten bildet, in die Hand genommen. Bis zur Eröffnung werden 60 neue Arbeitsplätze geschaffen, im Vollbetrieb soll die Mitarbeiterzahl laut Standortgeschäftsleiter Christian Hann über 100 Personen umfassen. „Wir sind sehr stolz darauf, Gastronomen

„Als Qualitätsanbieter für Gastro und Hotellerie werden wir auch in Zell am See verlässlicher Handelspartner, Lieferant und Arbeitgeber sein.“

Thomas Panholzer, Geschäftsführer Transgourmet Österreich

c

und Hoteliers im Großraum Pongau, Pinzgau und Kitzbühel zukünftig eine passgenaue Auswahl an Produkten und Services aus einer Hand bieten zu können, und zwar sowohl im Abholgroßmarkt als auch in der Zustellung“, freut sich Transgourmet-Geschäftsführer Thomas Panholzer auf den Start von Transgourmet am Zeller See.

VOLLE VIELFALT UND TOP-SERVICE

Wie in allen Transgourmet-Märkten Österreichs bilden auch in Zell am See internationale, nationale und regionale Markenprodukte sowie die starken, für unterschiedliche Bedürfnisse konzipierten Eigenmarken Transgourmet Economy, Quality, Premium, Vonatur, Natura und natürlich für uns, die Basis des Sortiments. Ergänzt wird es durch die Premium-Foodservice-Marke Transgourmet Cook, unseren JAVA Kaffee und den Getränkefachgroßhandel Transgourmet Trinkwerk mit seiner Auswahl an 3.500 Weinen und Schaumweinen. Neben einem Top-Sortiment wird aber natürlich auch mit Top-Service gepunktet. Das reicht von professioneller Beratung bei der Weinauswahl durch ausgebildete Sommeliers über attraktive Events bis zu Einräumservice oder Zustellung mit dem eigenen LKW-Fuhrpark mit top ausgebildeten Mitarbeitern.

... SIND DIE ÜBER 4.500 BETRIEBE, DIE AB 19. MAI 2022 MIT TRANSGOURMET ZELL AM SEE EINEN NEUEN, STARKEN GROSSHANDELSPARTNER AN IHRER SEITE HABEN.

Mensch, Mayer!

Mayer's Restaurant

2004 ÜBERNAHM ANDREAS MAYER HAUS UND KÜCHE IN SCHLOSS PRIELAU, 2005 WAR ER SCHON „NEWCOMER DES JAHRES" IM GAULT MILLAU, 2007 „KOCH DES JAHRES", 2008 FOLGTEN ZWEI MICHELIN-STERNE. RUNTER VOM GAS IST ABER SEINE SACHE NICHT, SEIN MAYER'S RESTAURANT ZÄHLT UNANGEFOCHTEN ZU DEN ERSTEN FINE-DINING-ADRESSEN DES LANDES.

Fotos: Christian Maislinger

„Als wir von München hergekommen sind, war ich anfangs komplett verloren. Mir hat die Stadt gefehlt, und ich hab nicht einmal gewusst, wo ich Semmeln kaufen soll.“

Andreas Mayer über den zähen Start in Zell am See

a Landhaus-Chic, nein danke: Den Lockdown nutzte Andreas Mayer unter anderem dafür, dem Gourmetrestaurant einen neuen, frischen Look zu verpassen.

b In der Schlosswirtschaft im Haupthaus schicken Mayer und sein Küchenteam auf hohem Niveau Bodenständiges wie Forelle Müllerin, Rinderbackerl oder Hirschgulasch über den Tresen.

c Das Vorwort für Andreas Mayers erstes Kochbuch „Vision – Perfektion – Faszination“ verfasste sein Mentor und langjähriger Freund Eckart Witzigmann.

EINST KAM EIN BAYER NAMENS MAYER NACH ZELL AM SEE, SETZTE DORT DIE HOCHKÜCHE ZEITGEMÄSS AUF – UND SCHWIMMT 18 JAHRE SPÄTER IMMER NOCH MIT DEN GROSSEN FISCHEN IM FINE-DINING-TEICH.

Der Mann, der da durch sein kürzlich zeitgemäß aufgehübschtes Restaurant Mayer’s in Schloss Prielau führt, hat etwas erfrischend Naturgewaltiges an sich: Andreas Mayer ist ein Berg von einem Menschen. Wenn er lacht, hört es sich an, als würde ein gut gefülltes Küchenregal kollabieren. Und wenn er erzählt, dann in ungezähmtem Bayrisch, das Schlechte ist bei ihm „versaubeutelt“, das Selbstverständliche „freili“. Aber da ist gleichzeitig auch etwas Mondänes, Weltgewandtes, Feines an Andreas Mayer. Es ist eine spezielle Kombination an Eigenschaften, die ihn als Mensch auszeichnet und die sich auch in seiner Küche widerspiegelt. Denn der ist es zu verdanken, dass Zell am See auch auf den Landkarten der Gourmetguides seit mittlerweile 18 Jahren prominent verortet ist. Und ein erster Blick auf die Speisekarte lässt erahnen, dass da einer noch lange nicht genug hat von Hauben, Gabeln und Punkten.

Steinbutt Tintenfisch Tomate

a Klassisch-französisches Küchenhandwerk, kräftige Aromen, moderne Inszenierung: Dafür steht Andreas Mayers Küche, aus der Herrlichkeiten wie Steinbuttfilet mit Oliven, Tintenfischärmchen, Ricotta-Mascarpone-Raviolo, Kirschtomatenmarmelade und Basilikum-Öl ihren Weg zum Gast finden.

b, c 1987 erwarb Wolfgang Porsche das 1492 erbaute Schloss Prielau von Hugo von Hofmannsthals Nichte und baute es mit viel Bedacht und Pinkepinke zur Luxus-Herberge und Gourmetdestination aus. Die 280 Quadratmeter große Suite im ersten Stock des Hotels ist in jeder Hinsicht ein Unikat.

a

AUCH NATIONALRELIGIÖSE GÄSTE KOMMEN MIT ZANDER ODER HAUSEIGENEM WAGYU-BEEF AUF IHRE KOSTEN. ABER OHNE WELTGETIER AM TELLER GEHT ES FÜR ANDREAS MAYER NICHT.

ZEITGEMÄSS HOF HALTEN

Die Karte teilt sich in zwei Menüs, wobei in ersterem feinst geschliffene Kreationen von Perlhuhn, Alpengarnele, Steinbutt und ähnlich exquisitem Getier von hier und von Welt im Fokus stehen, in zweiterem dafür Muskatkürbis, Aubergine, Fenchel und Artverwandte. Die fleischlose Küche hat Andreas Mayer schon ins Rampenlicht gesetzt, als die Spitzengastronomie von der grünen Welle noch eine Galaxie entfernt war, und sie ist ihm auch heute noch lieb und teuer. Im Jänner 2022 erschien sein neuestes Kochbuch zum Thema, „Der Duft von Gemüse“ heißt es. Ein Prachtband. Mayer findet, es sei im Großen und Ganzen „scho ganz fesch“ geworden. „War vui Orwaid, aber passt!“ Da ist der Wahlösterreicher ganz Bayer: Wenn’s passt, dann passt’s, da braucht es nicht viele Worte.

WACHSTUMSSCHMERZEN

Wortreich und äußerst humorig hingegen weiß Mayer von seinen Anfängen in Schloss Prielau 2004 zu erzählen. Eigentlich wollte er damals gerade als Küchenchef nach Dubai wechseln, da kam von Wolfgang Porsche das Angebot, Schloss und Küche des von ihm 1987 erworbenen Anwesens als Pächter zu übernehmen. „Ich wollt überall hin, nur sicher nicht aufs Land nach Österreich!“, lacht Mayer. „In Dubai hätte ich einen Haufen Geld verdient, aber meine Frau hat gleich klargestellt, dass sie mit den Kindern sicher nicht mitgeht, also gut, machen wir uns halt selbstständig in Zell am See. Super Idee! Keinen Plan, kein Geld, am A der Welt!“ Komplett aufgeschmissen habe er sich gefühlt, er habe nicht einmal gewusst, wo er Semmeln kaufen könne. Das, und wo man hier als Spit-

b

c

zenkoch ganz generell das Einkaufskörberl füllen könne, habe ihm dann Roland Trettl erklärt. Aber vor allem habe ihm München gefehlt, die Stadt, die Menschen. Heute würde ihn allein die Parkplatzsucherei dort an den Rand des Nervenzusammenbruchs bringen, sagt er. Und dass in Prielau nachts nichts zu hören sei außer Grillengezirpe sei mitunter das Beste, was einem viel beschäftigten 3-Hauben-Koch passieren könne.

DICHTHEITSPRÜFUNG: BESTANDEN

Während der Corona-Pandemie war es aber natürlich auch im Schloss Prielau noch ein bisschen ruhiger als sonst. Dafür, sagt Mayer, habe sich aber im Konsumverhalten der Gäste etwas verändert: Die Geldbeutel sitzen deutlich lockerer als zuvor. „Früher haben die Leute Prosecco getrunken, jetzt trinken sie Champagner, und wer früher drei Gänge gegessen hat, isst jetzt sechs“, sagt er. Auch im Bankettgeschäft, dem wichtigsten Umsatzbringer des Hauses, habe sich der Umsatz bei gleichbleibender Gästezahl um ein gutes Drittel erhöht. „Bei 60 Hochzeiten im Jahr ist das schon eine sehr positive Entwicklung.“ Positiv entwickelt sich auch Mayers neuestes Restaurant-Projekt im nahen Saalfelden. Im „menschmayer“ setzen er und Küchenchef Ingo Möller seit letztem Sommer auf unkomplizierte Wirtshauskultur und legere Bistro-Atmosphäre. „Sicher haben mich alle Leute gefragt, ob ich nicht ganz dicht bin, während der Pandemie einen Laden aufzumachen“, sagt Mayer, „aber die Location ist schön, die Konditionen der Vermieterin sind super und ich bin in der Nähe.“ Er würde regelmäßig Angebote für weitere Projekte bekommen, erzählt er, zuletzt für ein Hotelprojekt in Kitzbühel. „Aber ich denk mir: Schuster, bleib bei deinem Leisten. Ich bin schon als Jungkoch nach einer langen Nacht beim Schnitzelklopfen am Hackstock eingeschlafen und nicht im Bett. Ich gehör in die Küche. Basta.“

www.schloss-prielau.at

Sein Handwerk lernte Andreas Mayer in einem oberbayrischen Landgasthof, dann war gleich die harte Schule angesagt: Er werkte bei Jean-Claude Bourgueil in Düsseldorf, bei Heinz Wehmann im Landhaus Scherrer, in der Residenz Heinz Winkler, wechselte dann als Küchenchef ins Kempinski Vier Jahreszeiten in München und schupfte für Eckart Witzigmann das Palazzo in Berlin und München. Der „Grand Chef“ lehrte Mayer Klarheit und Harmonie, Mayer selbst schätzt aber auch das Spiel der Gegensätze, was sich in Gerichten wie Fenchel-Couscous-Salat, Granatapfel und orientalischem Eis mit kräftiger Curry- und Raz-el-Hanout-Note zeigt.

a Der Duft von Genialität: Mit über 120 verschiedenen Parfums – von Rosmarin über Schokolade bis Paprika – stimmt Andreas Mayer die Gäste im elegant-modernen Ambiente des Gourmetrestaurants auf seine Gerichte ein.

Fenchelsalat
Couscous
Orientalisches
Eis

a

VINEUS goes PUR

2022 WIRD DER PURE WEINSINN. DENN DER RENOMMIERTE VINEUS WINE AWARD WIRD ERSTMALS IM RAHMEN DER PUR GENUSSFACHMESSE AN EINEN VON DREI NOMINIERTEN NEW-COMER-WINZERN VERGEBEN.

Österreichischer Wein wird heute von Fachleuten und Weinliebhabern aus aller Welt für seinen unverwechselbaren Charakter und seine hohe Qualität geschätzt. Zu verdanken ist dieser beeindruckende Erfolgslauf vor allem den Menschen, die Österreichs Weinkultur bewahren und nachhaltig beleben. Für sie haben wir bereits vor über zehn Jahren eine besondere Auszeichnung geschaffen: den VINEUS Wine Award. Es ist ein Preis für gelebte Weinkultur, für Winzer, Sommeliers und Betriebe, die dem österreichischen Wein durch ihren unermüdlichen Einsatz und ihre Leidenschaft einen unverwechselbaren Stempel aufdrücken. Zuletzt wurde die begehrte Trophäe 2019 im Rahmen der großen 10-Jahr-Jubiläumsgala in der MetaHall Wien in fünf Kategorien vergeben. Nun, nach zwei Jahren Pause, feiert der Fixstern am österreichischen Wein-Award-Himmel sein Comeback. Und es wird ein ganz besonderes Revival.

EIN AWARD ERFINDET SICH NEU

Zum allerersten Mal wir der VINEUS dieses Jahr nämlich im Rahmen der Transgourmet Genussfachmesse PUR am 25. April in Salzburg vergeben. Und zum allerersten Mal wird er in nur einer Kategorie vergeben: „Newcomer Winzer des Jahres“. Mit Maximilian Aichinger, Christopher Perepatics und Jürgen Trummer haben sich drei heimische Nachwuchsstars der Weinszene mit den Stimmen einer Expertenjury bereits 2020 fürs große Finale qualifiziert. Wer das Rennen machen wird, steht natürlich noch in den Sternen. Was die Jungspunde antreibt und auszeichnet, steht aber schon geschrieben. Auf der nächsten Seite nämlich.

KOTÁNYI 1881
GOURMET

Logisch Biologisch

100% rePET

- AUS 100% BIOLOGISCHEM ANBAU
- STRENG KONTROLLIERT
- ERLESENE ROHSTOFFE, SORGFÄLTIG GEERNTET UND VERARBEITET

VINEUS
NEWCOMER 2022

Trio geniale

Foto: Julius Hirtzberger

a Jürgen Trummer

Mit 21 Jahren übernahm Jürgen Trummer das elterliche Weingut im südsteirischen Obegg und kreiert seitdem herkunftsbetonte, charakterstarke Bio-Weine. Seine Steckenpferde heißen Sauvignon blanc, Muskateller und Morillon, sein Motto lautet „Wein ist Handwerk, keine Mode“.

b Christopher Perepatics

Christopher Perepatics ist der Neff(e) vom NEFF, und am Podersdorfer Weingut seines Onkels beweist der Jungspund seit Jahren höchst erfolgreich, dass er nicht nur ein ausgesprochenes Händchen für elegante Rotweincuvées, sondern auch für ausdrucksstarke Weißweine hat.

c Maximilian Aichinger

2019 übernahm Maximilian Aichinger die zwölf Hektar Rebflächen seiner Familie im Kamptal. In seiner Weingärtnerei in Schönberg lässt er der Natur viel Raum, als Winzer versteht er sich als Instrument der Natur. Seine große Leidenschaft hört auf den Namen Grüner Veltliner.

Der VINEUS Newcomer-Award zählte schon immer zu den begehrtesten Trophäen, denen der heimische Winzernachwuchs so nachjagt. Denn wer mit seinen eingereichten Weinen erst die strenge Expertenjury überzeugt und dann auch noch das Publikumsvoting für sich entscheiden kann, dem ist mit Unterstützung von Transgourmet Trinkwerk zukünftig ein Platz auf den Weinkarten heimischer Gastronomiebetriebe so gut wie sicher.

Ins Rennen um den Sieg gehen dieses Jahr mit Jürgen Trummer, Maximilian Aichinger und Christopher Perepatics ein Steirer, ein Niederösterreicher und ein Burgenländer. Jürgen Trummer zeigt bereits seit knapp zehn Jahren mit seinen herkunftstypischen Südsteirern – allen voran Sauvignon blanc – auf, der Gault & Millau kürte sein Weingut 2021 zur Entdeckung des Jahres. Mit dem von ihm eingereichten Sauvignon blanc Südsteiermark 2019 punktete er bei der Fachjury auf ganzer Linie – das allerdings haben auch Maximilian Aichinger von der Weingärtnerei Aichinger in Schönberg am Kamp (mit Grüner Veltliner Ried Kalvarienberg 2018) und Christopher Perepatics vom Weingut Neff in Podersdorf (mit Sankt Laurent Meisterstück 2017) getan.

Wer sich den Titel holen will, muss sich also ab jetzt die Stimmen des Publikums sichern. Das Online-Publikumsvoting startet am 1. April auf www.vineus.at, am 25. April kann live auf der PUR Genussfachmesse noch bis 16 Uhr gevotet und nebenbei noch das eine oder andere Achterl aus dem Sortiment der drei Finalisten verkostet werden. Der Sieger wird dann auf der abendlichen Big-Bottle-Party gekürt.

PLANTMADE

KLASSIKER NEU GEDACHT.

Pflanzlich gemacht.

Alle Infos jetzt auf ufs.com/plantmade

Unilever Food Solutions

ROSÉ STEHT FÜR LIFESTYLE, EINFACHES TRINKVERGNÜGEN UND SÜDFRANKREICH? HALLO, KORSETT! DENN BEI ROSÉWEINEN GEHEN LEICHTIGKEIT UND GRIP ZUSEHENDS HAND IN HAND. UND AUCH IN ÖSTERREICH MACHT ROSA MITTLERWEILE ERNST.

Rosige Aussichten

Vor ein paar Jahren begannen die Franzosen, ihr Savoir-vivre in Flaschen zu füllen: Lachs- bis himbeerrosa schillernd, versprachen schön geformte Flaschen Roséwein Lebenslust und Trinkspaß. Die Tropfen hielten, was sie versprachen. Fruchtigkeit am Gaumen, etwas Körper bei betörender Frische – und schon stellte sich das sommerliche Terrassen-Gefühl, das der laue Abendwind gemeinsam mit dem Geruch von wildem Thymian und einer leicht salzigen Meeresbrise über den gebratenen Fisch hauchte, wie von selbst ein. Spätestens seit die Hollywood-Beaus Angelina Jolie und Brad Pitt unter die Roséwein-Produzenten gingen, stand fest: Roséwein ist in. Ein in Flaschen gefüllter Garant für unkomplizierte Glückseligkeit, sozusagen.

EIN LAND SIEHT ROSA

In einer Weinnation wie Österreich tut sich da naturgemäß irgendwann die Frage auf: Können heimische Winzer das, was die Südfranzosen oder roséverliebte Expats wie Jeany und Stephen Cronk auf ihrer Maison Mirabeau in der Provence können, auch? Vielleicht noch nicht so lange, aber definitiv können sie es seit einigen Jahren, sagt Markus Huber, Winzer im österreichischen Traisental. Mit seiner neuesten, rosafarbenen Kreation namens „Moments“, die bald auch das heimische Roséwein-Sortiment bei Transgourmet Trinkwerk bereichern wird, schlägt Huber zwei Fliegen mit einer Klappe: Sein Wein zeigt die Frische eines hochwertigen Weißweins, bringt aber gleichzeitig Gerüst und Struktur mit, wie man sie sonst eher Rotweinen zuschreibt. Für Huber stand immer fest: Natürlich dürfen und sollen die Flasche und die Farbe

a

a Mit der Domaine Mirabeau haben sich Jeany und Stephen Cronk 2019 einen lang gehegten Traum erfüllt.

b Die Domaine Mirabeau liegt eine Stunde von Nizza entfernt in der jungen Subregion der Côtes de Provence AOC, Notre-Dame des Anges.

Mirabeau Côtes de Provence
ROSÉ 2020

Helles Lachsrosa, floral und leicht kräutrig in der Nase. Am Gaumen frisch, fruchtig und elegant. Passt ideal zu gegrilltem Fisch.
ART.-NR. 3350584

b

Fotos: beigestellt

Josef Umathum
ROSA 2021

Rosé Saignée aus Saftabzug hergestellt aus Blaufränkisch, Zweigelt und Sankt Laurent. In der Nase und am Gaumen Aromen nach Himbeeren und Kirschen, fein, vollmundig und mild.

ART.-NR. 3442928

Josef Umathum arbeitete als einer der ersten Winzer Österreichs nach biologischen Richtlinien. Über seinen Rosé „Rosa“ meinte der Restaurantguide Gault Millau schon im Jahr 2004: „Dieser Mann hat den Rosé neu erfunden.“ Für Österreich mag das stimmen, denn „Rosa“ war einer der ersten Roséweine, die Leichtigkeit im Glas vermittelten, aber mit aller Ernsthaftigkeit bei der Weingarten- und Kellerarbeit gekeltert wurden. 18 Jahre nach der Erstauflage gibt der Erfolg der intensiv rosaroten, himbeer und kirschduftigen Cuvée aus Zweigelt, Sankt Laurent und Blaufränkisch recht.

des Weins optisch ansprechen, die Flasche wurde von seiner Ehefrau sogar speziell designt. Dennoch steht für ihn bei all der Schönheit die Qualität des Weins im Vordergrund. Denn durch den Fokus auf Optik sei es überhaupt erst dazu gekommen, dass heimischer Rosé zwischen Rot- und Weißwein als nicht ernst zu nehmendes Zwischenstück abgetan wurde. „Allein beim Anblick eines Glases Rosé haben Weinkenner schon verächtlich die Nase gerümpft“, sagt Huber. „Roséwein galt als Verlegenheitsprodukt, das beim Rotweinkeltern mit entstanden ist.“ Diese Zeiten sind vorbei.

WER HAT'S ERFUNDEN?

Bei Josef „Pepi“ Umathum sind sie eigentlich gar nie angebrochen. Wie man ein ausgeprägtes Gefühl für Menschen und deren vinophile Vorlieben entwickelt, ohne dabei die eigene Linie aus den Augen zu verlieren, beweist der Frauenkirchener Winzer seit Dekaden. Nicht nur, dass Umathum als einer der Vorreiter biologischer Bewirtschaftung in Österreich gilt, er war auch in Sachen Roséwein seiner Zeit voraus. Seit 2004 keltert Umathum „Rosa“, traditionell eine Cuvée aus Zweigelt, Sankt Laurent und Blaufränkisch. „Der Gault Millau titelte damals: Pepi Umathum hat den Rosé neu erfunden!“, lacht er. Dabei habe er nur eins und eins zusammengezählt. Die Idee zu „Rosa“ sei in den frühen 2000er-Jahren entstanden, als Umathum bemerkte, dass es – der Klimawandel lässt grüßen – in Österreich immer heißer und trockener wird und Menschen kühlende, erfrischende Weinstile nachfragten. Als Winzer in einer Rotweinregion wollte und konnte er nicht auf Weißwein umsatteln. Ein hochwertiger Roséwein war die logische Konsequenz.

Übrigens unser Bestseller ist natürlich aus Glas!

ÖSTERREICHS BOMBEN GESCHMACK.

Unsere Sortenvielfalt
Orange, Zitrone, Himbeere, Kräuter, Spezi, Cola
Mehr Infos finden Sie auf www.schartnerbombe.at

MIT IHREN WEINEN WOLLEN SIE BEI DEN SCHÖNEN MOMENTEN UND DEN SCHWIERIGSTEN ENTSCHEIDUNGEN IM LEBEN DABEI SEIN, SAGEN DIE KERINGERS. DAS GILT AUCH FÜR IHRE ROSÉWEINE.

a Im burgenländischen Mönchhof bewirtschaften Robert und Marietta Keringer mit 23 Mitarbeitern 100 Hektar Rebfläche.

b Im Jahr 2004 übernahm das Ehepaar das Weingut von Robert Keringers Eltern. Schon im selben Jahr gaben Auszeichnungen wie die der Salon Wein Österreichs der qualitätstreuen Linie der beiden recht.

MITTLERWEILE SIND ROSÉWEINE EINE ELEGANTE LÖSUNG, WENN ETWAS MEHR KÖRPER GEFRAGT IST, ABER TIEFROT-KRÄFTIGES ZU VIEL DES GUTEN IST.

BLUT – UND GUT

Dazu kommt, dass Herr Umathum für „halbe Sachen“, wie er es nennt, ohnehin noch nie zu haben gewesen sei. Soll heißen: Auch, wenn Roséwein an anderer Stelle zu dieser Zeit noch auf weit weniger liebevolle Weise entstand, kamen bei ihm ausschließlich vollreife Trauben in den Rosé. „Zu glauben, aus unreifen Trauben wirklich guten Rosé machen zu können, ist ein Irrtum“, ist er überzeugt.

Seine Rotweintrauben lässt Josef Umathum nach der Ernte bluten. Der Franzose spricht hier von „Saignée“ – was wörtlich übersetzt „Aderlass“ bedeutet, im Deutschen besser als „Saftabzug“ bekannt – , eine der gängigsten Methoden zur Herstellung von Roséwein. Dabei werden von der Maische ohne Pressung etwa 20 Prozent des Mostes abgezogen. Die Flüssigkeit, die durch die Schwerkraft und das Gewicht der Trauben aus diesen blutet, wird am Weingut Umathum dann zu „Rosa“.

Fazit: Die Franzosen aus der Provence oder den Côtes du Rhone mögen in Sachen Roséwein immer noch zu brillieren wissen, aber eine wachsende Zahl renommierter heimischer Winzer zwischen Schilcherland und Mostviertel ist ihnen dicht auf den Fersen. Wie so oft wissen die Österreicher anfangs eben oft mehr im Stillen oder im Export zu funkeln. Aber die Aussichten, auch heimische Weinkenner und -liebhaber von der hohen Güte heimischer Roséweine überzeugen zu können, sind dennoch mehr als rosig. Südfranzösischer Thymian hin oder her.

Ferraton Père & Fils
CÔTES DU RHÔNE SAMORENS ROSÉ 2020

Balancierte Cuvée aus Cinsault, Grenache und Syrah. Ausdrucksstarke Noten von Kumquats, Limetten, Orangen und Zitronen. Perfekt zu Spargelsalat oder Fischcurry.

ART.-NR. 3348349

ITALIENISCHE EXZELLENZ

DER ITALIENISCHE GESCHMACK, DEN DIE GANZE WELT LIEBT

Der Grana Padano ist der weltweit am meisten verzehrte D.O.P.* Käse.
Seit 1135 wird er mit unveränderter handwerklicher Hingabe in Italien hergestellt.

Ausgezeichneter Geschmack.

Nur die Laibe, die den strengen Prüfungen der Experten des Grana Padano Schutzkonsortiums standhalten, werden mit dem Brandzeichen Grana Padano versehen und erhalten die geschützte Ursprungsbezeichnung.

Vortrefflicher Genuss.

In 1 kg Grana Padano D.O.P. sind sämtliche Nährstoffe von 15 l Milch konzentriert, weshalb er ein vollwertiges Nahrungsmittel ist.

Qualität braucht Zeit.

Grana Padano D.O.P. gibt es in 3 verschiedenen Reifungen.
- **ab 9 bis 16 Monate:** mild und zart, ideal mit einem Aperitif.
- **mehr als 16 Monate:** vollmundig und intensiv, ohne weniger mild zu sein.
- **RISERVA, mehr als 20 Monate:** herzhaft, voll aromatisch und duftend; das Optimum der Qualität. Ein Käse für Feinschmecker.

granapadano.it

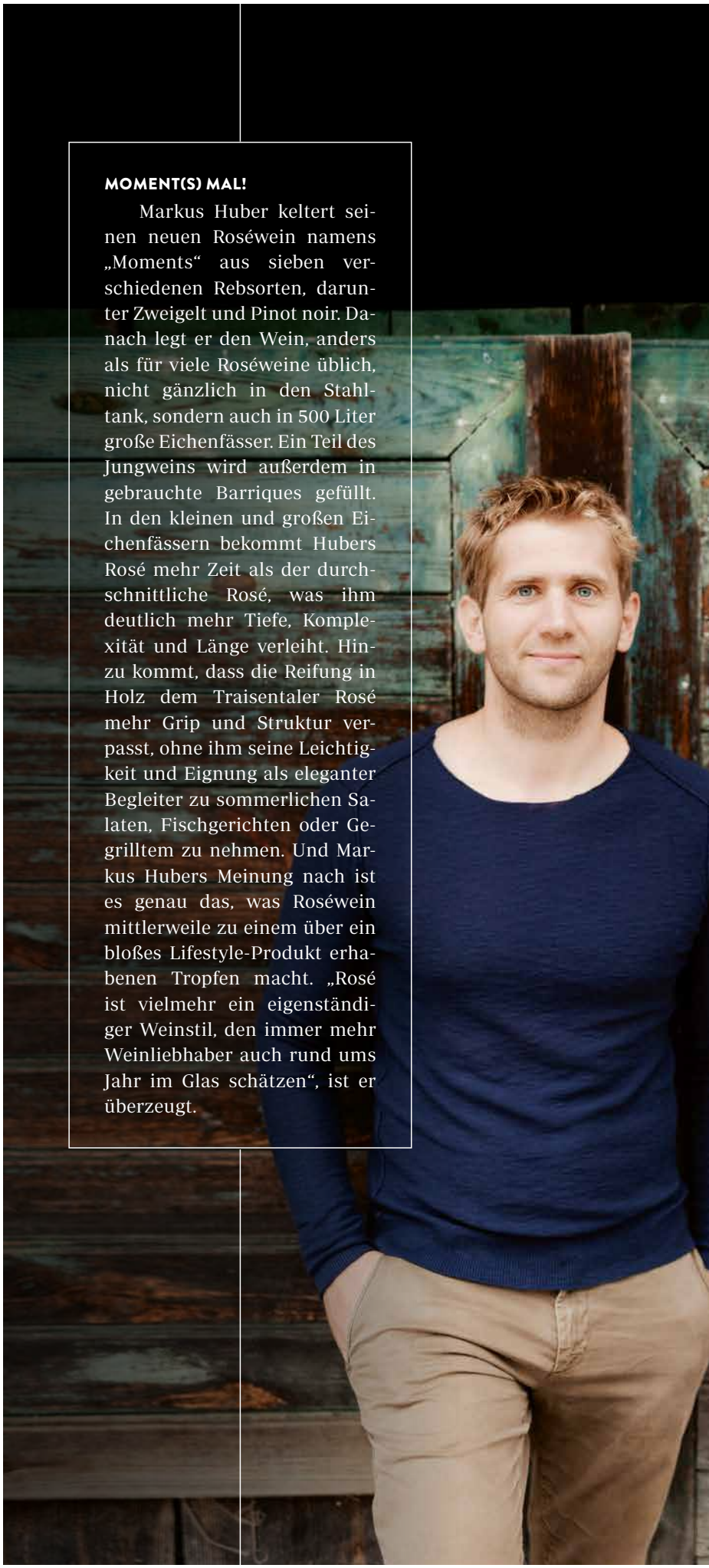
G GRANA PADANO P

* D.O.P.: geschützte Ursprungsbezeichnung.

Consorzio Tutela Grana Padano

„Rosé ist kein Lifestyle, sondern ein Weinstil, den immer mehr Menschen das ganze Jahr über schätzen.“

Winzer Markus Huber



MOMENT(S) MAL!

Markus Huber keltert seinen neuen Roséwein namens „Moments“ aus sieben verschiedenen Rebsorten, darunter Zweigelt und Pinot noir. Danach legt er den Wein, anders als für viele Roséweine üblich, nicht gänzlich in den Stahltank, sondern auch in 500 Liter große Eichenfässer. Ein Teil des Jungweins wird außerdem in gebrauchte Barriques gefüllt. In den kleinen und großen Eichenfässern bekommt Hubers Rosé mehr Zeit als der durchschnittliche Rosé, was ihm deutlich mehr Tiefe, Komplexität und Länge verleiht. Hinzu kommt, dass die Reifung in Holz dem Traisentaler Rosé mehr Grip und Struktur verpasst, ohne ihm seine Leichtigkeit und Eignung als eleganter Begleiter zu sommerlichen Salaten, Fischgerichten oder Gegrilltem zu nehmen. Und Markus Hubers Meinung nach ist es genau das, was Roséwein mittlerweile zu einem über ein bloßes Lifestyle-Produkt erhabenen Tropfen macht. „Rosé ist vielmehr ein eigenständiger Weinstil, den immer mehr Weinliebhaber auch rund ums Jahr im Glas schätzen“, ist er überzeugt.

DAS UNVERGLEICHLICH ANDERE TEEGETRÄNK

Fermentiertes Teegetränk mit einzigartigem Geschmack

Natürlich erfrischend mit Kohlensäure

Vegan zertifiziert & alle Zutaten 100% natürlicher Herkunft

CARPE DIEM®
SEHR, SEHR ANDERS.

RAUCH TOPSELLER

- IN DER KULTIGEN LONGNECK GLASFLASCHE
- MEHRWEG: AUS LIEBE ZUR UMWELT

Die kommen groß raus

DIE 0,75-LITER-BOUTEILLE GILT ZWAR IMMER NOCH ALS STANDARDFLASCHE IN DER WEINWELT, DOCH DIE NACHFRAGE DER GASTRONOMIE NACH GROSSFLASCHEN WÄCHST. AUS GUTEN GRÜNDEN.

Fangen wir mit dem wohl einzigen Argument an, das nicht zwingend für Großflaschen spricht: Die Flaschenform der Biggies schlägt sich natürlich auch empfindlich im Preis nieder. Aber es gibt eben auch jede Menge Gründe, die für Magnum & Co. sprechen. Da wäre einmal das Reifepotenzial. Größere Weinflaschen enthalten nämlich in Relation zur Weinmenge einen geringeren Luftanteil. „Weine in Großflaschen reifen also langsamer, weshalb hochwertige Weine, die für die Lagerung bestimmt sind, auch öfter in Großflaschen gefüllt werden“, erklärt Andreas Hayder von Transgourmet Trinkwerk. Was Magnum, Doppelmagnum oder Jeroboam für Gastronomen darüber hinaus besonders interessant mache, sei nebst dem Weinkompetenz- vor allem auch der Entertainment-Faktor, den eine Großflasche im Weinservice bringe. Welcher Gast möchte schließlich kein Gläschen von der imposanten 5-Liter-Flasche kosten, die gerade am Tisch vorbeischwebt? Und dann wäre da noch der psychologische Faktor. Denn die Wissenschaft hat festgestellt: Menschen, die denselben Wein aus einer Standard- und einer Magnumflasche probieren, bewerten den Wein aus der Magnumflasche tendenziell besser.

Andreas Hayder ist sich jedenfalls sicher, dass die Nachfrage nach Big Bottles seitens der Gastronomie in Zukunft weiter anziehen wird. Und zwar nicht nur bei Rotweinen, die im Großflaschen-Segment traditionell prominent vertreten sind, sondern auch bei Weißweinen. Im Sortiment von Transgourmet Trinkwerk ist man erwartungsgemäß in allen Farben groß aufgestellt: Über 120 verschiedene Weine und Schaumweine, von 1,5-Liter-Magnum bis zur 9-Liter-Salmanazar, tummeln sich da – davon 100 von österreichischen Top-Winzern wie Reinhold Krutzler oder Armin Tement.

Weingut Krutzler
BLAU-FRÄNKISCH PERWOLFF
2019, 3 Liter

Eine Blaufränkisch-Perle von bis zu 51 Jahre alten Reben aus Top-Lagen am Eisenberg und in Deutsch Schützen. Feines Aroma nach Brombeeren, hohe Mineralität und feine Tannine, perfekt zu dunklem Fleisch und kräftigen Saucen.

ART.-NR. 3425444

DER BLAU-FRÄNKISCH PERWOLFF AUS DEM HAUSE KRUTZLER IN DEUTSCH SCHÜTZEN HAT SEIT DEM ERSTEN JAHRGANG 1992 MASSGEBLICH ZUR HEIMISCHEN ROTWEIN-ERFOLGS-GESCHICHTE BEIGETRAGEN.

a

b

a, b
Ein wirklich großer Wein muss auch in eine große Flasche: Frei nach diesem Motto füllt Winzer Reinhold Krutzler, der gemeinsam mit Vater Hermann und Bruder Erich vor über 20 Jahren das Musterbeispiel eines Blaufränkisch auf den Markt brachte, seinen legendären „Perwolff“ auch in die 3-Liter-Bouteille.

Fotos: Pexels/Anastasia Pavlova, beigestellt

Vorwärts, Tradition!

a

NACH 50 JAHREN IN FAMILIENBESITZ HAT DAS LEGENDÄRE HOTEL ZUR TENNE IN KITZBÜHEL 2021 DEN BESITZER GEWECHSELT. DAS HÄTTE SCHIEFGEHEN KÖNNEN. IST ES ABER NICHT. IM GEGENTEIL.

Fotos: Christian Maislinger

Hotel Zur Tenne

SEIT 50 JAHREN ZÄHLT DAS HOTEL ZUR TENNE IM ZENTRUM KITZBÜHELS ZU DEN TOP-ADRESSEN DER GAMSSTADT. 2021 WECHSELTE DAS FÜR SEINE GOURMETKÜCHE UND EVENTS BEKANNTE UND GESCHÄTZTE TRADITIONSHAUS IN DEN BESITZ DER DEUTSCHEN UNTERNEHMERFAMILIE DOHLE, DIE ES BEHUTSAM IN DIE ZUKUNFT FÜHREN WIRD.

a Nach Stationen in Abu Dhabi, Deutschland, China und Großbritannien zog es Heinrich Dominici ins Hotel Zur Tenne, seit 2020 leitet er das legendäre Haus im Kitzbüheler Zentrum.

b Chef-Pâtissière und Kaiserschmarren-Göttin Frau Noack zählt nach über 30 Dienstjahren quasi zum Inventar des Hauses.

c Sweet Dreams à la Tenne: Grand-Cru-Schokoladentörtchen mit Thai-Mango, weißem Nougat, Kakaobohnen-Crunch und Popcorn.

b

Grand Cru, Mango, Weißer Nougat

c

Das Haus Vorderstadt 8-10 gehört zu Kitzbühel wie die Streif zum Hahnenkamm: Vor 50 Jahren erwarb Falk Volkhardt, Besitzer des Bayerischen Hofes in München, das Hotel Zur Tenne im Herzen der Gamsstadt, in den Folgejahren etablierte sich das 4-Sterne-Haus als Treffpunkt für den Jetset, legendäre Event-Location und Gourmetdestination. Wenn so eine Institution plötzlich den Besitzer wechselt, kommt das naturgemäß einem kleinen Erdbeben gleich. Die Spekulationen wucherten: Haben die Neuen das Hotel vielleicht nur gekauft, um es nach ein paar Jahren gewinnbringend zu verscherbeln? Wird man im haubengekrönten Restaurant auch zukünftig den vielleicht besten Kaiserschmarren zwischen hier und München bekommen? Wird man hier das süße Leben weiterhin so feiern können, wie man es kannte und schätzte?

ES IST, WAS ES IST

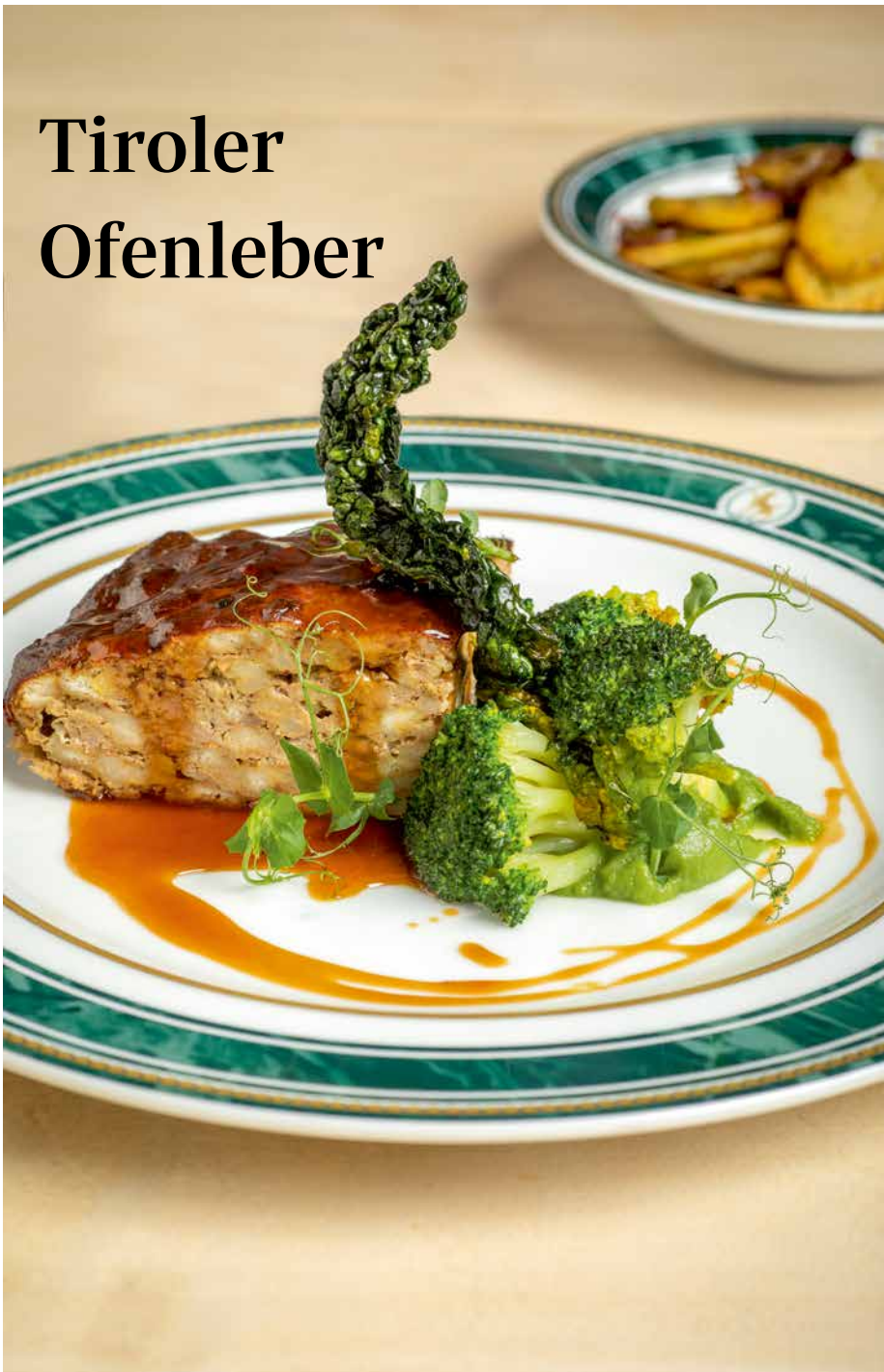
Es sind Fragen, die Hoteldirektor Heinrich Dominici seit Herbst 2021 andauernd gestellt bekommt. Aber der gebürtige Kärntner ist ein smarter Hotelmanagement-Vollprofi, und er wird nicht müde, klarzustellen, was ist – und was nicht. „Familie Dohle, die auch das Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg besitzt, war schon länger auf der Suche nach einem Hotel in den Bergen und Innegrit Volkhardt ist es nun möglich, sich noch stärker auf den Bayrischen Hof und andere Unternehmungen der Familie zu konzentrieren“, erklärt Dominici bei einer Tasse Mokka in der Kaminstube.

„Es war also eine Win-win-Situation für alle Beteiligten. Und für Familie Dohle ist die Tenne kein Spekulationsobjekt, sondern ein traditionsreiches Haus, das in Familienbesitz bleiben wird.“ Oberstes Ziel sei, Charme und Authentizität des Hotels zu erhalten, es aber gleichzeitig mit viel Feingefühl in die Zukunft zu führen. Ja, man werde die 51 Zimmer adaptieren und ja, man werde auch im F&B-Bereich an der einen oder anderen Stellschraube drehen. „Aber die Tenne ist ein Juwel mit einer klaren DNA. Daran wird nicht gerüttelt.“

DIE TENNE, SAGT HEINRICH DOMINICI, SEI EIN JUWEL MIT EINER KLAREN DNA. DARAN GEBE ES NICHTS ZU RÜTTELN.

… UND DANN KAM CHRISTINA

An dieser Stelle des Gesprächs biegt eine quirlige junge Frau um die Ecke, lächelt ein freundlich-entspanntes Lächeln, mit dem man die Welt beherrschen könnte, und lässt zur Begrüßung nebst einem kräftigen Händedruck



Tiroler Früchteküche

FAMILIE Unterweger

MEHR FRUCHT GEHT NICHT!

Bio

Voll viel Frucht

Ganz besonderer Fruchtgenuss mit den

BIO FRUCHTAUFSTRICHEN 100% FRUCHT

Unterweger Früchteküche GmbH • www.fruechtekueche.at

Saibling Erdäpfel Kaviar

a

„Die Ofenleber ist so ein traditionsreiches Gericht, nur kennt es kaum noch jemand. Ich will dieses kulinarische Erbe aber unbedingt bewahren.“

Hotel-Zur-Tenne-Küchenchefin
Christina Steindl

b

c

d

ein „Griaß enk!“ da, wie es nur Tiroler korrekt intonieren können. Die 30-jährige Christina Steindl aus dem nahen Kirchberg ist dafür verantwortlich, dass der ausgezeichnete Ruf der Küche im Idealfall sogar noch einen Ticken ausgezeichneter wird. „Ich kenn das Haus seit Jahren, und zwar als einen Ort, an dem man bodenständig und einfach saugut essen kann“, sagt sie. „Ich wüsste nicht, warum ich diese Linie jetzt verlassen und plötzlich auf, sagen wir, abgefahrene Fusionsküche setzen sollte.“ Im Dezember 2021 holte Heinrich Dominici Steindl, die zuvor fünf Jahre in verschiedensten Spitzen-Hotelküchen des Landes werkte, an Bord. Eigentlich, erzählt sie, habe sie ja nie wieder als Küchenchefin in einem Hotel arbeiten wollen. Und eigentlich habe sie den Posten hier auch nur interimsmäßig übernehmen wollen. Aber die Chemie zwischen ihr und Dominici hätte von Anfang an gestimmt, also entschied sie, zu bleiben.

ERBANGELEGENHEITEN

An den kulinarischen Schlagern auf der Speisekarte hält der kreative Jungspund fest: Tafelspitz, Backhendl, Wiener Schnitzel, Seezunge und Kaiserschmarren. Aber Steindl, die gerne selbst zum Metzgermesser greift und eine glühende Verfechterin der Nose-to-Tail-Küche ist, hinterlässt natürlich auch ihre persönliche Handschrift. Mit elaborierten Kreationen wie Kwell-Saibling, Junglauch-Erdäpfel-Stampf, Velouté und Osietra-Kaviar zum Beispiel. Aber auch mit gekonnt entstaubten, aber ihrer geschmacklichen Typizität dennoch nicht beraubten Gerichten wie Erdäpfelblattln mit Sauerkraut und Schnittlauchrahm. Oder Tiroler Ofenleber. Auf die ist Steindl besonders stolz, „weil das Wissen um die Zubereitung dieses genialen Gerichts ist ja fast schon verloren gegangen“. Sie habe die Ofenleber, eine Art faschierter Braten aus Rinderleber, auf die Karte gesetzt, weil sie ihre Aufgabe als Köchin auch darin sehe, das kulinarische Erbe Tirols zu bewahren. Die Rechnung scheint beim Gourmetvolk aufzugehen. „Der erste Bon, den ich bekommen habe, als ich die Küche übernommen habe, war eine Ofenleber. Ich hab fast durchgedreht!“, erzählt sie freudestrahlend. Und Heinrich Dominici strahlt mit. Wer mit so viel Verve, Leidenschaft und Lebensfreude ausgestattet ist wie diese beiden, der kann nur reüssieren. Auch die nächsten 50 Jahre.

www.hotelzurtenne.com

a, c
Christina Steindls Küchenmantra lautet: Regional, weil’s Sinn macht, international, weil’s Spaß macht. Wie beim Kwell-Saibling mit Erdäpfel-Junglauch-Stampf, geschäumter Velouté und AKI-Kaviar.

b, d
Zwischen General Manager Heinrich Dominici und Küchenchefin Christina Steindl hat es sofort gefunkt – auf professioneller Ebene, natürlich. Er holte den quirligen Tiroler Shootingstar im November 2021 an Bord der Tenne-Crew.

Der Erste seiner Art

MIT DEM WEINVIERTEL DAC FEIERT DAS GOLDKIND DES ÖSTERREICHISCHEN WEINS 2022 SEIN 20-JÄHRIGES JUBILÄUM.

Es war ein ebenso radikaler wie stringenter Weg, den die Weinviertler Weinwirtschaft 2002 einschlug: Man setzte – dem romanischen System entsprechend – erstmals auf den Gebietsstatt auf den Rebsortennamen. Nur mehr Weine, die für das Weinviertel typisch waren, durften die Regionsbezeichnung auch am Etikett führen: herzhaft-würzige Grüne Veltliner mit „Pfefferl“. Es war die Geburtsstunde des DAC-Systems und des Herkunftsmarketings, auf das mittlerweile die gesamte heimische Weinwirtschaft setzt. Über fünf Millionen Flaschen Weinviertel DAC werden heute jährlich verkauft, beeindruckende Verkostungserfolge und Top-Absatzzahlen in wichtigen Exportländern wie Deutschland bestätigen den damals eingeschlagenen Weg.

WEIN ALS BOTSCHAFTER

Der Fokus auf die Vermarktung des Gebiets garantierte aber nicht nur den Erfolg und die Wertschätzung der Weinviertler Weinbaubetriebe. Das gemeinsame Engagement von Winzern, lokalen Produzenten und Dienstleistern trug entscheidend zum Aufschwung in der gesamten Region bei. Auch dank des Weinviertel DAC steht das Weinviertel deshalb längst nicht nur für Top-Weine, sondern auch für gelebte Gastfreundschaft und ein exzellentes gastronomisches Angebot.

AMBITIONIERTE ZIELE

Das diesjährige 20-Jahr-Jubiläum nehmen die Weinviertler Winzerinnen und Winzer zum Anlass, die Marke ins Rampenlicht zu holen und aufzuzeigen, dass Weinviertel DAC auch in den kommenden Jahrzehnten eines der renommiertesten Aushängeschilder österreichischer Weinkultur bleiben wird. Das Programm reicht dabei von großen Verkostungsveranstaltungen bis hin zur Verlosung eines Lebensvorrates Weinviertler Weins. „Unsere Ziele für die Zukunft sind klar“, betont Maria Obermayer, Geschäftsführerin des Regionalen Weinkomitees Weinviertel. „Wir wollen den Absatz im Ausland nachhaltig stärken und den bei österreichischen Konsumenten äußerst beliebten Weinviertel DAC zu einer noch stärker positiv besetzten Visitenkarte der Region machen.“

www.oesterreichwein.at
www.weinvierteldac.at

Fotos: Regionales Weinkomitee Weinviertel / Anna Stöcher

ÖSTERREICH WEIN

WINE MODERATION
WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

Weinviertel – eine geschützte Ursprungsbezeichnung der EU für österreichischen Qualitätswein.

Disko Darling

Grönländische Eismeergarnelen aus der Diskobucht

Garnelen sind eine Delikatesse, ihre konventionelle Zucht ist ein großes Business – leider mit ebenso großen, mitunter verheerenden Auswirkungen auf die Umwelt. Wer nachhaltige Spitzenqualität sucht, greift zu Wildfanggarnelen mit MSC-Siegel. Zu dieser raren Spezialitäten-Schar zählen die Vonatur Grönländischen Eismeergarnelen aus der Diskobucht. Die possierlichen Tierchen leben in den eiskalten, planktonreichen Küstengewässern Ilulissats an Grönlands Westküste und brauchen aufgrund der geringen Wassertemperaturen mindestens sechs Jahre, um ihre durchschnittliche Fanggröße und von acht bis zehn Zentimetern zu erreichen. Dieses enorm langsame Wachstum begünstigt die Qualität ihres zarten, saftigen und leicht süßlichen Fleisches. Die angewendete Fangmethode wiederum schmeckt dem empfindlichen Ökosystem der Diskobucht, denn die Schleppnetze der Fischer sind mit Trenngittern und Fluchtfenstern ausgestattet, um den Beifang auf ein Minimum zu reduzieren. Damit ist der Fortbestand dieses Schatzes aus der Diskobucht auch zukünftig gesichert.

Tanz den Gamba mit mir!
Unter transgourmet.at/aktuelles/neuigkeiten/das-garnelen-einmaleins.

SÜSSES & SAURES.
KEINE MAHLZEIT OHNE.

Saucen von SPITZ haben eine lange Tradition. Ob mild-süßer Kremser Senf nach alter österreichischer Rezeptur über Ketchup mit sonnengereiften Tomaten, bis hin zu erlesenen Preiselbeeren für Gebackenes. Wir überzeugen nicht nur mit unserer Vielfalt.

DIE KLASSIKER.

In der passenden Anwendungsgröße verfeinern Ihre Speisen.

TRANSGOURMET
PUR
Die Genussfachmesse
EXKLUSIV FÜR GASTRONOMIE & HOTELLERIE
25.–26. APRIL 2022
MESSEZENTRUM SALZBURG, HALLE 10
Jetzt anmelden
und Ticket sichern:
transgourmet.at/pur