Culturgut WIE MAN RINDFLEISCHKENNER MIT PREMIUM CULT BEEF IN FÄRSUCHUNG FÜHRT.
Nullnummer WEIN OHNE WUMMS UND GENIALE SAFTLACKL ALS ALTERNATIVEN MIT PROFIL.
Göttinger Speise WIE GEHOBENE NACHTISCHKULTUR IM WALDVIERTEL NEU GEDACHT WIRD.

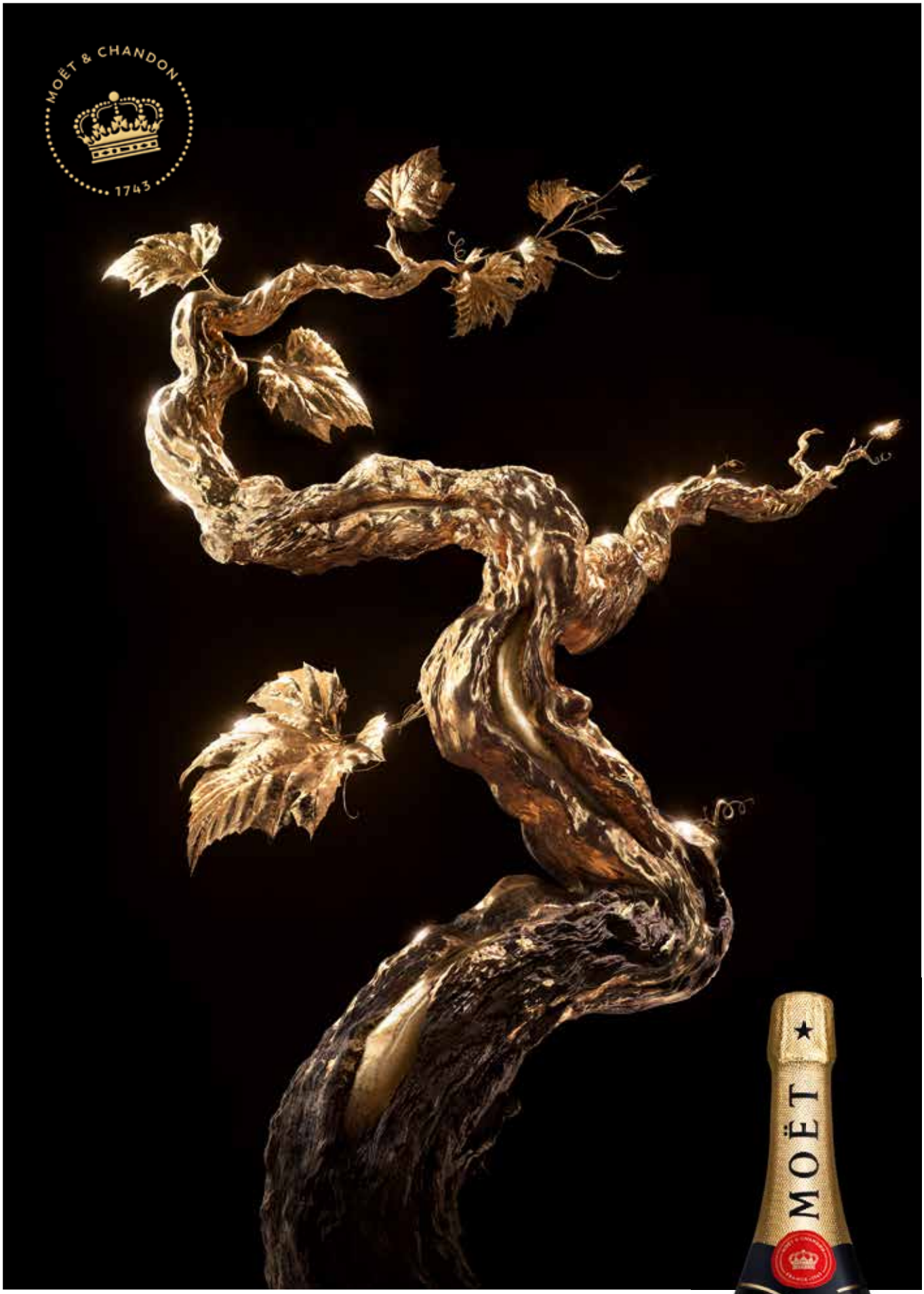
QUINT ESSENZ

DES GENUSSES 02|23

Weltklasse im Dorf!

Theresia Palmetzhofer im Porträt

ENJOY RESPONSIBLY



MOËT & CHANDON

Räumliches Denken

„Die Betriebe in den ländlichen Regionen bilden immer noch das Rückgrat der heimischen Gastronomie. Sie sind unersetzliche Stätten der Begegnung und der genusskulturellen Traditionspflege. Und sie sind heute mehr denn je Sehnsuchtsorte für Gäste, die auf dem Teller nach dem unverwechselbaren, aber selbstbewusst weiterinterpretierten Geschmack von Raum und Zeit suchen.“

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

TRANSGOURMET

Auf die Frage, wo in Österreich (Spitzen-)Gastronomie stattfindet, würden wohl viele antworten: in der Stadt! Denn da lebt mehr als die Hälfte der österreichischen Gesamtbevölkerung, werden die höchsten Gastronomieumsätze pro Kopf erzielt, regnet es die meisten Gault-Millau-Hauben und Sterne. Das mag stimmen. Was aber gerne übersehen wird: Die Betriebe in den ländlichen Regionen bilden immer noch das Rückgrat der heimischen Gastronomie. Sie sind unersetzliche Stätten der Begegnung und der genusskulturellen Traditionspflege. Und sie sind heute mehr denn je Sehnsuchtsorte für Gäste, die auf dem Teller nach dem unverwechselbaren, aber selbstbewusst weiterinterpretierten Geschmack von Raum und Zeit suchen – und ihn landauf, landab bei Menschen finden, von denen wir Ihnen dieses Mal einige vorstellen möchten.

Etwa Theresia Palmetzhofer, die im ehemaligen elterlichen Wirtshaus, dem nunmehr mit drei Gault-Millau-Hauben ausgezeichneten „Gasthaus zur Palme“ in Neuhofen an der Ybbs, eindrucksvoll unter Beweis stellt, wie man Herkunft mit Zukunft verbindet. Oder Sonja und Harald Pollak, die im Weinviertel die heimische Wirtshauskultur hochhalten, ohne sie verstauben zu lassen.

In Thomas Göttingers Dessert-Manufaktur haben wir uns wiederum angesehen, wie man mit regionalen Grundprodukten Süßes von Weltformat kreiert, und im Cookinarium dreht sich alles um das naheliegend Beste in Sachen Rindfleischqualität – um Premium Cult Beef heimischer Fleckvieh-Färsen. Übrigens: Näher dran am Besten für die Gastronomie sind nun auch unsere Kunden aus dem Waldviertel, Mostviertel und Weinviertel, denn sie werden ab sofort von unserem neuen Transgourmet-Standort in Krems aus serviciert.

Ich freue mich darauf, Sie gemeinsam mit dem Team von Transgourmet Krems auf Ihren gastronomischen Erfolgswegen in der Region zu begleiten, und wünsche Ihnen viel Freude mit dieser Quintessenz-Ausgabe.

Impressum

Quintessenz
DES GENUSSES

Herausgeber und 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-MAYR

Redaktionelle Mitarbeit
LEO AICHINGER
ANDREAS HAYDER
BARBARA KOHOUTEK
CHRISTINE KORN

Fotografie und Bildbearbeitung
CHRISTIAN MAISLINGER
MONIKA REITER
CHRISTIAN HEMMELMEIR
DOMINIQUE GRABLER
MILA ZYTKA
DINI HROSS

Layout
DINI HROSS

Betreuende Agentur
CREATEAM NEO

Druckerei
SANDLER PRINT
DIFFERENT

Auflage 24.000

Erscheinungsweise
2 X JÄHRLICH

Druck- und Satzfehler vorbehalten

Inhalt

QUINT ESSENZ

10
GRUSS AUS DER KÜCHE

Es ist höchste Zeit, der Filet-Kultur etwas entgegenzusetzen – mit einem genialen Quartett unseres aktuellen Nose-to-Tail-Sortiments zum Beispiel.

12
COVERSTORY

Groß im Kleinen

Wer immer Angst hat, falsche Entscheidungen zu treffen, kann auch keine richtigen treffen. Und Theresia Palmetzhofers Entscheidung, Weltklasse-Küche in ihren Mostviertler Heimatort zu bringen, war goldrichtig. Ein Porträt.

28
THE SWEETEST THING

Wie Thomas Göttinger gehobene Nachtischkultur neu denkt und warum er mit sich über ehrliches Handwerk ebenso wenig diskutieren lässt wie über nachhaltiges Handeln, haben wir ihn in seiner Waldviertler Dessert-Manufaktur gefragt.

34
COOKINARIUM:
KUH MIT CULT-FAKTOR

Kann eine österreichische Fleckvieh-Färse Hereford, Angus, alter Kuh & Co. auf dem Teller wirklich den Rang ablaufen? Sie kann. Cook Executive Chef Leo Aichinger weiß, wie.

42
IM KUNDENTAKT:
TRANSGOURMET KREMS

Näher dran am Besten

Am 19. Oktober 2023 eröffnete in Krems der österreichweit 15. Standort von Transgourmet Österreich. Wir verraten, welche Vorteile das für Kunden aus dem Wein-, Wald- und Mostviertel hat und was der hochmoderne neue Markt in Sachen Sortiment und Service alles zu bieten hat.

46
ZU GAST:
FOGGY MIX

Stets findet Überraschung statt, da, wo man's nicht erwartet hat. In Waidhofen an der Thaya etwa, wo Bernhard Zimmerl das Kulinarikparkett im Waldviertel ordentlich aufpoliert.

54
JUGEND AM WERK

Der aktuelle VINEUS Newcomer Winzer Gabriel Grassl im Gespräch über Carnuntumer Traditionen und sanfte Revolutionen, Wein aus gutem Grund und Boden und das Prinzip „Small is beautiful".

62
ZU GAST:
POLLAK'S WIRTSHAUS

Wie geht Wirtshausseligkeit auf der Höhe der Zeit? Haben wir uns auch gefragt, und bei Sonja und Harald Pollak im Retzbacherhof eine mögliche Antwort gefunden. Eine Landpartie mit Überraschungsgarantie.

70
WITH ZERO
TO HERO

Nach geistfreien Spirits sollen Premium-Traubensäfte und alkoholfreier Wein nun das neue, große Ding in der Gastronomie werden. Dank des Qualitätsfanatismus von Produzenten wie Gross & Gross oder Kolonne Null stehen die Chancen dafür nicht schlecht.

80
DAS DING
DER AUSGABE

Ingwer aus dem burgenländischen Seewinkel? Klingt erst mal unwahrscheinlich, ist aber wahr – und unwahrscheinlich gut!

Der Trip ihres Lebens

Sieben Tage, elf talentierte junge Köche aus sechs europäischen Ländern und eine kulinarische Lern- und Networking-Reise, die den Begriff Nachwuchsförderung auf ein ganz neues Level gehievt hat: Wir werfen einen Blick zurück auf die Premiere des revolutionären Transgourmet-Talents-United-Programms!

Gegen Ende der Woche hatte sich das Wir-Gefühl bei den elf Teilnehmern bereits vollends eingestellt. Darauf wurde unter anderem beim Traditionsheurigen Mayer am Pfarrplatz angestoßen.

Fotocredits: Mila Zytka

Sascha Schlegel, Norbert Szefer, Theodora Iordachi, Theresa Carolin Putz, Mario Ludwig, Julian Wiest, Iris Liegeois, Franca Sauer, Athina Karavouzi, Cesar Luis Sanchez und Fiona Fuss: Gut möglich, dass Ihnen diese Namen zukünftig in einem spitzengastronomischen Kontext noch einmal unterkommen. Denn diese elf talentierten Nachwuchsköche aus Österreich, Deutschland, Polen, Frankreich, Rumänien und der Schweiz hatten sich dieses Jahr für die Teilnahme an der Erstausgabe des Transgourmet-Talents-United-Programms qualifiziert und absolvierten vom 1. bis 7. Oktober eine kulinarische Reise durch das Gastgeberland Österreich, die in dieser Form als einzigartig bezeichnet werden kann. Denn die Profis von morgen machten nicht nur bei den Besten der Besten ihrer Zunft Station, sie nahmen auch an exklusiven Tastings teil, besuchten ausgewählte Transgourmet-Lieferanten und erhielten unter anderem Einblicke in die hohe Kunst des Personal Brandings auf Social Media.

Auf dem Programm des einwöchigen kulinarischen Roadtrips durch Österreich stand ein bunter Mix aus inspirierenden Workshops, Produzentenbesuchen, Tastings und Networking.

„Den Nachwuchs zu fördern bedeutet, in die Zukunft zu investieren. Wir freuen uns sehr, ein so tolles Nachwuchsförderungsprogramm wie Transgourmet Talents United zu unterstützen!“

Ingo Rainer, Geschäftsführer RATIONAL Austria

Der kulinarische Workshop mit 2-Sterne-Koch Silvio Nickol sowie der Besuch samt Ikarus-Dinner im Red Bull Hangar-7 stießen auf besonders große Begeisterung bei den Nachwuchstalenten.

PROFILSCHÄRFUNG, PLATING UND PURER GENUSS

Mit letztgenanntem Programmpunkt ging es am ersten Tag bei Transgourmet Wien-Nord los, wo die auf Food-&-Hospitility-Themen spezialisierte Social-Media-Expertin Eva Kamper-Grachegg ins Thema einführte. Im Transgourmet Cook Studio vor Ort durften die Teilnehmer anschließend mit ausgewählten Produkten ihre individuellen Plating-Skills unter Beweis stellen und für Social Media auch gleich bildlich festhalten. Nach einem nachmittäglichen Besuch bei den Vertical-Indoor-Farming-Spezialisten von Herbeus Greens lautete das Motto an Tag 2 dann: „Coq & Vin“! Nach dem Besuch bei den Transgourmet Vonatur-Freilandgeflügelbauern im Waldviertel stand nämlich eine Betriebsführung samt Weinverkostung in der Domäne Wachau auf dem Programm – Zillenfahrt auf der Donau inklusive.

„Es war eine unglaublich lehrreiche, lustige und einzigartige Erfahrung, für die ich sehr dankbar bin!“

Theresa Carolin Putz, Österreich

LERNEN VON DEN „GOATS“

Auf besonders große Begeisterung stieß bei den Teilnehmern der Salzburg-Tag, der mit einem Besuch bei den Gewürz-Spezialisten von Stay Spiced! seinen Anfang nahm. CEO Lukas Walchhofer und Qualitätsmanager Günther Wendlinger nahmen den Kochnachwuchs mit auf eine faszinierende Reise in die Welt der Gewürze, als Draufgabe gab's abends im Red Bull Hangar-7 Einblicke in die fabelhafte Welt des Restaurants Ikarus samt Gastkoch-Dinner, das vielen wohl noch lange in Erinnerung bleiben wird. Mindestens so viel Eindruck hinterließ der Workshop mit 2-Sterne-Koch Silvio Nickol zurück in Wien, der unter anderem sein Wissen über die Zubereitung heller und dunkler Grundsaucen preisgab.

Nach einem geselligen Abend im Traditionsheurigen Mayer am Pfarrplatz ging es am letzten Tag noch einmal ins Herz von Wien, wo Pierre Nierhaus zum Talk über die aktuellsten Trends in der Gastronomie lud. Bei der anschließenden Foodie-Tour stand dann Schlemmen, Staunen und Connecten im Mittelpunkt – unter anderem im Hotel Sacher, bei Fabio Giacobello im Fabio's, im Steirereck bei Michael Bauböck und bei Haya Molcho im NENI am Naschmarkt, die sich alle höchstpersönlich für die Teilnehmer Zeit nahmen.

Resümee nach einer Woche voller kulinarischer Abenteuer, Inspiration und Genuss? Große Begeisterung und jede Menge Emotion aufseiten der Teilnehmer. Wenn das nicht der beste Grund für eine Neuauflage des Talents-United-Roadtrips 2024 ist ...

FEVER-TREE
MIX WITH THE BEST

PROBIEREN SIE UNSER
spritziges & bittersüßes
SPARKLING PINK
GRAPEFRUIT
SODA

Weinsame Spitze

„Die gezielte Förderung junger Talente ist uns ein zentrales Anliegen, dem wir mit der neuen Award-Kategorie Newcomer Sommelier Rechnung tragen.“

Thomas Panholzer,
Geschäftsführer Transgourmet Österreich

Nach einem glanzvollen, spannenden Abend im Weitsicht Cobenzl in Wien tummeln sich in der Riege der VINEUS Wine Award Preisträger gleich fünf neue Gesichter.

Unter dem Motto „Handel ist Wandel“ eröffnete Transgourmet Österreich Geschäftsführer Thomas Panholzer die diesjährige Verleihung der begehrten VINEUS Wine Awards – aus gutem Grund, präsentierte sich der renommierte, von Transgourmet Trinkwerk zum bereits 12. Mal verliehene Preis für Aushängeschilder der heimischen Weinkultur doch 2023 mit neuem, exklusiven Konzept und neuen Award-Kategorien. Nur das Siegerlächeln der Preisträger war am Ende des glanzvollen Abends im Wiener Weitsicht Cobenzl so breit wie gewohnt.

Die Trophäe in der traditionsreichen Kategorie VINEUS Newcomer Winzer ging an Gabriel Grassl vom Weingut Nepomukhof in Göttlesbrunn, der mit seinen eingereichten Weinen nicht nur die Expertenjury überzeugte, sondern auch beim Publikumsvoting die meisten Stimmen holte. Der nicht minder prestigeträchtige Preis für das Lebenswerk ging dieses Jahr an den Frauenkirchner Winzer Josef aka Pepi Umathum, den Thomas Panholzer in seiner Laudatio – zu Recht – als „Pionier in seinem Werk“ würdigte.

Mit besonders großer Spannung erwarteten die geladenen Gäste jedoch die Kür der Sieger in den neuen Award-Kategorien: Newcomer Sommelier, Genuss-Erlebnis am Weingut und Trinkwerk Goliath.

Aus den Händen von Annemarie Foidl, Präsidentin der Sommelier Union Austria, nahm Maximilian Steiner, Head Sommelier des elterlichen Hotels Austria & Bellevue in Obergurgl, den Preis als erster VINEUS Newcomer Sommelier der Geschichte in Empfang. In der Kategorie Genuss-Erlebnis am Weingut konnte sich das Weindomizil & Weinerlebniswelt Hagn gegen die Final-Konkurrenz aus der Süd- und Oststeiermark durchsetzen. Und den Trinkwerk Goliath, mit dem Transgourmet Trinkwerk-Kunden für die Umsetzung des Themas Wein in all seinen Facetten ausgezeichnet werden, holte sich das 4-Sterne-Almwellness Hotel Pierer.

www.vineus.at

So sehen Sieger aus: VINEUS Lebenswerk-Preisträger Josef Umathum, Newcomer Winzer Gabriel Grassl, die Genuss-Erlebnis am Weingut-Sieger Wolfgang und Carina Hagn, Newcomer Sommelier Maximilian Steiner und Trinkwerk Goliath-Preisträger Franz Pierer (v. l. n. r.)

vineus

Nach dem großen Edelteil-Boom ist das, was das Vieh von Kopf bis Fuß ausmacht, nun endlich wieder zurück im kulinarischen Bewusstsein. Zeit, aufs Ganze zu gehen – zum Beispiel mit diesem Quartett unseres Sortiments!

1

ART.-NR. 3238326

2

ART.-NR. 1212745

adelfilet

1 Wow Backe! Die Rinderbäckchen unserer Eigenmarke natura stammen von österreichischen Bio-Rindern. Bekanntlich ideal zum Schmoren, aber auch ein toller Pick für die Zubereitung im Smoker.

2 Edles Schnittchen Die filetartigen Pfaffenschnittchen aka Sot-l'y-laisse aus dem hinteren Teil des Rückens gelten als die edelsten Cuts vom Huhn und werden am liebsten gebraten oder geschmort.

3 Scheibenwelt Die Milchkalbshaxen-Scheiben bilden die Grundlage des italienischen Nationalgerichts Ossobuco, was so viel wie „Knochen mit Loch" bedeutet. Ideal auch für die Zubereitung kräftiger Consommés.

4 Big Bries Die bei Gourmets wie Küchenchefs gleichermaßen begehrte Wachstumsdrüse vom Kalb ist superzart, fein-cremig und schmeckt leicht süßlich. Am besten als Ragout fin, gebraten oder gebacken.

Homecoming Queen

FOTOGRAFIE
Christian Maislinger

Ochsenherztomate, Feta, Zwiebel, Basilikum

tomate

Das Außergewöhnliche findet man oft an den unwahrscheinlichsten Orten. Im Gasthaus zur Palme in Neuhofen an der Ybbs etwa, wo Theresia Palmetzhofer so selbstbewusst wie souverän ihre Idee von weltoffener Hochküche mit Regionalgrundierung umsetzt.

An diesem frühen Spätsommermittwoch regt sich nicht viel am Marktplatz von Neuhofen an der Ybbs. Was nicht bedeutet, dass die Auswärtigen, die da seit gerade einmal fünf Sekunden vor der noch verschlossenen Holztüre des Hauses mit der Nummer 6 stehen, von den Ortsansässigen unbemerkt geblieben wären.

„Wo woits denn hin?!“, ruft ein gestandener Mostviertler mittleren Alters über den Platz, und strafft dabei die Schultern.

„Zur Theresia Palmetzhofer.“

„Aha? Ja, wenn’s zua is, dann miassts es halt anrufen!“

Man fischt schon nach dem Mobiltelefon in der Jackentasche, da erscheint Theresia Palmetzhofer im Türrahmen, leibhaftig, und lächelt zum Gruße ein freundlich-wissendes Lächeln, das sagen will: So ist das halt in einem kleinen Ort, wo jeder jeden kennt und jeder alles mitkriegt.

Zehn Minuten später steht Palmetzhofer in der Küche des Hauses, in dem sie aufgewachsen ist, das schon Färberei war, Post, Bäckerei, Greißlerei, Kaffeehaus, Pizzeria und Eisdiele, und nimmt sich in gefühlter Warp-Geschwindigkeit „Geschmorter Ochsenherztomate, Feta, Zwiebel, Basilikum“ an. Zupft, tupft, sprintet ins Kühlhaus, raus zum Kräuterhochbeet, der Ofen brüllt derweil schon „Tomate fertig!“, wuchtet einen Topf auf den Herd, gießt Tomatenjus und Sahne ein, mixt mit einer Hand, fischt mit der anderen Schmorzwiebeln, jeder Handgriff sitzt, wirkt so selbstverständlich, einfach. „Wenn man mit so einem jungen Team in der Küche steht, dann muss man halt schnell greifen“, sagt Palmetzhofer, an-

Bio-Saibling, Kohlrabi, Chioggia, Saiblingskaviar

gesprochen auf ihre Turbo-Küchen-Performance. Gut: Konstantin Filippou könnte jetzt auch etwas damit zu tun haben. An seiner Seite hat Palmetzhofer nämlich insgesamt sechs Jahre gewerkt, erst im Novelli, dann drei Jahre als Sous Chefin im Restaurant Konstantin Filippou, dazwischen war sie auf Stage bei Ronny Emborg im AOC in Kopenhagen und bei den Arzaks in San Sebastián.

WEM DIE STUNDE SCHLÄGT

Da drängt sich natürlich irgendwann die Frage auf: Wieso entscheidet sich eine sterneküchengeeichte Köchin, eine Ausnahmekönnerin, eine, die mit ihrem präzisen, schnörkellosen, eigenständigen Zugang zum Kochen mit einem eigenen Restaurant in Wien fix groß rausgekommen wäre, dafür, ausgerechnet in ihrem kleinen Heimatort ihre Vision von Fine Dining umzusetzen?

Theresia Palmetzhofer lässt sich Zeit mit der Antwort, richtet sich erst das Saiblingsfilet her, schält die Chioggia-Rübe, sagt dann erst mal nur: „Die Mama war in Pension und wollte einen Pächter für das Haus suchen, da war für mich klar: Okay, das geht nicht, ich mach das selbst.“ Aber leicht, ergänzt sie dann, sei ihr das Nachhausekommen 2015 nicht gefallen. Es habe sich seltsam angefühlt, nicht mehr in

Kulinarische Randnotiz:

Nach sechs Jahren an der Seite von Sternekoch Konstantin Filippou, davon drei als dessen Sous Chefin, kehrte Theresia Palmetzhofer 2015 in ihren Heimatort Neuhofen an der Ybbs zurück. 2016 eröffnete sie im elterlichen Wirtshaus das neue Gasthaus zur Palme, das seit 2019 durchgehend mit drei Gault-Millau-Hauben ausgezeichnet ist.

Grundprodukte allerhöchster Qualität – mal von hier, mal von Welt, meistens beides – klare Aromen, klare Tellersprache. So lässt sich Theresia Palmetzhofers Küchenphilosophie am besten zusammen fassen. Die Umsetzung geht dann zum Beispiel so: Bio-Saiblingstatar drin, Kohlrabi außen rum, Chioggia-Rübe, schwarzer Sesam und Saiblingskaviar obendrauf.

DREI ZU NULL! VORTEIL: QIMIQ

QimiQ
DIE ERSTE SAHNE BASIS

the cream base company

ANDERE PRODUKTE vs. QIMIQ

dein SCHOKOMOUSSE ist fertig in 17 MIN.

dein SCHOKOMOUSSE ist fertig in nur 5 MIN. ✓

Vorteile von QimiQ

1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne / Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar / Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar / Zeit- und Ressourcenersparnis

du brauchst für deine SUPPE 1 LITER SAHNE

du brauchst für deine SUPPE nur 1/2 LITER QIMIQ ✓

Vorteile von QimiQ

Säurestabil und gerinnt daher nicht / Sämige Konsistenz im Handumdrehen / Voller Geschmack bei weniger Fett / Problemloses Wiedererwärmen möglich

dein TRAMEZZINI hält 1 TAG

dein TRAMEZZINI hält mindestens 2 TAGE ✓

Vorteile von QimiQ

Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch / Längere Präsentationszeit / Vermindert Verfärbungen / Einfache und schnelle Zubereitung

/MyQimiQChef /QimiQWorld www.QimiQ.com

der Anonymität der Großstadt abtauchen zu können. Der kreative Austausch mit Kollegen hätte anfangs gefehlt. Und dann seien da ja auch noch so viele offene Fragen gewesen. „Wie und was baue ich zuerst um, und wie finanziere ich das, ohne mein Haus verpfänden zu müssen? Mit wem stell ich mich jetzt in die Küche? Und was soll, was will, was kann ich hier jetzt kochen?“

Die Angst, falsche Entscheidungen zu treffen, sei anfangs schon da gewesen, sagt Palmetzhofer. Aber wer immer nur von der Angst getrieben ist, falsche Entscheidungen zu treffen, kann eben auch keine richtigen treffen. „Und aus heutiger Sicht waren die Entscheidungen, die ich getroffen habe, alle richtig.“

Zum Beispiel die, sukzessive zu modernisieren, einen Fine-Dining-Bereich einzurichten, die alte Gaststube aber im originalen 80er-Stil zu belassen. Oder die, die anfänglich ausgekochte Wirtshausküche wieder aufzugeben. „Zum einen, weil man gute Wirts-

„Ich will hier nix beweisen. Ich koche das, was ich kann, und das, was mit dem Personalstand geht, und aus.“

Theresia Palmetzhofer

Spitz

ORIGINALE MIT TRADITION.
KEINE MEHLSPEISE OHNE!

Was wäre eine flaumige Mozartschnitte, eine Eierlikörtorte oder Kekse ohne einen Tropfen SPITZ Original Inländer Rum oder Eierlikör mit französischem Weinbrand? Doch nur eine gewöhnliche Mehlspeise. Ihre Gäste geben sich doch aber auch nicht mit dem Gewöhnlichen zufrieden.

hausküche allein einfach nicht kochen kann, der Aufwand ist viel zu groß“, erklärt Palmetzhofer. „Und klassisches Wirtshaus … das bin ich einfach nicht.“

REGION RELOADED

Einen Hauch von weltgewandter Haute Cuisine in die Dorflandschaft zu tragen, sei also schnell alternativlos gewesen. Was nicht heißt, dass Palmetzhofer das heimische Grundprodukt – den Käse vom Wallsee, das Lamm aus der Steiermark, das Gemüse aus Winklarn, den Fisch aus Mariazell – nicht ebenso sehr ehrt, wie sie es versteht. Aber sie will sich nichts verbieten. Pulpo nicht, Miso nicht, und schon gar nicht die Naturweine, die sie ihren Gerichten gern zur Seite stellen lässt. „Wir haben schon eine sehr anständige Auswahl an Natural Wines“, sagt sie. „Wenn man verkaufsorientiert denkt, kann man sich das eigentlich sparen, aber da bin ich halt ein bissl crazy.“

Der Erfolg gibt Theresia Palmetzhofer jedenfalls recht. Das stadtflüchtige Gourmetvolk hatte die „Palme“ ja bereits seit der Verleihung der dritten Haube 2019 auf dem Schirm, und seit der Kür zur Rolling Pin „Female Chef of the Year 2023“ macht sich Palmetzhofer um die Auslastung kaum noch Sorgen.

KOMPROMISS MUSS

Bei aller die Dorfgrenzen überschreitender Beachtung, die Palmetzhofer erfährt, ist sie aber immer auch noch Teil einer Dorfgemeinschaft, ihr Haus ein Ort, an dem sich auch die lokale Bevölkerung aufgehoben fühlen soll. Deshalb veranstaltet sie manchmal immer noch ein Frühschoppen, das habe einfach Tradition, sagt sie. Und an manchen Sonntagen und Montagen gibt es immer noch Pizza, so wie schon seit den 80er-Jahren bei ihrer Mama. „Das ist ein Kompromiss, mit dem ich leben kann“, sagt Palmetzhofer. „Und irgendwie ist es ja auch witzig. Da sitzen dann 90 Prozent Pensionisten im Gastraum und freuen sich einfach nur über eine gute Pizza.“

Das Außergewöhnliche findet man oft an den unwahrscheinlichsten Orten.

Lammrücken, Selleriepüree, Steinpilz, Spitzpaprika

Hand drauf

In seiner Waldviertler Dessert-Manufaktur macht Thomas Göttinger süße Convenience so, wie sie gerne wäre, wenn man sie vorher fragen würde: frisch, hochwertigst, nachhaltig und traditionell handwerklich.

Sweet

Fotos: Christian Maislinger

Kulinarische Randnotiz:

Die von Göttinger produzierten „Ready-to-finish"-Desserts werden nach klassischen Rezepturen und ohne Konservierungs- und Farbstoffe hergestellt. Das Standardsortiment umfasst rund 80 Kreationen, darunter auch vegane, laktose- und glutenfreie.

Eine gute Idee zu haben, ist nicht so schwer. Gute Ideen fallen einem nämlich oft vor die Füße. Man muss nur die Augen offen halten. Damit man die gute Idee aber auch umsetzen kann, hilft es, wenn man was gelernt hat. Sein Handwerk kann. Erfahrung mitbringt. So wie Thomas Göttinger. Deshalb hat sich seine Idee von Manufaktur-Patisserie für die gehobene Gastronomie auch zu einem bislang konkurrenzlosen Erfolgskonzept entwickelt.

„Ein paar Tausend Desserts am Tag zu machen, in Handarbeit, in gleichbleibender Qualität und unter höchsten Hygienestandards, das macht uns in Österreich und Deutschland so schnell keiner nach", sagt Göttinger im karamellduftigen Pausenraum der Göttinger Produktion in Groß-Siegharts. Zum Beweis annonciert er Graumohnküchlein, Mandelsoufflé mit flüssigem Nougatkern, Tonkabohnen-Mousse im Himbeermantel und Cremiges vom Apfel. Es braucht nur ein kleines Löffelchen von diesem und jenem, um zu wissen: Hier denkt einer die süßeste Nebensache der Welt konsequent neu.

NACHTISCH, MARKE EIGENBAU

Angefangen, sagt Göttinger, habe alles mit dem offenen Auge während seiner Lehr- und Wanderjahre. „Schon damals war die Patisserie das Stiefkind in der Küche. Die wenigsten Köche wollen sie machen, es fehlt an Platz, Kälte, Gerätschaften, Zeit." Also beschloss Göttinger zum Problemlöser für Betriebe, zu werden, die Handmade-Optik und -Qualität suchen, aber nicht selbst machen können oder wollen. 2006 legte er in der elterlichen Backstube los. Mittler-

FAMILIE
Unterweger

www.fruechtekueche.at

weile hat er oft umgebaut, zuletzt 2017 die Produktionsfläche erweitert. 35 Mitarbeiter sorgen dafür, dass jährlich drei Millionen schockgefrorener Premium-Desserts die Produktion in Groß-Siegharts verlassen. Der Name Göttinger ist längst zum Synonym für Spitzenpatisserie mit hohem Bequemlichkeitsfaktor geworden.

ÜBERZEUGUNGSARBEIT

Allem Erfolg zum Trotz sind gewisse Produktionsprinzipien für Göttinger aber nicht verhandelbar. „Handwerk ist unsere DNA“, sagt er, und steuert schnurstracks auf eine Mitarbeiterin zu, die mit armlangem Handschuh ausgestattet bis zum Ellbogen in einem Rührkessel steckt. „Die Schokomousse wird bei uns mit der Hand gerührt, weil nur so wird sie luftig, leicht und cremig“, erklärt er. „Wenn ich das maschinell mache, wird das Pudding. Der Mensch passt sich bei uns dem Produkt und der Rezeptur an, nicht umgekehrt!“

Und dann gibt es da noch einen weiteren Punkt, in dem Göttinger nicht mit sich diskutieren lässt: nachhaltiges Handeln. Er nennt das „Dessertproduktion mit Kostenwahrheit der Umwelt gegenüber“. „Ich verarbeite 70.000 Liter Schlagobers und 600.000 Eier im Jahr. Bei solchen Abnahmemengen kann ich mit meiner Entscheidung für einen regionalen oder Bio-Lieferanten schon etwas bewegen“, ist er überzeugt. Über 50 % seiner Rohstoffe bezieht Göttinger in Bio-Qualität - Tendenz steigend -, Schokolade aus Fairtrade-zertifizierten Quellen. „Wenn wir einfach nur so viel Profit wie möglich aus unserem Tun schlagen, zahlt wer anderer drauf“, sagt Göttinger zurück im Pausenraum. „Und das wollen wir nicht.“ Darauf noch ein Schokotürmchen mit Himbeermark.

QR-Code scannen und das bei Transgourmet erhältliche Dessert-Sortiment von Göttinger entdecken!

„Ich sage immer: Wir backen zwar nur Kuchen, aber wie wir Kuchen backen, damit können wir ganz viel in puncto Nachhaltigkeit bewirken!“

Thomas Göttinger

Ganz oben

Unverkrampft, selbstbewusst und mit dem klaren Anspruch, auch weiterhin das luxuriöseste Hide-away hoch über der Donau zu sein: So führen Christian Thiery und seine Schwester Maria Katharina das mondäne Hotel Schloss Dürnstein in die Zukunft. Ein Besuch.

Vom Schwarzwald bis ins Schwarze Meer fließt die Donau durch zehn Länder, aber nur an wenigen Orten wird der mächtige Strom so majestätisch umrahmt wie in der Wachau. Das weiß der Stadtflüchtige natürlich, und landet vor allem sommers gern hier, am liebsten in dem kleinen Örtchen Dürnstein, das seinem Ruf als Tourismus-Hotspot auch an diesem Augusttag alle Ehre macht. Wer sich den Weg durch das schmale, mit Radfahrern, Bootstouristen, Weintrinkern und Souvenirjägern vollgestopfte Gässchen hinauf zum Kronjuwel Dürnsteins, dem Relais & Châteaux Hotel Schloss Dürnstein, erfolgreich gebahnt hat, wünscht sich eigentlich erst einmal nichts sehnlicher als Stille.

Johannes Christian Thiery

Seit 15 Jahren leitet der gelernte Informatiker Christian Thiery gemeinsam mit seiner Schwester Maria Katharina das Mitte der 1930er-Jahre von Familie Thiery erworbene und seit Jahrzehnten als 5-Sterne-Hotel mit haubengekröntem Restaurant geführte Haus in Dürnstein.

Besuchen Sie:

RELAIS & CHÂTEAUX HOTEL SCHLOSS DÜRNSTEIN
Dürnstein 2,
3601 Dürnstein
www.schloss.at

DER GANZ NORMALE MARATHONLAUF

Damit kann Christian Thiery aufwarten, denn hinter den Mauern des von ihm gemeinsam mit seiner Schwester Maria Katharina in nunmehr dritter Generation geführten Hauses prallt der Trubel sofort hinter einem ab, öffnet sich die Tür in eine Welt voll Kronleuchter und knarzender Parkettböden, edler Antiquitäten, opulenter Stoffe und gediegener Eleganz. Die Ruhe, sagt Christian Thiery zur Begrüßung im Schlosshof lächelnd, ja, die könne man hier wirklich finden. Das Lächeln kommt aber nicht ganz ohne eine kleine Sorgenfalte auf der Stirn daher. Weil: Ihm ist es dieses Jahr fast ein bisschen zu ruhig im Schloss. „Jetzt gerade haben wir volles Haus, aber die gesamte Wachau verzeichnet heuer ein spürbares touristisches Minus, weil sich viele österreichische Gäste dieses Jahr lieber in den Flieger gesetzt haben und ins Ausland geflogen sind“, sagt Thiery. Hinzu komme, dass vor allem Gäste aus Amerika, die sich traditionellerweise gerne am prunkvollsten Logenplatz der Wachau einmieteten, seit Beginn des Ukraine-Kriegs verhaltener buchen. „Amerikaner sind andere Distanzen gewöhnt, und de facto ist es ja von uns zur ukrainischen Grenze näher als nach Vorarlberg. Die Wahrnehmung ist also: Dürnstein, das

Fotocredit: Christian Maislinger

Wer in Schloss Dürnstein über die Schwelle tritt, taucht in eine Welt ein, die auf die denkbar wunderbarste Weise aus der Zeit gefallen scheint.

ist quasi ums Eck eines Kriegsgebietes!“ Außerdem sei es schwieriger geworden, Gäste länger als eine Nacht im Haus zu halten. „Die Tendenz in der Hotellerie geht insgesamt klar in Richtung kurzfristigere Buchungen und Kurzurlaube, das ist bei uns nicht anders“, sagt der Hausherr. Aber Hotelier zu sein, sei halt mehr Marathonlauf als 400-Meter-Sprint, das Auf und Ab gehöre dazu. Frei nach dem Motto: Aufstehen, Krönchen richten, es weiter so gut machen wie bisher – oder halt immer noch ein bisschen besser.

MEHR VOM NOCH BESSEREN

Sich auf dem Bett aus Lorbeeren ausruhen, das erst Christian Thierys Großvater, dann seine Eltern bereitet haben, ist der Geschwister Sache nämlich nicht. Kann einerseits nicht, sagt Christian Thiery, weil in einem Haus wie diesem die Renovierungs- und Aufhübschungsarbeiten grundsätzlich nie ausgehen. Kann aber auch deshalb nicht, weil Zukunftsorientiertheit und Tatkraft nun mal Teil der Thiery-DNA sind. Deshalb bauen die Thierys etwa auch gerade in über den Ort verteilten Häusern Ferienwohnungen für gehobene Ansprüche. „Es gibt insgesamt einfach zu wenig hochwertige Betten in der Wachau, die es aber braucht, um die Region als Urlaubsdestination für Gäste aus Österreich und der ganzen Welt wirklich attraktiv zu machen“, sagt Thiery.

TASTING THE FEELING

Stichwort attraktiv: Dass das Hotel Schloss Dürnstein nicht nur eine äußerst attraktive Urlaubs-, sondern auch eine haubengekrönte Gourmetdestination bleibt, dafür sorgt seit diesem Jahr der gebürtige Sizilianer Mario Scandura, der das kulinarische Programm des Schlosses aber bereits seit acht Sommersaisonen entscheidend mitgestaltet. Und der Neo-Küchenchef geht es am Herd auch genau so mondän an, wie man sich das an diesem Ort erwartet und wünscht. Was da

Zander, Apfel, Rote Bete, Zucchini

„Es braucht einfach noch mehr hochwertige Betten in der Wachau, um als Urlaubsdestination für heimische und internationale Gäste wirklich attraktiv zu sein.“

Christian Thiery über sein aktuelles Luxus-Ferienwohnungsprojekt in Dürnstein

aufs vielleicht schönste Sonnendeck der Wachau zu Tisch getragen wird, ist ein handwerklich perfekt umgesetzter und höchst ansprechend in Szene gesetzter Mix aus klassisch österreichischer und französisch grundierter Küche: Tafelspitz und Wachauer Marillenflambee – übrigens nach allen Regeln der Kunst vor dem Gast zubereitet – da, Wolfsbarsch mit Kürbiscreme, Mini-Fenchel und Beurre blanc oder Gänseleberterrine mit Brioche, Calvados-Apfel und Speck dort.

Man wolle den Gästen, sagt Christian Thiery, eben auch auf dem Teller ein stimmiges Bild dieses Ortes, dieser Welt, die auf so wunderbare, positive Weise der Zeit entrückt scheint, vermitteln. Mission: accomplished.

Es ist ein großes Erbe, das Christian Thiery und seine Schwester Maria Katharina Thiery-Schroll vor rund 15 Jahren angetreten haben, mit dem sie, wie Thiery-Schroll gesteht, zwischendurch natürlich auch mal hadern. „Was die Nachfolge angeht, war die Erwartungshaltung meiner Eltern immer klar“, sagt sie. „Und weil wir beide mit und in diesem Betrieb aufgewachsen sind, haben wir uns auch nie der Illusion hingegeben, dass das nicht eine Riesenaufgabe ist, die dich sieben Tage die Woche fordert, wo kaum Zeit für die Familie bleibt.“ Aber, betont sie, man würde für das, was man gebe, auch viel von den Gästen zurückbekommen. Und nicht mit ganzem Herzen und Seele bei der Sache zu sein, das wäre für sie eigentlich auch undenkbar.

BEFLÜÜÜGELT DURCH DEN WINTER.

MIT DEM GESCHMACK VON BIRNE UND ZIMT.

NEU

Red Bull®

BELEBT GEIST UND KÖRPER®.

Die zarte Färsuchung

Fotocredit: Christian Maislinger

Rindsvieh-Jugend ohne Tugend? Mitnichten! Cook Executive Chef Leo Aichinger zeigt, wie Premium Cult Beef heimischer Fleckvieh-Färsen zum ausgewachsenen kulinarischen Ereignis wird.

Das Fleisch jugendlicher Boviden hatte in den letzten Jahren keinen leichten Stand in der gehobenen Küche. Da tummelten sich nämlich vermehrt höchst erwachsene Kühe, die mehrfach gekalbt hatten. Das Fleisch der „alten Kuh“ legte einen kometenhaften Aufstieg zur Delikatesse hin. „Sofern das Tier viel Fleischmasse aufweist, viel Fett und vor der Schlachtung noch eine solide Fettabdeckung angesetzt hat, ist es das auch“, sagt Leo Aichinger, der sich den Platz am Herd des Cook-Studios in Wien-Nord an diesem Tag mit Christoph Blaha, Cook-Studioleiter am neuen Transgourmet Standort in Krems, teilt. Blaha nickt wissend. „Je älter das Tier, umso mehr Geschmack. Aber wenn die Grundvoraussetzungen nicht stimmen und das Fleisch nicht richtig gereift ist, sollte man sich kein kulinarisches Erweckungserlebnis erwarten.“ Hinzu komme, dass sich bei alten Kühen ausschließlich der Rücken verarbeiten ließe. Nose-to-tail? Fehlanzeige. Nicht nur, aber auch das spricht für die fette Färse. Womit wir beim kulinarischen Fokusthema des Tages wären: Transgourmet Premium Cult Beef.

RINDSVIEH MIT CULT-FAKTOR

Hinter dem Namen verbirgt sich das gerne als gewöhnlich abgestempelte Fleckvieh, in Österreich vor allem als klassische Milchvieh-Rasse gelabelt. Tatsächlich ist aber auch die Fleischleistung von Fleckvieh durchaus respektabel. Und das von Kalbinnen, die es in die Premium-Cult-Beef-Selektion schaffen, steht ganz klar an der Spitze der heimischen Qualitätsfleisch-Pyramide.

Die Mädels, die es ins „Austria’s Next Top-Färsen“-Finale bringen möchten, müssen sich nämlich ganz schön ins Zeug legen. Maximal 22 Monate lang werden die Kalbinnen in AMA-Gütesiegel-Betrieben mit Grassilage, Heu und Getreideschrot aufgezogen. Nur Kandidatinnen

Kerne

Rindfleischsalat vom Weißen Scherzel mit Kartoffeldressing, Kalbskopfkrusteln, Kartoffelchips & Kernöl

Hier geht's zum Rezept

Passend dazu: Pinot noir Ried Holzspur Reserve 2020
Johann Gisperg, Teesdorf – Thermenregion
Art.-Nr. 3508066

mit einem Maximalgewicht von 362,6 Kilogramm und Fleisch der Fettklassen 3 bis 4 werden anschließend für das Premium-Cult-Beef-Programm ausgewählt. Von 100 Färsen schaffen das in der Regel 50. Nach mindestens 14 Tagen Reifung steht dann österreichische Rindfleischqualität, die den Vergleich mit Spitzenrindfleisch von Welt nicht scheuen muss.

VON DER ROLLE

Spitze finden Leo Aichinger und Christoph Blaha auch die Arbeit mit Teilstücken von der Kalbin, die nicht in die Kategorie Edel-Steakcut fallen. Wie das Weiße Scherzel, das ja zumeist gesotten auf den Tisch kommt. Das tut es an diesem Tag auch, allerdings in hauchdünne Scheiben geschnitten, auf Blattsalat, eingehüllt in warmes Kartoffeldressing, mit Kalbskopfkrusteln, Kartoffelchips und Kürbiskernöl obenauf. Wenn Rindfleischsalat jemals als Pulsbeschleuniger taugen kann, dann so.

AUS DEM BAUCH

Dass die Kalbin aber auch roh froh macht, beweist das Duo Aichinger/Blaha im Anschluss – und wieder spielt kein Allerweltscut die Hauptrolle: die Bavette. Der Teil aus dem hinteren Bauchlappen ist wie geschaffen zum Rosabraten, eignet sich aber auch für die Zubereitung als Tatar. „Klares, sauberes Aroma, zarter Biss, absolute Oberklasse!“, schwärmt Christoph Blaha, bevor er zum Turmbau zu Donaustadt übergeht, Tatar und Eierschwammerl zwischen Toast schichtet. Und damit das Türmchen nicht so allein „Iss mich!“ schreien muss, stellt Blaha ihm noch rosa gebratene Bavette, ein mit Eierschwammerl-Paradeiser-Salat gefülltes Bavette-Röllchen sowie Rotweinschalotten zur Seite.

RIB, RIB, HURRA!

Man hat sich gerade so im Rausch der Glückshormone zurechtgefunden, da serviert Leo Aichinger auch schon den dritten Gang: Shortribs, sanft geschmort, mit Süßkartoffel-, Erdäpfel- und Sellerie-Püree, dem in Juliennes geschnittene Erbsenschoten einen betörend knackigen Touch verleihen. Dazu eine Sauce, für die sogar der Kaiser zu Fuß gehen würde. Spätestens jetzt wird einem klar, was man bislang in Sachen Big Beef alles „färsäumt“ hat.

Tatar und rosa Gebratenes von der Bavette, Paradeiser, Eierschwammerl & Rotweinschalotten

Hier geht’s zum Rezept

Passend dazu: Chianti Classico Bio 2020
Querciabella, Greve in Chianti – Toskana/Italien
Art.-Nr. 3536448

WEINBERGMAIER

Heimat
Österreichischer
Spezialitäten

BIO

Unsere Top-Artikel
nun auch in
Bio-Qualität erhältlich

Unser Bio-Sortiment

pikante Knödel & Suppeneinlagen
süße Knödel & Germknödel
Kaiserschmarrn

www.weinbergmaier.at

Passend dazu: Terra O. 2019
Silvia Heinrich, Deutschkreutz – Mittelburgenland
Art.-Nr. 3543303

Hier geht's zum Rezept

Mit Christoph Blaha übernimmt ein mit allen Gourmetwassern gewaschener Küchenprofi das Zepter im neuen Transgourmet Cook Studio in Krems.

Geschmorte Shortribs mit dreierlei Püree

Tipp

Erlebe ein Tonic Water voller Nuancen.

IN 4 FRUCHTIG-FRISCHEN SORTEN!

KINLEY

© 2023 The Coca-Cola Company

Offen für die Zukunft!

4.000 Quadratmeter Marktfläche, ein 19.500 Artikel starkes Sortiment, umfassende Serviceleistungen und ein hoch motiviertes, professionelles Team: Das alles erwartet Transgourmet-Kunden am neuen Transgourmet Standort in Krems.

Von Krems aus werden ab sofort Transgourmet-Kunden in den Bezirken Krems, St. Pölten, Melk, Scheibbs, Waidhofen/Ybbs, Amstetten, Zwettl, Gmünd, Waidhofen/Thaya und Horn serviciert.

Der neue Zustell- und Abholstandort in Krems ist ab sofort von Montag - Freitag von 07.00 bis 18.00 Uhr und Samstag von 07.00 bis 13.00 Uhr für Sie geöffnet.

Im Herbst 2022 erfolgte der Baustart, am 19. Oktober 2023 wurde der 15. österreichische Transgourmet in Krems nun endlich eröffnet. 34 Millionen Euro wurden in den hochmodernen, in nachhaltiger Bauweise errichteten Neubau auf dem über 11.000 Quadratmeter großen Areal gleich an der S5-Ausfahrt Krems-Ost investiert. Rund 3.000 Gastronomie- und Tourismusbetriebe aus dem Waldviertel, nördlichen und westlichen Weinviertel und Mostviertel werden zukünftig vom aktuell 75 Mitarbeiter starken Team rund um den Kremser Standortgeschäftsleiter Matthias Srb, Logistikleiter Ivica Grgic, Verkaufsleiter Sebastian Sturm und Marktleiter Marko Raße in der Abholung und Zustellung betreut – darunter auch knapp 400 Kunden, die zuvor von den Transgourmet Standorten Wien-Nord, Traun und Brunn am Gebirge aus betreut wurden. „Sowohl die Einkaufswege für Kunden, die selbst bei uns abholen, als auch die Transportwege in der Zustellung sind nun deutlich kürzer und effizienter“, betont Matthias Srb.

Wie in allen Transgourmet Märkten bilden auch in Krems nationale und internationale Markenprodukte sowie Artikel der starken Eigenmarken Transgourmet Economy, Quality, Premium, Transgourmet Vonatur, natürlich für uns und natura die Basis des Sortiments. Selbstverständlich haben Kunden aber auch Zugriff auf das umfangreiche Sortiments- und Dienstleistungsspektrum von Transgourmet Cook, JAVA Kaffee sowie Transgourmet Trinkwerk. Der unternehmenseigene Getränkefachgroßhandel hat wie gewohnt rund 3.500 Weine und Schaumweine sowie Spirituosen im Angebot, dem regionalen Weinsortiment wird jedoch zusätzlich Platz eingeräumt – unter anderem im begehbaren Humidor, einem Highlight

Matthias Srb ist ein fest in der Region und im Unternehmen verwurzelter Großhandelsprofi, der seine Karriere bei Transgourmet bereits 2017 startete. Von 2020 bis Sommer 2022 war er als Verkaufsleiter am Standort Wien-Nord tätig, nun hat er die Standortgeschäftsleitung von Transgourmet Krems inne.

Das neue Führungsteam von Transgourmet Krems (v. l. n. r): Logistikleiter Ivica Grgic, Standortgeschäftsleiter Matthias Srb, Verkaufsleiter Sebastian Sturm und Marktleiter Marko Raße.

des neuen Marktes. Winzer aus den Regionen Kremstal, Kamptal, Wachau, Wagram und Traisental werden verstärkt präsentiert, im Bereich Bier und alkoholfreie Getränke kooperiert Transgourmet Trinkwerk mit zahlreichen regionalen Top-Produzenten wie Brauschneider, Schremser Bier, dem Winzerhof Dockner oder Bärnstein Limonaden.

Natürlich spielt das Thema Regionalität aber auch abseits des Sortimentsbereichs Getränke eine große Rolle. So tummeln sich in der Liste der regionalen Lieferanten unter anderem die Waldviertler Käsemacher, die Fleischerei Hofmann sowie Moser Wurst.

Last, but not least, profitieren Kremser Kunden ab sofort wie gewohnt von professionellen Dienstleitungs-Add-ons wie Vorkommissionierung, Einräumservice am Standort und Zustellservice mit einem eigenen, zehn LKWs umfassenden Fuhrpark.

„Als Qualitätsanbieter mit dem besten und breitesten Sortiment und professionellen Dienstleistungen passen wir perfekt in die starke Tourismusregion westliches Niederösterreich.“

Thomas Panholzer, Geschäftsführer Transgourmet Österreich

Fairtrade KAKAO? ABER SICHER!
FAIRTRADE
COCOA
Fairtrade-Kakao mit Mengenausgleich.
Mehr auf: fairtrade-deutschland.de/siegel
Vogeley
MOUSSE AU CHOCOLAT
MOUSSE AU CHOCOLAT / CHOCOLATE MOUSSE / MOUSSE AL CIOCCOLATO / COKOLÁDOVÁ PENA / COKOLÁDOVÁ PENA / CSOKOLÁDÉMOUSSE / CZEKOLADOWY MUS
DOSIERUNG
400 g/l
PULVER + 1,0 l MILCH
58 PORTIONEN
DEKLARATIONS-FREI
OHNE GLUTEN-HALTIGE ZUTATEN
AUF-SCHLAGEN
TORTEN-FÄHIG
e 1 kg
GENUSS UND FAIRTRADE
PASSEN PERFEKT ZUSAMMEN.
ZUM FAIREN PREIS NATÜRLICH.
huegli.com

Regel? Mäßig!

Bernhard Zimmerl ist ein gastronomisches Multitalent, er kann Pub, Cocktailbar, Comfort-Food-Lokal und 2-Hauben-Restaurant – unter einem Dach, tief im Waldviertel. Seine Erfolgsgeschichte ist ein Lehrstück über die hohe Kunst der besonnenen Unvernunft.

Fotos: Monika Reiter, beigestellt

Es kommt vor, dass Restauranteröffnungen nicht so glücklich verlaufen. Viel schwieriger als die des Foggy Mix vor elf Jahren kann man sich ein Opening aber kaum vorstellen. Da entscheiden sich ein Vater und sein Sohn dazu, in einem ehemaligen Farbengeschäft am Ortsrand von Waidhofen an der Thaya ihren Traum vom eigenen Lokal wahr zu machen, einen Hybrid aus Pub und Restaurant. Sie bauen alles um und alles ein, karren Ledercouchen, Billardtische, Vater Zimmerls Harley-Davidson und Esstische heran, die Sohn Bernhard zukünftig mit mehr als anständigem Essen decken soll. Und dann, einen Monat nach der Eröffnung, erleidet Bernhard Zimmerls Vater einen Schlaganfall.

„Ich war 20 Jahre alt, allein mit einem 400 Quadratmeter großen Lokal, das jetzt nicht unbedingt Selbstläufer-Potenzial hatte, in dem ein Haufen Geld steckte, mit Mitarbeitern, deren Gehalt bezahlt werden sollte“, sagt Bernhard Zimmerl. „Aber Kapitulation war halt keine Option. Allein schon, weil wir anfangs bummvoll waren.“ Dann aber kam der erste Sommer und mit ihm das viel zitierte Loch. „Die Male, in denen ich in den ersten drei Jahren kurz vorm Verzweifeln war, kann ich gar nicht zählen“, sagt Zimmerl, über dessen unbekümmert-spitzbübisches Gesicht sich für einen sehr kurzen Moment die bleierne Schwere der Erinnerungen legt.

Dass Bernhard Zimmerl mit dem Foggy Mix nicht krachend gescheitert ist, sondern seit Jahren einen wirtschaftlich rentablen, von morgens bis abends äußerst belebten Bar- und Restaurantbetrieb führt, dessen Chef’s Table seit 2022

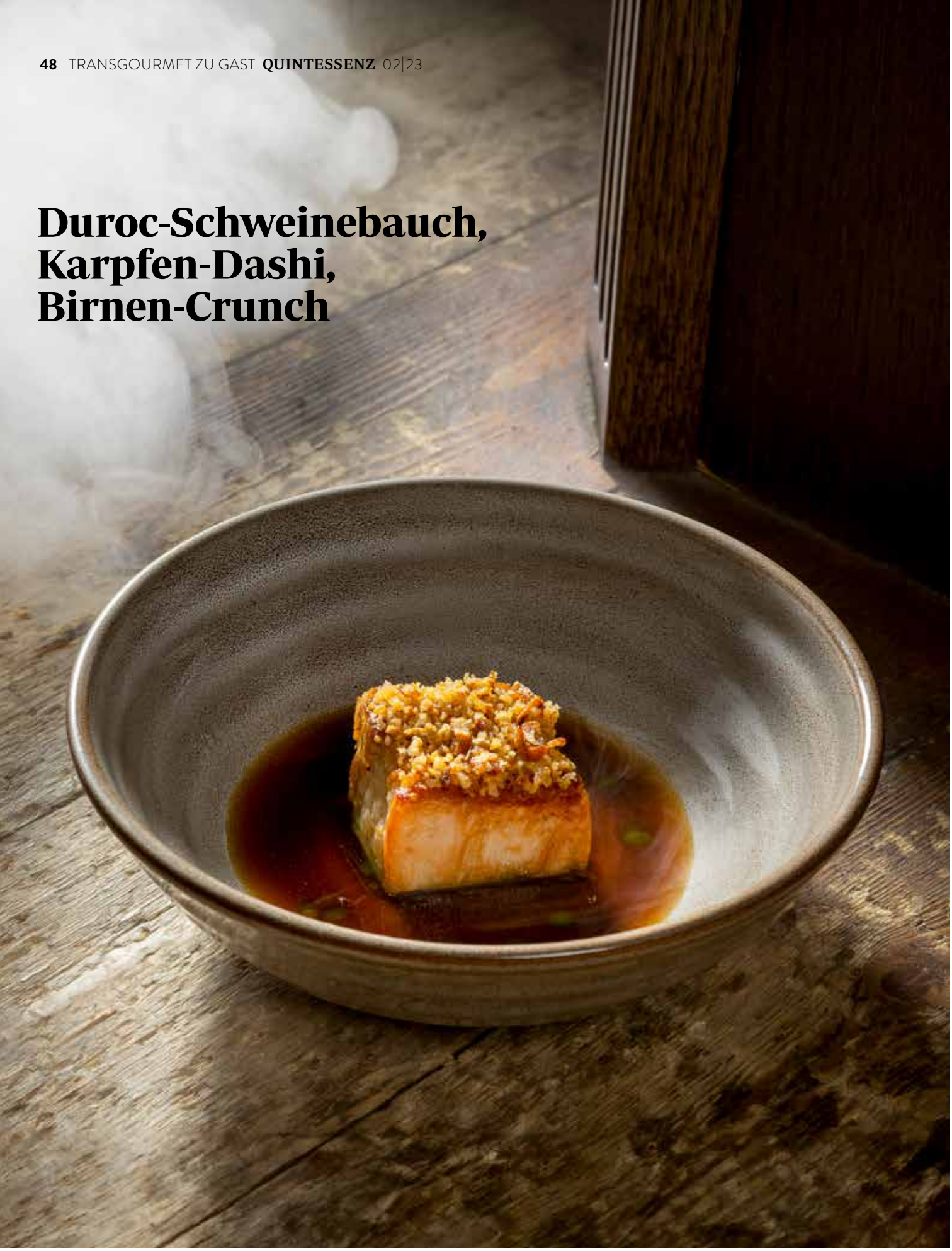
Bernhard Zimmerl

Seit elf Jahren führt der 31-Jährige in Waidhofen an der Thaya den wahrscheinlich außergewöhnlichsten Irish-Pub-Restaurant-Hybrid des Landes, dessen Chef’s Table mit aktuell 13/20 Gault-Millau-Punkten und zwei Hauben ausgezeichnet ist.

Besuchen Sie:

FOGGY MIX
Heidenreichsteinerstraße 28,
3830 Waidhofen
an der Thaya
www.foggy-mix.at

Duroc-Schweinebauch, Karpfen-Dashi, Birnen-Crunch



so nebenbei mit zwei Gault-Millau-Hauben ausgezeichnet ist, hat mit dem Holz zu tun, aus dem er geschnitzt ist. Zimmerl zählt zu diesem speziellen Typus Mensch, der zur Gastronomie gehört wie der Fluchtachterltrinker zur Sperrstund. Er ist zu gleichen Teilen kalkuliert, ehrgeizig, leidenschaftlich und unvernünftig.

LOB DER UNVERNUNFT!

So wirklich vernünftig mutet es nämlich erst einmal nicht an, in einem Lokal, das sowohl Pub als auch Cocktailbar und Restaurant ist, in dem Tafelspitz und Cordon bleu ebenso ausgekocht werden wie Bowls und Burger, und außerdem noch Pizzen aus dem Ofen geschossen werden, auf eine Fine-Dining-Schiene zu bestehen. Waidhofen ist schließlich nicht Wien, sondern nördlichstes Waldviertel. „Aber ich wollte immer auch eine gehobenere Küchenlinie fahren", erzählt Zimmerl. „Damit allein ist es schwer, im Waldviertel zu überleben, aber das ist meine Spielwiese, die lass ich mir nicht nehmen."

Und das, was Bernhard Zimmerl da auf seiner für maximal 16 Personen ausgelegten Spielwiese so treibt, ist – zumal für einen 31-Jährigen, der anders als viele Berufskollegen seiner Generation keinen Wäschesack voller Praktikumszeugnisse aus London, Paris oder Kopenhagen vorzuweisen hat – mehr als bemerkenswert.

„Klar will ich die dritte Haube. Aber das Hauptgeschäft mach ich mit den Stammgästen im À-la-carte-Restaurant. Auf die sollte man nicht vergessen."

Bernhard Zimmerl

„Vielleicht ist es ein Glück, dass ich so wenig in anderen Küchen unterwegs war. Ich musste zwangsläufig eine eigene Handschrift entwickeln.“

Bernhard Zimmerl

„Karpfen & Schwein“ beispielsweise, ein 36 Stunden sous-vide gegarter, gegrillter Duroc-Schweinebauch mit Birnen-Grammel-Crunch, der in einem irrwitzig aromatischen Waldviertler Karpfen-Dashi badet. Oder: „Languste & Mirin“, auf den Punkt gebratener Karibik-Krebs mit Mirin-Beurre-blanc, Blutampferöl und Buddhas Hand.

STOLZ UND VORURTEIL

Mit Gerichten wie diesen liefert Bernhard Zimmerl den vorwiegend aus der Umgebung stammenden Gästen sehr gute Gründe, sich auf eine Neuvermessung des tendenziell eher im Bodenständig-Regionalen geschulten Gaumens einzulassen. Das tun die meisten zu besonderen Anlässen, immer mehr aber auch aus purer Neugierde. Die Neugierigen, die noch nie zuvor in einem Haubenlokal gegessen haben, abzuholen und zu begeistern, ihnen ein wenig die Angst vor der Haubenküche zu nehmen, spornt Zimmerl besonders an. „Es gibt ja immer noch Gäste, die mit dieser Vorstellung bei der Türe hereinkommen: ‚Jetzt werd ich da 17 Gänge bekommen, Gänseleber und Kaviar und lauter Dinge, die mir wahrscheinlich eh nicht schmecken, aber ein Heidengeld kosten, und dann muss ich nachher erst zum Würstelstand!‘ Mit diesen Vorurteilen aufzuräumen, seh ich schon auch als meine Aufgabe.“

Das gelingt Zimmerl in 99 Prozent der Fälle auch. Zum einen, weil er Wareneinsatz und Menüpreis in ein äußerst faires Verhältnis zueinander setzt. Ausschlaggebender ist aber, glaubt Zimmerl, dass er in seinen Gerichten bekannten und geschätzten

@mionetto_at
MIONETTO
FONDATA NEL 1887
Mehr als nur ein Prosecco.
MIONETTO
PROSECCO
DOC TREVISO
MIONETTO
PROSECCO
ROSÉ DOC
Seit 1887 steht Mionetto Prosecco für Qualität, Tradition und italienische Lebensfreude. Mit seiner leuchtend strohgelben Farbe, seinen intensiven Perlen und seinem Apfelduft zählt er geschmacklich zu den feinsten seiner Klasse.

Kulinarische Randnotiz:

Noch wuchten Bernhard Zimmerl und Sous Chefin Julia neben À-la-carte-Lunch und täglich wechselnden Wochengerichten auf Wunsch auch mittags ein 3-Gänge-Gourmetmenü über den Pass. Nächstes Jahr wird aber nur mehr abends großes Fine-Dining-Kino abgeliefert.

regionalen Geschmäcken Raum gibt und ihn mit Produkten und Aromen von Welt fordernd, aber nicht überfordernd erweitert.

So hält er es übrigens nicht nur auf der Fine-Dining-Karte, auch à la carte grätscht er immer wieder selbstbewusst zwischen hier und anderswo. Beispiel? „Die Spezial-Pizza. Die servieren wir mit Karpfen und geräuchertem Karpfen-Kaviar statt mit Thunfisch, dazu Dijon-Senf und Mayo. Kommt sehr gut an!“, sagt Zimmerl stolz.

Der Bestseller der Karte sei und bleibe aber der Rindsbraten mit Waldviertler Erdäpfelknödel. Ha, denkt man kurz still bei sich, da legt sich aber sogar ein Zimmerl fix nicht mit Tradition an! Bernhard Zimmerl lächelt ein sehr feines Lächeln, weil er den Gedanken längst gelesen hat. „Ein bisschen haben wir den schon auch umgemodelt, optisch vor allem. Acht Mini-Knödel statt zwei, und die Preiselbeer-Birne wird aufgefächert angerichtet.“ Bernhard Zimmerl findet das grundvernünftig.

Auf 400 Quadratmeter Fläche vereint das Foggy Mix authentisches Irish-Pub-Flair mit ausgezeichneter Bar, ein À-la-carte-Restaurant und einen Fine-Dining-Bereich für acht bis zwölf Personen.

In eigener Sache

© Fotos: Monika Reiter

Mit Gabriel Grassl ist die VINEUS-Newcomer-Winzer-Riege um einen reicher, der weiß, wie man die Zukunft im önologisch sagenumwobenen Carnuntum ins Glas bringt, ohne dabei altes Wissen und große Traditionen niederzuknüppeln.

Am Dorfplatz von Göttlesbrunn herrscht an diesem Augusttag eine Stimmung wie in einem John-Wayne-Western. Keine Menschenseele, das Kopfsteinpflaster flirrt in der sengenden Sonne, der Dorfplatzbaum knarzt unheilschwanger. Würde ein Wüstenkrautballen über den Platz wehen und Ennio Morricones berühmtes Mundharmonika-Stück einsetzen – man wäre nicht überrascht. Dann aber kommt doch Bewegung in die Szenerie: ein Mann im neongelben Radlerdress, der schwitzend durch die Dorfstraße strampelt, dicht gefolgt von einem weiteren, der die zulässige Höchstgeschwindigkeit seines Weingartentraktors augenscheinlich voll ausreizt. Vor allem letzteres Bild erinnert einen dann auch wieder daran, dass man sich hier in einem der bedeutendsten österreichischen Wein-Kompetenzzentren befindet, einem für Weinfreaks fast schon mythischen Ort, wo Namen wie „Markowitsch“ oder „Taferner“ ehrfürchtig ins Glas gehaucht und Nasen verschwörerisch über Herrlichkeiten vom Schütten- oder Rosenberg gekräuselt werden.

Weingut Nepomukhof

Das seit 2019 bio-zertifizierte und seit 2022 von Gabriel Grassl geführte Göttlesbrunner Weingut steht für präzise, elegant-frische und überwiegend reinsortig ausgebaute Weiß- und Rotweine, die die geologischen und klimatischen Besonderheiten des Arbesthaler Hügellandes exzellent widerspiegeln.

Besuchen Sie:
WEINGUT NEPOMUKHOF
Dorfstraße 2,
2464 Göttlesbrunn
www.nepomukhof.at

JUGEND AM WERK

„Das Leben in Göttlesbrunn spielt sich um den Wein ab. Und am Dorfplatz wird der halt nicht gemacht!“, amüsiert sich Gabriel Grassl, ein paar Steinwürfe vom Dorfbrunnen entfernt im Innenhof des Weinguts Nepomukhof, über die von den Besuchern als ungewöhnlich wahrgenommene Menschenleere in Göttlesbrunn. „Ich zeig euch aber gern, wo und

wie ich meinen Wein mache!“, ergänzt der VINEUS Newcomer Winzer 2023 dann, und führt erst einmal in eine im hinteren Teil des Hofs gelegene Halle. Die Maischetanks, die darin stehen, sind zu diesem Zeitpunkt bereits leer, nur in einer wuchtigen Tonamphore, die Mama und Vater Grassl letztes Jahr in Italien erworben haben, liegt Blaufränkisch. „War fünf Monate auf der Maische. Ist ein Experiment“, bemerkt Grassl knapp. „Es hat sich aber schon eine sehr schöne, reinfruchtige Aromatik entwickelt. Ich denke, das wird gut!“

Der guten Ordnung halber sei an dieser Stelle vorausgeschickt: Die Wahrscheinlichkeit, dass es gut wird, ist relativ hoch. Weil Gabriel Grassl, der die Leitung des elterlichen Weinguts nach vier Jahren weinbaufachlichen Feinschliffs bei seinem lokalen Winzerkollegen Walter Glatzer 2022 übernahm, ein Gespür fürs Weinmachen hat, das über genetisch angelegtes Talent hinausgeht. Lautsprecherische Kraftlackl liegen ihm nicht, sein tiefes Verständnis für und sein Respekt vor dem Terroir des Arbesthaler Hügellandes drücken sich in Weinen aus, die eine betörende Kombination aus Saft, Würze, Eleganz und Frische mitbringen. Gabriel Grassl ist kein „In-your-face“-Jungwinzer und schon gar keiner, der nun, da er im elterlichen Betrieb die Richtung vorgibt, alles radikal über den Haufen wirft, was über viele Jahre hinweg aufgebaut wurde.

LEBEN UND LEBEN LASSEN

Das in Familienbetrieben von den Altvorderen gerne vorgetragene „Das haben wir immer so gemacht“-Argument kennt Grassl natürlich, ganz ohne kleine Reibereien zwischen ihm und dem Vater geht es nicht. „Aber er hat schon großes Vertrauen in mich und lässt mich machen. Es ist ja auch nicht so, dass ich fundamental anders arbeite als er. “ An ein paar Stellschrauben hat Grassl junior aber schon gedreht. So wie der Vater jeden einzelnen Handgriff im Weingarten höchstpersönlich zu erledigen, widerstrebt ihm. Saisonarbeiten wie das Ausdünnen erledigen die beiden jetzt mit Helfern,

Zu den bei Transgourmet erhältlichen Weinen von Gabriel Grassl geht’s hier entlang:

GÄA Rot Cuvée Reserve 2020
WEINGUT NEPOMUKHOF,
Göttlesbrunn,
Carnuntum

24 Monate im Eichenfass gereifte Cuvée aus Zweigelt und Blaufränkisch vom Rosenberg. In der Nase dunkelbeerig und fein rauchig, dichtes Tannin, gut eingebundene Säure. Ein idealer Begleiter zu gebratenem Rind und Lamm.
Art.-Nr. 3588720

Vitality

Das Beste für Ihre Gäste

- Perfekt für das Frühstücks- und Wellness-buffet sowie für die gesunde Ecke
- Nur ungeschwefelte Trockenfrüchte, ohne Farbstoffe und Konservierungsstoffe
- Seit jeher abgefüllt im oberösterreichischen Steyr

sehr aromatisch & fruchtig

intensiver Geschmack

Früchte-mix

mit Joghurt & Schoko

knusprig & köstlich

exotisch – mit Joghurt

außergewöhnliches Geschmackserlebnis

auch bei der Lese setzt Grassl gelegentlich auf maschinelle Unterstützung. Natürlich gehe Handlese immer noch vor, ergänzt er. „Aber das Weinmachen zu leben, bedeutet für mich nicht, nur fürs Weinmachen zu leben."

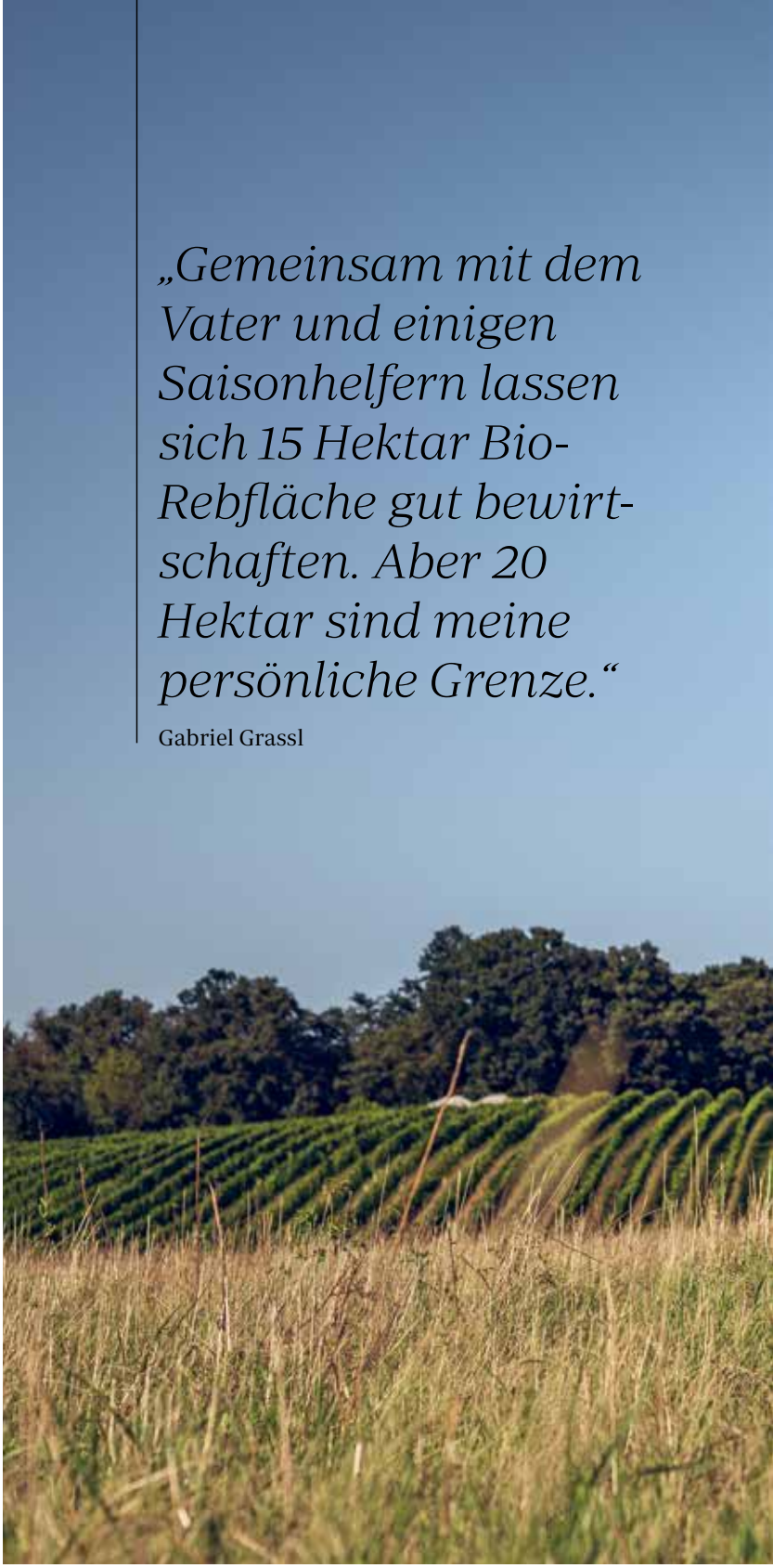
Man muss nicht immer alles.

VINO UND VERITAS

Was man auch nicht muss, aber sollte, ist, Gabriel Grassls Weißweinen mindestens so viel Aufmerksamkeit zu schenken wie seinen Zweigelts, Blaufränkischen oder der an saftig-kräftigen Grandezza schwer zu übertreffenden Cuvée GÄA Rot aus Zweigelt und Blaufränkisch. Auf 7 von 15 Hektar Grassl-Rebfläche stehen Welschriesling, Sauvignon blanc, Chardonnay oder Grüner Veltliner, die dank der kühlenden, die Arbesthaler Rieden umarmenden Laubwälder wie ihre roten Verwandten angenehm frisch und schön fruchtig daherkommen.

So einen Laubwald – und den Weingarten zu seinen Füßen – will uns Gabriel Grassl auch noch zeigen, konkret: Ried Haidacker, eine der 1ÖTW-Lagen Carnuntums. Über die mittlerweile deutlich belebtere Dorfstraße geht es hinaus und hinauf auf die Top-Ried, die mit ihren 240 Metern schon fast als Carnuntumer Hochgebirgszug durchgeht. Auf dem sandigen, tiefgründigen Boden mit Schottereinschwemmungen und teilweiser Lössüberdeckung kultiviert Grassl Zweigelt, Merlot und einen kleinen Teil Sauvignon blanc. Der Merlot, bemerkt Grassl zufrieden, beginne jetzt langsam, sich umzufärben. „Im Großen und Ganzen läuft das Jahr nach Plan", sagt er, obwohl er im Frühjahr aufgrund des vielen Regens alle Hände voll zu tun hatte, um Peronospora in Schach zu halten. „Natürlich ist es klimatechnisch momentan eine anspruchsvolle Zeit für uns Winzer", sagt Grassl. „Aber man muss es eh nehmen, wie es kommt, reinhackeln, das Beste draus machen."

So viel Gelassenheit, gepaart mit Ehrgeiz und dem Selbstverständnis, zu den Besten der jungen Carnuntumer Winzergarde zu zählen, hinterlässt Eindruck, der noch lange nachhallt. So wie Gabriel Grassls Weine.



„Gemeinsam mit dem Vater und einigen Saisonhelfern lassen sich 15 Hektar Bio-Rebfläche gut bewirtschaften. Aber 20 Hektar sind meine persönliche Grenze."

Gabriel Grassl

Kinder an die Macht? Im Fall von Familie Grassl lautet die Antwort: Ja, aber ohne Brechstange. Deshalb setzt Gabriel Grassl beim Weinmachen auch weiterhin auf Handlese, naturnahe Bewirtschaftung der Rebflächen, den schonenden Umgang mit bestem,vollreifem Traubenmaterial – und Terroir total.

Limolicious Drinks

Das Courtyard by Marriott Linz macht in Sachen Nachhaltigkeit zukunftsweisend Ernst. Wie man Wirtschaft, Gesellschaft und Umwelt in der modernen Top-Hotellerie zusammendenken kann, verrät General Manager Thomas Eder im Interview.

Nach-haltig vorwärts

Herr Eder, das Courtyard by Marriott Linz zählt in puncto Nachhaltigkeit zu den Vorzeigebetrieben in der 4-Sterne-Superior-Kategorie. Stellen Sie uns doch bitte kurz die tragenden Säulen Ihrer Nachhaltigkeitsstrategie vor.

Die Handlungsfelder erstrecken sich über alle Betriebsbereiche, aber die Maximierung der Energieeffizienz, die Vermeidung und Reduktion von Müll und regionales Food-Sourcing bilden das Fundament.

Können Sie uns einige Beispiele für Maßnahmen nennen, die in diesen Bereichen seit dem im Jahr 2021 abgeschlossenen Umbau umgesetzt wurden?

Wir haben Anfang 2023 unsere Photovoltaik-Anlage in Betrieb genommen, mit der wir bis zu 10 % unseres Strombedarfs decken. Die komplette Beleuchtung im Haus wurde auf LED umgerüstet und beim Umbau des Restaurantbereichs haben wir uns für eine Wandverkleidung sowie Deckenleuchter aus recycelten PET-Flaschen entschieden. Nachhaltige bauliche Innovationen wie diese nimmt der Gast als solche vielleicht gar nicht wahr, im Food-&-Beverage- oder Service-Bereich ist unser Engagement aber auch für den Gast deutlich spürbar ...

Inwiefern?

In den öffentlichen Bereichen gibt es bei uns etwa keine Kapselkaffeemaschinen, wir verwenden kaum Einweggeschirr, aber wenn, dann aus recycelbaren Naturmaterialien, verzichten bei allen Speisenbuffets weitestgehend auf verpackte Lebensmittel, bieten Getränke nur in Glasflaschen an. Außerdem laden wir Gäste beim Einchecken ein, an unserem Green-Choice-Programm teilzunehmen: Wer auf die Zimmerreinigung und den Handtuchwechsel verzichtet, erhält im Gegenzug einen Genuss-Coupon für die Bar.

Ihr Haus ist neben dem Österreichischen Umweltzeichen auch mit dem AMA-Genussregion-Gütesiegel ausgezeichnet und Mitglied der Genussland Oberösterreich-Initiative. Wie hoch ist der Anteil an regionalen Produkten im gastronomischen Angebot?

Wir beziehen den Großteil unserer Lebensmittel von regionalen Lieferanten. Wobei „regional" für uns das gesamte Bundesgebiet umfasst. Im Gastro-Bereich handeln wir aber über das Thema Food-Sourcing hinaus nachhaltig. Ein Drittel unserer Speisen ist vegan oder vegetarisch, wir sind Fair-Trade-Kooperationspartner und versuchen unseren Food-Waste-Anteil so gering wie möglich zu halten. In einem Hotelbetrieb ist das bekanntlich eine Herausforderung.

Wie begegnen Sie dieser Herausforderung?

Das Zauberwort lautet Menu Engineering: Wir überlegen uns schon bei der Komposition der Gerichte, wie wir Überproduktion vermeiden können. Wenn doch etwas überbleibt, Plundergebäck vom Vortag etwa, schmeißen wir das nicht weg, sondern machen Brotpudding für das Frühstücksbuffet. 2022 haben wir außerdem 570 Kilogramm Altspeiseöl an die Firma Münzer übergeben, die daraus ökologisch nachhaltigen Biodiesel produzierte. Damit allein konnten wir 1.556 kg Co_2 einsparen.

www.courtyardlinz.at

Bezahlte Anzeige. Fotos: beigestellt.

Bewegliche Werte

Im Retzbacherhof bringen Harald und Sonja Pollak mit einer hinreißenden Selbstverständlichkeit Wirtshausküche mit Charakter unters Volk. Protokoll einer Reise zu zwei Auskennern in Sachen kulinarische Traditionspflege 2.0.

Fotos: Monika Reiter

Unterretzbach ist einer jener Orte im Weinviertel, die einem bei einer Landpartie nicht einfach unterkommen. Nicht, dass es Unterretzbach an landschaftlichem Reiz fehlen würde. Nur ist es halt so, dass hier der Fuchs den Hasen erst suchen muss, um ihm Gute Nacht zu sagen. Wer nach Unterretzbach reist, reist gezielt. In ein Gasthausjuwel, in dem Sonja und Harald Pollak die heimische Wirtshauskultur hochhalten, ohne sie verstauben zu lassen. Wer brutal rustikal sucht, ob in der Stube oder auf dem Teller, ist hier falsch. „Das sind wir nicht, und werd' ma auch nie sein!", sagt Harald Pollak im wohl prächtigsten Gastgarten zwischen Znaim und Gamlitz, und schiebt den schicken Sehbehelf nachdrücklich stirnwärts. Das, was man hier sehe – eine geschmackvolle Wirtsstube, eine Budel, die Historie atmet, aber nicht daran erstickt, ein stilvoll renoviertes Salettl aus den 30er-Jahren –, sei Ergebnis einer kleinen, aber am Ende lohnenden Tour de Force, die vor 19 Jahren ihren Anfang nahm.

Pollak's Wirtshaus – Der Retzbacherhof

Das mit zwei Gault-Millau-Hauben ausgezeichnete Wirtshaus von Sonja und Harald Pollak ist eine der kulinarischen Top-Adressen des nordwestlichen Weinviertels.

Besuchen Sie:

POLLAK'S WIRTSHAUS
Bahnstraße 1,
2074 Unterretzbach
www.retzbacherhof.at

Schärdinger. So schmeckt mir das Leben!

„Unsere Gäste brauchen keine vier Grüße aus der Küche. Die wollen in sehr schönem Rahmen einfach sehr gut essen, und aus!“

Harald Pollak über Wirtshausseligkeit auf der Höhe der Zeit

STURGUT!

Pollak, eingeborener Unterretzbacher, hatte das 2004 seit Jahren leer stehende Wirtshaus nämlich nicht wirklich auf der Lebensplanungslandkarte. Nach Abschluss der HLF in Krems zog es ihn nach Wien ins Service, erst in die Cantinetta Antinori, dann ins Novelli, schließlich als Geschäftsführer ins Vestibül. „Der Sonja und mir ging es damals super, wir hatten tolle Kinder, ein ordentliches Dach über dem Kopf“, sagt Pollak. Aber manchmal macht Gelegenheit Liebe, die Gemeinde schrieb das baufällige Gebäude zur Pacht aus. Das Konzept, das die Pollaks dafür vorlegten, schmeckte der Gemeinde anfangs ebenso wenig wie die veranschlagten Kosten für den Umbau. „Außerdem wollte man eigentlich nur einen Wirt, wo die Männer zum Biertrinken hingehen können“, sagt Pollak. Mit Stammtisch und Sparkassenblech wollten die Pollaks aber nicht losstarten, blieben hartnäckig – und bekamen schließlich den Zuschlag.

Die vielleicht größte Veränderung damals sei sein Wechsel hinter den Herd gewesen, sagt Harald Pollak. Aber die sanft reformierte Wirtshausküche, die er von Beginn an vorlegte und die von Sonja Pollak seitdem charmant routiniert zu Tisch gebracht wird – sofern sie nicht gerade Mehlspeisen bäckt, die jede Urstrumpftant vor Neid erblassen ließen –, brachte nach zwei Jahren bereits die erste Gault-Millau-Haube. „Trotzdem hatten wir anfangs wirtschaftlich zu kämpfen“, betont Sonja Pollak. Viele Tränen seien da hinter verschlossenen Türen vergossen worden. „Nach sechs Jahren waren wir dann aber wirklich auf Schiene, vielleicht auch, weil wir uns und unserer Linie immer treu geblieben sind.“

Gebackene Softshell Crab mit Hokkaido-Creme & Artischockenherzen

Krebbe

Geröstete Leber mit gebratenem Kaspressknödel

UNGENIERT UNTRADIERT

An dieser Stelle müssen wir mit Harald Pollak, Obmann des Vereins Niederösterreichische Wirtshauskultur, übers Essen – nicht nur in seinem, sondern im österreichischen Wirtshaus 2023 ganz generell – reden. Stichwort: Wirtshaussterben. Pollak sagt: „Das ist real, und man darf beweinen, dass damit auch kulinarische Traditionen verloren gehen. Aber wenn man von Tradition spricht, sollte man sich auch immer fragen, was Tradition eigentlich ist. Tradition verändert sich nämlich auch! Ich bin überzeugt, dass sich ein Wirtshaus weiterentwickeln muss und darf.“ Deshalb setzt er auch im eigenen Haus auf ein Nebeneinander von schnörkellosen Klassikern wie Schulterscherzl und Rindsbraten, Nierndl und Rahmherz, Cordon bleu und Vanillepudding mit Eierlikör und Pollak'scher Charakterküche. In der hat das Regionale – das für Pollak übrigens selbstverständlich über die 500 Meter entfernte tschechische Grenze hinausreicht – ebenso Platz wie das Exotische. „Sicher kann man drüber diskutieren, ob es in Unterretzbach eine Softshell-Crab oder einen Steinbutt braucht oder ob man jetzt die gebackene Blunz'n mit Kimchi servieren muss“, sagt Pollak. „Aber mit dieser Art von moderner Wirtshausküche mache ich mich als Betrieb viel interessanter, als wenn ich nur Schnitzel anbiete.“

Als dann später am Tag der Unterretzbacherhof im Rückspiegel immer kleiner wird, hat man den Bauch voll, und das Herz noch voller. Wie gut, denkt man sich, dass sich die Pollaks dieses Gasthaus im schönsten Nirgendwo gezwickt haben. Und dass man weiß, wo einen die nächste Landpartie wieder gezielt hinführen wird.

Kulinarische Randnotiz:

Neben seiner Tätigkeit als Küchenchef im Retzbacherhof verantwortet Harald Pollak als Geschäftsführer seit 2022 auch den Gastronomie-Bereich des hochmodernen neuen Wein-, Gourmet- und Wellnesshotels Thaya nahe der Grenze in Havraníky.

Reizvolles Frei-Spiel

Weinliebhaber hatten in Sachen umdrehungsfreier Trinkspaß lange das Nachsehen. Nun aber tut sich gehörig was in der Alternativszene.

Man kann jetzt darüber diskutieren, ob der Bierkonsum am Münchner Oktoberfest, diesem von Kampftrinkern beherrschten Naturschauspiel, als Gradmesser für gesellschaftliche Entwicklungen taugt. Dennoch lässt die Meldung aufhorchen: Der Bierkonsum am größten Volksfest der Welt ging 2023 merklich zurück, dafür wurden 50 Prozent mehr alkoholfreie Getränke konsumiert. Gut: Dass die Kathedralen des Rausches trotz gezügelter Bierschwemme zukünftig zu Horten der umdrehungsfreien Konsumkultur werden, ist auszuschließen. Was die Zukunft jedoch ganz bestimmt bringen wird, ist (noch mehr) rauschfreies Trinkvergnügen. Null Promille im Glas ist nämlich angesagt wie nie – aber bitte ohne Genussfeindlichkeitsmascherl.

F(L)EINE ALTERNATIVE

Nun haben sich Nullkomma-Nix-Biere und alkoholfreie Spirituosen von der Randnotiz auf der Getränkekarte ja bereits erfolgreich ins Rampenlicht gekämpft. Anders sieht es da in der Weinbranche aus. Alkoholfreier Wein wird von vielen Konsumenten nach wie vor mit „picksüß und fad“ assoziiert. Die gute Nachricht: Dieses Qualitätsleck inspiriert immer mehr heimische Winzer dazu, mit Premium-Traubensäften eine hochwertige Alternative zu alkoholfreiem Wein in die Flasche zu bringen.

Hinter den Premium-Traubensäften namens „Flein“ steckt die südsteirische Winzerfamilie Gross, genauer gesagt die Brüder Johannes und Michael Gross mit ihren Ehefrauen Maria und Martina, ebenfalls Schwestern.

Fotos: Lupi Spuma/Stella Kager

Zu den Pionieren und Qualitätsführern auf diesem Gebiet zählt die südsteirische Winzerfamilie Gross, genauer gesagt die Brüder Johannes und Michael Gross mit ihren Ehefrauen Maria und Martina, ebenfalls Schwestern. Die vier stehen hinter dem Label Gross & Gross, und was sie in die Flasche bringen, hört auf den Namen „Flein“.

KEIN SAFT WIE JEDER ANDERE

Für die in vielerlei Hinsicht außergewöhnliche Traubensaft-Linie werden eigens angelegte, mit Schilcher, Sauvignon blanc und Muskateller bepflanzte Weingärten biologisch bewirtschaftet. Die handgelesenen Trauben werden nach der Ernte sehr sanft gepresst – ähnlich wie bei Champagner liegt der Auspressungsgrad bei 55 Prozent, wodurch Bitterstoffe und unreife Nuancen erhalten bleiben – und die sortenreinen Säfte anschließend besonderes schonend und nach einem neuen, modernen Verfahren pasteurisiert. Das Ergebnis sind sortentypische, schlanke, elegante und von schöner Säure getragene Säfte, die nicht nur pur oder als Aperitif, sondern vor allem auch als vielseitige Speisenbegleiter glänzen.

Die Idee, Premium-Traubensaft so zu produzieren, dass am Ende eine echte Alternative zu Wein dabei herauskommt, haben Gross & Gross übrigens mittlerweile erfolgreich über die Landesgrenzen hinausgetragen. Die befreundete Südtiroler Kellerei Kurtatsch sowie das Weingut Schmidt am Bodensee produzieren nämlich ebenfalls Flein – mit typischen Rebsorten der jeweiligen Region, aber nach denselben Kriterien wie Gross & Gross.

Gelber Muskateller, Gross & Gross FLEIN
Saft vom Gelben Muskateller 2021
0,75 l Traubensaft, Österreich
Art.-Nr. 3460029

Die Flein Traubensäfte von Schilcher, Sauvignon blanc und Gelbem Muskateller sind zu 100 Prozent sortenrein. Einzige Ausnahme ist der prickelnde Flein Fizz, in dem sich mehrere Rebsorten die Ehre geben. Die Beeren werden von Hand gelesen, sanft gepresst und schonend pasteurisiert, was volle Aromenfülle garantiert – und große Trinkfreude.

Österreichs Bomben Geschmack

SCHARTNER BOMBE

OHNE
ZUSATZ VON
KONSERVIERUNGS-
STOFFEN

V-LABEL INTERNATIONAL
V-LABEL.COM
VEGAN

Kein Wein ist eine Lösung. Was aber, wenn einen der Gedanke nicht loslässt, alkoholfreien Wein zu produzieren, der wirklich mit der alkoholischen Verwandtschaft mithalten kann?

Gross & Gross machen mit ihrem Projekt eindrucksvoll klar, dass kein Wein also doch eine Lösung ist. Was aber, wenn einen der Gedanke nicht loslässt, alkoholfreien Wein zu produzieren, der ernst zu nehmend mit der Aromaintensität der alkoholischen Verwandtschaft mithalten kann? Bislang gelang das nämlich nur so mittelprächtig.

DIE KRUX MIT DEM WOW-FAKTOR

Es ist tatsächlich alles andere als einfach, Wein seine berauschenden Eigenschaften zu nehmen, ohne dabei am Ende bei einem Produkt zu landen, das wie schnöder, süßer Traubensaft schmeckt. Durch den Entzug von Alkohol gehen nämlich Aroma und Duftstoffe verloren, dem Wein fehlt es an Komplexität und Körper. Hinzu kommt, dass Alkohol betäubt. Gehirnzellen, viel früher noch aber die Geschmacksnerven. Fehlt die betäubende Wirkung des Alkohols auf der Zunge, wird Säure deutlich intensiver wahrgenommen. Das Gegenmittel gegen sauren, alkoholfreien Wein lautete demnach oft: Zucker, Zucker und noch mehr Zucker.

NÜCHTERN BETRACHTET: HERAUSFORDERND!

Mit dieser Gemengelage wollten sich Philipp Rößle und Moritz Zyrewitz nicht abfinden, weshalb sie 2018 in Berlin ihr Unternehmen Kolonne Null gründeten.

Zyrewitz und Rößle waren von Anfang an überzeugt, dass alkoholfreier Wein Mainstreampotenzial entfalten kann, wenn das Produkt stimmt und Wein ohne Wumms ebenso als Genussmittel wahrgenommen wird wie jener mit. Denn von der Freud am guten Geschmack einmal ab-

Fotos: Lucas Christiansen, beigestellt

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

gesehen, hat Alkoholgenuss immer auch etwas Rituelles, Lustvolles und Soziales an sich. Kolonne Null wollte wirklich trinkfreudigen, alkoholfreien Wein machen und damit auch dem Satz „Ich kann ohne Alkohol Spaß haben!“ das Zynische nehmen.

Das Projekt ließ sich nicht komplikationslos an. Weil die beiden Gründer mangels eigenen Weinbaubetriebs darauf angewiesen waren, Winzer zu finden, die sich für die Sache begeistern konnten. Das konnten nicht viele. Ein Weingut aus Niederösterreich zählte zu den ersten Produzenten, die an Bord gingen. Zyrewitz und Rößle verfügten zudem weder über eine Kelterei noch über eine Entalkoholisierungsanlage. Und dann galt es, in Sachen Alkoholentzug auch noch globales Know-how einzufahren.

GROSSE NULL-NUMMER

Knapp fünf Jahre später scheinen sich Durchhaltevermögen, Ehrgeiz und die konstant vorangetriebene Produktoptimierung bezahlt zu machen. Mittlerweile zählt die durch und durch lifestylige Marke, in deren Portfolio sich alkoholfreie Weine in Rot und Weiß sowie Sekte – auch in Rosé – tummeln, zu den spannendsten, erfolgreichsten und in Sachen Qualität führenden Playern im Bereich entalkoholisierte Weine.

Bei der Produktion ebendieser setzt Kolonne Null auf die schonende Entalkoholisierung mittels Vakuumdestillation, wodurch den Ausgangsweinen bis auf einen maximalen Restalkoholgehalt von 0,3 % Alkohol entzogen wird. Das Vakuum hat den Vorteil, dass der Alkohol bereits bei einer Temperatur von 30 °C entweicht. Direkt im Anschluss folgt die Aromarückgewinnung, um den sortentypischen Charakter und die Stilistik der Weine zu erhalten. Auf künstliche Aromen oder Farbstoffe verzichtet Kolonne Null, ganz ohne ein Äutzerl natürlichen Zuckerzusatz geht es aber auch bei ihnen nicht. Der Balance wegen.

Bei alldem, das betonen die Köpfe hinter Kolonne Null immer wieder, gehe es ihnen aber nie darum, ein identisch schmeckendes Substitut zu kreieren. Man müsse alkoholfreien Wein, ähnlich wie alkoholfreie Spirituosen, in einer eigenen Kategorie denken. Als ein neues Geschmackserlebnis und ein eigenständiges Getränk, das aus Wein gemacht wird, zu denselben Anlässen konsumiert wird – aber eben ohne Brummschädel und mögliche negative gesundheitliche Folgen.

Kolonne Null
0,75 l Cuvée, Blanc No. 1 prickelnd alkoholfrei
Art.-Nr. 3568706

Philipp Rößle ist einer der Gründer von Kolonne Null, die seit 2018 trinkfreudige, entalkoholisierte Prädikatsweine in die Flasche bringt. Bereits vor der Ernte wird mit den Kooperationswinzern festgelegt, wie die Grundweine ausgebaut werden sollen, sodass sie am Ende in Sachen Charakteristik, Mineralität oder Säure auf ganzer Linie überzeugen. Großes Zukunftsziel ist der Aufbau einer eigenen Produktion, im Havelland plant die Kolonne zudem gerade einen Weinberg.

VERTRAUEN SIE KEINER WERBUNG. VERTRAUEN SIE IHREM GESCHMACK.

SAFE®

AUS NACHHALTIGER FISCHEREI

Vier Diamanten
PREMIUM QUALITÄT SEIT 1963

VIERDIAMANTEN.AT

Im Kleinen groß

Das Traisental ist eines der kleinsten Weinbaugebiete Österreichs – mit richtig großen DAC-Veltlinern und Rieslingen.

Leopold Figl gilt als einer der wichtigsten Vertreter einer jungen Winzergeneration des Traisentals, die mit ihren vielschichtigen, mineralischen Traisental DAC Grünen Veltlinern und Rieslingen seit Jahren gehörig aufzeigen.

Das Traisental ist eine uralte Kulturlandschaft mit einer langen Weinbautradition. Tatsächlich ist das südlich der Donau gelegene, gerade einmal 850 Hektar Rebfläche umfassende Weinbaugebiet vermutlich das älteste Österreichs – 4000 Jahre alte Traubenkernfunde legen das nahe –, in seiner jetzigen Form besteht es allerdings erst seit 1995. Das mag ein Grund sein, warum das Traisental von Weinkennern erst verhältnismäßig spät als das vinophile Schatzkästchen wahrgenommen wurde, das es ist. Mittlerweile hat sich aber längst herumgesprochen, dass von den überwiegend auf Löss stehenden Weingärten, die von warmen Tagen und kühlen Nächten profitieren, einige der herausragendsten Tropfen des Landes ihren Weg in die Flasche finden. Allen voran: frische, kühle und würzige Grüne Veltliner – mit 60 % Rebfläche übrigens die meistgepflanzte Rebsorte im Traisental – die mit straffem Säurerückgrat und sortentypischer Finesse überzeugen. Wie auch die elegant-mineralischen Rieslinge des Gebiets tragen sie seit dem Jahrgang 2006 die Herkunft „Traisental DAC“ auf dem Etikett.

HERKUNFT FIRST!

Die breite Basis der Qualitätspyramide bilden dabei wie gewohnt leichte, frische und zugängliche Gebietsweine. Darüber stehen die Ortsweine, wobei neben Herzogenburg und Traismauer auch Inzersdorf, Nussdorf, Wagram ob der Traisen, Theyern, Unterwölbing und Sitzenberg zu den bekanntesten Ortsappellationen zählen. Der präziseste Niederschlag einer Herkunft spiegelt sich aber natürlich in Weinen aus Top-Rieden wie Setzen, Sonnleithen oder Rosengarten wider, die genau an der Grenze zum Kremstal liegen und die nicht zuletzt dank des Engagements einer neuen Generation junger Winzer wie Leopold Figl, des Transgourmet VINEUS Newcomer Winzers 2017, einen Fixplatz auf heimischen und internationalen Weinkarten genießen.

www.oesterreichwein.at
www.traisental.mostviertel.at

ÖWW/WSNA, beigestellt

Ried Himmelreich, © ÖWM / Robert Herbst

TRAISENTAL

WEINGENUSS IN BESTER LAGE

Mineralische Finesse und zarte Würze: Die Weine aus dem Traisental sind prädestiniert als Begleiter zur Regionalküche, aber auch zu mediterranen oder asiatischen Gerichten. Ihren einzigartigen Geschmack bekommen die Traisentaler Weine durch ihre Herkunft. Ein Klick auf riedenkarten.at deckt den Wert jeder Lage auf und zeigt, warum Wein aus dem Traisental schmeckt, wie er schmeckt.

Es gibt viele Gründe, weshalb Grüner Veltliner aus dem Traisental als Speisenbegleiter weltweit geschätzt wird. Zunächst besticht er aufgrund des kühlen Klimas in Österreich durch seine Frische. Eine eher dezente Aromatik von grüngelbem Kernobst und oft pfeffrige Würze machen ihn zum Allrounder mit Klasse auf beinahe jedem gedeckten Tisch. Außerdem ist der Grüne Veltliner eine Rebsorte, die je nach Ausbauart verschiedene Weinstile souverän abdeckt: Er überzeugt als spritzig-frischer oder fruchtig-eleganter Typ ebenso wie als körperreicher großer Weißwein.

Die zweite Leitsorte des Traisentals, der Riesling, steht ihm um nichts nach. Beide machen aufgrund ihrer guten Säurestruktur auch als Sekt oder sogar Süßwein gute Figur. Nicht zu unterschätzen ist ihr Reifepotenzial. Was braucht der Gaumen mehr?

© ÖWM / Blickwerk Fotografie

WISSEN, WARUM ES SCHMECKT

ENTDECKEN SIE DIE HERKUNFT DER TRAISENTALER WEINE

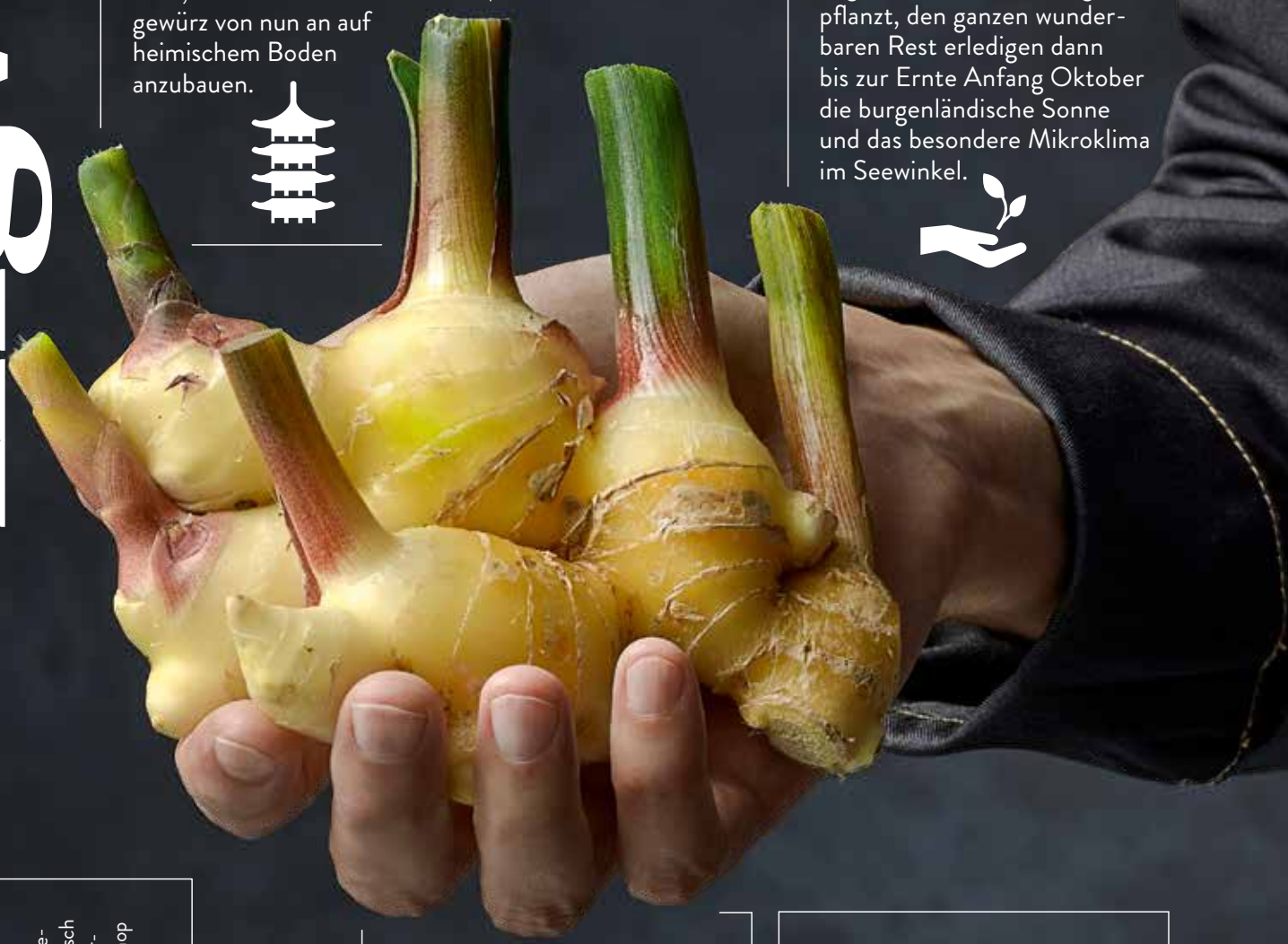
Riedenkarten.at: Noch nie waren Informationen zur Weinherkunft so transparent dargestellt.

Der digitale Weinatlas zeigt für jede Ried (Einzellage), jeden Ort und jedes Weinbaugebiet Daten zu Weinbaufläche, Rebsorten, Seehöhe, Hangneigung, Ausrichtung, Durchschnittstemperatur, Niederschlagsmenge und Sonnenscheindauer – und vieles mehr!

RIEDENKARTEN.at
Ein Portal von *Österreich Wein*

Ingwer

Die exotische Wunderwurzel macht jetzt einen auf volle Knolle Österreich – Seewinkler Sonnengemüse sei Dank!



2018 entschied sich die Erzeugergemeinschaft Seewinkler Sonnengemüse dazu, das asiatische Küchengewürz von nun an auf heimischem Boden anzubauen.

Anfang Mai werden die Setzlinge im Folientunnel angepflanzt, den ganzen wunderbaren Rest erledigen dann bis zur Ernte Anfang Oktober die burgenländische Sonne und das besondere Mikroklima im Seewinkel.

Saftig, frisch, angenehm scharf und mit tollen Zitrusnoten: So kommt der burgenländische Ingwer, der an seiner rötlichen Färbung im Bereich des Stängels leicht zu identifizieren ist, geschmacklich daher.

Der junge burgenländische Ingwer verleiht nicht nur asiatischen Fleisch-, Nudel- oder Reisgerichten aromatische Grandezza, sondern auch Regionalküchenklassikern und Desserts mit hohem Schokoladeanteil.

Den burgenländischen Ingwer von Seewinkler Sonnengemüse gibt's erntefrisch in allen Transgourmet-Märkten Österreichs – und natürlich auch im Webshop mit der Artikelnummer 3514874!

DOMÄNE WACHAU

DOMÄNE WACHAU - HANDWERK & TERROIR

„Die Wachau ist ein Mosaik und wir setzen es langsam zusammen", meint Heinz Frischengruber, der Kellermeister der Domäne Wachau. „Stein um Stein. Im wahrsten Sinne des Wortes", ergänzt Roman Horvath, der Weingutsleiter. Die enorme Bandbreite an Terrassen und Mikroklimata lässt die beiden nicht verzweifeln, ganz im Gegenteil.

Nur wenige Kilometer zieht sich die Wachau die Donau entlang und doch findet sich auf den beiden Uferseiten des Flusses eine Vielzahl an unterschiedlichen Lagen und natürlichen Voraussetzungen. Gneis, Marmor, Schiefer, Kalk und Löss bieten eine immense geologische Spielwiese, die durch unterschiedlichste topographische Formationen und klimatische Einflüsse zusätzlich erweitert wird.

Diesen Details der einzelnen Lagen will die Domäne Wachau auf den Grund gehen und die vielschichtigen Charaktere so authentisch wie möglich in den Weinen einfangen. Entscheidend sei dabei vor

allem die handwerkliche Herangehensweise unserer Winzerfamilien, erklärt Horvath. „Sie schaffen die Basis für ein Sortiment, das neben den Lagenspezifika auch den Sorten der Region entsprechend Gewicht einräumt."

Man betont die Vielseitigkeit von Grünem Veltliner und Riesling, lässt aber auch Neuburger oder Traminer zu Wort kommen und lotet Stilgrenzen aus. Dafür rief man das Projekt „Domäne Wachau Backstage" ins Leben, wo man die Traditionen der Region mit der Vielfalt der Weinwelt verbindet. So legen unter anderem ein Müller Thurgau aus dem Betonei, ein im kleinen Holzfass gelagerter Rosé oder ein aufgespriteter Veltliner Doux Naturel davon Zeugnis ab und erweitern das stets komplexer werdende Bild der Wachau.

Fotos: Domäne Wachau

Domäne Wachau | 3601 Dürnstein 107
www.domaene-wachau.at

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