

TERMINE

## Events 2024

Warum Österreich in diesem Jahr zur Bühne fantastischer Feste wird und was man keinesfalls verpassen sollte.

Seite 14

ERFOLGSSTORY

## Bauer & Koch

Wie die Spitzenprodukte der Landwirtschaft das qualitative Fundament der alpinen österreichischen Küche bilden.

Seite 10

KARRIERE

## Netzwerk

Warum den Mitarbeiter:innen österreichischer JRE-Restaurants beruflich die gesamte kulinarische Welt offen steht.

Seite 12



Foto: Franz Atteneider

Junger Spirit und Leidenschaft für alles rund ums Genießen: die 43 österreichischen JRE-Restaurants feiern 2024 ihr 20-jähriges Jubiläum mit zahlreichen Events.

# 20 JAHRE

— Als erstes ein Dank an alle Gäste, die uns schon so viele Jahre die Treue halten. Ein Dank aber ebenso an alle Betriebe, Mitarbeiter:innen und Partner:innen, deren Leidenschaft und Hingabe die Grundpfeiler unserer erfolgreichen Geschichte sind.

Doch heute blicke ich hier nicht auf Vergangenes, sondern erwartungsvoll in die Zukunft: Laut Statuten steht das „J“ in JRE für das Alter der Betriebsinhaber:innen. Aber seien wir ehrlich, so jung sind nicht mehr alle von uns. Zeit also, um diesem Buchstaben 2024 eine neue Bedeutung zu geben.

Wir, die JRE, bestehend aus 43 einzigartigen Betrieben, dürfen stolz darauf sein, was wir in den vergangenen 20 Jahren geschafft haben. Gleichzeitig sind wir uns bewusst, mit diesem Spirit auch in die Zukunft gehen zu müssen, um all die künftigen Herausforderungen erfolgreich zu meistern. Denn um die österreichische Kulinarik weiterzubringen, braucht es 2024 noch mehr als die bisherigen Erfolge, mehr als die hier gedruckten Worte. Hierfür braucht es neue Herangehensweisen, neue

Antworten auf die großen Fragen der Zeit und vor allem mitreißendes Engagement. Deshalb erhält das „J“ in JRE eine neue Bedeutung: Junger Spirit. Dieser ermög-

licht es uns, im Einklang mit dem Zeitgeist zu sein und die Themen Innovation, Nachhaltigkeit, Digitalisierung und vor allem Gleichberechtigung ganz oben auf unsere Agenda zu setzen. Denn unsere Mission ist klar: Weiterhin die Adresse für gute Nachrichten aus der österreichischen Gastronomie zu bleiben.

Ich bin überzeugt, dass wir das gemeinsam schaffen. Um mit unserem Motto „Never-Ending Passion“ Gäste zu begrüßen und höchst genussvoll zu verwöhnen.



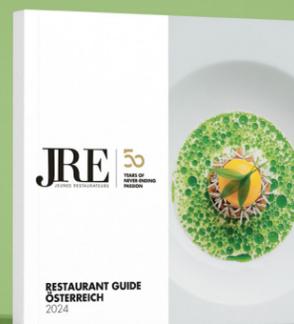
Foto: Joerg Lehmann

» STOLZ AUF VERGANGENES, BEGEISTERT FÜR NEUES – AUF DIE NÄCHSTEN 20 JAHRE «

Richard Rauch  
Präsident JRE-Österreich

Herzlichst  
Ihr Richard Rauch  
Präsident JRE-Österreich

## JRE-GUIDE 2024



Der perfekte Reisebegleiter für Genießer. Erhältlich in jedem JRE-Restaurant oder gratis online bestellen unter [www.jre-guide.at](http://www.jre-guide.at) bzw. hier:



## JRE-JUBILÄUM IN GRAFENEGG

**DAS GROSSE FEST FÜR 20 JAHRE JRE-ÖSTERREICH:**  
Am 30. Juni 2024 werden Park und Auditorium des niederösterreichischen Märchenschlosses Grafenegg zur Bühne eines fantastischen, ganztägigen Gala-Events mit Kunst, Musik und Genuss vom Allerfeinsten.

All dies in gewohnter JRE-Manier: alles in bester Qualität, aber locker, lustig, entspannt. Party-Feeling inbegriffen. Mit Wein- und Gourmandisen-Markt zum Verkosten und allerlei kulinarischen Überraschungen. Ein Tag für die Geschichte der

österreichischen Spitzengastronomie, den Genießer nicht verpassen sollten. Tickets all-inclusive für das komplette Tagesprogramm (11 bis 20 Uhr) gibt's um € 250,- bei allen Mitgliedsbetrieben, um € 350,- an der Tageskasse und bei Ö-Ticket.

1974

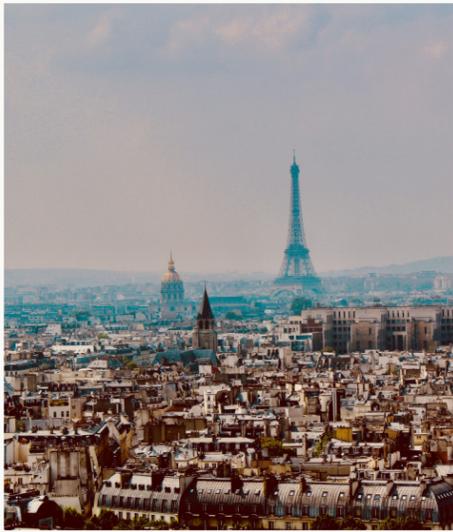


Foto: Chris Molloy

Geburtsstunde der französischen „Jeunes Restaurateurs“ in Paris, Ende der 1980-er Jahre Erweiterung zum europaweiten Dachverband. 50 Jahre JRE und gegründet in Paris – der perfekte Anlass, um den diesjährigen Europa-Kongress am 7./8. April in der französischen Metropole mit höchstem Genuss feierlich zu zelebrieren!

2004

Josef Floh, die Blumentritt-Sisters Christa & Ulli, Otto Bayer und Simon Taxacher gründen JRE-Österreich

2013

wurde Salzburg mit Festspielhaus, Gwandhaus, Hangar 7 und Bar-Restaurant Carpe Diem zur spektakulären Bühne des ersten Europakongresses in Österreich.

Korrekt spricht man von „schön restorators“ oder vereinfacht nach den drei Buchstaben „jot-er-e“ (deutsch) oder „dschei-ari“ (englisch).

# JRE

JEUNES RESTAURATEURS

verbindet 2024 rund 400 Restaurants in 16 Ländern, die mit ihren mehr als 7.000 Mitarbeiter:innen gemeinsam täglich bis zu 14.000 Gäste kulinarisch begeistern können.



Foto: Joerg Lehmann

In die Vereinigung werden – nach strengen, anonymen Überprüfungen – nur Köch:innen und Restaurateur:innen aufgenommen, die für beste Qualität stehen und bei der Aufnahme nicht älter als 40 Jahre sind.

30.630 €



Foto: Martin Krachler

betrug die stattliche Charity-Spende von JRE-Österreich an das Radio-Team der Ö3-Wuntertüte 2023, gesammelt im Rahmen des jährlichen JRE Chef's Roulette.

158

Gault-Millau-Hauben sind ein eindrucksvoller Qualitätsbeweis für die 43 österreichischen JRE, von denen einige neben ihren Gourmetrestaurants auch noch ebenfalls ausgezeichnete Wirtshäuser führen. Dazu gesellen sich 145 Falstaff-Gabeln und 132 A-la-Carte-Sterne.

12

Mitglieder bilden den internationalen JRE-Vorstand mit dem Schweizer Daniel Lehmann als Präsident. CEO der in Holland ansässigen Geschäftsleitung ist der ehemalige Sternekoch Hans van Manen.

IM 55. STOCK



Foto: istock/Filed Image

des historischen Rialto Towers in Melbourne sorgt mit Shannon Bennett ein australischer Starkoch für JRE-Feeling am anderen Ende der Welt.

Leitgedanke von JRE ist die innovative Spitzengastronomie zu unterstützen, kreative Köch:innen und Restaurateur:innen zu fördern und als einzigartiges internationales Qualitätsnetzwerk Trendsetter der europäischen Küche zu sein.

Membre d'Honneur

werden JRE ab dem 50. Geburtstag. Dann sind sie zwar nicht mehr stimmberechtigt, leidenschaftlich verbunden bleiben sie aber der Vereinigung für immer.



EINFACH SCANNEN UND  
EINTAUCHEN IN DIE WELT  
DER BESTEN RESTAURANTS  
EUROPAS.

# 20 JAHRE JEUNES RESTAURATEURS

Aus der Idee einer Handvoll Freunde entstand 2004 eine verschworene Gemeinschaft, die Gourmets als die nationale Speerspitze des „Fine Dining“ kennen. Eine einzigartige Erfolgsgeschichte, die noch lange nicht zu Ende ist.

Text: Roland Graf

Mit Never-Ending Passion in die Zukunft: der Vorstand von JRE-Österreich mit Richard Rauch (Bild Mitte, Präsident) sowie – von links nach rechts – Klemens Schraml (Nachhaltigkeit und Schriftführer), Stefan Eder (EU-Delegierter), Vitus Winkler (Vize-Präsident), Michael Kolm (Medien & Social Media) und, nicht im Bild, Lukas Kienbauer (Finanzen).



Foto: Peter C. Mayr

Am Anfang stand die Sehnsucht. Genauer gesagt, „die Sehnsucht nach Verbündeten und der Wunsch, etwas gemeinsam zu bewegen und zu gestalten“, erinnert sich Josef Floh (Der Floh, Langenlebarn) an die JRE-Vereinsgründung vor 20 Jahren.

Ein wichtiges Detail, das die Gruppe künftig prägen sollte, verdankte sie dem Zufall. Denn schon die ersten vier Gründungsmitglieder waren Freunde: „Josef Floh und wir kennen uns schon seit Kinderzeiten“, schildert „Gründungsmutter“ Christa Hollerer (Zum Blumentritt, St. Aegydy) die Initialzündung. „Da wir in Tirol das Restaurant auf dem Golfplatz Kössen gepachtet hatten, haben meine Schwester Ulli und ich auch mit Simon Taxacher bzw. Otto Bayer (heute im „Café Balthasar“ in Wien) Freundschaft geschlossen.“

## IN FREUNDSCHAFT GEWACHSEN

Dieses Quartett wurde 2004 in Verona in die internationale JRE-Familie aufgenommen. Im Inland hatte man es aber länger schwer, „denn wir hatten ja keine Partner im Boot“. Kraft zum Weitermachen gab damals die europäische Vernetzung: „Am internationalen Kongress in Dresden wurde uns erst bewusst, was es heißt, ein JRE zu sein“, so Christa Hollerer, „diese Energie war einfach genial“.

Diesen Esprit der Anfangsjahre hat auch Josef Floh noch in Erinnerung: „2008 waren Ulli Hollerer und ich beim JRE-Kongress in Florenz am ersten Abend ganz alleine. Die Schweizer Kollegen haben uns da ganz lieb auf ihrem Tisch aufgenommen“ – ein Vorgeschmack auf die Vertrautheit innerhalb der Community.

Einen gewaltigen Sprung machte die Mitgliederzahl unter der Doppelspitze Andreas Döllerer (Döllerer's Genusswelten, Golling) und Thomas Dorfer (Landhaus Bacher, Mautern). „2007 waren wir in Österreich zu siebt, vier davon Gründungsmitglieder“, so Dorfer. Und Andreas Döllerer ergänzt: „Als ich als Präsident 2020 aufgehört habe, waren es bereits 38.“ Wichtiger als die schieren Zahlen ist aber die Harmonie der Gruppe, über die JRE-Gründerin Christa Hollerer meint: „Wir haben zweimal im Jahr ein Meeting und da merkt man, dass sich alle darauf freuen, die anderen zu treffen, sich auszutauschen und natürlich auch zu feiern“.

## KULINARISCHE QUALITÄTSERLEBNISSE

Der von Hollerer und Floh beschworene Geist der Anfangstage – Freunde heben gemeinsam das Niveau der heimischen Küche – prägt bis heute den Umgang in der Gruppe. „Die Chemie muss

# ÖSTERREICH

passen“, nennt Präsident Richard Rauch neben aller qualitativer Voraussetzung ein ebenso wichtiges Beitrittskriterium von JRE-Österreich.

„In der Gruppe sind enge Freundschaften entstanden bzw. kamen einige Kolleg:innen über Freunde dazu.“ Das soll auch so bleiben, „denn alle von uns sind Chefs, die in ihren Betrieben an der Front stehen. Und da redet man sich die Dinge auch konkreter und einfacher aus.“

#### DIE INNOVATIVSTEN KÖPFE DER GASTRONOMIE

Auch Meisterbrenner Hans Reisetbauer fasziniert die „Super-Vereinigung junger und innovativer Köche“. Auf der pragmatischen Seite erreiche man mit den Produkten eine Streubreite in der Spitzengastronomie. Zum anderen will Reisetbauer „die Kombination aus Wissen und Spitzenprodukt an die neue Generation weitergeben, denn Qualität schafft Freundschaft“.

Hört man sich weiter außerhalb der JRE-Betriebe um, wofür die Gruppe in Gastro-Österreich steht, stößt man bald auf Stichworte wie „die innovativsten Köpfe in der Gastronomie“. So formuliert es Katja Zeidler als Brand-Managerin der Champagner-Marken Dom Pérignon und Krug. Moët Hennessy teile mit den JRE die Leidenschaft für Genuss und Gastfreundschaft. Davon profitieren alle Genießer: „Gemeinsam können wir unvergessliche, kulinarische Erlebnisse für Gäste schaffen!“

Tatsächlich stehen die 43 JRE-Member auch bei der Exzellenz ihrer Küche ganz vorne. „Die letzten Bewertungsrunden der verschiedenen Restaurant-Guides waren praktisch JRE-Festspiele“, freut sich Richard Rauch. „JRE setzt sich auch als Qualitätssiegel durch!“

Bei Miele klingt die Wertschätzung des persönlichen Austauschs, der über die professio-

nelle Zusammenarbeit hinausgeht, ebenfalls klar durch. „Die inspirierende Partnerschaft mit der Elite innovativer Spitzenköch:innen“, wie es GF Sandra Kolloth nennt, hat konkreten Nutzen geschaffen – für Österreichs Gourmets, aber auch die Diversität der Landwirtschaft. „Die Entwicklung revolutionärer Kochtechnologien wie z. B. des Dialoggarers, das Anlegen von Blumenwiesen für den „Bio-BienenApfel“ oder kreative Kochsessions für begeisterte Gourmets in den Miele Experience Centers“, zählt Kolloth die gemeinsamen Projekte auf. Da scheint es fast kein Zufall zu sein, dass 2024 nicht nur für die JRE ein Jubiläum darstellt, auch Miele feiert 125. Geburtstag.



Foto: Jürgen Skarwan

» ES IST EIN EINZIGARTIGER VEREIN MIT UNZÄHLIGEN FREUNDSCHAFTEN ENTSTANDEN. DAS WERVOLLSTE SIND DER OFFENE AUSSATZ, DIE DIREKTEN VERBINDUNGEN UNTEREINANDER. «

Josef Floh,  
JRE-Österreich-  
Gründungsmitglied

dazu beigetragen, den weltweiten Ruf des Verbandes insgesamt zu stärken.“

Ein schönes Lob, das sich auch in praktischem Nutzen für alle Freunde des „Fine Dining“ niederschlägt. Denn die jährlichen JRE-Landes-Guides empfehlen allen Gourmets auch weitere Adressen, an denen sie die gleiche Herzlichkeit und Gaumenfreuden erwarten dürfen. Dieses gegenseitige Empfehlungssystem funktioniert mittlerweile großartig. Andreas Döllerer: „Ich kenne keine andere Vereinigung, in der das auch nur annähernd so gut klappt.“

#### Wie man JRE-Mitglied wird:

„Wir suchen Betriebe, die Rohdiamanten sind, also: hoch talentiert, aber erst am Start der Karriere“, skizziert Richard Rauch das Anforderungsprofil. Formal darf man bei der Aufnahme nicht älter als 40 Jahre sein. Dazu muss ein Betrieb drei Jahre geöffnet haben und dem hohen JRE-Qualitätsstandard entsprechen. Letzterer wird mittels „mystery check“ getestet. Im Idealfall führen die Bewerber:innen auch das eigene Restaurant, „Konzern-geführte Unternehmen“ passen nicht in die Vereinigung der Selbständigen. Und dann ist da noch die „menschliche Komponente“, so Rauch. Auch über sie stimmen die Mitglieder ab. Denn eigentlich versteht man sich bei JRE-Österreich als Freundes-Gruppe, die eine Leidenschaft teilt: Die beste, ehrliche Küche im Lande zu servieren.

#### DER NUTZWERT DES MITEINANDER

Das die heimischen Spitzenköche auch international aufzeigen, bestätigt Hans van Manen als CEO der „Jeunes Restaurateurs“. Lebhaft erinnert sich der Holländer an die „erfolgreiche Ausrichtung der internationalen Konferenz in Salzburg im Jahr 2013, die die Position der Sektion als engagierte Gruppe auf höchstem Niveau festigte“. Die letzten 20 Jahre, so seine profunde Außensicht, habe nicht nur das Niveau der Köch:innen und die Restaurantstandards maßgeblich beeinflusst. „Die Arbeit der Österreicher hat wesentlich

Für Gourmets gibt es schließlich auch genug zu entdecken: Derzeit finden sich JRE-Mitglieder in 16 Ländern, womit das Netzwerk rund 400 Restaurants umfasst. Und es werden laufend mehr. „Wir verstehen uns nicht als Konkurrenz, sondern – wie das in anderen Branchen schon lange üblich ist – als Partner:innen für den Wissensaustausch“, sagen dazu Sabrina und Katrin Steindl (Unterwirt, Ebbs). Seit 2021 gehören die „Unterwirtinnen“ der Vereinigung an. Den Schwestern gefällt vor allem das kooperative JRE-Selbstverständnis und die authentische Gastgeber:innen-Mentalität: „Wir inspirieren uns gegenseitig, begegnen uns auf Augenhöhe und helfen uns miteinander über so manchen Stolperstein hinweg.“

#### AMBITIONIERTE ZUKUNFTSPLÄNE

Für Richard Rauch ist es in den kommenden Jahren „wichtig, die Gruppe der aktiven Mitglieder zwischen 40 und 50 zu halten“. Denn nach 20 Jahren steht für viele der heimischen JRE-Gründer der Wechsel in den Status eines „Membre d'Honneur“ an – mit dem Erreichen des 50. Lebensjahres wechselt man in diese beratende Position innerhalb der Kochgruppe. „Bewusst machen wir uns auch auf die Suche nach engagierten Köch:innen und Gastgeber:innen“, so Rauch.



Foto: Joerg Lehmann

» 43 MITGLIEDER – DAS IST SCHON EINE EINZIGARTIGE ERFOLGSGESCHICHTE, DIE AUCH EUROPaweIT BEI JRE EINMALIG IST. «

Andreas Döllerer  
ehemaliger  
JRE-Österreich-Präsident

Dass Österreich innerhalb der 15 europäischen Mitgliedsländer (+ 1 Betrieb in Australien) eine bedeutende Rolle einnimmt, bestätigt der internationale JRE-Präsident Daniel Lehmann: „Die Teilnahme in der JRE-Familie stärkt das kulinarische Profil Österreichs, fördert den Tourismus und positioniert das

Land als herausragende kulinarische Destination in Europa.“ Für den seit zehn Jahren im internationalen Vorstand tätigen Betreiber des Berner Restaurants „Moosegg“ ist vor allem die europäische Zusammengehörigkeit gewachsen: „Es wird vermehrt als eine einzige „Familie“ kommuniziert.“

Wie groß diese Familie mittlerweile geworden ist, wird sich daher im April 2024 bei der internationalen „Homecoming“-Konferenz in Paris anlässlich des 50-jährigen Gründungsjubiläum von JRE eindrucksvoll zeigen. Aus österreichischer Sicht stellt dieses Fest gleichzeitig das „warm up“ für zahlreiche Veranstaltungen und die eigene Geburtstagsgala dar. Diese wird am 30. Juni in Auditorium und Park von Schloss Grafenegg in Niederösterreich gefeiert. Und die wird legendär!

Etwas anderes hätte man von JRE-Österreich auch nicht erwartet! Denn die elitäre Kooperation im Family-Style hat die Erwartungshaltung zwei Jahrzehnte lang nach oben geschraubt. Nach ganz oben.



Foto: Lisa Edl

**Pflichttermin für Genießer, denn dieses Fest zum 20-Jahr-Jubiläum wird legendär: Am Sonntag, 30. Juni 2024 verwandelt JRE-Österreich den Park des Märchenschlosses Grafenegg, das Auditorium und die ehrwürdigen Räume der ehemaligen Reitschule von 11 bis 20 Uhr in eine fantastische Gourmetwelt. 43 JRE-Köch:innen bereiten vor Ort ebenso viele, kleine Kreationen in 13 Küchenstationen vor. Ab 11 Uhr Champagner-Aperitif, 12.30 Uhr großer Festakt, 13.30 Uhr Flying-Dinner, dazu unzählige Winzer:innen und Produzent:innen mit Verkostungen, Davidoff-Zigarrenlounge, Miele-Kochstudio, Reisetbauer Gin-Bar und all dies bei Partystimmung mit ganztätiger Musik. Preis € 250,- bei jedem JRE-Betrieb oder € 350,- an der Tageskasse oder bei Ö-Ticket inkl. 43 Gängen, Champagner-Aperitif, Wein, Wasser, Bier, Spirituosen und Kaffee**

# SIGNATURE



Josef Mühlmann



Thomas Gruber

Andreas Krainer



Stefan Hueber



## Joerg Lehmanns Kunstprojekt zum JRE-Jubiläum

*Es gibt Gerichte, die so perfekt sind, dass sie als „signature dishes“ symbolisch für Restaurants und Köch:innen stehen. Außergewöhnliche Kreationen von außergewöhnlichen Persönlichkeiten am Herd. Der in Paris, Berlin und Tokio lebende Starfotograf Joerg Lehmann zeigt in einer feinsinnigen Fotoserie nun die Menschen hinter diesen berühmten Gerichten.*

**E**r holt Köche und Köchinnen buchstäblich aus ihren weißen, uniformen Jacken. Seine in strengem schwarz-weiß gehaltenen Portraits erweisen sich als kleiner Moment der Reflektion, der Freude, der Ruhe oder des ungeschminkten Zusammentreffens mit dem Fotografen.

Lehmann zählt zu den renommiertesten Vertretern der Food-Fotografie und bereiste im Auftrag der führenden Verlage der Branche seit mehr als 30 Jahren den Globus zum Thema Essen und Trinken. Ursprünglich Modefotograf der Haute Couture gilt er nun als fotografisches Auge der Haute Cuisine. 101 höchst erfolgreiche Kochbücher, unter anderem für Alain Ducasse, unterstreichen dies eindrucksvoll.

Den österreichischen JRE ist Joerg Lehmann seit 2013 mit großer Leidenschaft verbunden: „Mich beeindruckt vor allem die vielen Familienbetriebe, wo sich mit Herz und Tradition, Respekt und Neugier auf die Moderne, großartige Speisen auf den Tellern wiederfinden. Es gibt hier eine ungemein spannende kulinarische Welt, deren starke Identität der Leitfaden des Erfolges ist!“

# CHEFS



## CHEF'S ROULETTE

MI, 2. OKTOBER 2024

Österreichs originellstes Gourmet-Event geht in die nächste Runde. Mehr als 30 Spitzenköch:innen kochen groß auf, aber nicht bei sich, sondern in den Lokalen ihrer Kolleg:innen. Wer wo am Herd steht, bleibt bis zu den ersten Gängen streng geheim.

### WIE FUNKTIONIERT CHEF'S ROULETTE?

Die Gäste buchen für diesen Abend in einem der teilnehmenden JRE-Restaurants, wissen aber nicht, wer wo kocht. Das bleibt auch bis zu den ersten Gängen die große Überraschung. Jeder Teller gibt Raum für Spekulationen und Vermutungen und macht diesen außergewöhnlichen Abend zusätzlich unvergesslich und spannend. Abgerundet wird dieses fantastische Genuss-Erlebnis durch eine entsprechend hochkarätige Weinbegleitung, wobei in einigen der Restaurants auch Winzer:innen persönlich anwesend sein werden.

Preis für 5-gängiges Menü inkl. Aperitif, Weinbegleitung, Mineralwasser und Kaffee € 165,-

Rechtzeitige Tischreservierung im gewünschten Restaurant unbedingt erforderlich.

**TIPP:** Ein Besuch beim Chef's Roulette ist auch ein super Geschenk!



jre.at



Vielfach prämiert: der Weinkeller im historischen Gewölbe im Kirchenwirt 1326.

## WEIN

— In den Weinbergen ist das Patriarchat längst Geschichte. Von der Südsteiermark übers Nordburgenland bis ins Kamptal sorgen Winzerinnen mit ihren Weinen für Furore. Nun fällt langsam, aber unaufhaltsam auch eine der letzten Bastionen männlicher Dominanz: Die Sommelières sind in den Tophäusern im Vormarsch, leisten exzellente Arbeit und räumen so nebenbei auch mit diversen Vorurteilen auf.

Text: Wolfgang M. Gran

Sie sind leidenschaftlich, weltoffen und zielstrebig. Ihre Weine sprechen für sich selbst und heimsen Preise in dem Tempo ein, in dem ihre Erzeugerinnen die Weinwelt von alten Dogmen und Vorurteilen befreit haben. Winzerinnen von Rosé-Königin Pia Strehn im Burgenland über Katharina Tinnacher in der Südsteiermark bis zu Birgit und Gloria Eichinger im Kamptal haben bewiesen, dass es der Weinwelt sehr guttut, wenn sie weiblicher wird. Frauen in den Weinbergen sind längst keine Exotinnen in einer Männerdomäne mehr, sondern ein vielfach beachteter und respektierter Bestandteil eines entstaubten, modernisierten Gewerbes.

### Längst nicht mehr nur Männersache



Foto: Michael Buchling

Barbara Huber, Restaurant Esslokal

Nicht ganz im selben Tempo funktionierte diese Entwicklung am Tisch beim Gast. Da war schon noch das eine oder andere Stirnrunzeln zu beobachten, wenn der Sommelier verlangt wurde und plötzlich eine Frau auftauchte. Barbara Huber, Chefin und Sommelière im Restaurant Esslokal in Hadersdorf am Kamp erinnert sich: „Als ich anfing, war die Hauben-Gastronomie noch sehr männlich dominiert, und da war vor allem auch der Wein reine Männersache.“ Aber es waren Frauen wie Barbara Huber, die maßgeblich dazu beitrugen, diese verkrusteten Strukturen aufzubrechen: „Da kam viel Bewegung hinein, und heute sucht auch nicht mehr automatisch der Mann bei Tisch den Wein aus. Vor allem bei jüngeren Gästen gibt es nicht mehr Frau und Mann, sondern nur noch ein Wir.“

## Besser im Schmecken und Riechen?

Eine Entwicklung, die viele neugierig macht. An der Ruster Weinakademie befasste sich sogar eine Diplomarbeit mit dem Thema „Wie weiblich ist die Weinwelt?“. In Deutschland wurde eine Film-Dokumentation mit dem Titel „weinweiblich“ fürs Kino gedreht. Und weltweit befassen sich Studien mit der Frage, ob Frauen aufgrund anderer Vernetzungen im Gehirn die besseren Riecherinnen und Schmeckerinnen sind als Männer – und damit auch prädestinierter, als Sommeliers zu arbeiten. Und ja, es kam bei diversen Untersuchungen heraus, dass der Frauenanteil bei den sogenannten „Superschmeckern“ höher ist. Aber über die Eignung als Weinkennerin sagt das noch nichts aus. Da ist es spannender, zum Beispiel Monika Müller zuzuhören, die im Genießerhotel Die Forelle am Weißensee die Hauben-Küche ihres Mannes Hannes als Sommelière ergänzt:



**Monika Müller,  
Genießerhotel Die Forelle**

## Sensiblerer Zugang zur Seele des Winzers

„Wir Frauen haben eventuell einen anderen Zugang zum Wein. Wir spüren vielleicht mehr die Seele des Winzers und empfinden und beschreiben den Wein deshalb etwas anders als Männer.“ Ähnlich klingt ihre Kollegin Iris Vigne vom Restaurant Pfefferschiff in Hallwang bei Salzburg: „Die Frauen haben möglicherweise ein gewisses Gespür dort, wo der Wein ein wenig mehr ins Detail geht. Und nach Jahrzehnten männlicher Dominanz sehen die Herren jetzt, dass Frauen nicht nur gleich gut, sondern da und dort sogar besser sein können.“



**Iris Vigne, Restaurant Pfefferschiff**



**Sonja Rauch,  
Restaurant Geschwister Rauch  
(Sommelière des Jahres 2024 –  
Bertelsmann Verlag)**

Dass diese Einschätzung auch von außen geteilt wird, zeigt auch die jüngste „Rolling Pin“-Wertung der 50 besten Sommeliers in Österreich, bei der mit Barbara Eselböck, Sonja Rauch, Stefanie Wiesner, Laura Frömel, Katharina Gnigler, Sindy Kretschmar und Elisabeth Strömer sieben Frauen vertreten sind. Sonja Rauch, Jahr für Jahr ein Fixstern in diesem Ranking, beschreibt sehr schön, dass in diesem Beruf eine Platzierung in einer Bestenliste aber kein Ruhekitchen sein kann: „Du speicherst einen Geschmack, aber der Wein ist ja ein Produkt, das jedes Jahr quasi einen neuen sensorischen Abdruck hat. Damit bedeutet ernsthaftes Leben mit dem Wein auch lebenslanges Dazulernen und Wachsen, weil das Thema nie zu Ende ist.“

## Ein Gespür für Gäste ganz ohne Ego-Auftritt



**Maximilian Lucian, Griggeler Stuba  
im Burg Vital Resort**

Und wie reagiert eigentlich die Männerwelt auf diesen weiblichen Ansturm auf ihre einstige Domäne? In der Regel so entspannt wie Maximilian Lucian, Weindirektor im Burg Vital Resort in Oberlech: „Ich würde bei diesem Thema zwar nicht groß gendern, aber eines kann man schon sagen: Das größte Problem bei Sommeliers ist das Ego, und das tritt bei Frauen kaum auf. Die sind in der Regel sensibler, einfühlsamer und am Kunden stärker. Das ist insofern wichtig, weil Wein für Gäste das Erlebnis im Restaurant sehr stark beeinflussen kann. Und wenn man da dem Essen gut zuarbeitet und das Ego hintanstellt, kann man viel bewirken.“



**Hans-Jörg Unterrainer, Kirchenwirt  
in Leogang seit 1326**

Eine Einschätzung, die Hans-Jörg Unterrainer, Chef und vielfach ausgezeichnete Sommelier im Leoganger Kirchenwirt mit seinem Gourmetrestaurant, vollinhaltlich teilt: „Es gibt in unserem Metier mittlerweile viele Frauen, die nicht nur das Fachwissen mitbringen, sondern ein besonders gutes Gespür dafür haben, die Wünsche und Vorstellungen der Gäste zu erfüllen und in die Weinbegleitung zu implementieren. Und das ist letztlich der Schlüssel zu einem unvergesslichen Genusserlebnis.“

# WIRD WEIBLICH

# IRGENDWO IM NIRGENDWO

— Oberafiesl liegt zwischen viel Wald und viel Nichts im Mühlviertler Grenzland, das steirische Almenland umschließt St. Kathrein am Offenegg und Mauterndorf erweist sich als verstecktes Juwel im Salzburger Lungau. Drei wunderbare Orte, die mit ihren JRE-Restaurants eine Entdeckung lohnen.

Text: Wolfgang M. Gran

## Maria & Josef Steffner



Foto: Joerg Lehmann

### Warum zu Maria und Josef Steffner kommen?

Weil es bei uns mehr als ein Slogan ist, dass man als Gast kommt und als Freund geht.

### Wo wohnen?

In unserem Zubau zum Mesnerhaus, in dem sechs gemütliche Zimmer und eine exquisite Juniorsuite für Gäste bereitstehen.

Hinter der romantischen Fassade des historischen Mesnerhauses verbergen sich moderne Kunst und 4-Hauben-Küche, gleich nebenan kann man zauberhaft übernachten.

## MESNERHAUS

### ... in den Bergen

Ganz so entlegen wie die Kolleginnen und Kollegen aus Afiesl und St. Kathrein arbeiten Maria und Josef Steffner nicht. Spätestens seit der Fertigstellung des Tauertunnels 1975 ist auch der Lungau im Salzburger Land nicht mehr aus der Welt – und damit auch nicht das historische Mesnerhaus in Mauterndorf, das die Steffners führen: „Das ist eines der schönsten Gebäude des Ortes“, schwärmt Maria, „und es ist ein Geschenk, hier arbeiten zu dürfen.“ Nun: Für die Gäste ist es ein Geschenk, die Köstlichkeiten aus Josefs 4-Hauben-Küche zu genießen, die Gault/Millau auch schon als „richtig großes Kino“ bezeichnete. „Wir haben so viele herrliche Rohstoffe direkt vor der Haustür, da ist es eine Freude, kreativ zu sein,“ bringt Josef seinen Stil auf den Punkt. So paart sich schon einmal der Lungauer „Eachtling“ (Erdapfel) auf dem Teller mit Kaviar: „Mir ist es wichtig, Typisches aus der Region zu verarbeiten“. Einer Region, die noch aus viel unberührter Natur besteht und Biosphärenpark ist. Und auch die Steffners machen die Erfahrung, dass immer mehr Menschen das Natürliche suchen – in der Umgebung, auf den Tellern, aber auch bei ihren Gastgebern: „Bei uns läuft alles sehr persönlich ab, ich möchte fast sagen, familiär“, erzählt Maria. Das geht besonders gut in kleinen Orten irgendwo im



Foto: Joerg Lehmann

Nirgendwo. Wobei man das bei Mauterndorf gar nicht sagen darf. Denn als das Domkapitel 1796 vor Napoleon hierher floh, war die kleine Gemeinde für ein paar Tage immerhin Salzburger Landeshauptort.



Foto: Joerg Lehmann



Foto: Rene Strasser

## DER WILDE EDER

### ... im stillen Almenland

Wer braucht schon Sterne in Athen, wenn in St. Kathrein drei Hauben den kulinarischen Himmel erhellen? Natürlich gibt es auch den einst von Stephan Remmler besungenen Schnaps, und zwar in der Edelbrennerei Almenland. Bevor man jedoch zu dem greift, sollte man im „Wilden Eder“ geschmaust haben. Dort leben Eveline Wild und Stefan Eder ihre Vision von der „regioglobalen“ Kulinarik. Und das so raffiniert und fein, dass ihr Platz im „Nirgendwo“ längst zum

Treffpunkt weitgereister Feinschmecker wurde: „Ich habe mich am Anfang an diesem Standort benachteiligt gefühlt, weil auf uns eben niemand automatisch kommt,“ resümiert Stefan Eder, „aber das Bemühen um jeden einzelnen Gast kann auch ein Erfolgsrezept werden.“ Bis Anfang der 1950er-Jahre war die 1.063-Einwohner-Gemeinde am Oststrand des Passailer Beckens im steirischen Almenland nicht einmal mit dem Auto erreichbar. Und auch heute noch kann es bei der Anreise, so Stefan Eder, „eine gewisse Dramaturgie“ geben: „Uns muss man bewusst finden, da geht es wildromantisch über Stock und Stein.“ Aber ist man erst einmal da, fühlt sich das „wie Heimkommen“ an, sagt der Spitzenkoch: „Es dauert keine halbe Stunde, bis bei

unseren Gästen alles abgefallen ist, was sie im Alltag mit sich herumschleppen.“ Diese Entspanntheit passt wunderbar zur Küche Stefan Eders, die eine ganzheitliche Wohlfühl-Erfahrung sein soll: „Kulinarische Kreationen sind für mich wie Musik“, sagt er. Für die süßen Klänge ist dabei seine Herzdame Eveline Wild zuständig, die vielfach ausgezeichnete Konditorweltmeisterin und TV-Köchin. Zum Dahinschmelzen sind nicht nur ihre legendären Pralinen, sondern auch Törtchen und Desserts. Wobei die Nähe, die das kulinarische Traumpaar im Privaten verbindet, beruflich bewusst vermieden wird: „Wir haben getrennte Küchen – das ist super für die Beziehung“, sagt Stefan schmunzelnd. Das wiederum ist auch super für die Gäste.

## Eveline Wild & Stefan Eder



Foto: Wolfgang Hummer

### Warum zu Eveline Wild und Stefan Eder kommen?

Weil ein Besuch bei uns zur wildromantischen Genussreise von „Pikant bis Süß“ wird.

### Wo wohnen?

In einem unserer Hotelzimmer von „Klein und Fein“ bis zur Juniorsuite oder in der zum urigen Chalet umgebauten ehemaligen Sterzhütte.

Ein beschauliches Refugium im Mühlviertler Hügelland – so schön kann „the middle of nowhere“ sein.

## Eva-Maria Pürmayer & Thomas Hofer



Foto: Genießerhotel Bergergut

Foto: Genießerhotel Bergergut



## BERGERGUT

### ... im Grenzland

Ganz verkehrt ist dieser Spruch nicht, dass man zuerst einmal in die Ferne muss, um zu erkennen, wie schön man es daheim hat. Auch Eva-Maria Pürmayer, die in fünfter Generation das „adults only“-Genießerhotel Bergergut in Oberafiesl im verschlafenen Mühlviertel leitet, ging es nicht anders. Von den USA über Neuseeland bis Tansania führte sie ihre Erkundungsreise, ehe sie mit erweiter-

tem Horizont und großem Elan daheim anpackte. Ihr Lebenspartner Thomas Hofer, der aus Linz in das Dörfchen an der tschechischen Grenze übersiedelt war, tat das Seine zum Erfolg. Er setzte der kreativ-regionalen, aber nie abgehobenen Küche des Hauses drei Gault&Millau-Hauben auf und lädt zu oft lange im Voraus ausgebuchten Kochkursen und Brotback-Workshops ein. Die Abgeschiedenheit, in der dieses Power-Duo werkt, sieht Eva-Maria längst nicht mehr als Nachteil: „Das hat sich total umgedreht. Was lange ein Hindernis zu sein schien, entwickelt sich zum

Standortvorteil. Denn die Menschen suchen zunehmend genau dieses authentische Ambiente und die unberührte Natur.“ Wobei es natürlich trotzdem die Gäste zu erobern gilt, denn Laufkundschaft verirrt sich eher nicht nach Afiesl: „Ich glaube, in solchen entlegenen Lagen sind oft die engagierteren Leute am Werk, weil wir uns hier dreimal so anstrengen müssen wie jemand, dem die Leute zur Tür hereinfallen.“ Die Gäste schätzen diese Anstrengung, weil es dem Gastgeberduo gelingt, ihr Motto auch umzusetzen: „Wir wollen den Menschen die Lebenszeit veredeln.“

### Warum zu Eva-Maria Pürmayer und Thomas Hofer kommen?

Weil bei uns vom Essen bis zum Wohnen Passion und Liebe zum Detail spürbar sind.

### Wo wohnen?

In einem unserer 35 heimeligen Zimmer oder in einer der Suiten. Ab 2024 bieten wir auch sechs als Pfahlbauten angelegte Tiny Houses an.

# IST'S SOWIESO AM ALLERSCHÖNSTEN

# BAUER &

— Bauer und Koch  
– eine Arbeit auf Augenhöhe. Wunschdenken oder Realität? Immer mehr Landwirt:innen und Köch:innen leben eine enge Kooperation. Vor allem die JRE-Betriebe zeigen, wie dies perfekt funktionieren kann.

Text: Philipp Braun  
Fotos: Joerg Lehmann



Roman Pichler  
& Eva Nuart

# KOCH

Der Weißensee in Kärnten ist zu jeder Jahreszeit märchenhaft. Wer darin im Sommer schwimmt oder im Winter auf dem spiegelglatten Eis scheinbar dahinschwebt, weiß um die Magie des Sees. Idyllisch ist auch die Zusammenarbeit der Köche mit den Bauern. Theoretisch dienen diese Kooperationen im ersten Semester eines Soziologie-Studiums als Beispiel. Am Weißensee sind sie Realität. Speziell die Veranstaltungsreihe „Bauer und Koch“ gilt als Vorzeigeevent.

Initiator ist Hannes Müller vom Genießerhotel Die Forelle. Der Koch zählt in seinem Handwerk zu den Besten. Müller versteht aber auch die Herausforderungen einer modernen, nachhaltig arbeitenden Landwirtschaft – er betreibt neben dem Hotel samt Restaurantbetrieb eine kleine Schafzucht. Er weiß somit um die Schwierigkeiten innerhalb des jeweiligen Berufes – und um die Beziehungen untereinander aus persönlichen Erfahrungen bestens Bescheid. Diese sind für gewöhnlich nicht immer einfach. Denn nur allzu oft genießen Köche zwar das Rampenlicht, kaufen jedoch Produkte im Großhandel ein.

Wer hinter dem Lebensmittel steht, verschwindet in den Tiefen der Anonymität. Doch Bauern sind keine Strichcodes. Sie haben Namen und heißen Eva, Ottmar oder Fritz. Und sie benötigen ebenso eine Bühne. Müller lichtet den Vorhang. „Ohne Bauern wäre unsere Kochleistung nicht möglich. Und sie werden oft nicht gesehen. Das möchten wir ändern. Dankbar für die Lebensmittel sein, und speziell die Menschen wieder mehr wertschätzen“, sagt Müller. Vor fünf Jahren initiierte er die Veranstaltung Bauer & Koch und lädt beide Hauptdarsteller zu sich ein.

Wie ein Stein, der in den Weißensee geworfen wird, seine Kreise zieht, machte auch die Initiative von Hannes Müller seine Runden. Zuerst in der Region und nun bis in alle Ecken Österreichs. Zum Beispiel in den westlichen Zipfel – nach Vorarlberg.

## NOSE-TO-TAIL NICHT NUR ALS LEERER WERBESPRUCH

Mir geht es immer darum, dass ich weiß, woher und von wem die Lebensmittel kommen. Ich habe zum Großhändler weniger Vertrauen als zum Landwirt, den ich persönlich kenne“, sagt Jeremias Riezler aus dem Kleinwalsertal. Der gerade vom Guide Gault Millau 2024 für seine nachhaltige „grüne“ Küche ausgezeichnete Patron der Walserstuba in Riezlern hob die alpine Kulinarik auf eine andere Stufe und würdigt täglich seine Bauern.

Jodok Fritz ist einer davon. Der Skisportler übernahm heuer die Familienlandwirtschaft. Gerne vergleicht er die Arbeit der Bauern mit jener der Köche und der Profisportler. „Es ist alles harte Arbeit. Man muss ein Ziel vor den Augen haben und das große Ganze sehen. Ich kann als Bauer nicht nur auf eine Kuh setzen, die maximalen Ertrag bringt. Genauso wenig bringt es dich als Sportler weiter, nur auf den kurzfristigen Erfolg hinzutrainieren. Als Koch musst du ebenso vielseitig sein. Und größer denken“, sagt Fritz.

Fritz ist auch wichtig, Tiere nicht nur auf Schnitzel und Filet zu reduzieren, sondern alles zu verwerten. „Jeremias verwendet



Jeremias Riezler & Jodok Fritz

sogar die Hörner unserer Rinder, lagert darin Gewürze oder serviert eine Fleischbrühe im Kuhhorn“, sagt er. Es ist diese Wertschätzung, die beide antreibt – ein Arbeiten auf Augenhöhe und eine verlässliche Partnerschaft.

Nur 50 Kilometer vom Kleinwalsertal entfernt, liegt im Tannheimertal Familie Müllers Sonnenhof. Ein weiteres Beispiel für eine gelungene Partnerschaft und die Verwirklichung der „nose-to-tail-Philosophie“, die für den kochenden Patron **Patrick Müller** ein Grundprinzip ist. „Er nimmt mir das ganze Kalb ab und verarbeitet es zur Gänze. Außerdem bleibt alles in der Region. Lange Transportwege fallen weg“, sagt Gerhard Müller, der eine Landwirtschaft mit Grünland, Kälbern und Kamerunschafen betreibt.



**Gerhard Müller & Patrick Müller**

Es ist der Nachhaltigkeitsgedanke, der immer wieder betont und mit Leben gefüllt wird. Für Patrick Müller ist jedenfalls eines unverhandelbar: „Qualität gibt es nur in Verbindung mit Nachhaltigkeit. Das klappt, wenn man die Bauern vor Ort unterstützt. Und dies beständig.“ In diesem Fall sind es bereits eindrucksvolle 18 Jahre.



**Frischkäse von der Ziege  
mit Wildkräutersalat**

**HANDSCHLAGQUALITÄT  
ALS BASIS DES MITEINANDER**

**B**auern und Köche wollen diese persönliche Beziehung. „Die Zusammenarbeit macht Spaß. Es ist der direkte Austausch mit Handschlagqualität. Das schafft Vertrauen. Wir Köche lernen dazu und entwickeln uns weiter. Die Bauern inspirieren uns“, ist **Vitus Winkler** vom Sonnenhof aus St. Veit im Pongau überzeugt. Sein Fischer des Vertrauens ist **Ottmar Rainer** aus Pfarrwerfen. Der Salzburger züchtet seit 1997 Forellen und Saiblinge und beliefert Privatkunden und die Gastronomie. An den Großhandel verschwendet er keine Gedan-



**Vitus Winkler & Ottmar Rainer**

ken. „Das tu ich nicht. Da sind Fabriken dahinter. Das merkt man. Wir können genauso täglich die Qualität liefern und auf die Wünsche der Köche eingehen.“ Rainers Energie gilt ganz der Fischzucht. „Das machen wir gscheit, damit sind wir eingedeckt. Mehr können und mehr wollen wir nicht“ sagt er und lässt Köche den Job des Veredlers ausüben.



Foto: Petr Blaha

**Räuchergarten (Forelle im Heu geräuchert,  
Oxymel, Wiesenblüten)**

Bäuerliche Betriebe sind weit mehr als Produzenten. Sie sind Teil eines Netzwerkes und Ideengeber für die Köche. Sie sind quasi Co-Gastronomen. „Die Zusammenarbeit und das Netzwerk ist großartig. Die JRE-Köche und -Köchinnen fragen mich, was es gibt, und schaffen nach der Verfügbarkeit ihr Gericht. Das ist ein anderer Ansatz, als zuerst das Gericht zu kreieren und dann zu schauen, woher ich die Lebensmittel bekomme“, bringt es Biobäuerin **Eva Nuart** auf den Punkt. Bereits ihre Eltern suchten eine andere Form der Direktvermarktung und waren nie die klassischen Marktfahrer.

Schnell erkannten die Gastronomen, dass hier wunderbarer Käse produziert und eine kreislauforientierte Landwirtschaft verwirklicht wird. Molke vom Käse wird an die eigenen Schweine verfüttert. Die Nuarts veredeln und vermarkten Schafmilch wie Schaffleisch. Denn das eine kann ohne das andere nicht existieren. Eine Kuh, ein Schaf oder eine Ziege sind kein Wasserhahn, wo stetig etwas herausfließt. „Um Käse produzieren zu können, muss man Opfer bringen. Und auch schlachten“, sagt Nuart. Sie ist froh über den Austausch mit Köchen wie **Roman Pichler**. „Er versteht, dass es Milch ohne Fleisch nicht gibt. Wir besprechen Dinge, unterstützen uns gegenseitig. Das ist schon cool. Dann macht die Arbeit noch mehr Spaß.“ Der Patron vom Restaurant **Moritz** kommt regelmäßig beim Hof vorbei. Zum einen aus der Notwendigkeit heraus, gute Lebensmittel für seinen Betrieb einzukaufen, aber auch, um den persönlichen Kontakt aufrecht zu halten. „Es ist natürlich einfacher, beim Großhandel übers Telefon zu bestellen. Aber nachhaltig ist so etwas nicht. Ich fahre lieber zum Hof, unterhalte mich, trinke vielleicht ein Glas Wein und komme beim Gespräch auf Ideen, wie ich etwas anders und besser machen kann. Es ist wie Freunde zu treffen!“

# EINE FRAGE DES RESPEKTS

# NETZ- WERK

— Ob zuhause oder in aller Welt – kaum eine andere Branche eröffnet derartig vielfältige Möglichkeiten für ganz persönliche Traumkarrieren wie die Gastronomie. Die Jeunes Restaurateurs sind dafür das perfekte Sprungbrett.

Text: Wolfgang Maria Gran



Foto: Mark Sticker

Eine Vereinigung, in der 400 Restaurants in 16 Ländern dasselbe Ziel verfolgen, ist an sich schon außergewöhnlich. Vor allem dann, wenn es gelingt, eine Vielzahl begnadeter Individualist:innen für ein Motto zu begeistern, das nicht die Egos streichelt, sondern eine Vision verbreitet: Das Teilen und Fördern von Talenten und Leidenschaften.

JRE-Chefs und -Betriebe bilden nicht einfach nur junge Menschen aus, sondern versuchen etwas weiterzugeben, das Roman

Pichler vom „Moritz“ im kärntnerischen Grafenstein wohl am schönsten zum Ausdruck bringt: „Ein Chefkoch ist ein Entdecker, ein Landwirt, ein Erfinder und ein Künstler – wenn diese Elemente zusammenkommen, schmeckt und spürt man sofort den Spirit, der hinter jedem Gericht steht.“

Wenn es so etwas wie ein JRE-Erfolgsgeheimnis gibt, dann lautet das wohl: Austausch, Inspiration und Zusammenhalt haben hier Geheimniskrämerie, Neid und Konkurrenzdenken verdrängt. Die JRE sind stolz, wenn junge

Leute, die sie ausgebildet haben, selbst als neue Sterne am Kulinarik-Himmel aufgehen.

Das ist eine Einstellung, die aus Erfahrung und Reife gespeist wird und auch viel mit einem weiten Horizont zu tun hat. Den zu entwickeln und zu fördern, ist den Jeunes Restaurateurs ein großes Anliegen. Für gastronomieaffine, junge Menschen sind die drei Buchstaben JRE daher eine Riesenchance für die eigene berufliche Selbstverwirklichung. Aber das hat sich zum Glück schon herumgesprochen.



Foto: Anna Stöcher

Im Zeichen der Wertschätzung und des Team-Gedankens steht der jährliche JRE-Servicetag für Gastronomie-Mitarbeiter:innen mit Fachvorträgen, Diskussionen, Degustationen und Networking mit einer Prize Party auf wechselnden Spitzenweingütern Österreichs. Im Bild am Weingut Bründlmayer.

## THE NEXT GENERATION

### Meisterklasse und klasse Lehrlinge

Beste Ausbildung für ein erfülltes Berufsleben: Die fundierte Lehre in einem JRE-Restaurant ist nur eine von mehreren Möglichkeiten, um später so richtig durchzustarten.

Eine absolute Erfolgsgeschichte ist die vom früheren JRE-Präsident Andreas Döllner kreierte „Meisterklasse Kulinarik“ in der Tourismusschule Bad Hofgastein. Ein 3-jähriger Lehrgang mit reichlich Praxis bei JRE-Chefs, der mit Qualifikation als Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau sowie Hotel- und Gastgewerbe-Assistent:in abschließt. Der bereits achte Lehrgang startet im Herbst 2024, Infos: [ts-badhofgastein.at](https://ts-badhofgastein.at)

Eine richtige Lehrlingsausbildung, also die Vermittlung von umfangreichem Wissen und Können, ist allen JRE wichtig. Dabei sind sowohl klassische Lehren nach der Grundschule wie auch ungewöhnliche Zugänge möglich. Lehre mit Matura ist ein erfreulicher, neuer Trend. Und wenn bei Hannes Müller in der Forelle sogar ein IT-Profi ebenso spätberufen mit einer Kochlehre startet wie eine langjährige Grafikerin bei Josef Floh in Langenlebar, dann ist dies wohl auch als Kompliment für JRE zu sehen.

Lukas Kienbauer,  
Schärding (Lukas Restaurant)



Foto: Aixpix

„Unsere ganz großen Stärken sind sicher Leidenschaft, kompromisslose Qualität und nicht zuletzt Individualität der einzelnen Betriebe, die durch dieses unfassbar große Netzwerk mit der ganzen Welt verknüpft sind!“



Foto: R. Patti

## Memories for chefs

Selbst für arrivierte Köch:innen eröffnet die JRE-Welt immer wieder unvergessliche Erlebnisse: Etwa, um in einem Luxushotel auf den Malediven VIP-Gäste zu bekothen oder in einem Penthouse-Pop-up einer Bank im Zentrum Mailands kulinarisch zu zaubern. Sei es, um in einer legendären Manufaktur bei Neapel Star-gast einer Pasta-Press-Show zu sein oder, wie Klemens Schraml vom „Rau“, an der Atlantikküste inmitten der französischen Kochelite einen „Meer & Wald“-Teller zu präsentieren, um nur



Foto: T. Gruber

einige Beispiele zu nennen. Solche Momente bleiben ein Leben lang als Kleinode im Schatzkästchen der schönsten Erinnerungen.

# ZUKUNFT

## NEWS



Foto: Baumeister Gutstein

### Triad Gästehaus

Ein sehr, sehr behagliches neues Argument ab 1. Juni für einen Ausflug in die Bucklige Welt: Veronika und Uwe Machreich haben ihr Restaurant um 6 Zimmer (26 m<sup>2</sup> ab € 115,- p. P.) mit eigenem Gartenbereich erweitert. Alles in Echtholz mit heimischem Handwerk. Die beliebten „Bett in da Wies'n“ gibt's natürlich weiterhin, die Wirtshausatmosphäre im legendären Gourmetrestaurant sowieso. [triad-machreich.at](http://triad-machreich.at)

### Kolms Lodges

Zuwachs für die Roon-Lodges am Bärentrail im niederösterreichischen Waldviertel. Die beiden neuen Chalets in der Wiese sind noch größer und komfortabler und verfügen über eine eigene Sauna. [kolm.restaurant](http://kolm.restaurant)



Foto: Tobi Rudig



Foto: Günter Standl

Vitus Winkler

### Hall of Fame

Es wird langsam zur liebevollsten Tradition, dass jedes Jahr ein JRE den Titel „Koch des Jahres“ erobert. 2024 ist es der (nicht nur) mit Kräutern virtuos aufkochende Vitus Winkler (Sonnhof), dem diese Auszeichnung vom Bertelsmann-Verlag verliehen wurde. Dazu gab es zwei weitere Awards: Sonja Rauch (Geschwister Rauch) wurde als Sommelière des Jahres geehrt, Melanie und Jürgen Csencsits freuen sich über die Ernennung ihres Betriebes zum „Gasthaus des Jahres“.



Foto: Iris Millits

Melanie & Jürgen Csencsits



Foto: Joerg Lehmann

### Gourmetrestaurant Hubert Wallner

Jaimy Reisinger, „Pâtissière des Jahres 2023“ (Rolling Pin), garantiert als eine der kreativsten Künstlerinnen in Sachen Dessert nun am Wörthersee das durchaus nicht immer süße Menüfinale bis hin zu pikanten Anklängen. Für perfekte Wine-Pairings sorgt Christoph Gusenleitner als neuer Head-Sommelier. [hubertwallner.com](http://hubertwallner.com)

### Artis by Philipp Dyczek

Gute Nachrichten für Genießer in Graz: Ein angedachter Standortwechsel ist buchstäblich vom Tisch, der kreative Meister der Weltaromen und Geschmacksnuancen bleibt weiterhin in seinem Restaurant in der Innenstadt. Womit die UNESCO-Welterbestadt auch weiterhin mit einem der individuellsten Gourmetrestaurants der Steiermark punktet. [restaurant-artis.com](http://restaurant-artis.com)



Foto: Bastian Knapp



Foto: Manfred Lang

### Muehltalhof

Nachdem er zum Jahresbeginn das Wirtshauslabor der „Europäische Kulturhauptstadt Bad Ischl & Salzkammergut“ gerockt hat, gibt Philip Rachinger auch zuhause im Mühlviertel ordentlich Gas mit Gastkoch-Auftritten und originellen Pop-Ups. Und dies seit der mehrheitlichen Betriebsübernahme 2024 offiziell als Patron. Das Restaurant „Ois“ steht weiterhin für eine der kreativsten und gleichzeitig erdverwurzeltesten Küchen Österreichs, neu im Team sind Gregor Bernsteiner als Sous-Chef und Anton Karhuber, der neben Daniel Schicker seine Weinkompetenz einbringt. [muehltalhof.at](http://muehltalhof.at)



Foto: Tschinkerl Fotografie

# JRE-EVENTS 2024

BIS 24. MÄRZ 2024

## JRE-GOURMET WEEKS

Der genussvolle Frühlingsauftritt in 27 JRE-Restaurants mit 3-Gang-Menüs um € 65,- (in 5- und 4-Hauben-Restaurants) bzw. € 50,- (in 3- und 2-Hauben-Restaurants). Gültig nur nach vorheriger Reservierung mit Hinweis JRE-Gourmet Weeks in allen teilnehmenden Betrieben. [jre.at](http://jre.at)

## APR

01.04. **SCHLOSSKELLER SÜDSTEIERMARK**  
Gourmetbrunch, weitere Termine jeweils Sonntag: 12.05., 02.06., 07.07., 04.08., 01.09., 06.10., 03.11. sowie 01.12.

04.04. **HERZIG**  
4-Hands-Dinner mit Gastkoch JRE Hannes Müller (Die Forelle)

04.04. bis 07.04. **STEIERMARK-FRÜHLING AM WIENER RATHAUSPLATZ**  
Mit den STK-Winzern und JRE-Köchen Max Leodolter und Richard Rauch, [steiermark.com](http://steiermark.com)

04.04. bis 14.04. **SCHLOSSKELLER SÜDSTEIERMARK** trifft Kroatien

13.04. **LANDHAUS BACHER**  
Wachau Gourmet Festival „Weingut Hirtzberger-Abend“: 6-Gang-Menü mit Weinen aus 2002 bis 2017 (Magnum- und Doppelmagnum)

15.04. **LANDHAUS BACHER**  
Wachau Gourmet Festival „Dorfer & Friends“ mit 3-Sterne-Koch Jean-Philippe Blondet (Restaurant Alain Ducasse at The Dorchester in London)

18.04. **HERZIG**  
4-Hands-Dinner mit Sandra Scheidl (Culinary meets Art)

18.04. **FORTHUBER**  
Mit Pop-up-Degustationsmenü der Fachschule Mauerkirchen

19.04. **GESCHWISTER RAUCH**  
4-Hands-Dinner „Spezial“ mit Deutschlands 2-Sterne- und 5-Hauben-TV-Koch Christoph Rüdfler

19.04. bis 20.04. **G+G GANNERHOF & GSELLMANN**  
JRE Josef Mühlmann (Der Gannerhof) als Gastkoch am Weingut Andreas Gsellmann in Gols, [gsellmann.at](http://gsellmann.at)

26.04. **DER WILDE EDER**  
JRE-Gourmetabend mit Überraschungskoch

29.04. **JRE-GOLFTURNIER ADAMSTAL**  
Halfway & Menü – alle niederösterreichischen JRE kochen auf [adamstal.at](http://adamstal.at)

30.04. **CSENCISITS**  
4-Hands-Dinner mit Gastkoch JRE Sören Herzig (Restaurant Herzig) und Lesung Martin Weinek

## MAI

14.05. **SONNENHOF**  
Wine & Dine: Gourmet-Dinner mit dem italienischen Kult-Weingut Castello di Ama

25.05. **RAU BY KLEMENS SCHRAML**  
Gourmet-Brunch bei einer Floßfahrt auf der Enns im Rahmen des Genussfestivals [tavolata.at](http://tavolata.at)

30.05. und 31.05. **RAU BY KLEMENS SCHRAML**  
Geschmack der Wildnis, Unplugged-Dinner an der Bergerwieshütte im Nationalpark Kalkalpen im Rahmen des Genussfestivals [tavolata.at](http://tavolata.at)

## JUN

06.06. **LUKAS KAPELLER & RAU BY KLEMENS SCHRAML**  
„Romantik und Genuss im Glashaus“. Ein Abend für alle Sinne mit den beiden JRE-Köchen inmitten eines Blumenparadieses im Rahmen des Genussfestivals [tavolata.at](http://tavolata.at)

08.06. **MESNERHAUS**  
Feiert 17. Geburtstag: Genuss und Party bei Familie Steffner

09.06. **SOMMERFRISCHE AM WIENER HELDENPLATZ**  
In Kooperation mit OÖ Tourismus und OÖ Genussland mit den JRE aus Oberösterreich, Gastkoch JRE Sören Herzig und der Sommelière des Jahres Helena Jordan

11.06. **WALSERSTUBA**  
JRE & the next generation: Genussfest in 6 Gängen in Kooperation mit GASCHT- Gastgeber-Schule für Tourismusberufe

12.06. **HERZIG**  
4-Hands-Dinner mit Gastkoch JRE Jürgen Csencsits (Gasthaus Csencsits) und Lesung Martin Weinek

14.06. **GUMPOLDSKIRCHEN REBKLANG**  
Konzerte, Wein und Kulinarik im Schloss Gumpoldskirchen mit JRE Josef Mühlmann (Der Gannerhof), [rebklang.at](http://rebklang.at)

14.06. bis 30.06. **PFEFFERSCHIFF**  
Kellerröas in Gedersdorf (nahe Krems) im Pop-up-Gourmet-Heurigen des Salzburger Sternerestaurants

SO 30. JUNI 2024

## JRE-GEBURTSTAGS-FEST SCHLOSS GRAFENEGG

Zum 20-Jahr-Jubiläum verwandelt JRE-Österreich den Park des niederösterreichischen Märchenschlosses, das Auditorium und die ehrwürdigen Räume der ehemaligen Reitschule von 11 bis 20 Uhr in eine fantastische Gourmetwelt. 43 JRE-Köch:innen bereiten vor Ort ebenso viele kleine Kreationen in 13 Küchenstationen vor. Mit Champagner-Aperitif, Festakt, Flying-Dinner, Market-Place mit Wein und Gourmandisen, Miele-Kochstudio, Reisetbauer Gin-Bar, Davidoff-Zigarren-lounge und ganztägiger Musik.

Pro Person € 250,- bei jedem JRE-Betrieb oder € 350,- an der Tageskasse oder bei ÖTicket inkl. 43 Gängen, Champagner-Aperitif, Wein, Wasser, Bier, Spirituosen und Kaffee.

— Das Leben ist ein Fest und im Jubiläumsjahr ganz besonders. Eine kleine Auswahl an Veranstaltungen, die Ihr heuer nicht verpassen solltet.

16.06. **GESCHWISTER RAUCH**  
25-jähriges Jubiläum – Das Fest: kulinarisches Highlight im steirischen Vulkanland mit 20 Gastköch:innen und Winzer:innen sowie musikalischem Live-Act

20.06. **BERGERGUT**  
Gourmetevent zu Sunivent mit Gastgeber Thomas Hofer und seinen JRE-Kollegen Lukas Kienbauer und Clemens Grabmer

23.06. **WALDSCHÄNKE**  
Garten der Genüsse: Winzer:innen und Produzent:innen zu Gast im romantischen Garten, mit Live-Musik und Tanz

27.06. bis 29.08. **DÖLLERER**  
Kunst & Kulinarik, Festspiele Golling: 25-jähriges Jubiläum des Festivals mit Starbesetzung aus Musik- und Schauspielszene, u. a. mit 5 „Jedermann“, in Kombination mit Gourmet- und Wirtshausgerichten aus der 5-Hauben-Küche von JRE Andreas Döllerer. Insgesamt 21 Veranstaltungen, [festspielegolling.at](http://festspielegolling.at)

## JUL

05.07. **ALPIN**  
Sommernachtsfest zum 25-jährigen Jubiläum mit Live-Musik, Flying Buffet und Winzer vor Ort

21.07. **WALDSCHÄNKE**  
Traditionelles Gartenfest

27.07. **HERZIG**  
Sommerfest mit JRE-Gastköchen, Stehparty auf der Dachterrasse mit Live-Cooking, Kulinarikständen, Weinen, Cocktails und Blick auf Schloss Schönbrunn. Zweiter Termin: 03.08.

## AUG

05.08. **SONNHOF BY VITUS WINKLER**  
JRE-4-Hands-Präsidenten-Dinner mit Gastkoch Richard Rauch

13.08. **TRIAD & MOLZBACHHOF**  
Ein Dienstag in den Wiener Alpen: 2 JRE-Köche, 2 Locations, 20 Gänge. Jeweils 20 Gäste genießen jeweils 10 Gänge in einem der beiden Restaurants, dann wird mit Shuttle-Bus gewechselt: Triad-Gäste zum Molzbachhof, Molzbachhof-Gäste ins Triad, wo wiederum jeweils 10 Gänge serviert werden. Nächtigungen möglich.

31.08. **SONNHOF BY VITUS WINKLER**  
„Open House“ mit 5-Gang-Menü und Gourmet-Dessert-Buffet in Vitus' Küche, die zur Partyzone wird.

## SEP

(Termine noch offen) **DAS TRAUNSEE**  
FELIX da Capo: Mehrere Gourmetevents als herbstlicher Nachtrag zum Wirtshausfestival anlässlich der stylischen Umgestaltung der Post am See mit neuem Kulinarik-Konzept durch JRE Lukas Nagl.

26.09. **BERGERGUT**  
Voigas französisch: Frankophiles Gourmet-Galamenü von Thomas Hofer mit französischer Weinbegleitung deluxe

## OKT

07.10. **DIE FORELLE**  
Bauer & Koch: Bäuerliche Betriebe präsentieren ihre Produkte und Spitzenköch:innen kreieren daraus kleine, feine Spezialitäten.

19.10. **WALSERSTUBA**  
Max Stiegl als Gast: Sautanz mit einem Schwarzen Alpenschwein aus eigenen Zuchtlinie „Elvis lebt“

MI 2. OKTOBER 2024

## JRE-CHEF'S ROULETTE

Mehr als 30 JRE-Köche in ganz Österreich wechseln an einem Abend ihr Restaurant. Wer wo kocht, bleibt bis zum zweiten Gang ein Geheimnis. Reservierungen in allen teilnehmenden Betrieben. [jre.at](http://jre.at)

## NOV

09.11. **RIEDERALM**  
JRE-Herbstfreunde: Ein genussvoller Abend der Extraklasse mit JRE Andreas Krainer, Martin Klein (Ikarus/Hangar 7), Mario und Paul Lohninger (Lohninger Frankfurt) sowie Salvino Benanti (Weingut Benanti, Viagrando, Italien)

Alle Termine ohne Gewähr. Änderungen sind möglich. Bitte verwissern Sie sich bei Planungen und Reisebuchungen vorab direkt in den einzelnen Betrieben. Außerdem standen bei Redaktionsschluss noch nicht alle Events fest, bei einigen fehlen auch noch kleine Details. Daher am besten gleich anmelden beim JRE-Newsletter (max. 1 Mal die Woche), auf Instagram und Facebook, um ganz sicher nichts zu verpassen. **Abonnieren auf [jre.eu](http://jre.eu)**



FACEBOOK



INSTAGRAM

## JRE Inside+

Erhalten Sie Zugriff auf unseren „members-only“-Bereich und verpassen Sie keine News aus der hochqualitativen Gastronomieszene mehr. Registrieren Sie sich hier für JRE-Inside+ und starten Sie sofort mit dem Zusatznutzen.



# JRE-RESTAURANTS IN

— Immer ein Erlebnis an den schönsten Plätzen Österreichs: Wenn das kein Grund ist, auf Entdeckungsreise zu gehen und die spannenden, kreativen, bodenverwurzelten, weltoffenen und leidenschaftlichen Küchen unserer 43 Jeunes Restaurateurs kennenzulernen.



## TIROL

- ⑤ Restaurant Stüva im Boutique Hotel Yscla  
— Ischgl  
Benjamin Parth  
yscla.at
- ⑥ Genießerhotel Sonnenhof  
— Grän  
Patrick Müller  
sonnenhof-tirol.com
- ⑦ Genießerhotel Alpin  
— Achenkirch  
Alexander Gründler  
kulinarihotel-alpin.at
- ⑧ Hotel-Restaurant Der Gannerhof  
— Innervillgraten  
Josef Mühlmann  
gannerhof.at
- ⑨ Der Unterwirt  
— Ebbs  
Sabrina Steindl  
unterwirt.at

## OBERÖSTERREICH

- ⑬ Restaurant Forthuber  
— Munderfing  
Christoph Forthuber  
restaurant-forthuber.at
- ⑭ Lukas Restaurant  
— Schärding  
Lukas Kienbauer  
lukas-restaurant.at
- ⑮ Restaurant Bootshaus im Das Traunsee - das Genießerhotel zum See  
— Traunkirchen  
Lukas Nagl  
dastraunsee.at
- ⑯ Restaurant Waldschänke  
— Grieskirchen  
Clemens Grabmer  
waldschaenke.at
- ⑰ Genießerhotel Mühlthalhof  
— Neufelden  
Philip Rachinger  
muehlthalhof.at
- ⑱ Genießerhotel Bergergut  
— Afiesl  
Thomas Hofer  
romantik.at
- ⑳ Restaurant Kapeller  
— Steyr  
Lukas Kapeller  
lukaskapeller.at
- ㉑ Restaurant Rau - nature based cuisine  
— Großraming  
Klemens Schraml  
im-rau.com
- ㉒ Restaurant Kolm  
— Arbesbach  
Michael Kolm  
kolm.restaurant
- ㉓ Genießerhotel Landhaus Bacher  
— Mautern  
Thomas Dorfer  
landhaus-bacher.at
- ㉔ Restaurant Esslokal  
— Hadersdorf am Kamp  
Roland Huber  
esslokal.com

- ㉕ Gastwirtschaft Floh  
— Langenlebarn  
Josef Floh  
derfloh.at
- ㉖ Hueber der Wirt in Bründl  
— St. Georgen an der Leys  
Stefan Hueber  
hueberderwirt.at
- ㉗ Landgasthof Zum Blumentritt  
— St. Aegydt  
Ulli Hollerer-Reichl  
zumblumentritt.at
- ㉘ Naturhotel Molzbachhof  
— Kirchberg am Wechsel  
Peter Pichler  
molzbachhof.at
- ㉙ Restaurant Triad  
— Krumbach  
Veronika Machreich  
triad-machreich.at

- ㉚ Restaurant Lurgbauer  
— St. Sebastian bei Mariazell  
Maximilian Leodolter  
lurgbauer.at
- ㉛ Genießerhotel Der WILDE EDER  
— St. Kathrein am Offenegg  
Stefan Eder  
der-wilde-eder.at
- ㉜ Genießerhotel Villa Rosa & Restaurant Geschwister Rauch  
— Bad Gleichenberg  
Richard Rauch  
geschwister-rauch.at
- ㉝ Schlosskeller Südsteiermark  
— Leibnitz  
Markus Rath  
schlosskellersuedsteiermark.at

## VORARLBERG

- ① Restaurant Mangold  
— Lochau  
Michael Schwarzenbacher  
restaurant-mangold.at
- ② Biohotel Schwanen  
— Bizau  
Emanuel Moosbrugger  
biohotel-schwanen.com
- ③ Griggeler Stuba im Burg Vital Resort  
— Lech am Arlberg  
Maximilian Lucian  
burgvitalresort.com
- ④ Biohotel & Restaurant Walserstuba  
— Riezlern  
Jeremias Riezler  
walserstuba.at

## SALZBURG

- ⑩ Kirchenwirt in Leogang seit 1326  
— Leogang  
Hans-Jörg Unterrainer  
k1326.com
- ⑪ Genießerhotel Die Riederalm  
— Leogang  
Andreas Herbst  
riederalm.com
- ⑫ Genießerhotel Sonnhof by Vitus Winkler  
— St. Veit im Pongau  
Vitus Winkler  
sonnhof-vituswinkler.at
- ⑬ Restaurant Mesnerhaus  
— Mauterndorf  
Josef Steffner  
mesnerhaus.at
- ⑭ Genießerhotel Döllerer  
— Golling  
Andreas Döllerer  
doellerer.at
- ⑮ Restaurant Pfefferschiff  
— Hallwang bei Salzburg  
Jürgen Vigne  
vigne.at

## WIEN

- ⑳ Restaurant Herzig  
— Wien  
Sören Herzig  
restaurant-herzig.at

## BURGENLAND

- ㉑ Gasthaus Csencsits  
— Harmisch  
Jürgen Csencsits  
csencsits.at

## STEIERMARK

- ㉒ Restaurant Artis  
— Graz  
Philipp Dyczek  
restaurant-artis.com
- ㉓ Genießerhotel Krainer  
— Langenwang  
Andreas Krainer  
hotel-krainer.com

## KÄRNTEN

- ㉔ Restaurant Moritz  
— Grafenstein  
Roman Pichler  
restaurantmoritz.at
- ㉕ Seespitz Restaurant & Living im Falkensteiner Schlosshotel Velden  
— Velden am Wörthersee  
Thomas Gruber  
falkensteiner.com/schlosshotel-velden
- ㉖ Gourmet Restaurant Hubert Wallner  
— Dellach/Maria Wörth  
Hubert Wallner  
hubertwallner.com
- ㉗ Genießerhotel Die Forelle  
— Techendorf am Weißensee  
Hannes Müller  
dieforelle.at



ZUR WEBSITE  
JRE.AT

# ÖSTERREICH



Foto: Mike Vogl

1



Foto: Marc Sticker

2



Foto: Philipp Lipjarski, goodlifecrew.at

3



Foto: Andreas Kolarik

4



Foto: Andreas Kolarik

10



ZUM VIDEO  
DAS WAR DER FULMINANTE  
JRE-EUROPAKONGRESS 2013  
IN SALZBURG



Foto: Andreas Kolarik

5



Foto: Petr Blaha

6



Foto: APA Fotoservice, Ehm

7

1. Chef's im Schnee
2. JRE-Servicetag
3. Gault-Millau-Messe Wien
- 4./5. JRE-Europakongress Salzburg
6. Alpine Dinner London
7. Präsentation 1. JRE-Österreich-Guide 2012
8. JRE-Chef's-Roulette
9. ORF-Hit „Silvia kocht“ mit regelmäßigen Auftritten von JRE-Köch:innen
10. JRE-Ländermatch Österreich - Schweiz

IMMER IM MITTELPUNKT: DIE JRE UND IHRE COOLEN EVENTS

## 20 Jahre kulinarische Performance

Leidenschaft liegt in ihrer DNA, alles rund ums Genießen sowieso. Seit zwei Jahrzehnten prägen Österreichs Jeunes Restaurateurs als internationale Botschafter kreativer, heimischer Küche die Gourmetszene.

Was 2004 im kleinsten Rahmen begann, wuchs zur trendbestimmenden kulinarischen Bewegung Österreichs. Mit kompromissloser Konsequenz, wenn's um Qualität geht. Mit mitreißender Fröhlichkeit, wenn's ums Feiern geht. Die kulinarischen Feste von JRE-Österreich sind längst legendär. Genuss ist immer auch ein fantastisches Miteinander und das in bunten Facetten.

Bei gegenseitigen Gastköche-Auftritten in befreundeten Betrieben ebenso wie auf der großen Bühne. Sei es, um der-einst erstmals in London die alpine Küche vor versammelter-englischer Gour-

met- und Weinjournalisten-Elite zu präsentieren, als Fernsehköche in verschiedensten, regelmäßigen TV-Formaten, bei Festivals in ganz Europa oder bei internationalen Gourmetmessen.

Manche Events haben mittlerweile Kultstatus wie das jährliche Chef's Roulette, bei dem mehr als 30 Mitglieder für einen Abend ihre Restaurants wechseln. Zum Meilenstein in der Geschichte von JRE-International wurde 2013 der Europakongress in Salzburg, für den sogar das berühmte Festspielhaus als märchenhafte Kulisse des Galaabends diente.

Immer mit dabei sind die JRE-Partner, von Manufakturen unterschiedlichster Art bis zu Weingütern und bäuerlichen Betrieben, denn JRE steht für einen gemeinsamen Qualitätsspirit auf Augenhöhe. Und das gilt nicht zuletzt für die Mitarbeiter:innen, für die mit dem jährlichen Servicetag eine Veranstaltung kreiert wurde, die in dieser Form europaweit einzigartig ist. Denn „Never-Ending Passion“ bedeutet bei JRE-Österreich auch „Never-Ending Together“!



Foto: Mike Vogl

8



Foto: Silvia kocht / ORF2, Mo-Fr 14:00 / Simeon Baker

9

**IMPRESSUM** Eigentümer, Herausgeber und Verleger: JRE Österreich, Präsident Richard Rauch c/o, Trautmannsdorf 6, 8343 Bad Gleichenberg  
Konzeption und Redaktion: Dr. Wolfgang Neuhuber, art-redaktionsteam.at  
Grafik: punktformstrich.at · Druck: Gugler GmbH · Alle Angaben ohne Gewähr. Salzburg 2024

