

SHOOTING-STARS

JRE-Newcomer

Warum zwei von der Gourmetpresse noch nicht wahrgenommene Restaurants nun zu Recht unser Qualitätslogo tragen.

Seite 3

ENTDECKUNGEN

Land- & Bergpartie

Warum manche vielleicht ein wenig abseits liegende Lokale umso großartigere Gesamterlebnisse bieten.

Seite 4-5

LEBENSMITTEL

Bauer & Koch

Warum Spitzenküche nur mit nachhaltiger und intakter Landwirtschaft auf Augenhöhe möglich ist.

Seite 10-11



Foto: Marc Stickler

Eindrucksvolle Zahlenspielerien: 119 Gault-Millau-Hauben, 115 A-la-Carte-Sterne und 113 Falstaff-Gabeln = 40 JRE-Restaurants in Österreich.

JRE

— Diese drei Buchstaben, die für Jeunes Restaurateurs stehen, haben es in sich! Ein verlässliches Wertesiegel. Und ein Wegweiser zu den innovativen Aushängeschildern heimischer und europäischer Spitzen-gastronomie.

Längst ist JRE zu einer Marke für höchste gastronomische Qualität geworden. Viele kulinarisch begeisterte Genießer reisen mit unserem JRE-Guide von Restaurant zu Restaurant durch die Lande, und nicht nur bei vielen TV-Kochshows ist das markante Logo unübersehbar geworden.

Aber selbst bei so manchem Stammgast gibt's (noch) einige offene Fragen rund um die Jeunes Restaurateurs, die korrekterweise als Anfangsbuchstaben JRE in Deutsch, Englisch oder Französisch als „schön restauratörs“ ausgesprochen werden.

Französisch deshalb, weil die Vereinigung als europäische gastronomische Qualitätsoffensive 1974 in Paris gegründet worden ist. Heute umfasst sie rund 350 Mitglieder in 15 Ländern. In Österreich gibt es JRE seit 2004, derzeit mit 40 Restaurants.

Wir haben uns als Verein mit klassischem Vorstand firmiert, wobei ein

ganz entscheidender Kern unserer Philosophie der permanente Wandel ist. Das zeigt sich schon bei den Statuten: Entsprechendes Können vorausgesetzt darf ein neues Mitglied maximal 40 Jahre alt sein, die volle Mitgliedschaft geht ab 50 Jahren in den Status eines „Membre d'Honneurs“ über. Dies garantiert, dass immer junger Schwung mit neuen Ideen nachkommt, um stets zukunftsweisende Trends zu setzen und die Rolle als kulinarische Leitvereinigung Europas weiterhin zu erfüllen.

Entsprechend limitiert ist die Aufnahme neuer Mitglieder. Jeder potenzielle Betrieb wird vorab einem umfangreichen, anonymen Test-Procedure unterzogen und muss zudem spürbar vom leidenschaftlichen JRE-Spirit geprägt sein.

Denn nur so können wir unseren Anspruch auch in Zukunft erfüllen, unseren Gästen ein wunderschönes und genussvolles Erlebnis zu garantieren!



Foto: Ingo Pertramer

» JEDE UND JEDER VON UNS KOCHT ANDERS, ABER ALLE MIT GLEICHER LEIDENSCHAFT! «

Richard Rauch
Präsident JRE-Österreich



Foto: Stefan Eder

Internationale Awards für Trendsetter 2022

EINFACH KLASSE! - Die europäische Gastronomie-Elite hat zwei ihrer begehrtesten Preise nach Österreich vergeben. Hans-Jörg Unterrainer ist Europas „JRE-Sommelier des Jahres“, Lukas Kienbauer Europas „JRE-Talent of the Year“. Ein Prestigeerfolg für das ganze Land.

Um für den Gast Weinkultur erlebbar zu machen, ist tiefe Leidenschaft nötig, die – so Spaniens Kult-Weingut La Rioja Alta Sa in der Laudation – den Salzburger Hans-Jörg Unterrainer ganz besonders auszeichnet. Dass er auch noch begeisterter Musiker ist, verraten wir auf S. 9.

Als „ultimativen Schöpfer von Aromen und Geschmack“ würdigt die Pasta-Edelmanufaktur Pastificio die Campi den Oberösterreichler Lukas Kienbauer. Der 3-Hauben-Koch führt in Schärding drei außergewöhnliche Lokale. Eines davon nun mit Cat's Clubbing Nights, siehe S. 15.


WOFÜR WIR STEHEN!

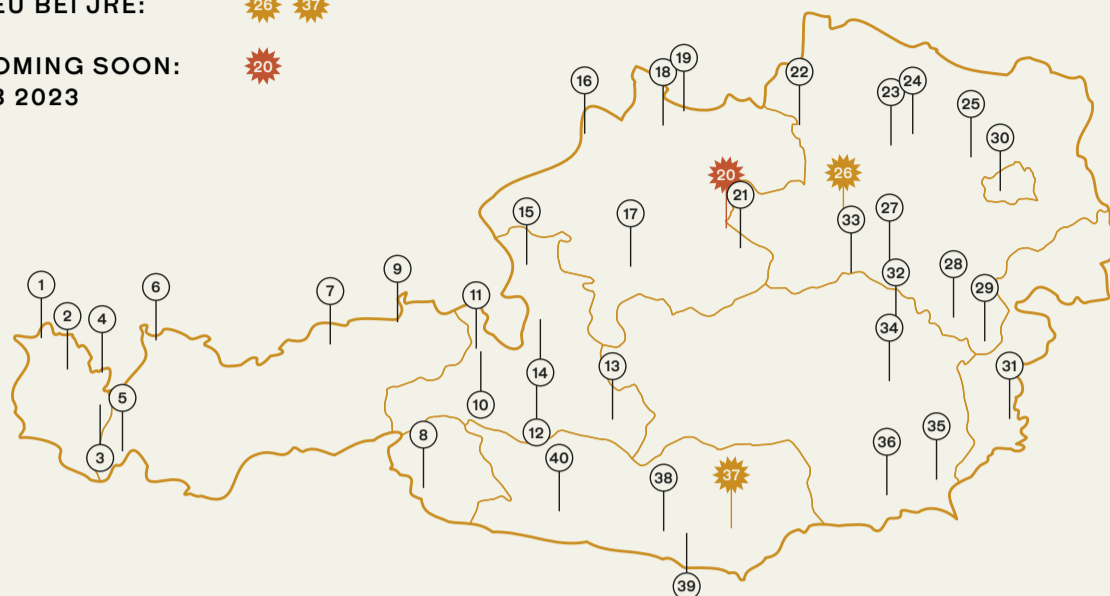
No. 1

JRE-RESTAURANTS

— Immer ein genussvolles Erlebnis und das an den schönsten Plätzen Österreichs: Wenn das kein Grund ist, auf Entdeckungsreise zu gehen und die spannenden, kreativen, bodenverwurzelten, weltoffenen und leidenschaftlichen Küchen unserer 40 Jeunes Restaurateurs kennenzulernen.

NEU BEI JRE:  

COMING SOON:
AB 2023 



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

TIROL

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

SALZBURG

- ⑩ Kirchenwirt in Leogang seit 1326
— *Leogang*
Hans-Jörg Unterrainer
hotelkirchenwirt.at
- 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
pfefferschiff.at

OBERÖSTERREICH

- ⑯ Lukas Restaurant
— *Schärding*
Lukas Kienbauer
lukas-restaurant.at
- ⑰ Restaurant Bootshaus im Genießer-Seehotel Das Traunsee
— *Traunkirchen*
Lukas Nagl
dastraunsee.at
- ⑱ Genießerhotel Mühlthalhof
— *Neufelden*
Philip Rachinger
muehlthalhof.at
- ⑲ 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

NIEDERÖSTERREICH

- 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
— *Langenlebar*
Josef Floh
www.derfloh.at
-  ㉖ Hueber der Wirt in Bründl
— *St. Georgen an der Leys*
Stefan Hueber
hueberderwirt.at
- ㉗ Landgasthof Zum Blumentritt
— *St. Aegy*
Ulli Hollerer-Reichl
zumblumentritt.at
- ㉘ Naturhotel Molzbachhof
— *Kirchberg am Wechsel*
Peter Pichler
molzbachhof.at

- ㉙ Restaurant Triad
— *Krumbach*
Veronika Machreich
triad-machreich.at

WIEN

- ㉚ Restaurant Herzig
— *Wien*
Sören Herzig
restaurant-herzig.at

BURGENLAND


- ㉛ Gasthaus Csencsits
— *Harmisch*
Jürgen Csencsits
csencsits.at

STEIERMARK

- ㉜ Genießerhotel Krainer
— *Langenwang*
Andreas Krainer
hotel-krainer.com
- ㉝ Restaurant Lurgbauer
— *St. Sebastian bei Mariazell*
Maximilian Leodolter
lurgbauer.at
- ㉞ Genießerhotel Der WILDe EDER
— *St. Kathrein am Offenegg*
Stefan Eder
der-wilde-eder.at
- ㉟ Genießerhotel Villa Rosa & Restaurant Geschwister Rauch
— *Bad Gleichenberg*
Richard Rauch
geschwister-rauch.at

- ㊱ Schlosskeller Südsteiermark
— *Leibnitz*
Markus Rath
schlosskellersuedsteiermark.at

KÄRNTEN

-  ㊲ Restaurant Moritz
— *Grafenstein*
Roman Pichler
restaurantmoritz.at
- ㊳ Restaurant Seespitz & Living im Falkensteiner Schlosshotel Velden
— *Velden am Wörthersee*
Thomas Gruber
falkensteiner.com/schlosshotel-velden
- ㊴ Gourmet Restaurant Hubert Wallner
— *Dellach/Maria Wörth*
Hubert Wallner
hubertwallner.com
- ㊵ Genießerhotel Die Forelle
— *Techendorf am Weißensee*
Hannes Müller
dieforelle.at



ZUR WEBSITE
JRE.AT

IN ÖSTERREICH

GANZ STARK

Noch sind die Restaurants Hueber und Moritz in der heimischen Gourmetszene für viele ein Geheimtipp. Das wird sich rasch ändern. Umso erfreulicher, diese Shootingstars schon heute im Kreis der JRE zu finden.

IM KOMMEN

Hueber der Wirt in Bründl

MOSTVIERTEL MIT EINER PRISE JAPAN - Tief verwurzelt ins niederösterreichische Mostviertel versorgt „der Hueber“ als g'standener Gasthof schon seit Generationen die Einheimischen rund um Scheibbs. Im 19. Jhdt. noch örtliches Postamt, geht heute in der Küche buchstäblich die Post ab.

Stefan Hueber und Lebenspartnerin Silvia Aigner sorgen für viel Leben im kleinen Wirtshaus-Bereich und den eleganten Restaurantstuben. Alles wirkt behaglich und unaufgeregt, mal abgesehen vom unruhigen Geist, der die Küche durchweht. Im „Feldversuch“ entstehen im Dialog mit befreundeten Köchen und Köchinnen stetig neue Gerichte auf Basis alter Rezepte. Das Ergebnis ist eine Küchenlinie, die das Most-

viertel modern widerspiegelt, aber zugleich verwegen kombiniert und immer wieder japanische Stilistik einfließen lässt.

Passend dazu brilliert die Getränkeauswahl mit einem vielschichtigen Weinspektrum bis hin zu hausgemachten, alkoholfreien Kombucha-Mischungen. Dass „Hueber der Wirt in Bründl“ auch über hübsche Zimmer verfügt, ist sehr angenehm.

Restaurant Moritz

KÄRNTNER SLOW FOOD FÜR GOURMETS - Eines ist jetzt schon fix: Von Oberwuchel in Grafenstein, rund 15 km von Klagenfurt, werden Genießer noch viel hören. Umso mehr als Anja-Margaretha Moritz und Roman Pichler ihr Restaurant in ein zauberhaftes Juwel verwandelt haben.

Dass sie ein kongeniales Duo sind, beweisen sie schon lange. Anja-Margaretha Moritz, die im Service durch den Abend führt, und Roman Pichler, ihr am Herd stehender Lebensgefährte. Bereits mit 3 Hauben ausgezeichnet, hat er mit einem Netzwerk an Produzenten und Manufakturen den Slow-Food-Gedanken verinnerlicht. Sie sind die Basis seiner ausdrucksstarken Gerichte, die bei aller Regionalität immer wieder verblüffen.

Kein Wunder, dass die meisten Stammgäste sich gar nicht erst mit à la carte auseinandersetzen, sondern das „Carte Blanche“-Menü wählen. Ergänzend dazu birgt die exzellente Weinkarte viele entdeckenswerte Überraschungen.

Das im Spätsommer neugestaltete Restaurant bietet den stimmigen Rahmen für einen genussvollen Abend, Romantik pur vermittelt der lauschige Garten.



Foto: Sappert

Fotos: Rita Newman (2)

Frischer Wind im Mostviertel: Stefan Hueber kocht nur 25 km von der Autobahn A1 im „Hueber der Wirt in Bründl“ groß auf, Silvia Aigner begleitet mit großartigen Weinen.

hueberderwirt.at



Fotos: Daniel Gollner

Fotos: Henry Wellisch

Leidenschaftliche Gastgeber in einem Kleinod im Südosten Kärntens: Anja-Margaretha Moritz und Roman Pichler. Mit neugestaltetem Restaurant geht's nun ans Durchstarten.

restaurantmoritz.at

IRGENDWO IM NIRGENDWO

— Bei Jürgen Csencsits sagen sich nicht nur Fuchs und Hase, sondern vor allem Störche gute Nacht. Im Gannerhof schleichen Hirsche und Gämsen ums Haus und bei Michi Kolm warten waschechte Bären auf die Besucher. Es wird Zeit, mal in (noch) unbekannte Galaxien vorzustoßen.

Text: Wolfgang M. Gran

Ein Haus mit Charakter: der Gannerhof im Villgratental widerspiegelt beim Essen und Wohnen in jedem Detail das alpine, unverfälschte Osttirol.



Foto: Gannerhof

DER GANNERHOF Bei Gämsen & Hirschen

Schon Osttirol, das von keinem einzigen Autobahnkilometer erschlossen wird, gilt als einer der entlegensten Winkel Österreichs. Und das zehn Kilometer lange Villgratental kann man getrost als das beste Versteck in Osttirol bezeichnen. Es ist ein Tal, in dem sich

die Bewohner bis heute dagegen verwehren, die unberührte Natur als geplante Alpenkulisse an den Massentourismus zu verschern. Es ist ein eigener Menschenschlag, der, geographisch eingezwängt zwischen Kärnten und Tirol, keine Identitätskrise hat, sondern im Einklang mit der

Umgebung eine besonders starke Persönlichkeit entwickelte. Eine, die das Wertvollste, nämlich die Unberührtheit, bewahrt, aber den Blick trotzdem stets nach vorne gerichtet hat. Hier trifft man noch altes Handwerk an, wie Weberei oder Instrumentenbau, und hier hat Genuss nichts mit tou-

Michael Kolm



Foto: Gerhard Wasserbauer

Warum zu Michael Kolm kommen?
Weil ein Besuch beim Michi eine kulinarische Eskapade werden könnte.

Wo wohnen?
In einer der zum Restaurant gehörenden drei „Roon-Lodges“ mit den Namen Granit, Feuer und Wasser



Foto: Julia Leeb

RESTAURANT KOLM Bei den Bären

Eine Lebensphilosophie muss nicht kompliziert sein, sie muss nur funktionieren. Die von Michael Kolm lautet: „Jeder hat seinen Auftrag, und das hier ist halt meiner.“ „Das hier“ war, nach acht Jahren bei Mraz & Sohn in Wien, heimzukehren ins Waldviertel. Genauer nach Arbesbach, also dorthin, wo sich nicht Fuchs und Henne, sondern die Bären im

angrenzenden Bärenwald gute Nacht sagen. Michaels Vater hatte dieses Waldstück einst an die Tierschutzorganisation „Vier Pfoten“ verpachtet, um dort traumatisierten Bären nach qualvollem Dasein in artfremder Haltung zumindest einen angenehmen Lebensabend zu besichern. Drei Braunbären leben derzeit dort, und wenn man Glück hat, bekommt man sie bei geführten Wanderungen auch zu sehen. Am Rand des Bärenwaldes stand auch das Gasthaus Kolm – als Labstelle für Ausflügler, die ne-

ben den Braunbären auch die Ruine Arbesbach oder den Höllfall mit seinen mächtigen Granitblöcken in diesem entlegenen Stück Waldviertel besuchen wollten. Ab 2006 begann Michael Kolm das Wirtshaus in einen Gourmettempel umzuformen – wofür der kreative Wirbelwind nach den Jahren auf der Überholspur in Wien zunächst einmal auf Waldviertler Tempo herunterfahren musste: „Das war letztlich hilfreich. Weil man langsam mit seinem Projekt mitwachsen kann und sich auch



Josef Mühlmann



Foto: Matteo Marioli

Warum zu Josef Mühlmann kommen?

Weil hier Natur und Umfeld ganz harmonisch in die Küche eingebunden sind.

Wo wohnen?

Direkt bei uns, im Haupt- oder im Bio-Schupferhaus in Doppelzimmern, Junior- oder Familiensuiten sowie in unserem Chalet Alpin Edelweiß.

ristischer Abfertigung zu tun, sondern mit Einlassung auf die Gegebenheiten. Das gilt auch für das 4-Hauben-Restaurant im Gannerhof in Innervillgraten. Regionalität war hier schon vor 30 Jahren eine notwendige Tugend, weil sich kein großer Lieferant den Weg in die Abgeschlossenheit antat. Chef

Josef Mühlmann sagt: „Das wirkte anfangs wie ein Nachteil, ist heute aber fast ein Qualitätssiegel.“ Weshalb der Gannerhof längst eine gesuchte Schlemmer-Adresse ist. Im doppelten Wortsinn.



Waldviertel pur, viel Freiheit und eine Prise Luxus: die sehr coolen roo'n-Lodges von Michael Kolm ergänzen sein Gourmetrestaurant.

Fehler nicht so unmittelbar auswirken, als wenn du sie im 1. Bezirk machen würdest.“ Die Zeit der Fehler ist längst vorbei und das Projekt eine Erfolgsgeschichte geworden. Aber „Auftrag erledigt“ heißt das für Michael Kolm keineswegs, denn da gibt es noch einen Satz in seiner Lebensphilosophie: Stillstand ist der Tod der Leidenschaft.

Auf handgefertigten Keramiktellern kredenzt Csencsits Köstlichkeiten wie Moorochse mit Karfiol, Camelina und knusprigem Thymian.



Foto: Martina Fank

Mal romantisch, mal mit Design: Wohnen in einem burgenländischen Kellerstöckl, www.suedburgenland.info/unterkuenfte/kellerstoeckl/

RESTAURANT CSENCISITS

Bei den Störchen

Bei besonders kleinen Orten hilft in der Regel dieses „bei“, um sich orientieren zu können. Aber Harmisch bei Kohfidisch ist da nur mäßig hilfreich, verrät aber schon, wie abgelegen das Restaurant von 2-Hauben-Koch Jürgen Csencsits im südlichen Burgenland nahe der Grenze zu Ungarn liegt: „Es ist noch nicht lange her, da hatten wir nicht einmal Handyempfang. Das hilft aber, sich mit der großen Langsamkeit vertraut zu machen, die hier herrscht“, erzählt der Küchenkünstler. Fast zur Gänze ist das 134-Einwohner-Örtchen von den Erdödschen Wäldern umschlossen, nur ein schmaler Talabschnitt gewährt Einlass. Das bedeutet aber nicht, dass es hier nichts zu erkunden gäbe außer den Bäumen. Denn ganz in der Nähe, in Heiligenbrunn, lädt das Kellerviertel als Teil des Naturparks in der Weindylle mit weit über 100 Presshäusern und Weinkellern zum Flanieren und Verweilen ein. Und am Csaterberg gedeihen nicht nur prächtige Trauben, hier kann man sich auf dem „Literaturweg“ auf 31 Stationen auch einen „wanderbaren“ Überblick über die zeitgenössische burgenländische Literatur verschaffen. Aber zurück nach Harmisch und

zu Csencsits' pannonischer Genussküche, die mit den Produzenten der Umgebung – vom Taubenzüchter über den Jäger bis zu den Gemüse- und Weinbauern – zu einem kulinarischen Ganzen verschmolzen ist. Der hat schon wieder ein bisschen umgebaut, denn alles muss in Bewegung bleiben. In aller genussvollen Bedächtigkeit halt.

Jürgen Csencsits



Fotos: Lukas Kirchgasser (2)

Warum zu Jürgen Csencsits kommen?

Weil man hier nicht nur die Ruhe, sondern auch in Ruhe genießen kann.

Wo wohnen?

In hübschen Kellerstöckln in der Umgebung: Kellerstöckl in Gaas, Kellerstöckl Weinberg oder die Weinlofts in Großpetersdorf.

IST'S SOWIESO AM ALLERSCHÖNSTEN

SEHR

— Auch wer glaubt, schon alles zu kennen, stößt immer mal wieder auf Überraschungen. So wie unsere drei Tipps in Oberösterreich, Niederösterreich und Vorarlberg.

PRIVAT

BIOHOTEL & RESTAURANT WALSERSTUBA

Bei Jeremias am Chuchedisch

Die vielleicht rustikalste Version des Chef'sTable. Backstage auf Walserisch in Riezlern im Kleinwalsertal. Mit einer holzgetäfelten Podiumsnische direkt in der Küche. Und einem Gastgeber, der tiefe Einblicke in seine kulinarische Seele gibt. Prädikat: Muss man mal erlebt haben.

Vorbei an Abwasch und Schank geht's ins Herz der Walserstuba. Eine dreiseitig holzgetäfelte Mini-stube wird zum erhöhten Podiumsplatz mitten in der Küche. Es duftet, zischt und brutzelt an den Herden. Was Jeremias Riezler und sein Team in tiefstem Vorarlbergerisch schwätzen, erschließt sich freilich nur Einheimischen.

Zum Glück wird der Hausherr immer wieder – ansatzweise – hochdeutsch, wenn er

an den Tisch kommt. Er berät zu Gerichten und Weinen, erzählt Geschichten und Anekdoten. Serviert werden bis zu acht Überraschungsgänge je nach tagesaktueller Marktlage. Da tauchen dann schon mal Steinbock oder Gams am Teller auf. Innereien sind Klassiker. Aber wer statt Bries und Kuheuter lieber vegetarisch bleibt, erlebt die Küche der Alpen nicht minder spannend.

Jeremias Riezler liebt die Atmosphäre des Chuchetisches: „Die Gäste gewinnen einen

ganz nahen Einblick in unser Tun. Wir haben ja keine Geheimnisse. Gleichzeitig öffnet sich die Küche gegenüber den Gästen!“ Das ist für beide Seiten inspirierend. In einer Zeit, in der der Begriff »echt« überall verwendet zur bloßen Marketingfloskel verwendet, ist sein Inhalt im Kleinwalsertal lebendiger Alltag. „Ich käme mir komisch vor, jetzt plötzlich, weil es modern ist, überall ein »Echt«-Fähnchen zu hissen. Alles was wir tun, tun wir schon immer aus innerer Überzeugung. Die Gäste wissen das und kennen unsere Leidenschaft fürs Kochen!“

Dementsprechend ist der Chuchedisch Bestätigung und Inspiration gleichermaßen: „Wenn dann noch an manchen Abenden die Mama mit der steirischen Ziehharmonika vorbeischaudert und Gäste wie Küchenteam spontan mitsingen, wissen wir, dass wir alles richtig gemacht haben. Das ist einfach schön. ECHT schön!“

Biohotel Walserstuba, Chuchedisch auf Vorreservierung Do–So für 2 bis max. 4 Gäste, 8 – 10-gängiges, alpines Überraschungsmenü, tischweise auch vegetarisch, aber nicht vegan möglich, p. P. € 189,- bzw. € 249,- inkl. Getränke.

walserstuba.at

CHEF'S DAHEIM -
REINSCHAUEN IN
JEREMIAS RIEZLERS
KURZVIDEO.



Foto: Werner Krug

Noch können sie hier sitzen, aber bald kommen die Gäste: Jeremias (2. v. l.) und Bettina (re.) Riezler mit Familie am Chuchedisch.

RESTAURANT KAPELLER

Z'haus bei Lukas Kapeller

Bis zur Eröffnung seines neuen Restaurants anfangs 2023 ist noch etwas Geduld nötig. Aber schon jetzt lädt der oberösterreichische Spitzenkoch an zwei bis drei Abenden im Monat zu einem Pop-up bei sich zu Hause im oberösterreichischen Steyr ein.

Die stylishen Gaupen des riesigen Dachbodens, in dem bis März 2023 fünf Zimmer, eine Suite und nicht zuletzt das neue Gourmetrestaurant Platz finden werden, sind bereits gesetzt. Dahinter wird auch schon heftig gewerkt.

Aber bis dort die ersten Teller serviert werden, wird's noch ein bisschen dauern. Aber es gibt eine wunderbare Zwischenlösung. Ein Stockwerk darunter verwandelt Lukas Kapeller seine privaten Räumlichkeiten immer wieder in die sehr behagliche Kulisse für außergewöhnliche Gourmetabende. Luftig-leicht wirken seine raffinierten Kreationen, die aber ganz stark auf Ursprungsprodukt und -geschmack fokussiert sind. Ein Meister der feinen Raffinesse. Regionale Bodenständigkeit prägt die Produkte, eine kleine mediterrane Prise darf aber nicht fehlen.

Lukas' Zuhause, bis zu 9-gängige Menüs, auf Wunsch mit oder ohne Weinbegleitung, Preise variabel. Achtung: rasch ausgebucht!

lukaskapeller.at

RESTAURANT TRIAD

„Triad privat“
in der Buckligen Welt

So ziemlich genau das Gegenteil von einem supersteifen Gourmetabend. Feinste 3-Hauben Küche, das ja! Aber exklusiv. An jedem Dienstag – für bis zu 25 Genussmenschen, die bei lässiger Lounge-Musik rasch ins Gespräch kommen.

Schon beim Aperitif in der Küche des Triads in Bad Schönau schwinden allfällige Ängste, mit fremden Gästen an einem Tisch zu sitzen. Während der Chef mit seinem Team kleine Häppchen zubereitet, wird rund um den Küchenblock schon munter geplaudert. Eines ist sofort klar: Hier sind gleichgesinnte Genießer unter sich, jeder sucht das Besondere. Danach geht's in die Stube an große, gemeinsame Tische oder je nach Wetter in den Garten. Jeweils ein Platz bleibt frei. Den nutzen die Gastgeber Veronika und Uwe Machreich, um sich abwechselnd dazuzugesellen, mitzuspeisen und über die Kulinarik zu philosophieren. Durch die ungezwungene Atmosphäre wird die Stimmung wunderbar angeregt.



Foto: Triad

Wo kann man erlesene Küche und ihre Akteure schon so hautnah erleben und einen Blick hinter die Kulissen werfen? Nach mehreren Gängen wartet eine Dessert-Überraschung wieder in der Küche. Die Musik im Hintergrund ist beschwingt, und das eine oder andere Gläschen Gin Tonic beschließt den privaten Triad-Dienstag-Abend.

Restaurant Triad, „Triad Privat“ jeden Dienstag 18.30 bis 23.00 Uhr, 5 Gänge inkl. Wein- oder alkoholfreier Getränkebegleitung p. P. € 132,-; als Package mit Übernachtung im „Bett in der Wies'n“ p. P. € 218,- (rechtzeitig reservieren!).

triad-machreich.at



Foto: Lukas Kirchgasser

Mittendrin mit ansteckender Begeisterung für alles Kulinarische: Veronika und Uwe Machreich geben einen sehr privaten Einblick in ihr Triad.



CHEF'S ROULETTE

MITTWOCH,

5. OKTOBER

2022

Nicht verpassen und rechtzeitig Tickets sichern: Österreichs originellster Gourmetevent geht in die nächste Runde. Mehr als 25 der besten Köche Österreichs tauschen an diesem Abend – streng geheim – ihre Restaurants.

WIE FUNKTIONIERT CHEF'S ROULETTE?

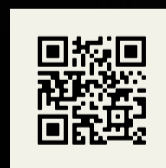
Die Gäste buchen für diesen Abend in einem der teilnehmenden JRE-Restaurants, wissen aber nicht wer wo kocht. Das bleibt auch bei den ersten Gängen noch ein Geheimnis. Spannendes Rätselraten ist damit garantiert. Feinste Küche samt toller Weinbegleitung sowieso, denn eines ist sicher: Jeder JRE-Koch zählt zur kulinarischen Elite des Landes.

WIE BUCHE ICH CHEF'S ROULETTE?

Vorab ist der Kauf eines Tickets nötig, die in allen teilnehmenden JRE-Restaurants erhältlich sind. Tipp: Chef's Roulette-Tickets sind auch ein super Geschenk! Ticketpreis: € 149,- pro Person. Beinhaltet sind Aperitif, 5-Gang-Gourmetmenü, Weinbegleitung, Mineralwasser und Kaffee.



GRATIS GUIDE



FACEBOOK



INSTAGRAM

jre.at

PASSION

UNTERWIRT

Kunst am Teller, Kultur im Kuhstall

Die Schwestern Sabrina und Katrin Steindl führen den Unterwirt in Ebbs in Tirol. Sabrina hat die Gastronomie im Blut, Katrin eine künstlerische Ader. Diese Kombination macht das alte Haus zu einem modernen Reich der Sinne.

Text: Wolfgang M. Gran



Fotos: Johannes Kernmayer

Wer einfach nur gut bedient und aufs Feinste gesättigt werden möchte, würde die Steindl-Schwwestern fast ein wenig unterfordern. Denn in dem über 700 Jahre alten Haus, das Sabrina, die jüngste von vier Töchtern von Edmund und Anni Steindl, 2021 hauptverantwortlich übernahm, geht es um die hohe Kunst modernen Gastgebens.

„Unsere Eltern waren in vielem schon Vordenker, und wir haben hier Kulinarik und Gastgeben noch ein Stück weiter gedacht. Wenn man mit seinem Haus und seiner Küche etwas aussagen will, gehört mehr dazu, als gut zu kochen. Ich sehe meine Aufgabe darin, zu kuratieren, welches Erlebnis ich Gästen beschenken will“, sagt die 33-Jährige. Ihre ältere Schwester Katrin, die nach künstlerischer Ausbildung und Tätigkeit 2016 heimkehrte und seither mit Sabrina die weibliche Doppelspitze des Unterwirts bildet, ergänzt: „Zu diesem Erlebnis gehören viele Details, von den Stühlen bis zum Geschirr.“

„Um unser Haus in die neue Generation der Gastgeberinnen überzuführen, mussten auch Kunst und Kultur bei uns Einzug halten. Wir wollten erreichen, dass interessante Menschen gern herkommen.“

Es ist eine spannende Kombination, die die beiden Schwestern ergeben. Auf der einen Seite Sabrina, die schon in der Volksschule wusste, dass sie einmal Chefin in diesem Haus werden wollte und das auch durchzog. Und auf der anderen Seite Katrin, die Kunstsinnige, die mit Gastronomie lange gar nichts zu tun haben wollte. Heute ergänzen einander die beiden Frauen perfekt – auch weil sie viel voneinander gelernt haben. Sabrina, die Macherin, schaute sich das Feinsinnige und Detailgenaue von Katrin ab, und die sagt: „Sabrina hat mir die schönen Seiten dieses Berufs gezeigt, wie erfüllend es sein kann, Gastgeberin zu sein.“

Und so kann man heute im Gourmethotel Unterwirt nicht nur auf höchstem Niveau speisen, sondern es wird einem mit hoher Wahrscheinlichkeit auch Sepp Huber begegnen, der als „artist in residence“ im ehemaligen Kuhstall Atelier und Galerie betreibt. Beim akademischen Maler können Gäste Kurse belegen, und er war mit Katrin Steindl auch Mastermind von „Zu Gast im Stall“. Dabei gibt es nicht nur jeden Herbst eine Ausstellung zu bestaunen, sondern auch Salongespräche mit interessanten Gästen wie dem Schriftsteller Felix Mitterer.



Sabrina (links) und Katrin Steindl haben aus dem einstigen Kuhstall ein Atelier gemacht, in dem Sepp Huber (Mitte) als „artist in residence“ arbeitet.



GLEICH MAL
REINHÖREN
IN DIE CD



Foto: bildartisten.at

KIRCHENWIRT

Saitensprung des Sonnyboys

Vielseitigkeit und große Auftritte liegen Hans-Jörg Unterrainer im Blut. Als Snowboard-Crosser des österreichischen Nationalteams bei den Olympischen Spielen 2006, allabendlich als charmanter Wein-Feinspitz und Sommelier im Kirchenwirt in Leogang seit 1326 – und auch in der Musik. Mit seinem irischen Freund Ronan Oertzen McGettigan nahm er sogar eine LP auf.

Text: Wolfgang M. Gran

Wenn er einen anlächelt, dann landet keine aufgesetzte Freundlichkeit, sondern die ganze Wucht seiner Strahlkraft beim Gegenüber. Und wenn er etwas anpackt, reicht es nicht es gern zu tun – da muss schon ein Feuer der Begeisterung brennen. Das war so als Hans-Jörg Unterrainer, Sohn des legendären Kirchenwirt-Paares Liesi und Hannes, sein Hobby zum Beruf machte und zehn Jahre als Snowboard-Profi um die Welt zog, das ist als Wirt und Sommelier so – und natürlich auch bei seinem Herzensprojekt.

Im 42-jährigen Sonnyboy aus Leogang pulsiert nämlich seit eh und je auch eine ganz starke musische Ader. Lebte er die in seinen Anfängen noch sehr traditionell an der Ziehharmonika aus, ging er nach dem verletzungsbedingten Ende der Snowboard-Karriere ganz neue Wege. Bei einem Bootstrip auf den Kanaren lernte er den irischen Surfer Ronan Oertzen McGettigan kennen, den er bald darauf nach Leogang zum Boarden einlud. Da interes-

sierten den Iren dann aber die Gitarren in Hans-Jörgs Wohnzimmer mindestens so sehr wie die herrlichen Leoganger Pisten. Und beim gemeinsamen Jammen am Abend passierte es: „Da war eine Magie da, und der Funke sprang über“, erzählt Unterrainer.

Es war ein Funke, der beim Kirchenwirt ein neues Feuer entfachte. Zwar spielt er bis heute mit dem Bergisels Sextett die Ziehharmonika, aber das mit Freund Ronan war etwas anderes: „Wir haben begonnen, uns Melodien und Songideen hin- und herzuschicken, und sehr bald saß einmal der eine im Flugzeug nach Irland und dann wieder der andere in dem nach Österreich.“ Als elf Songs fertig waren, kam Oertzen McGettigan nach Leogang, der Kirchenwirt wurde kurzzeitig zum Tonstudio, und als „Ronan + me“ veröffentlichte das Duo die CD „Best of two worlds“ – ein äußerst hörenswertes Album, auf dem das Sanfte und Melancholische des Iren dominiert: „Bei mir wäre es ein bisschen mehr Party geworden, aber da hat sich der Ronan durchgesetzt“,

schmunzelt Hans-Jörg Unterrainer. Mit Ballade statt Party lag das außergewöhnliche Duo aber goldrichtig, denn schon im ersten Jahr nach der Veröffentlichung verzeichnete das Album Downloads in 62 Ländern: „Da waren welche dabei, wie etwa Costa Rica, bei denen wir uns selbst gefragt haben, wie wir da hingekommen sind“, erzählt Hans-Jörg. Live ist das Duo berufsbedingt selten zu sehen. Vier Konzerte pro Jahr, zu jeder Jahreszeit eines, gehen sich aber trotzdem aus.

Und wenn einer in seinem Leben nur macht, wofür er wirklich brennt, gibt es auch nicht viele Unterschiede zwischen Spitzensport, Musik oder Gastronomie: „Bei den Jeunes Restaurateurs zum Beispiel sind Leidenschaft und Feuer genau gleich ausgeprägt wie bei Sportlern – sie haben halt manchmal 15 bis 20 Kilo mehr“, sagt Unterrainer und strahlt sein Sonnyboy-Lächeln: „Wir sind alle ein bisschen positiv verrückt.“

Events

PFEFFERSCHIFF GOURMET-HEURIGER - im Kremstal. Neben ihrem Gourmetrestaurant kelteren Iris und Jürgen Vigne ihren eigenen Wein in NÖ. Wenn aus'gesteckt ist, gibt's dazu raffinierte Kellerroas-Gerichte. Ab 16 Uhr. 3494 Gedersdorf – Holzgasse. **Res. +43 0664 9904 1641**

bis
25.09.

OKTOBERFEST AUF LUNGAUERISCH - in Mauterdorf im Salzburger Land. Bier trifft 4-Hauben-Küche im Mesnerhaus. Als Vision einer ökologischen Kreislaufwirtschaft und Ideenschmiede rund ums Bier hat sich das Stiegl-Gut Wildshut einen Namen gemacht. Wie großartig dessen Spezialbiere zu kreativer alpiner Küche passen, zeigt Josef Steffner mit seinem 4-Gang-Menü. **mesnerhaus.at**

FR
19.09.

„MUND.ART“ - im Mühlviertel in Oberösterreich. Das Bergergut in Afiesl bei Haslach als zauberhafte Kulisse für einen Abend, zu dem Thomas Hofer seine Kollegen Andreas Döllerer und Lukas Nagl eingeladen hat. Zum 10-Hauben-Dinner gibt's Biere der Mühlviertler Privatbrauereien Stift Schlägl, Hofstetten und Freistadt. **romantik.at**

MI
28.09.

SAUTANZ - vom schwarzen Alpenschwein. Gastgeber Josef Mühlmann lädt dazu den Gault-Millau-Koch des Jahres 2022, Max Stiegl, in den Gannerhof ins Villgratental nach Osttirol. **gannerhof.at**

SA
01.10.

CHEF'S ROULETTE - Mehr als 25 JRE-Chefs wechseln an einem Abend in ganz Österreich ihre Restaurants. Wer wo kocht wird erst beim zweiten Gang verraten. **jre.at**

MI
05.10.

„BAUER & KOCH“ - am Weißensee in Kärnten. Ein lukullisches Erntedankfest am See als Referenz an die landwirtschaftlichen Produzenten. An diesem Tag stehen die Bauern mit ihren Lebensmitteln im Mittelpunkt, und die Meisterköche zaubern daraus kleine Spezialitäten. **dieforelle.at**

SA
08.10.

HUBERT WALLNERS GOURMET-FESTIVAL SONATA AM WÖRTHERSEE - 8 originelle Themen-Abende mit nationalen und internationalen Spitzenköchen, 5 Gänge in lässiger Partystimmung mit anschließendem „get together“ bei Livemusik. **hubertwallner.com**

MI-SA
12.-15.10.
19.-22.10.

WEINFEST HEIMSPIEL - in Golling im Salzburger Land. Weinhaus, Restaurant und Wirtshaus Döllerer verwandeln sich zum österreichischen Epizentrum für Genießer. Rund 40 Winzer und Produzenten aus dem In- und Ausland präsentieren persönlich ihre Produkte. Dazu servieren Andreas Döllerer und sein Team Wirtshausmenüs und Galadinner, natürlich mit entsprechender, kommentierter Weinbegleitung. **doellerer.at**

DI-MI
18.-19.10.

HERBSTFREUNDE – DIE GROSSE JRE-KÜCHENPARTY - bei Andreas Herbst in der Riederalm in Leogang. Mit dabei Richard Rauch, Vitus Winkler, Uwe Machreich und das Weingut Wieninger. **riederalm.com**

SA
05.11.

FALSTAFF-ROTWEINDINNER - am Wörthersee in Kärnten. Ein Weinwochenende der Extraklasse bei Thomas Gruber mit Masterclass und Rotwein-Dinner im Falkensteiner Schlosshotel Velden. **falkensteiner.com/schlosshotel-velden**

FR-SO
18.-20.11.

„LIVE, PRIVAT & HÖCHST GENUSSVOLL FÜR ALLE SINNE“ - im Bergergut im Mühlviertel in Oberösterreich. Ein Dinner in Concert & Kabarett mit Rudi Habringer und Ferry Öllinger, Spezialitäten von Thomas Hofer und spannende Sekte und Weine verschiedener Gastwinzer. **romantik.at**

DO
24.11.

**AUSTRIA 3 – DIE DREI GENUSS-
IKONEN** - Bernhard Ott, Albert Gesellmann und Hans Reisetbauer mit ihren besten Tropfen bei den „Geschwistern Rauch“ in Trautmannsdorf. **geschwister-rauch.at**

MI
07.12.



CHEF'S DAHEIM -
REINSCHAUEN IN HANS-JÖRG
UNTERRAINERS KURZVIDEO.

BACKSTAGE

Foto: Stechaubauer



DER BAUER

— Sie sind das Yin und Yang der Gastronomie und prägen als dynamisches Duo die Zukunft des guten Essens. Die Jeunes Restaurateurs schreiben ein neues Kapitel über Zusammenarbeit, Natur und Respekt.

Text: Philipp Braun

Ein guter Film lebt von seinen Schauspielern, oft als erfolgreiches Duo dargestellt. Walter Matthau und Jack Lemmon prägten so die Filmgeschichte. Einer allein ist nur halb so erfolgreich. Die Gastronomie folgt dem gleichen Plot. Auch wenn der Landwirt dabei eher die Komparatenrolle bekleidet. „Wir müssen unsere Bauern in den Vordergrund stellen und ihnen eine Bühne bieten“, sagt Hannes Müller, Gastronom und Hotelier vom Weißensee (Die Forelle) und Nachhaltigkeitskoordinator der Jeunes Restaurateurs Österreich. In der Vergangenheit schwammen Gastronomen auf einer Welle wie Popstars. Vergessen wurde auf die Produzenten. Für Müller ein Regiefehler. „Das Gericht entsteht beim Bauern und nicht in der Küche. Wir wollen darauf hinweisen, dass sie wesentlichen Anteil an unseren Gerichten haben“, sagt er.

NÄHE SCHAFFT VERTRAUEN

Müller will wissen, wer die Karotten aus dem Boden zieht, die Kuh melkt und wer die Landschaft pflegt. Schon allein der Qualität wegen.

Freilich wäre es einfacher, sich irgendwelche Kisten vom Großhandel liefern zu lassen. Nur wenn sich dann Rüben uniform wie Soldaten aneinanderreihen und geschmacklich austauschbar sind, gleicht das einem kulinarischen Drama. Die Bauern sind nun einmal keine Strichcodes und sie sind nicht anonym. Sie heißen Andreas, Stefan oder Robert. „Wenn ich den Sellerie von Stefan schäle, tu ich mir schwer, etwas wegzuschmeißen“, sagt Müller. Umgekehrt begegnet er den Bauern mit Wertschätzung. Seine Speisen sind sein Sprachrohr. „Wenn Stefan weiß, seine Karotte ist das Hauptthema im Gericht und er produziert einen Star am Teller, dann macht ihn das natürlich auch stolz“, sagt Müller.

Die Hälfte der Hauben, Sterne, Gabeln gehören den Landwirten erklären die Jeunes

Restaurateurs. Sie sind mehr als Produzenten. „Sie sind großartige Ideengeber und Visionäre. Ein Besuch auf dem Feld ist wie eine Weiterbildung für mich“, sagt Josef Floh aus Langenlebarn, der seit 25 Jahren die Philosophie des gegenseitigen Austausches pflegt. 75 biozertifizierte Partner beliefern ihn ohne Umwege. Ohne Zwischenhandel. Floh verrechnet lieber direkt und fördert eine lange Partnerschaft. „Das ist kein Aufwand, sondern ein Mehrwert. Wir machen das immer schon so“, sagt er.

Der Salzburger Andreas Herbst von der Riederalm in Leogang bestätigt den Zugang.



Foto: Martin Luggner

»DAS GERICHT ENTSTEHT BEIM BAUERN, UND NICHT IN DER KÜCHE«

Hannes Müller
Die Forelle

„Wir planen gemeinsam für die ganze Saison und verhandeln keine Preise. Was es hat, das hat's“, sagt Herbst. Freilich sind die Köche dabei gefordert, ganzheitlich zu denken. Zu oft wurden die Bauern genötigt, nur Edelteile zu liefern. Spätestens seitdem der „Nose to tail“-Ansatz zum Blockbuster der Gastronomie geworden ist, löst sich der Knoten von Anspruch und Verfügbarkeit auf.

„Der Koch muss sich bewusst werden, wie er den Jahresablauf gestalten kann und, dass nicht alles zu jeder Zeit erhältlich ist“, sagt Müller. Eine unlösbare Denksportaufgabe? Nein, die Speerspitze der Köche reizt diese mangelnde Verfügbarkeit. Sie schränkt nicht ein. Im Gegenteil –

sie fördert die Kreativität.

„Filet kann jeder braten, nur Beuschl oder eine Wurst herzustellen ist eine andere Sache. Da trennt sich die Spreu vom Weizen“, erklärt Peter Pichler vom Molzbachhof. Für den Koch aus Kirchberg am Wechsel sind Kooperationen der richtige Weg. In seiner kleinen Ortschaft produzieren noch viele

Bauern Lebensmittel und schaffen zugleich die perfekte Kulisse, die sonst nur in Werbeprospekten sichtbar ist. „Unsere Milch kommt aus der 20-Liter-Kanne vom Nachbarbauern und nicht mit vielen Transportkilometern aus dem Tetrapack.“ Pichler kommuniziert in der Speisekarte seine Lieferanten und vernetzt die Gäste mit den Bauern. Ein touristischer Mehrwert.

Das ist in Niederösterreich genauso wie in Tirol. „Ohne Rinder und Schafe gibt es keine Landschaftspflege. Dann würde es bei uns wild ausschauen“, sagt Alexander Gründler vom Kulinarik- & Genießerhotel Alpin in Achenkirch. „Unsere Gäste schätzen das, wenn sie spazieren gehen und bei der Fischzucht vorbeikommen, wo sie gerade den Fisch gegessen haben.“

In solchen Landschaften zu flanieren knistert, begeistert und ist wie ein Höhepunkt eines Films zu sehen. Das Gemeinwohl betrifft alle: Köche, Bauern, Konsumenten. Und mit jedem Bissen tragen sie dazu bei, ob die Kulturlandschaft erhalten und die regionalen Bio-Bauern unterstützen werden - oder die industrielle Nahrungsmittelindustrie gefördert wird. Die JRE schreiben bereits das Drehbuch. Und so viel steht fest. Es ist eine filmreife Geschichte mit Happy End.

Samstag, 8. 10.: „BAUER & KOCH“ am Weißensee in Kärnten. Ein lukullisches Erntedankfest am See als Referenz an die landwirtschaftlichen Produzenten. Im Mittelpunkt stehen die Bauern mit ihren Lebensmitteln, die Meisterköche zaubern daraus kleine Spezialitäten.

dieforelle.at



CHEF'S DAHEIM -
REINSCHAUEN IN HANNES
MÜLLERS KURZVIDEO.

UND DER KOCH

ERDVERBUNDENE

— Stellvertretend für viele enge Kooperationen zwischen JRE-Köchen und Landwirtschaft: 5 Bauern, die in ihren Betrieben mit großer Leidenschaft die hohe Qualität der österreichischen Lebensmittel garantieren.

HANNES MÜLLER (DIE FORELLE) & STEFAN BACHMANN, DER SONNENBAUER

Die landwirtschaftliche Formel im Gailtal auf 1.000 Höhenmeter ist schnell zu lösen und bedeutet in der Regel Viehzucht und Fleisch. An Gemüsebau denken in diesen Lagen nur Visionäre, Idealisten – und – Stefan Bachmann. Vor sieben Jahren begann er mit einem Minigarten und pflanzte für den Privatgebrauch gerade einmal ein paar Karotten. Heute bewirtschaftet er zwei Hektar und fünf unbeheizte Folientunnel. „Auf 1.000 Meter bist du auf Augenhöhe mit der Sonne. Das funktioniert auch im Winter“, sagt Bachmann. Von Vogerlsalat und Portulak bis zu Heidelbeeren, Rhabarber und Tomaten gedeihen in luftigen Höhen. Alles wird zwar später reif, dafür ist die Qualität einzigartig. Und viele Raritäten sind selbst in der Tiefebene nur schwer zu bekommen. Für die gehobene Küche und für Bachmann ein Glücksfall. „Die Köche schätzen das Gemüse. Und sie wissen, wie man die ausgefallenen Sachen verarbeitet“, freut sich der Sonnenbauer.

Stefan Bachmann, Hof Kunz, Kreuth ob Jenig 3, 9631 Jenig im Gailtal, Gemüse, Beeren, Kräuter | Liefert Gemüskisten an private Endverbraucher.
hofkunz.at

JOSEF FLOH (GASTWIRTSCHAFT FLOH) & ROBERT BRODNJAK, DER VIELFALTSBAUER

Manche Bauern bewirtschaften 30 Hektar mit drei Kulturen, der Robert baut auf einem Hektar 300 Sorten an. Wenn Floh über Robert Brodnjak spricht, glitzern seine Augen. Zurecht – die Vielfalt spricht Bände. Seit zehn Jahren arbeitet Brodnjak auf dem Feld, sät, pflanzt und erntet mit der Hand. Seine Profession als Koch kommt ihm zugute. „Er sieht den Anbau mit anderen Augen und weiß, was Köche benötigen“, sagt Floh. Brodnjak bestätigt. „In der Kochlehre glaubten wir, es gibt nur eine Karottensorte.“ Seit drei Jahren läuft der Betrieb als ressourcenschonende, biointensive Marktgartnerei. Gemüse wird nicht für den Supermarkt, sondern für den hofeigenen Markt produziert. „Wir tragen zum Umweltschutz und zur Förderung der Bodengesundheit bei und schaffen eine faire Wertschätzung für die Leistung von Menschen und Umwelt auf sozialer, ökonomischer und ökologischer Ebene. Für eine gute Zukunft“, so Brodnjak.

Robert Brodnjak, 2002 Füllersdorf 11 Marktgartner | alte und neue Sortenraritäten
Tel. +43 (0) 680 / 33 31 863

ALEXANDER GRÜNDLER (ALPIN) & ANDREAS DANLER, DER NACHBARBAUER

Der Weg, den die Milchkühe und die Ochsen von Andreas Danler auf der Weide am Tag zurücklegen, ist wohl weiter als die Distanz von Danlers Hof zum Koch Alexander Gründler. Geschätzte 100 Meter Luft-

linie liegen zwischen den zwei Betrieben. Und während manche Joghurts tausende Kilometer reisen, bringt es Danler in einer Minute zum Restaurant. Regionaler geht es kaum. „Ich schätze das. Und unsere Gäste auch. Sie erleben mit, wo etwas hergestellt wird. Und dass die Kühe für die Landschaftspflege verantwortlich sind, das wird ihnen auch bewusst“, sagt Gründler. Danler lacht. „Ja, ein paar wissen es schon, dass ohne Bewirtschaftung alles zuwachsen würde.“ Viele Touristen suchen die Naturerlebnisse, auch wenn es immer noch ein paar gibt, die den Bezug zur Natur verloren haben.“ Der Weg zum Verständnis mag noch etwas dauern, er ist aber einer, der Lust macht.

Andreas Danler, Hinterwinklhof, 6215 Achenkirch 21, Almochs, Eier, Joghurt | Hofladen für Eier und Joghurt
Tel. +43 (0)680 / 20 26 589

ANDREAS HERBST (RIEDERALM) & MARTIN HAITZMANN, DER BIO-PIONIER

Wer vor 60 Jahren, in der Hochblüte des Kunstdüngers, auf biologische Landwirtschaft umstellte galt wohl eher als Spinner und kaum als Visionär. Michael Haitzmann interessierten die Vorurteile nicht. Er wollte 1964 seine Ideale umsetzen, eine Kreislaufwirtschaft verwirklichen und seine Familie ernähren. Freilich hätte er es auch einfacher haben können. Doch man muss nicht immer alles wie die anderen machen. Das dachte sich auch sein Enkel Martin Haitzmann, der im Saalfeldner Becken auf 744 Meter Seehöhe eine gemischte Landwirtschaft mit Milchviehhaltung, Legehennen und Gemüse betreibt. Darunter scheinbare Exoten wie Artischocken, Wassermelonen oder Süßkartoffeln. Andreas Herbst schätzt das. „Martin ist der einzige Bauer in der Region, der Gemüse in dieser Qualität anbaut.“ Für Haitzmann sind

»OHNE RINDER, SCHAFE UND DIE BAUERN GIBT ES KEINE LANDSCHAFTSPFLEGE. DA WÜRDEN ES WILD BEI UNS AUSSCHAUEN«

Alexander Gründler
Alpin

die Köche der Knackpunkt: „Es geht um das Zusammenspiel zwischen Erzeuger und Küchenchef und die Ideen des Kochs. Wenn alles passt, entsteht Erfolgreiches!“

Martin und Michaela Haitzmann, Bio-Hof Stechaubauer Wiesersberg 3, 5760 Saalfelden | Biogemüse, Bioeier, Bioerdäpfel | Verkauf direkt am Hof, in der Verkaufsstelle in Saalfelden und in der Gemüsehütte bei der Hofzufahrt.
stechaubauer.at

PETER PICHLER (MOLZBACHHOF) & JOSEF BAUER, DER HANDSCHLAGSBAUER

Die Kooperation von Köchen und Bauern mag für manche Kulinariker Neuland sein. Für Josef Bauer ist es eine Selbstverständlichkeit mit Tradition. „Wir haben schon mit dem Großvater vom Peter zusammengearbeitet. Und es hat immer funktioniert. Also behalten wir das auch bei“, sagt Bauer, der neben dem gegenseitigen Austausch auch das Gemeinwohl hervorhebt. „Direktvermarktung, kleine Strukturen, Unabhängigkeit und kurze Transportwege sind für mich und für die Umwelt gut.“ Wenn er über den Wert der Landwirtschaft und das damit vermittelte touristisch gern gesehene Landschaftsbild spricht, lacht Bauer. „Ich wüsste nicht wie es sonst aussieht. Aber ich kann mich ja nicht selbst abschaffen.“ Das hat er auch nicht vor. Bauer möchte sich ebenso wenig spezialisieren und zu groß werden. „Ich finde das nicht richtig“, sagt er mit einer Ruhe, die einem wohl nur innewohnt, wenn man im beschaulichen Kirchberg am Wechsel zuhause ist. Dort, wo seit Jahrzehnten Freundschaften gepflegt werden und die agrarische Welt noch in Ordnung ist.

Fam. Bauer, Lehen 65, 2880 Kirchberg, Lamm, Obst, Kartoffeln, Enteneier, Eier | Kein Hofladen, einige private Haushalte werden aber beliefert
Tel. +43 (0)650 / 969 64 41



JRE Alexander und Armin Gründler (Alpin) mit „ihrem“ Bauer Andreas Danler am Achensee.

PARTNERSCHAFTEN

Grapester – perlende Frische ohne Alkohol

Er sieht aus wie ein Wiedehopf und pickt sich die besten Zutaten heraus: Der Fantasievogel Grapester symbolisiert das perlende feine Getränk, mit dem ausgerechnet Bründlmayer, als eines der besten Weingüter Österreichs, neue Akzente im alkoholfreien Bereich setzt.

Die optische Nähe zum Vogel des Jahres 2022 ist bewusst gewählt. „Wir wollen den Wiedehopf wieder verstärkt bei uns antreffen und bauen ihm dazu Nistkästen“, sagt Andreas Wickhoff, Master of Wine und Geschäftsführer des Weingutes. Der ökologische Gedanke ist eine Fortführung der Betriebs-Philosophie und passt zum Grapester als alkoholfreie Ergänzung des Sortiments.

Verwirklicht wurde die Idee von Vincent Bründlmayer und seiner Mutter Edwige. Sie war stets begeistert von antialkoholischen Getränken, vermisste jedoch die kalorienarmen mit viel Geschmack: „Wir probierten viel aus, tüftelten herum und haben jetzt eine sehr gute Rezeptur.“



Foto: Bründlmayer

Verjus aus den eigenen Trauben ist die Basis. Aromatische Yuzu-Zitronen liefern nochmals den Frischekick. Extrakte aus grünem Tee und Kaffee bereichern zusätzlich und lassen den Genießer mit einer beschwingten Lebendigkeit zurück. Und das ohne Alkohol wohlgerneht.

Apropos CO₂. Das stammt im Grapester aus dem eigenen Keller und ist normalerweise ein Nebenprodukt der alkoholischen Gärung. Die Bründlmayers bündelten es über ein patentiertes Verfahren und füllten es nach Filterung in 25kg CO₂-Zylinder ab. Die besonders feine Perlage toppt das Getränk nochmals und verleiht ihm eine aromatische Einzigartigkeit.

bruendlmayer.at

erhältlich über
shop.doellerer.at, weinco.at



Foto: Johannes Kermayer

„Bei »non alcoholic« gibt es noch viel Potential, da kommt unser Grapester genau richtig“, ist Vincent Bründlmayer überzeugt.



Steirischer Spirit und ein JRE-Veltliner mit 96+ Parker-Punkten

Wenn die besten heimischen Winzer aus Österreichs klassischen Rebsorten ganz spezieller Lagen gemeinsam mit den JRE-Köchen limitierte Weineditionen kreieren, entsteht zwangsläufig Großartiges.

Mit den zwölf STK-Winzern („Steirische Terroir- & Klassikweingüter“) könnte die Steiermark nicht besser repräsentiert sein: Allesamt starke Persönlichkeiten mit höchst eigenständigen Weinen, die die Vielschichtigkeit der Steiermark perfekt widerspiegeln. Jedes Jahr entsteht mit einem anderen STK-Winzer ein spezieller JRE-Wein als Sonderedition. Aktuell ist dies vom Weingut Johannes Gross ein Ortswein 2019 der Paradesorte Sauvignon blanc von den kalkreichen Böden in Ehrenhausen. Per Hand gelesen, langsam spontan vergoren und im traditionellen Holzfass 12 Monate ausgebaut und ohne Filtration abgefüllt. Ein animierender, vielschichtiger und sehr terroirtypischer Wein, von Falstaff mit 93 und von James Suckling mit 94 Punkten bewertet.

Mit einer eigenen, erstmals für JRE exklusiv gelesenen Lage am Wagram sorgt Bernhard Ott auch international für Furore: Mit 96+ Punkten bei Parker zeigt der Ried Kirchthal 2019 einmal mehr das enorme Potenzial des Grünen Veltliners auf. Ein ungemein facettenreicher Speisebegleiter, saftig elegant mit feinem Säurebogen und angenehmer, dezenter Süße im Abgang.

Als Paradebeispiel des Wiener Gemischten Satzes erweist sich Fritz Wieningers DAC Ried Falkenberg

2020. Herkunftstypische Aromatik und feine Stilistik zeichnet diese JRE-Exklusivedition aus. Als ungemein authentischer Terroir-Wein entsteht er dadurch, dass die Trauben in einem auf kargem Kalkboden ausgepflanzten Weingarten am Bisamberg gemeinsam wachsen, gemeinsam geerntet und gemeinsam verarbeitet werden.

Bereits eine Rarität ist Uwe Schiefers Blaufränkisch Ried Hummergraben 2017. „Ein eleganter“, so Master Sommelier Alex Koblinger, „schon fast burgundisch wirkender Wein mit sattem Rubinrot, dessen Aroma einen ganzen Korb voll roter Früchte verströmt. Ein perfekter Essensbegleiter zu Rind, Lamm, Wild, der jetzt schon perfektes Trinkvergnügen bereitet, aber auch sehr gutes Lagerpotenzial hat.“

Erhältlich sind die JRE-Weine direkt in den Weingütern (ausgenommen Schiefers Blaufränkisch) und aus A und D über das Weinhaus Döllerer, shop.doellerer.at

Weingut Bernhard Ott
ott.at

Weingut Fritz Wieninger
wieninger.at

Weingut Uwe Schiefer
weinbau-schiefer.at

DIE STK-WEINGÜTER

Weingut Frauwallner
frauwallner.com

Weingut Gross
gross.at

Weingut Lackner-Tinnacher
tinnacher.at

Weingut Wolfgang Maitz
maitz.co.at

Weingut Neumeister
neumeister.cc

Weingut Polz
weingutpolz.at

Weingut Erwin Sabathi
sabathi.com

Weingut Hannes Sabathi
hannessabathi.at

Weingut Sattlerhof
sattlerhof.at

Weingut Tement
tement.at

Weingut Winkler-Hermaden
winkler-hermaden.at

Weingut Wohlmuth
wohlmuth.at



Foto: Harald Kruseiburger

Threemut

EXTRA FEIN ist die aromenreiche Wermut-Kreation »Threemut«, die JRE und 4-Hauben-Koch Vitus Winkler gemeinsam mit Winzer Julius Klein und Edelbrenner Christian Viehhauser entwickelt hat. Die Basis bildet der fruchtige, feinwürzige Veltliner aus drei Weinviertler Rieden, behutsam gebrannt und mit 33 Kräutern und Gewürzen verfeinert. Honig gibt dazu leichte Süße.

threemut.at

Combuchont – Taiwan trifft Oberösterreich

An Bakterien und Hefen hat Klemens Schraml vom Restaurant Rau in Großraming einen Narren gefressen. Eine Leidenschaft, die vor mehr als einem Jahrzehnt begann und als Ergebnis nun einen der spannendsten Aperitifs der Alpen hervorbringt.



Fotos: Matthias Heschl

„Ich produziere seit zwölf Jahren Kombucha und entwickelte die Kulturen immer weiter. Irgendwann hörten die Bakterien auf, Essigsäure zu produzieren und verleihen so dem Getränk diese unverwechselbare Note. Ich ließ Proben analysieren, und solche Hefekulturen kannte man in dieser Form noch nicht“, sagt Schraml.

Weil sein Kombucha kein normaler fermentierter Tee ist, nennt ihn Schraml liebevoll Combuchont und verwöhnt ihn mit den besten Zutaten. „Wir verwenden nur raren und entsprechend sündhaft teuren Oolong-Tee aus Taiwan, der wild gesammelt und direkt von den Bauern an uns geliefert wird. Damit grenzen wir uns bewusst von Teegroßeinkäufern ab.“ Die Produzenten lernte Schraml bei einem längeren Aufenthalt in einem taiwanesischen buddhistischen Kloster kennen und betont die Einmaligkeit. „Das bekommst du sonst nicht in Europa.“

15 Monate reift das Getränk in der Flasche, wird immer wieder sanft geschüttelt, behutsam degorgiert und bekommt danach seinen Feinschliff. Subtile Mineralität blitzt hervor, so als würde man Wasser aus einem Fluss der Kalkalpen trinken, dazu ein exotisches Duett von Mango und Passionsfrucht, das wohl der Tee als Dankbarkeit für seine wertschätzende Behandlung beisteuerte. Minimaler Alkohol bildet das Gerüst. Man kostet, Schluck für Schluck, und taucht begeistert in eine Welt ein, die Schraml seit zwölf Jahren hegt und pflegt.

im-rau.com
combuchont.com



Klemens Schramls Combuchont ist ein High-End-Aperitif mit sensorischem Glanz bei minimalstem Alkohol. Europäische Rennstrecken haben bereits 14.000 Flaschen geordert.

ONLINE-SHOPS

Genussvolle Glückspackerl

Wenn schon online, dann aber richtig. Mit richtig gutem Inhalt nämlich. Zahlreiche JRE versenden mittlerweile ihre Spezialitäten in ganz Österreich, teilweise auch nach Deutschland. In jedem Fall schnell und unkompliziert. Die Angaben sind nur eine kleine Auswahl, ein Blick auf die Websites lohnt.

Ganz neu, sehr originell und limitiert: der FLOH-ADVENTKALENDER von Niederösterreich „Wirtshaus des Jahres 2022“: 24 exquisite kleine Köstlichkeiten, am besten gleich bestellen, sonst ist er weg.



Foto: Floh

Klassiker aus Josef Flohs „Flohmarkt“, von der Zquetschten Zwetschke bis zum Bio-Emmerreis, vom Apfel-Balsamico bis zum Demeter-Quinoa und vielem mehr. Pfiffige Geschenkideen und Kochbücher. NEU: der Adventkalender. flohmarkt.derfloh.at (Versand nur A)



Foto: ganzundgar

Lurgbauers Würste, Salamis und Spezialitäten rund ums Rind, Aufstriche (süß und pikant), Sirupe, Röster, Chutneys u.v.m. ganzundgar.at (Versand A)

Genussboxen der Geschwister Rauch zu verschiedenen Themen als fertige Menüs aus der 4-Hauben-Küche, die nur noch zu finishen sind. geschwister-rauch.at/genussbox (Versand A, D)

Edle Auswahl an Aufstrichen, Müsli, Tee, Schokolade, Ölen, Essig, Kräutersalzen, Gewürzen sowie Gourmetboxen und Body Care-Pflegelinie. shop.burgvitalresort.com (Versand A, D)

Eine Fülle an Überraschungspaketen für verschiedenste Budgets und Anlässe gibt es im Döllerer-Shop, auch individuell zusammenstellbar. Aus der 4-Hauben-Küche und dem Weinhandel. shop.doellerer.at (Versand A, D)

Kochsauce und Fonds aus der 4-Hauben-Küche des Landhauses Bacher, aber auch fertige Gerichte im Glas, Fruchtaufstriche, Röster, kaltgerührte Preiselbeeren, Essige, Gewürze, Nüsse...

www.lisls.at (Versand A, D)



Foto: Lukas Kirchgasser

Sojasauce, Traunsee-Garum (Fischsauce), trockener Koji-Reis als Grundlage für Misos u.v.m. für Hobbyköche vom 4-Hauben-Koch Lukas Nagl (Das Traunsee). luvifermente.eu (Versand A, D)



Foto: GAS/Peter Straub

Himmlische Pralinen, feine Schokolade sowie Backzubehör, Accessoires und köstliche Gewürzmischungen von Meister-Pâtissière Eveline Wild. eveline-wild.at/shop (Versand A, D)

Feinste Hildegard von Bingen-Pakete vom Schwanen aus dem Bregenzerwald mit Gewürzen, Keksen, Honig, Marmelade und Bio-Badeaccessoires. schwanen.shop (Versand A, D)

Cooler Männerboxen vom Gannerhof mit Whisky, Speck, Hirschsalamis, Schokolade. Weitere Boxen u.a. mit Wildbratenjus, Fisch-Safranfond, veganem Terrania-Polenta, Aufstrichen und Honig. shop.gannerhof.at (Versand A, D)

Individuelle Weinboxen, zusammengestellt aus der „besten Weinkarte Österreichs“ (Gault Millau 2022). Suppen, Tee, Öle, Würste und Speck sowie Tischdeko und Beauty beim Tiroler Sonnenhof. sonnenhof-tirol.com/hotel-graen/kleine-laden

(Versand A, D)

Ausgewählte Marmeladen (klassisch und extravagant), Fleisch-, Fisch-, Wild- oder Lammgewürz sowie Chili-Vanillesalz von Familie Gründlers Alpin am Achensee. kulinarikhotel-alpin.at/index.php/alpin_produkte.html (Versand A, D)

BIOBIENENAPFEL

Summ, summ, summ!

Summen viele Bienen, geht's uns allen gut. Damit das so bleibt, hat der steirische Bauer Manfred Hohensinner die Initiative „BioBienenApfel“ gegründet. Auch die JRE-Köche sind gemeinsam mit vielen Sportler:innen und Künstler:innen als engagierte Botschafter im „Team Biene“ dabei.

Text: Wolfgang Schedelberger

Wenn ihn etwas stört, unternimmt er etwas. Als Bauer aus der Oststeiermark weiß Manfred Hohensinner, wie wichtig die Bienen für eine erfolgreiche Obsternte sind. Doch da zeigt sich ein bedrohliches Bild: Unseren Bienen geht der Lebensraum aus!

Die wenigsten Bienen leben in Imkerstöcken und produzieren Honig. „Wildbienen“ leben im Boden und sind für die Bewahrung eines intakten Ökosystems verantwortlich. Bis zu 80 Exemplare dieser tüchtigen Insekten finden auf einem Quadratmeter Wiese ein Zuhause.



Foto: pixels.com

Das klingt zunächst nach viel. Bedenkt man jedoch, dass fast jede Pflanze in unserem Land bestäubt werden will, wird klar, dass die zunehmende Versiegelung unserer Böden durch Haus- und Straßenbau ein existenzielles Problem darstellt. Auch Äcker und kurz geschnittene Rasenflächen sind für Bienen ungeeignet. Natürliche Blumenwiesen werden immer seltener.

Doch (fast) jeder kann etwas dagegen tun – im eigenen Garten, am Balkon oder in der Arbeit. Ein Unternehmen, das besonders viel für unsere Bienen tut, ist Miele Österreich. Man lässt Blumenwiesen pflanzen und lädt gemeinsam mit Prominenz immer wieder zu Kochevents, um dieses Thema in der Gesellschaft noch bewusster zu verankern.

Die Köche der JRE sorgen dabei für fachlichen Input und kulinarische Begleitung in Form von Gerichten, bei denen natürlich Honig eine zentrale Rolle der 3-Gang-Menüs spielt. Etwa wenn Thomas Gruber (Schlosshotel Velden) dem Lavantaler Spargel mit Apfel und einer Miso-Honigvinaigrette eine raffinierte Note verleiht, Andreas Herbst (Riederalm) aus Bienenwachs und Pollen ein extravagantes Dessert kreiert oder Markus Rath (Schlosskeller Südsteiermark) seine Tarte Tatin samt Apfelsorbet mit einer verführerischen Honigcreme abrundet.

frutura.com/biobienenapfel/



Foto: Jörg Mitter

Manfred Hohensinner (6. von links) ist Initiator des „BioBienenApfel“-Projekts, Andreas Döllner, selbst Imker, fungiert als Botschafter (3. von links) gemeinsam mit Prominenz aus Sport und Kultur.

Kurse für Hobbyköch:innen

Ob als Geschenk oder ein Erlebnis für sich selbst: Die Seminare in den Profiküchen und Ateliers unserer JRE sind höchst angesagt.

Foto: Bergergut



Es macht Spaß, die vielen kleinen Geheimnisse kennenzulernen. Ob's ums Brotbacken geht wie bei Thomas Hofer (Foto) im Bergergut (romantik.at) oder ums Pralinenmachen bei Eveline Wild (der-wilde-eder.at), ob es ein komplettes Menü sein soll oder einfach neue Ideen für das Zubereiten bestimmter Produkte gefragt sind. Die Kurse, etwa auch in den Kochstudios Rauch

(geschwister-rauch.at), Döllner (doellner.at) oder bei einem anderen JRE (siehe Websites bzw. S. 2) sind immer ein Erlebnis.

Thorsten Probst im Schwanen-Team

Da hat zusammengefunden, was zusammengehört: Das Bregenzerwälder Bio-Hotel Schwanen mit seiner bedingungslos biologischen Kulinarik und einer der besten Köche Österreichs und Wegbereiter nachhaltiger Küche.



Foto: Schwanen

„Die Natur als Architektin meiner Küche!“ war schon immer die Lebensdevise von Thorsten Probst, der nun das Team um Michael Weibendorfer ergänzt. JRE Emanuel Moosbrugger: „Wir bauen selbst an und verarbeiten jeweils das ganze Produkt. „Reduce to the max“ ist bei uns kein Slogan, sondern gelebte Haltung.“

biohotel-schwanen.com

ROLLING PIN AWARD

Christl Döllner



Foto: Joerg Lehmann

Großartige Auszeichnung für die Salzburgerin Christl Döllner im Rahmen der spektakulären Rolling Pin Convention in Graz, einem der jährlichen Highlights für die heimische Gastronomie: Die Gastgeberin der Döllner-Betriebe in Golling bei Salzburg, die eine der allerbesten gastronomischen Adressen Österreichs maßgeblich mitprägt, darf sich über den Titel „Maître des Jahres“ freuen.

SCHLEMMER-ATLAS

Eveline Wild

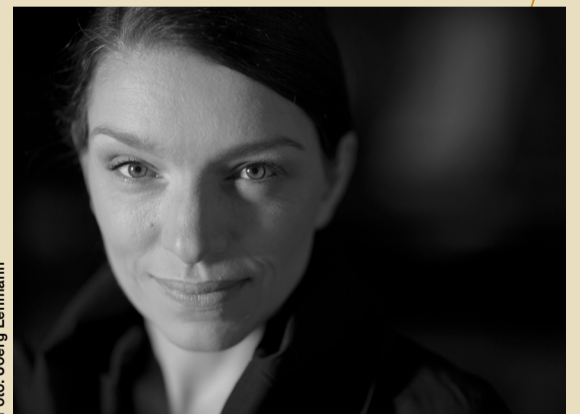
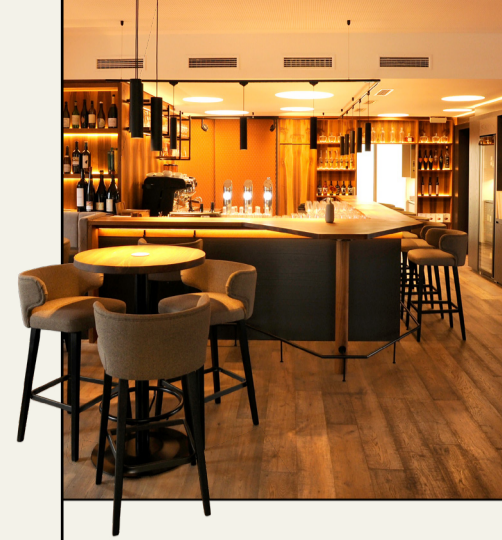


Foto: Joerg Lehmann

Das muss ihr erst mal jemand nachmachen: Die gebürtige Tirolerin, die gemeinsam mit ihrem Mann Stefan Eder den Wilden Eder zum Gourmettreff in St. Kathrein am Offenegg gemacht hat, ist nun vom Schlemmer Atlas zur „Pâtissière des Jahres 2022“ gekürt worden. Und dies, nachdem sie diesen Titel in den letzten Jahren bereits von Gault Millau und Rolling Pin erhalten hatte. Chapeau.

HALL

OF



Ein Rauch-Abend für alle Sinne

Schmecken, riechen, plaudern, genießen – unter diesem verführerischen Motto laden die Geschwister Rauch jeden Dienstag von 18.30 bis 23.00 Uhr in die Jahreszeitenkochschule ihrer Villa Rosa.

geschwister-rauch.at



Die neue Weinbar von Veronika Fritz und JRE-Spitzenkoch Markus Rath ist die perfekte Ergänzung für ihren Schlosskeller Südsteiermark in Seggauberg und eine innovative Bereicherung des innovativen Traditions-Wirtshauses über den Dächern von Leibnitz.

schlosskellersuedsteiermark.at

Foto: apresvino.at

Alles ganz entspannt, keine Fotos, keine Handys – einfach ankommen und sich reinfallen lassen in eine wohltuend private Atmosphäre für maximal 26 Gäste im Salon oder am VIP-Platz direkt in der Küche. Richard Rauch kocht einige seiner Lieblingsgerichte, lässt sich dabei gerne über die Schultern schauen, verrät Geheimnisse seiner Spezialitäten und plaudert über dies und das. Alles sehr persönlich, wie es eben so ist, wenn sich Freunde zum gemeinsamen Essen treffen, Spaß miteinander haben und Genussvolles teilen.

Preis für das Menü samt Wein- und Getränkebegleitung bis hin zum Gin € 160,- bis 190,-, Aufpreis Übernachtung € 90,- bis € 105,-



Foto: most-unterwegs.de

Cat's Clubbing Nights

An den authentischen japanischen Gerichten wird sich auch nach dem ersten Geburtstag von „Lukas Izakaya“ nichts ändern. Verstärken wird der gerade von JRE International mit dem „Talent of the Year“ ausgezeichnete Spitzenkoch Lukas Kienbauer aber das urbane Barfeeling seines dritten Lokals in Schärding.

Lustiges Symbol ist dabei die goldene Winkekatze Maneki-Neko. Sie empfiehlt den „Cat's favourite drink of the week“ und lädt immer wieder mal einen DJ zur „Cat's Clubbing Night“ ein.

lukas-izakaya.at

Perfekt zum Kennenlernen aller drei Lukas-Lokalitäten in Schärding ist das spezielle Package in Kooperation mit dem Boutique-hotel Forstinger.

hotel-forstinger.at

Rauchzeichen in Krainers feiaKUCHL

Das wird wohl Österreichs neue Pilgerstätte für Grillfans. Andi und Astrid Krainers „feiaKUCHL“ trägt Feuer und Feiern schon im Namen.

Neben High-Tech spielt ein gesetzter Holzofen mit Grillfunktion die Hauptrolle. Der 300 Jahre alte »Holztram« prägt mit gemauerter Steinwand und verkohlter Holzwand das einzigartige Ambiente. Eindrucksvoll sind nicht zuletzt der riesige »Kuchltisch« aus Langenwanger Esche vom Seniorchef getischlert sowie der offene Edelgrill im Garten.

Für die „feiaKUCHL“ gibt's fixe Events und Kochkurse. Sie kann aber auch privat – jeweils Donnerstag ab 6 Reservierungen – alleine, zu zweit oder als Gruppe bis maximal 12 Personen gebucht werden.

hotel-krainer.com



Foto: Adler & Wald



Foto: Nicole Seiser

JRE AUF SOCIAL MEDIA

Immer up-to-date:



FACEBOOK



INSTAGRAM



CHEF'S DAHEIM - REINSCHAUEN IN ANDI UND ASTRID KRAINERS KURZ-VIDEO.

NÖ TOP-WIRT 2022

Josef Floh



Foto: Tobi Rudig

Was Elisabeth und Josef Floh schon seit Jahren für die heimische Küche und die bäuerliche Kultur leisten, wurde nun von Niederösterreichs Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner offiziell gewürdigt: Im Rahmen der NÖ Wirtshauskultur erhielten die beiden den Titel „Top-Wirt des Jahres“. Noch ein Grund mehr, mal wieder in diesem Paradiesgasthaus in Langenlebarn einzukehren.

FALSTAFF YOUNG TALENT

Hanna Müller



Foto: Katharina Schiffl

Da muss man sich um die Zukunft des Genießerhotels Die Forelle keine Sorgen machen. Hanna Müller, Tochter des Kärntner 4-Hauben-Kochs Hannes Müller, eroberte beim renommierten Young Talent Cup des Magazins Falstaff den zweiten Platz in der Kategorie Küche. Hanna ist übrigens auch noch Spitzensportlerin und Mitglied der österreichischen Eisschnelllauf-Nachwuchs-Nationalmannschaft.

FALSTAFF YOUNG TALENT

Michael Brachner



Foto: Manfred Ramming

Das Landhaus Bacher in Mautern in der Wachau zählt mit den Kreationen von 4-Hauben-Koch Thomas Dorfer seit Jahren nicht nur zu den allerbesten Restaurants in Europa. Es ist auch eine der renommiertesten Talenteschmieden Österreichs. Das beweist einmal mehr der fantastische zweite Platz für den jungen Michael Brachner beim Falstaff Young Talent Cup in der Kategorie Patisserie.

FAME

AND

PASSION

Fotos: Marc Stieckler



FULMINANTES FEST BEI OTT: DIE JRE WÜRDIGEN IHRE SERVICE-TEAMS

JRE-Servicetag: Ein Zeichen der Wertschätzung

Eines der besten Weingüter Österreichs war der würdige Rahmen für einen Festtag der Spitzenköche der Jeunes Restaurateurs (JRE) mit ihren großartigen Servicebrigaden und Schüler:innen der Meisterklasse Bad Hofgastein.

Nach der Brennerei Reisetbauer verwandelte sich 2022 das Weingut Bernhard Ott in eine eindrucksvolle JRE-Bühne für Fachvorträge, Diskussionen, Degustationen und nicht zuletzt Networking jener Mitarbeiter:innen, ohne die erfolgreiche Spitzengastronomie nicht möglich wäre.

„Wir wissen, was wir an unseren Serviceteams haben!“, unterstrich

JRE-Präsident Richard Rauch als Ideengeber dieses Servicetages die Bedeutung der „schwarzen Brigade“ in den Restaurants. „Gerade deshalb müssen wir auf diesem Gebiet in Zukunft verstärkt Akzente setzen!“

So fanden sich am Servicetag im Weingut Ott rund 150 Teilnehmer:innen aus allen Bundesländern ein. Die JRE-Köche sorgten höchstpersönlich für feinste Verpflegung,

Meisterbrenner Hans Reisetbauer erwies sich einmal mehr als heimlicher Grill-Weltmeister. Lohberger war mit seinem spektakulären „mobile home“ präsent, Big Green Egg und OFYR mit extravaganten Grillsystemen.

In Workshops wurden verschiedenste Fachthemen diskutiert, von alkoholfreien Getränketrends über Zukunftsvisionen im Food-Bereich bis zum Beschwerdemanagement.

Renommierte Sommeliers verrieten Backstage-Geheimnisse, Weingüter präsentierten ihre Top-Weine, andere Partnerunternehmen wie Römerquelle, Rungis-Express, Trumer oder Parmiggiano Reggiano ihre aktuellen Spitzen-Produkte zur Sensorik-Schulung. Würdiger Ausklang: Airstream-Cocktails aus dem Truck und musikalischer Live-Act in der Weinhalle.



ZUM VIDEO
DES SERVICETAGES