story.teller
2022

Gastro. & KARRIERE

TANNHEIMER TEAMPLAYER:
IM HOTEL JUNGBRUNN FÜHLEN SICH
GÄSTE UND MITARBEITER WOHL

€ 4,90

30023

9 005454 200496

hoch.hinaus
Die besten Rooftop-Bars

charakter.stark
TV-Koch Mike Süsser

kult.kugeln
Die heimischen Eismacher

05.–09.NOV

MESSEZENTRUM SALZBURG

2022

SAVE THE DATE!

GASTMESSE.AT

52. INTERNATIONALE FACHMESSE FÜR GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

ALLES FÜR DEN

GAST

Built by RX In the business of building businesses

EDITORIAL / 2022

Willkommen zur vierten Ausgabe, liebe Leserinnen und Leser!

Ein saftiges Stück Fleisch, knackiges Gemüse, cremiges Eis oder aromatischer Kaffee – beim Essen und Trinken erwarten wir so manche Gaumenfreude, nicht zu vergessen ein sehenswertes Aha-Erlebnis, einen herrlich anregenden Duft und - wer einkehrt - auch ein stilvolles Ambiente.

Dahinter stecken originelle Konzepte, handwerkliches Können und viel Freude an der Arbeit in der Gastronomie und Hotellerie, in der Lebensmittelproduktion und der Herstellung geeigneter Werkzeuge. Um mit Gästen langfristige Beziehungen aufzubauen, müssen nachhaltige Markenerlebnisse geschaffen werden. In dieser neuen Ausgabe stellen wir wieder einige prominente Macher vor, sprechen mit ihnen über ihre überzeugenden Ideen und tägliche Arbeit. Freuen Sie sich auf unsere Storys über Meister wie Mike Süsser, Lisa Wieland und Brigitta Schickmaier, die neuesten Biertrends, die schönsten Rooftop-Bars von Wien bis zum Bodensee, über Gerichte mit Geschichte und die spannendsten Eissorten der Saison, über Messer und interessante Hotels und noch vieles mehr. Übrigens, unser „Gastro & Karriere“ Magazin gibt es auch als E-Paper; wenn Sie eine der drei schon erschienenen Ausgaben nachlesen wollen, lassen wir Ihnen diese gerne zukommen!

Viel Inspiration & Genuss bei unseren Storytellern
wünscht Ihnen

Bernd Kirisits,
OÖNachrichten, Anzeige & Mediaverkauf

Zwei Jahre Pandemie haben die Gastronomie verändert. Manchen ihrer Player fehlt nach monatelangen Schließungen die Perspektive – sie haben sich umorientiert. Andere haben die Situation als Chance erkannt und denken die Branche mit richtungsweisenden Konzepten von Grund auf neu.

Gastronomie und Hotellerie gehören zu den am stärksten vom aktuellen Fachkräftemangel betroffenen Branchen. Trotzdem – oder gerade deshalb – gibt es aber auch zahlreiche Erfolgsgeschichten, geschrieben von Pionieren ihres Fachs, Gastgebern aus Herz und Seele, Produzenten, Lieferanten, Ausbildnern – kurzum, einem Netzwerk an Machern, die mit Leidenschaft für ihren Beruf Genuss erlebbar machen. „Gastro & Karriere“ stellt diese Menschen und Leitbetriebe vor. Ihre Ideen und Visionen zeichnen ein inspirierendes Bild einer Branche, die sich im Um- und Aufbruch befindet und dabei ein Feuerwerk an Möglichkeiten zündet.

Viel Freude beim genussvollen Schmökern wünscht Ihnen

Helmut Gruber,
Geschäftsführender Gesellschafter G.A.S.

powered by OÖNachrichten in Kooperation mit G.A.S.

48

BRAUVISSIMO!

Ob alkoholfrei, klassisch, hopfig oder experimentell: Bier ist das beliebteste alkoholische Getränk in Österreich. Erfahren Sie mehr über Bier-Trends und Gerstensaft-Geschichten!

56

NEU, NAHRHAFT, NACHHALTIG

Algen-Snacks, Fleischprodukte mit 50-prozentigem Gemüseanteil und rein pflanzliche Fischprodukte: „Future Foods" machen eine gesunde Ernährung einfacher und tragen zum Umweltschutz bei.

8

EINGESPIELTES TEAM

Das Hotel Jungbrunn zählt zu den beliebtesten Betrieben Österreichs. Warum von dem Familienbetrieb nicht nur die Gäste, sondern auch die Mitarbeiter schwärmen.

COOLINARIK 12

Eiskalte Unternehmer? Aber nur, was die Temperatur ihrer Produkte betrifft! Unsere sympathischen heimischen Eismacher verraten ihre Konzepte und Neuheiten der Saison.

WORK LIFE IM WEINLAND

98

Die Südsteiermark besticht durch ihre charmanten und herzlichen Gastgeber. Doch wie arbeitet es sich in der idyllischen Genussregion?

INHALT:

Süßer Star // Spitzen-Pâtissier Benjamin Schröder	6
Hotel mit Herz // Was den Familienbetrieb Jungbrunn so besonders macht	8
Eis Eis Baby // Heimische Eismacher im Gespräch	12
Authentischer Anpacker // Interview mit TV-Koch Mike Süsser	18
Gästebegeisterer // Das Hotel Tuxerhof stellt sich vor	22
Cucina Italiana // Dolce Vita in der Osteria NOI im Salzburger Land	26
Das Beste vom Meer // Das ROSSO di Acqua e Sole in Linz	30
3D-Rundgänge mit Wow-Effekt // Agentur nextReality lässt staunen	32
Hoch hinaus // Die besten Rooftop-Bars Österreichs	34
Neue Maßstäbe // Das Mühlviertler Hotel AVIVA****s make friends	44
Gerstensaft mit Geschichte // Biertrends 2022	48
Wohlfühlort // Das Naturhotel Chesa Valisa****	54
Future Foods // Snacks und Speisen mit Sinn und Mehrwert	56
Nachhaltiger Kaffeegenuss // Gemeos GmbH geht klimaneutral in die Zukunft	62
Gastro-Einblicke // Erfolgs-Wirt Robert Grossauer im Gespräch	64
Starke Unternehmenskultur // Die Vision der Soulkitchen Gruppe	66
High Five // Fünf-Sterne-Hotellerie heute und damals	68
Bierkanter // Da braut sich was zusammen!	70
Scharfe Klingen // Messermacher und ihr Handwerk	72
Zufriedenheitsmomente // Das familiengeführte Hotel Neubergerhof	78
Historische Happen // Gerichte, die was zu erzählen haben	80
„Imbiss-Stube im Glas“ // Ein glasklarer Vorteil für die Gastro	82
Hotel Seehof	84
Das Winzerjahr // Einblicke in die Arbeit der Winzerfamilie Supperer	86
Trinkgeld-König // Tipps für mehr "Tip"	90
Hotel Quellenhof Leutasch	92
Süße Kunst // Konditormeisterin Brigitta Schickmaier im Gespräch	94
Mehr als ein Lokal // Das Badhaus in Bad Hall	96
Südsteiermark // Arbeiten in einer charmanten Genussregion	98
New Work // Hotel Sans Souci in Wien als Vorreiter	106
Ideenreich // Die Marketingprofis der G.A.S.	108
Biodynamisch in die Zukunft // Winzer mit Visionen und Tatkraft	110
Genussgeschichten // Einmalige Erlebnisse im St. Peter Stiftskulinarium	115
Die Wein-Profis // Heimische Winzer im Porträt	116
Arbeitgeberporträts // Unternehmen stellen sich vor	122
Impressum	130

Glücksmomente in Gamlitz

Genießen und Verkosten, Entspannen und Abschalten, Entdecken und Erleben - und das an einem der schönsten „Fleckerl“ in der Südsteiermark. Das Boutique-Domizil Weinschmiede 18‘ im Herzen der Gamlitzer Weinberge bietet ein magisches Erlebnis für alle Sinne.

Ein Besuch in der Weinschmiede 18‘ ist eine genussvolle Erfahrung auf allen Ebenen, geprägt durch Terroir, Klima, sorgfältige Handarbeit im Einklang mit der Natur und viel Liebe zum Detail.

weinschmiede18.at

Von der Grieß-schnitte in die Spitzenpatisserie

„Patissier des Jahres 2020“, Anstellungen bei nationalen und internationalen Toprestaurants und erst 23 Jahre jung – Benjamin Schröder ist ein aufstrebendes Talent in der österreichischen Patisserieszene. Wie er vom Schulpraktikum in die Spitzengastronomie gekommen ist, was er sich von der Zukunft erwartet und was eigentlich sein Lieblingsrezept ist, verrät er im Interview.

Fotos: Spelunke Gastronomie GmbH

Früh übt sich, wer ein Meister werden will! Das Backen mit der Großmutter hat bei Benjamin Schröder die Liebe zum Kochen und Backen bereits früh entfacht. „Ich habe klassisch bei meiner Oma in der Küche mitgeholfen und entdeckt, dass mir das Kochen und Backen unglaublich viel Freude bereitet“, so der 23-Jährige. Es kommt daher nicht von ungefähr, dass eines seiner Lieblingsrezepte, die Grießschnitte, aus dem Rezeptbuch seiner Großmutter stammt.

In seiner Kindheit hat er zum Leidwesen seiner Eltern mit Freude in der Küche experimentiert und seiner Kreativität freien Lauf gelassen. „So begeistert waren sie damals nicht, dass ein achtjähriger Bub am Backrohr herumhantiert“, lacht der Patissier heute. Seine ersten Erfahrungen in der professionellen Gastronomie hat er während der Berufsorientierung in der Mittelschule gemacht. Durch ein Praktikum bei der traditionellen Konditorei Sluka am Rathausplatz im ersten Wiener Gemeindebezirk bekommt er einen ersten Eindruck für die Abläufe und Tätigkeiten eines Konditormeisters. Der dortige Patissier ließ den damals Elfjährigen viele Dinge ausprobieren und entfachte somit die Leidenschaft für die Arbeit mit Süßspeisen. Von da an stand der Entschluss für Benjamin Schröder fest: „Ich will in die Gastronomie.“

Ich habe bereits viel erreicht, allerdings habe ich dafür auch viel aufgegeben.

Benjamin Schröder
Patissier des Jahres 2020

Nach dem Abschluss der Gastronomiefachschule Wien im Jahr 2015 und einem Auslandsaufenthalt entschloss er sich zum Aufbaulehrgang Patisserie und markierte damit den Startpunkt seiner Karriere als Patissier. 2017 begann der junge Gastronom seine Arbeit im Restaurant Ikarus im Hangar 7 nahe Salzburg. „Das war eine lehrreiche und vor allem aufregende Zeit", resümiert er. Daraufhin führte ihn sein Weg zurück nach Wien und in die Spitzengastronomie. Im Wiener Restaurant Apron verfolgt Schröder den Anspruch, österreichische Dessertklassiker auf eine moderne und provokante Art zu interpretieren. Diesem Motto bleibt er auch bei seinen folgenden Anstellungen im Restaurant Spelunke in der Taborstraße im 2. Bezirk und im Klee am Hanslteich in der Amundsenstraße im 17. Bezirk treu.

Die Inspiration für seine Kreationen zieht der Österreicher aus alltäglichen Beobachtungen. „Mir ist es wichtig, mit offenen Augen durch die Welt zu gehen. Aus neuen Erfahrungen und Begegnungen nehme ich die Kreativität und schaffe Kreationen mit Charakter. Es ist nicht nur ein Dessert, sondern meine Geschichte und meine Persönlichkeit, die in das finale Ergebnis miteinfließen."

Der Patissier setzt vor allem auf die Entwicklung einer eigenen Linie. „Regionalität und Saisonalität spielen für mich eine ebenso große Rolle wie die Kombination von salzig, sauer und süß." Bekannt ist Benjamin Schröder durch seine durchdachten und präzisen Desserts, die auch gerne polarisieren. Dabei bringt er auch schon mal unerwartete, aber handwerklich perfekt verarbeitete Zutaten, wie Earl Grey, Olive, Wildreis, Ziegenkäse und Mais, auf den Dessertteller. Am liebsten arbeitet der Patissier jedoch mit Schokolade. Besonders die Fertigung von Pralinen ist eine seiner Lieblingstätigkeiten im Patisseriealltag. „Die Eleganz und das präzise Arbeiten, das die Arbeit mit Schokolade mit sich bringt, faszinieren und erfüllen mich besonders", erzählt der junge Wiener.

"Mir ist es einerseits wichtig, mir selbst treu zu bleiben und mich andererseits stetig weiterzuentwickeln." Vorbilder im klassischen Sinn hat der Patissier deshalb nicht. „Wenn ich mir andere Konditormeister als Vorbilder nehme, verliere ich meinen eigenen Stil." Als Schlüsselelement für die persönliche Weiterentwicklung bezeichnet er künstlerische Freiheit und das Loslösen von gesellschaftlichen Konventionen. Am Ende des Tages muss das Dessert natürlich optisch perfekt aussehen und geschmacklich auf hohem Niveau sein. Die kreative Vorarbeit und Konzeption eines Desserts passieren jedoch im Kopf. Daher ist die Patisserie auch ein Balanceakt zwischen Kunst und Handwerk. Das eine funktioniert ohne das andere nicht. Man kann es als Kunsthandwerk bezeichnen, da es eben gewisse Arbeitsweisen gibt, bei denen es nur einen Weg gibt, der präzise eingehalten werden muss. „Das bedeutet, wenn in einem Rezept vier Esslöffel Mehl verlangt werden, kann ich nicht stattdessen sechs Teelöffel verwenden."

Mit der Arbeit in der Spitzengastronomie sind nicht nur Höhenflüge, sondern auch große Entbehrungen verbunden. „Ich habe bereits viel erreicht, allerdings habe ich dafür auch viel aufgegeben", erzählt der junge Österreicher. Besonders einprägsam war das Jahr 2020 für den Patissier durch die Coronapandemie. Die Branchen Hotellerie und Gastronomie hat es in dieser Zeit hart getroffen. Die Instabilität und die fehlende Planbarkeit waren nicht immer einfach. „Jedes Mal nach dem Lockdown das Restaurant öffnen und schließen kostete mich und meinem Team viel Organisation und Kraft", so Schröder. Ein wahrer Lichtblick und ein Highlight seiner bisherigen Karriere war die Auszeichnung „Patissier des Jahres 2020", verliehen vom Gastromagazin Rolling Pin.

Wie es in der Zukunft weitergeht, hat der ambitionierte Gastronom noch nicht konkret geplant. Sein bisheriges Arbeitsleben war hart und entbehrungsreich, so Schröder. Ein eigenes Restaurant oder eine andere Art der Selbstständigkeit steht in jedem Fall im Raum. Besonders wichtig für die Zukunft ist ihm das Weitergeben seiner Passion an junge und engagierte Menschen. „Nachhaltigkeit und Fairness sind mir persönlich sehr wichtig. Ich möchte junge Leute für den Beruf begeistern. Bessere Arbeitsbedingungen und ein Arbeitsklima sind dafür unabdingbar."

Der FC Bayern der Gastronomie

von Philipp Braun

Das Hotel Jungbrunn zählt zu den besten und beliebtesten Betrieben in Österreich. Für Mitarbeiter - und für Urlauber.

Jetzt sind sie schon wieder Meister geworden. Zum zehnten Mal in Folge stemmen die Spieler des FC Bayern den Pokal in die Höhe und bestätigen ihre Vormachtstellung im deutschen Fußball. Von so einem Erfolgslauf können Gastronomen und Hoteliers nur träumen. Zum einen zerrte Corona an der Motivation. Das ist übrigens ähnlich zum Fußball zu sehen. Ein Fußballspiel ohne Fans bereitet nur halb so viel Spaß. Ein Dorf ohne Wirtshaus oder ein Hotel, das keine Gäste empfangen kann, ist ähnlich deprimierend. Doch während es im Fußball genug Spieler geben würde, die beim FC Bayern unter Vertrag genommen werden möchten, tickte in der Gastronomie die Uhr leider etwas anders. Wirte und Hoteliers suchten nach leidenschaftlichen Teamplayern, die sie in ihrem Betrieb einsetzen können. Ein erfolgreicher Wirt ist wie ein Fußballteam. Als Einzelkämpfer gewinnt man keine Meisterschaft. Man benötigt eine Servicemannschaft und ein unterstützendes Publikum, um Meisterschaften zu gewinnen. Um Mitarbeiter zu verpflichten, muss man viel an Attraktivität bieten, um danach in der Champions League der Hotellerie mitspielen zu können. Mit Angsthasenfußball und verkrusteten Strukturen im Hintergrund gewinnt man kein Match. Da kann das Spielerpotenzial noch so gut sein. Wer erfolgreich sein will, muss viele kleine Räder drehen.

Fotos: Hotel Jungbrunn GmbH & Co. OG

Vorbereitung vor dem Match

Marcel Gutheinz vom Hotel Jungbrunn im Tiroler Tannheim ist erfolgreich. Ein Erfolg, der nicht wie ein Glückstor in der letzten Sekunde gefallen ist, sondern auf einer klaren, durchdachten Strategie beruht. „Zu Beginn war der Prozess schmerzhaft", sagt Gutheinz, der den bereits damals vorbildlich geführten Betrieb vor fünf Jahren von seinen Eltern übernommen hat. Aber er kämpfte, so wie viele andere vergleichbare Hotels, mit schwierigen Voraussetzungen. 2017 stellte sich der junge Gutheinz den Herausforderungen.

Das Fundament wurde viel früher, nämlich 1957 gelegt. Der FC Bayern stieg kurz davor aus der damaligen obersten Liga ab. Die Großeltern Elisabeth und Raimund Gutheinz stiegen ins Ranking der Unternehmer auf. Der erste Skilift im Tannheimer Tal wurde errichtet. Die Familie eröffnete ein Skilift-Café, danach ein Matratzenlager und Anfang der 60er Jahre folgten die ersten Zimmer und später der Umbau zum Hotel. Die Eltern von Marcel Gutheinz, Ulrika und Markus, übernahmen Anfang der 90er Jahre den Betrieb, bauten als einer der ersten Hotels Österreichs einen Spa- und Wellnessbereich und übergaben 2017 das Zepter an Marcel Gutheinz. „Meine Eltern sind die engsten und besten Berater links und rechts von mir", zollt er ihnen den höchsten Respekt.

Aus einem Team von ursprünglich 13 Mitarbeitern formte der Jungunternehmer eine erfolgreiche Mannschaft mit 150 Angestellten. 50 Prozent kommen aus Deutschland, 20 aus Österreich, der Rest besteht aus internationalem Fachpersonal. Preise wie „Leaders of the Year", „ausgezeichneter Lehrbetrieb" oder „zweiter Platz beim Hospitality HR Award" sind nur drei von 35 Auszeichnungen und bestätigen den Erfolg. „Das ist alles Motivation, um weiterhin Gas zu geben. Die Preise sind schön, aber wir haben den inneren Drang, immer weiter zu machen und einer der besten und interessantesten Arbeitgeber zu sein", sagt Gutheinz. Er hat recht. Der FC Bayern gibt sich auch nicht „nur" mit der deutschen Meisterschaft zufrieden, die Ansprüche liegen darüber. Pokal oder Champions League zum Beispiel.

> **Die drei wichtigsten Buchstaben sind TUN.**
>
> **Marcel Gutheinz**
> Jungbrunn-Hotelchef

Gutheinz setzt auf Qualität vor Quantität. Er will das Hotel weiterentwickeln und dazu nicht unbedingt mehr Zimmer ausbauen, sondern dem Gast eine gute Zeit an einem besonderen Ort bieten. Die Urlauber, 55.000 pro Jahr, wissen es zu schätzen. Die Auslastung beträgt über das ganze Jahr mehr als 90 Prozent, was in der Hotellerie so viel bedeutet wie: „Stadion ausverkauft!"

„Die meisten unserer Gäste können sich die schönsten Hotels auf der ganzen Welt leisten und überall Urlaub machen. Sie kommen am Ende des Tages aber immer zu uns. Es sind die Mitarbeiter, die den Unterschied machen", sagt Gutheinz.

Matchbeginn

Doch wieso jammert die Branche allgemein über fehlendes Personal und hohe Fluktuation, während man im Hotel Jungbrunn auf langjährige Mitarbeiter mit Qualitätsgarantie vertraut? So wie der FC Bayern auf einen Manuel Neuer, einen Thomas Müller oder auch einen Robert Lewandowski. Wieso bleiben die Stammspieler jahrelang im Hotel Jungbrunn?

Die Antwort liegt in der Wertschätzung, im Vertrauen und im Zuhören, begleitet von gewissen Annehmlichkeiten. Bevor Marcel Gutheinz den Betrieb übernahm, sammelte er international Erfahrungen. Vom Bierkrugschleppen auf dem Oktoberfest bis hin zu Arbeitsaufenthalten in Dubai oder dem Studium in Atlanta. „Ich habe viele Stationen durchlaufen und gute wie schlechte Erfahrungen gemacht“, sagt Gutheinz.

Da sich persönlicher Fortschritt daran misst, die negativen Momente nicht zu wiederholen, sondern immer versucht wird, es besser zu machen, änderte Gutheinz ein paar Dinge. Der erste Schritt ist der Dialog. „Es war schmerzhaft“, wiederholt sich Gutheinz, der in vielen Gesprächen den Mitarbeitern auf den Zahn fühlte und immer wieder nachbohrte: „Was passt nicht? Was läuft schief? Was kann man verbessern?“ Er spürte Probleme gewissenhaft und instinktiv auf und marschierte nie mit Scheuklappen durch den Betrieb. Sicher, mit dem Fragen allein ist es nicht getan. Ein Spielplan funktioniert in der Theorie zwar gut, muss aber auch erfolgreich auf dem Feld umgesetzt werden.

Fotos: Hotel Jungbrunn GmbH & Co. OG

„Die drei wichtigsten Buchstaben sind TUN“, sagt Gutheinz. Der Hotelier sieht mehr die Lösungen und weniger die Probleme. Die abwechslungsreiche Branche mit Wochenenddiensten betrachtet er gelassen. Immerhin arbeiten auch Ärzte, Busfahrer oder Journalisten an Sonntagen. „Wir können unter der Woche Ski fahren, wenn weniger los ist und arbeiten dort, wo andere Urlaube machen“, erklärt er.

Nach unzähligen Gesprächen mit den Mitarbeitern – Gutheinz kennt alle mit dem Vornamen - drehte er mit seinem Team an unzähligen Schrauben und gestaltete das Hotel Jungbrunn zu einem attraktiven Arbeitgeber: 14 Monatsgehälter, Kost und Logis frei, Pkw kostenlos zum Ausleihen, Schulungen in der Jungbrunn-Akademie, Überstundenabbau in Form von Zeitausgleich, Vergünstigung auf Anwendungen im Spa, flexible Arbeitszeiten, teilweise Vier-Tage-Woche oder Einladungen in die Allianz-Arena lassen den Puls auf der Zufriedenheitsskala höherschlagen.

„Wir dürfen nicht nur unsere Gäste zufriedenstellen, sondern auch unsere Mitarbeiter. Der Gast spürt das“, erklärt Gutheinz. Frei nach dem Motto: Wenn’s dem Mitarbeiter gut geht, geht’s auch dem Gast gut. Die Mitarbeiter sind zufrieden. Regelmäßig erhebt das Hotel mit Fragebögen die Zufriedenheit ihres Personals und justiert gegebenenfalls nach. Freilich verlassen auch einige den Betrieb. „Ein gesunder Wechsel ist nicht schlecht und bringt frischen Wind“, sagt Gutheinz und zieht einen Vergleich zum FC Bayern. „Wichtig ist die eingespielte Stammelf. Wenn einer verletzt oder krank ist, Liebeskummer hat, dann haben wir eine Ersatzbank und zuverlässige Personen, die einspringen können.“ Falls ein Mitarbeiter den Betrieb verlässt, soll er mit erhobenem Haupt weggehen. „Wir sind eine Heimat auf Zeit. Jeder kann gerne wiederkommen. Wir sind da“, sagt Gutheinz.

Jubelrunde

Manche kommen wieder. So wie die Gäste, die das Tannheimer Tal als eines der schönsten Hochtäler Europas ins Herz schließen, im Vier-Jahreszeiten-Naturschutzgebiet ihre Ruhe finden und Mitarbeiter kennenlernen, die exakt eines sind: zufrieden.

Vielleicht kann man dieses innere Glück nicht genauso exakt messen wie die gewonnenen Meistertiteln des FC Bayern, aber wenn es keine hohe Fluktuation gibt und das Hotel Jungbrunn von ihren Mitarbeitern an andere Kollegen empfohlen wird und österreichweit gut darüber gesprochen wird, dann kann man davon ausgehen, dass es ein gutes Gefühl ist, dort zu arbeiten. Und das ist mindestens so wichtig wie eine gewonnene Meisterschaft.

Schleckomio

Eis essen ist schon lange kein reines Sommervergnügen mehr. Geschleckt wird zu jeder Jahreszeit und die heimischen Eismacher bieten dafür auch winterliche Sorten wie Zimt, Vanillekipferl, Maroni, Bratapfel und Lebkuchen an.

Auch ungewöhnliche Sorten wie Ziegenkäse, Süßkartoffel, Nussschnaps und Chili, Sauerampfer, Alpenkaramell oder Pfirsich Rosmarin finden ihre Liebhaber. Geschmäcker sind natürlich verschieden und es wäre seltsam, wenn allen alles schmeckt. „Sogar nach ‚Rost' oder ‚Spargel' wird hin und wieder noch gefragt", berichtet Buburuza-Macher Andreas Resch. Gutes Eis braucht im Grunde nur wenige Zutaten und die heimischen Eismacher setzen verstärkt auf regionale und häufig auch biologische Rohstoffe. Welche neuen Sorten und sonstige Neuigkeiten sich ein paar der Besten für diese Saison ausgedacht haben, folgt auf den nächsten Seiten.

Foto: Eisperle/Stiefkind

Andrea und Georg Blochberger, Eis-Greissler mit 12 Läden in Österreich

Seit wann gibt es Eis-Greissler und wie lautet Ihr Konzept?
Der Eis-Greissler wurde 2011 geboren, als der erste Laden in der Wiener Innenstadt eröffnet wurde. „Aus Muuh wird Wow!“ ist unser Slogan, der eigentlich schon alles sagt. Wir haben uns auf innovative Eissorten spezialisiert und wollen dem kleinen persönlichen Eisladen mit viel Charme treu bleiben. Die Zentrale und Manufaktur inklusive Erlebnispark und Gastronomie sind in Krumbach. Unser Eis findet man bei über 280 Gastronomiepartnern in ganz Österreich.

Welche besonderen Eissorten stehen zur Auswahl?
Wir kreieren zu jeder Jahreszeit passend neue ausgefallene Sorten, wie zum Beispiel: Brennnessel-Zitrone, Sanddorn-Topfen, Apfel-Kren, Zimtschnecke, Veilchen-Vanille, Milchreis-Eis, Sauerampfer, Sturm, Apfel-Kürbis und Topfen-Gurke.

Welche Eissorten sind die drei liebsten Ihrer Kunden?
Unsere Klassiker, wie Erdbeere, Zotterschokolade und Butterkeks.

Welche News planen Sie für diese Saison?
Die Eröffnung unseres „Milkshakers“ (Free-Fall-Turm) im Erlebnispark.

Eis-Greissler-Gründer Andrea und Georg Blochberger mit den Kindern Leonie und Fabian

Fotos: Eis-Greissler

Helmut Schörgi, Schörgi Eis in Grein an der Donau

Helmut Schörgi

Seit wann gibt es Schörgi Eis und wie lautet Ihr Konzept?
Die Schörgi-Eiskreationen gibt es seit den siebziger Jahren, damals von Vater Leo Schörgi und seit 1987 von Helmut Schörgi. Zum vollkommenen Genuss braucht es drei Dinge: beste Zutaten, feinste Zubereitung und viel Freude an der Freude anderer. Wir führen keine Filialen, das Schörgi Eis gibt es nur in der Café Konditorei Schörgi in Grein an der Donau.

Verarbeiten Sie dafür regionale Zutaten?
Wir verarbeiten feinste Zutaten und beste Qualität wie Biobauernmilch. Die besten Früchte der Saison werden frisch verarbeitet. Für die Eisproduktion stellen wir Fruchtpulpen her, die zur Weiterverarbeitung verwendet werden.

Welche Eissorten sind die drei liebsten Ihrer Kunden?
Traditionell noch immer Vanille, Erdbeere, Schokolade, Haselnuss, dann Stracciatella, Amarena, Kirsch und auch immer das Eis des Jahres.

Welche News planen Sie für diese Saison?
Jährlich kreieren wir ein Eis des Jahres, 2022 ist es Marillen Nüsschen. Dann noch Zitrone-Lavendel, Himbeer-Sauerrahm, Heidelbeer-Joghurt, Kefir Vital Honig, Rondo Veneziana und zum Muttertag ein Roseneis.

Andreas Resch, Buburuza Eis in Steyr

Seit wann gibt es Buburuza und wie lautet Ihr Konzept?
Wir produzieren seit April 2015 auf handwerkliche Weise 100 Prozent natürliches Speiseeis. Wir sind in der Region verankert und legen Wert auf die Qualität der zu verarbeiteten Rohstoffe. Denn nur wo was Gscheits reinkommt, kann auch was Gscheits rauskommen! Wir haben in der Steyrer Innenstadt einen vielfach ausgezeichneten Eisladen, vertreiben über Partnerbetriebe in der Region und bieten auch Eiscatering bei diversen Veranstaltungen an.

Verarbeiten Sie dafür regionale Zutaten?
Wo möglich ja. Mittlerweile teilweise sogar aus eigenem Anbau, so im Fall der Walnüsse oder Brombeeren. Wir verzichten auf jegliche Art künstlicher Emulgatoren, Farb- oder Geschmacksstoffe sowie Konservierungsmittel. Wir arbeiten mit zahlreichen Betrieben in der Region zusammen, die Milch kommt von einem Biomilchhof aus Aschach an der Steyr, die Beerenfrüchte kommen vom Lehner aus Haag.

Welche Eissorten sind die drei liebsten Ihrer Kunden?
Nicht fehlen dürfen beispielsweise die „gar nicht krumme Schokobanane“ und „Honeymohn – Blaumohn mit Mostviertler Waldhonig“, den dritten Platz teilen sich schon die Klassiker Vanille, Schokolade und Erdbeere.

Welche News planen Sie für diese Saison?
Wir bleiben unserer Linie treu - Spontanität, Kreativität, Qualität. Es wird bestimmt wieder abenteuerliche neue Sorten geben, das verraten wir aber erst, wenn es so weit ist.

Andreas Resch, Gründer und Geschäftsführer von Buburuza Eis

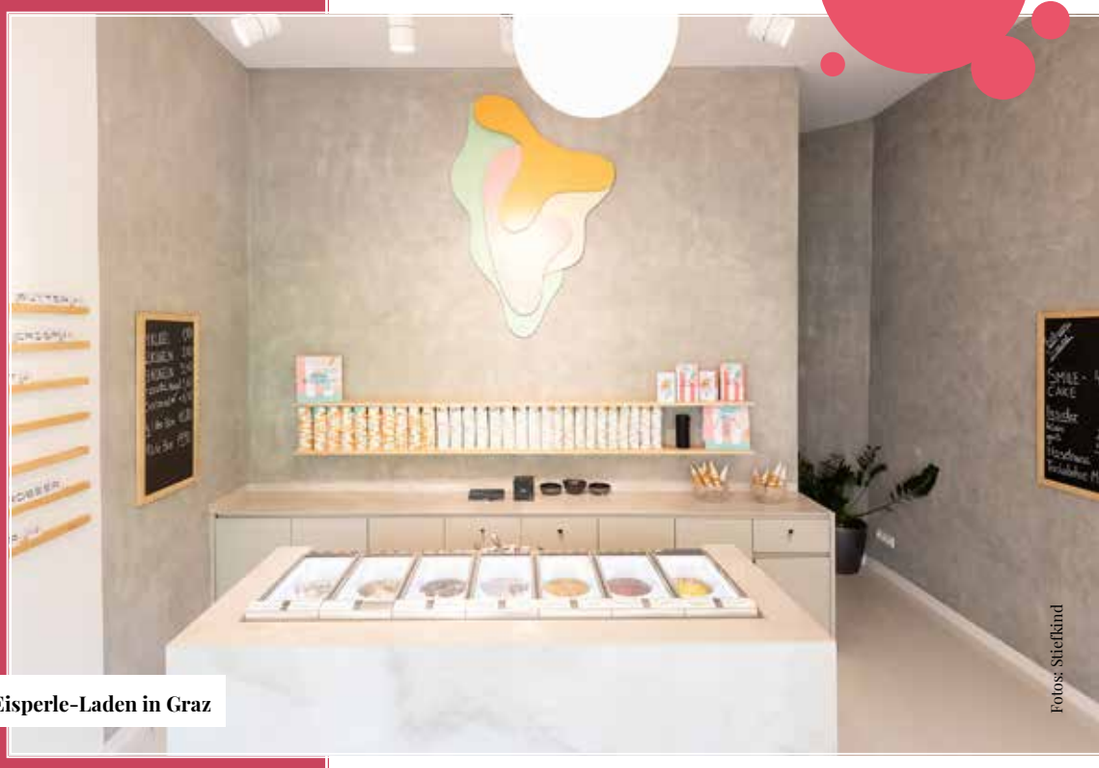
Fotos: Hannes Ecker, Fabian Wimberger

Mariane Leyacker-Schatzl, Gründerin und Eis-Tüftlerin der Eisperle in Graz

Seit wann gibt es die Eisperle und wie lautet Ihr Konzept?
Im Juni 2017 haben wir die Eisperle eröffnet und heute gibt es vier Shops in Graz. Wir produzieren täglich hochwertiges veganes Speiseeis ohne Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel. Pur, natürlich, kreativ, nachhaltig und intensiv, dafür steht die Eisperle. Die gesamte Wertschöpfung basiert darauf, den ökologischen Fußabdruck zu reduzieren. Recycling-Verpackung, essbare Eislöffel, regionale und saisonale Einkäufe sind die Werte, die wir in der Eisperle leben.

Verarbeiten Sie dafür regionale Zutaten?
Ja, regionale und bis zu 80 Prozent aus biologischen Rohstoffen. Unsere Lieferanten werden nach den höchsten Kriterien ausgesucht, egal, ob es Nüsse, Obst oder Bio-Schokolade ist. Wir achten stets auf höchste Qualität, weil wir überzeugt sind, dass die Kunden den Unterschied schmecken. Wir kaufen wöchentlich unsere Rohstoffe am Bauernmarkt ein, achten auf Bio-Rohstoffe und verwenden auch viele Zuckeralternativen wie Bio-Ahornsirup, Bio-Agavendicksaft, Bio-Kokosblütenzucker oder Birkenzucker.

Welche besonderen Eissorten stehen zur Auswahl?
Wir wechseln wöchentlich unsere Eissorten, genau diese Abwechslung macht uns total Spaß. Natürlich passen wir die Kreationen der Jahreszeit an. Eine neue Kreation ist u. a. Rocky Road, ein Schoko-Erdnusseis mit gerösteten und gesalzenen Erdnüssen, selbst gemachtem Brownie, Chocolate Fudge und Marshmallow. Oder Aurora, ein Mandelcremeeis mit Mandelöl, selbst gemachter Sauerkirschsauce und knackige Schokosplitter. Oder Early Bird, ein Bio-Sojaghurteis mit ätherischem Bio-Zitronenöl, Zitronenrieb, selbst gemachtem Granola und Erdbeer-Swirl. Wir setzen uns keine Grenzen und das schätzen auch unsere Kunden so sehr. Unsere Kunde lieben besonders die Sorten Brownie, Mango, Black & White - ein Kokoscremeeis mit Edelbitterschokolade.



Eisperle-Laden in Graz

Fotos: Stiefkind

Josef Eisl jun.,
Eisl Eis aus Abersee am Wolfgangsee

Seit wann gibt es Eisl Eis und wie lautet Ihr Konzept?
Unser Bio-Schafmilcheis und auch unseren Eissalon in Salzburg gibt es nun seit 2017. Die Verarbeitung von Schafmilch war für uns aber nicht neu, denn seit über 30 Jahren produzieren wir in unserer eigenen Hofkäserei am Wolfgangsee handwerkliche Schafmilch-Spezialitäten. Für uns gilt: aus hochwertigen, 100 Prozent biologischen Zutaten und der eigenen Bio-Schafmilch-Eisspezialitäten herzustellen. Dabei hat jede Eissorte seine eigene, von uns entwickelte Rezeptur und wird handwerklich produziert.

Verarbeiten Sie dafür regionale Zutaten?
Bei uns kommt nur das ins Eis, was auch wirklich reingehört. Nur natürliche und 100 Prozent biologische Zutaten sowie viel Liebe zum Geschmack. Vormischungen, Aromen oder Zusatzstoffe sind für uns Fremdwörter! Bei den verwendeten Rohstoffen setzten wir, sofern möglich, auf die österreichische Herkunft. Beispielsweise verwenden wir Graumohn aus dem Waldviertel, Kürbiskerne und Öl aus der Steiermark, Honig aus Salzburg und Physalis aus Oberösterreich. Milch, Joghurt und Topfen für das Eis stammen sogar von unserem eigenen Bio-Bauernhof.

Welche besonderen Eissorten stehen zur Auswahl?
Wir sind sehr experimentierfreudig und bieten neben klassischen Sorten auch extravagante Kombinationen an. Beispielsweise haben wir Graumohn, Joghurt-Himbeere, Heidelbeer-Rosmarin oder Rote Rübe-Orange im Sortiment. Aktuell sind die Sorten Mango-Passionsfrucht, Topfenknödel und der Klassiker Schoko unsere begehrtesten Eissorten.

Welche News planen Sie für diese Saison?
Unser wohl größtes Projekt für diese Saison: Die Eröffnung unseres neu errichteten Ab-Hof-Verkaufs, sowie die Umstellung auf Photovoltaik-Energie am Hof, um am gesamten Betrieb und auch in der Produktion noch nachhaltiger zu arbeiten.

Wie viele eigene Läden führen Sie?
Wir betreiben einen Eissalon, den ersten Schafmilcheis-Salon Österreichs. Dieser ist klein und fein, eingerichtet im Salzkammergut-Stil und befindet sich direkt in der Altstadt von Salzburg. Zudem versenden wir unser Eis via eigenen Online-Shop österreichweit bis an die Haustüre. Eisl Eis ist im regionalen Handel sowie über den Gastronomie-Großhändler auch österreichweit für die Gastronomie und Hotellerie erhältlich.

Eis-Meister und Produktentwickler Josef Eisl jun., Juniorchef im elterlichen Betrieb

Fotos: Peak Motion Films, Helge Kirchner

Ingrid Kriegl, Misssi Eis aus Saalfelden

Seit wann gibt es Misssi Eis und wie lautet Ihr Konzept?
Gegründet wurde Misssi 2018 aus Liebe zur Landwirtschaft und dem Eis. Der Startschuss selbst war aber mit der Entscheidung für den Bau einer Manufaktur am Standort Saalfelden, die im Juli 2021 eröffnet wurde. Die Misssi-Mission ist, das beste Eis mit der Kraft der Natur zu erzeugen. Das heißt für uns regionale Landwirtschaft sowie nachhaltigen Anbau wertzuschätzen und für die Zukunft zu erhalten.

Verarbeiten Sie dafür regionale Zutaten?
Wir sind stolz, für fast alle Zutaten regionale Partner zu haben, denn es ist uns wichtig, den direkten Kontakt zu den Bauern und Lieferanten zu suchen und pflegen. Ein Beispiel ist unsere Vanille-Story: Wir haben uns für Premium Vanille aus Uganda entschieden, die dort von Kleinbauern angebaut wird. Die wertvollen Rohstoffe von Bauern verarbeiten wir ganz frisch und so schonend wie möglich zu hochwertigstem, 100 Prozent natürlichem Patisserie-Eis. Jede einzelne Eis-Komposition wird ausschließlich aus 100 Prozent natürlichen Zutaten, ganzen reifen Früchten und bester Salzburger Bio-Milch hergestellt. Es wird komplett auf jegliche Geschmacksverstärker, Farbstoffe oder sonstige Zusätze verzichtet.

Welche besonderen Eissorten stehen zur Auswahl?
Im österreichweiten Vertrieb gibt es derzeit 35 Sorten. Bei uns in der Eisboutique sind es über 50 und es werden laufend mehr. Neben den vielen Biomilch-Eissorten gibt es vegane Sorbets und Eis aus Bio-Joghurt, Bio-Topfen und Bio-Buttermilch. Unsere Kunden sind so vielfältig wie unser Eis. Ganzjahresklassiker wie unsere Schokolade Edelbitter und Echte Vanille liegen natürlich immer hoch im Kurs, im Sommer aber die Fruchteissorten und Sorbets aus vollreifen Früchten und im Herbst/Winter lieben alle Bratapfel, Maroni, Punschkrapferl oder gebrannte Mandeln. Bei den Eisdesserts sind besonders beliebt Apfelstrudel, Schwarzwälder Kirsch und Marillen-Topfenknödel.

Welche News planen Sie für diese Saison?
Wir sind schon am Experimentieren neuer Sorten. Fixstarter sind Linzer Torte, Pistazien-Krokant und Punschkrapferl und bei den Eisdesserts, unsere 2-in-1 MehlspEIS-Variationen wie Mozarttorte. In der Eisboutique gibt es laufend Neues zu verkosten wie Eis in warmen Brandteigkrapferln, Kokos-Rum zu einem Walnuss-Krokant-Eis. Für Kaffee-Liebhaber als Affogato, am liebsten mit einer großen Kugel Eis Vanille, weiße Schokolade oder Eierlikör.

Fotos: Karin Mooshammer, Linkingchefs

Ingrid Kriegl

MIKE
SÜSSER
mike
susser
Mike Süsser

Foto: Kabel 1

„Kochen ist Teil meiner DNA!“

Wasser erwies sich nicht als sein Element, dafür aber das Feuer am Herd. Nach einer abgebrochenen Ausbildung zum Matrosen entdeckte das Nordlicht Mike Süsser in jungen Jahren das Kochen für sich. Heute ist der kommunikative Kulinariker einer der bekanntesten TV-Köche im deutschsprachigen Raum und hat in Oberösterreich seinen Heimathafen gefunden. Uns hat er in sein Kochstudio ins schöne Scharnstein eingeladen.

In der Ferne grüßt der Traunstein, um uns herum breiten sich Wiesen, Wälder und eine idyllische Ruhe aus, während wir uns unserem Ziel nähern: der kleinen Marktgemeinde Scharnstein. Hier, in dem friedlichen Ort an der österreichischen Romantikstraße, befinden sich Mike Süssers „heilige Hallen“: sein einzigartiges Kochstudio, in dem Genuss und Geselligkeit zelebriert werden und in dem die Teilnehmer ganz nah dran sind an dem Profikoch.

2004 gründete Süsser mit seinem Studio in Scharnstein die erste Kochschule Oberösterreichs. Wobei das Wort „Kochschule“ nicht so richtig zu beschreiben vermag, was die Genuss-Abende im Almtal ausmacht. Es handelt sich vielmehr um ein „Hands-on-Restaurant“, wie er uns verrät, in dem die Freude an hochwertigen Zutaten und an einer guten Zeit im Zentrum stehen. „Hands-on“ – diese Mentalität zieht sich auch durch Mike Süssers Leben. In den Schoß gefallen ist dem Koch-Entertainer und Unternehmer nichts. Gerade in der ersten Zeit der Selbstständigkeit musste da schon mal das Kochstudio als Schlafplatz herhalten, bevor zwischen zwei Events weiter angepackt wurde. Uns empfängt Mike Süsser gut gelaunt zum Interview – sympathisch, nahbar, „frei Schnauze“ – genau, wie man ihn von seinen TV-Auftritten kennt.

Erst Seefahrt, dann Spitzengastro

Süsser, der von Schleswig-Holsteins Westküste stammt, gehört heute zu den bekanntesten Köchen im deutschsprachigen Fernsehen. Dabei war es gar nicht immer sein Traum, den Kochlöffel zu schwingen. Im Alter von 15 Jahren begann er eine Ausbildung zum Schiffsmechaniker, was damals auch als Matrose bezeichnet wurde. „Immer wieder wurde ich in die Kombüse verfrachtet“, erinnert sich der heute 51-Jährige schmunzelnd. „Irgendwann kam der Reeder zu mir, drückte mir 300 Mark in die Hand und meinte: ‚Ich lös deinen Lehrvertrag auf – überleg dir, was du machen willst, wenn du daheim bist.´ Er hatte wohl erkannt, dass ich kein Talent fürs Matrosendasein besaß.“ Zurück im heimischen Burg-Dithmarschen absolvierte Mike Süsser eine Ausbildung zum Koch. Im Anschluss arbeitete er in der Schweiz und in den USA, bevor es ihn wieder in die Heimat verschlug, wo er fünf Jahre lang das Lokal Burger Kate führte. Mit 21 Jahren war er Norddeutschlands jüngster Wirt. Irgendwann aber drängte der Wunsch nach einer Veränderung. „Ich merkte, dass ich noch sehr viel zu lernen hatte, dass das Fundament nicht ausreichte“, erzählt der Fernsehkoch. „Ich sagte zu mir selbst: Du musst raus und was Neues anpacken, bevor du hier alt und dick wirst!“

Es ging auf Reisen. Diese führten ihn an Orte und in Spitzenhäuser in Zermatt, Davos, Minneapolis, München, Hamburg, Fuerteventura, Madeira und Salzburg. In Letzterem erhielt Mike Süsser mit dem Restaurant „Buberlgut“ 16 Gault-Millau-Punkte. 2004 rief der passionierte Koch seine Firma „Mike‘s Koch & Eventstudios“ ins Leben, die er 2009 in die Mi.t Gastro Management GmbH mit Sitz in Scharnstein umwandelte. Seine Erfahrungen und Rezepte brachte er in mehreren Kochbüchern zu Papier.

Foto: Kabel 1

Kochen mit Unterhaltungseffekt

Im Jahr 2009 startete Süssers TV-Karriere mit der Sendung „Die Kochprofis – Einsatz am Herd“. Fünf Jahre lang war er Teil des Teams, bis er Juror bei „Mein Lokal, Dein Lokal – der Profi kommt“ wurde. 2014 moderierte Mike Süsser die Sendung „Küchenkönigin“ auf Sixx und von 2014 bis 2017 die Rubrik „Süsser am Morgen“ im Morgenmagazin auf Servus TV. Ins Fernsehen zu gehen hatte er nie geplant, doch es war genau das Richtige für den geselligen Gastronomen. Kochen mit Unterhaltungseffekt ist etwas, das ihm einfach im Blut liegt. Wohl auch wegen seiner humorvollen, nahbaren Art wurde er als TV-Kochprofi ausgewählt. Im finalen Casting gönnten er und seine Mitkandidaten Frank Oehler und Andreas Schweiger sich ganz entspannt ein paar Weißbier. Rasch wurde klar: Das passt einfach, die drei Köche geben ein tolles Team ab. In der Sendung unterstützten sie Gastronomen dabei, ihrem Haus neuen Schub zu geben. Doch nicht immer wurde ihre Hilfe auch angenommen oder konnte etwas bewirken. Belastend sei es für ihn gewesen, so Mike Süsser, wenn sie zu „kulinarischen Einsatzorten“ gerufen wurden, an denen rasch klar war: Hier kann man eigentlich nichts mehr retten.

Das Konzept von „Mein Lokal, Dein Lokal“ ist ein komplett anderes. Es werden die unterschiedlichsten Restaurants und erfolgreiche Konzepte vor den Vorhang geholt, vom gastronomischen Urgestein bis zum hippen Pizzabäcker. „Ich fühle mich sehr privilegiert, so viel sehen und erleben zu dürfen und so nah dran zu sein an den unterschiedlichsten Menschen“, sagt Mike Süsser. Viele menschliche, aber auch kulinarische Eindrücke werde er für immer in Erinnerung behalten. „Es gibt Gerichte, die bleiben einem auf der Festplatte des Geschmacks hängen.“ Seine Aufgabe als TV-Profi sehe er eher im Verbindenden als in der eines scharfen Kritikers: „Ich äußere mich wie ein Gast und versuche, hilfreichen Input zu geben. Ich sag den Teilnehmern immer: ‚Bleibts lieb und vor allem bleibts bodenständig!‘“

Es gibt Gerichte, die bleiben einem einfach auf der Festplatte des Geschmacks hängen.

Alles, nur kein Stillstand

Mike Süsser brennt für das, was er tut. „Ich werde nie aufhören zu arbeiten, sonst fall ich tot um“, sagt er. Gerade diese Anpacker-Mentalität ist es auch, die er an seiner Wahlheimat Oberösterreich so schätzt: „Für mich ist es das Arbeiter- und Handwerker-Bundesland. Ich mag die Bodenständigkeit der Menschen.“ Seit 22 Jahren ist Süsser nun schon in Scharnstein zuhause. Der Beinahe-Matrose hat hier seinen Hafen gefunden. Bodenständigkeit schätzt Süsser aber nicht nur bei Menschen, sondern auch in Sachen Kulinarik. Auf seinem Teller darf gerne Zünftig-Traditionelles landen: „Ich liebe Krenfleisch, das finde ich einfach herrlich, aber auch ein guter Tafelspitz ist zum Niederknien!“ Mit Gekochtem und Gesottenem bringt man den TV-Koch zum Schwärmen. Obwohl er in Spitzenküchen auf der ganzen Welt gekocht hat, muss es für den privaten Mike nichts „Abgehobenes“ sein. Eine gute Bosna vom Würstelstand ist ihm zehnmal lieber als Störkaviar oder Austern. Auch nach Feierabend kocht der Profi leidenschaftlich gerne, was bei Berufsköchen bestimmt nicht immer die Regel ist. „Das könnt ihr ruhig so schreiben: Ja, er kocht noch!“, lacht Süsser. „Und zwar mit Begeisterung!“ Kochen sei einfach Teil seiner DNA. Als privater Gast und „Bekochter“ wiederum sei er pflegeleicht und alles andere als „haglich“, den kritisch-nörgelnden Profi habe er lange abgelegt.

Berufliche Zukunftspläne:

„Im Oktober erscheint ein neues Kochbuch, außerdem ist unter anderem ein Bed & Breakfast mit Restaurant in Scharnstein in Planung."

Kulinarische Trends:

„Die koreanische und authentisch-asiatische Küche sind im Kommen und auch das Frühstücksthema wird immer beliebter. Burger sind ohnehin ein Dauerbrenner."

Mein eigener Kochstil:

„Old School, mit einem modernen Twist und Einschlägen aus Asien und dem Norden."

Infos unter: **mike-suesser.com**

Foto: colourbox.com

„Wir sind längst keine Schreier mehr"

Apropos nörgeln: Oft wird der Gastro ja ein sehr rauer Umgangston nachgesagt. Wie sieht der Profi das? „In jeder Branche gibt es schwarze Schafe, doch die Klischees von früher sind ein alter Hut", sagt er. „Wir haben das Schreien aufgehört, wie schmeißen auch nicht mit Fleischgabeln, wie viele meinen. Die jungen Leute würden sich das – zu recht! – nicht mehr gefallen lassen. Es darf niemals unter die Gürtellinie gehen." Man solle andererseits aber auch nichts schönreden. „Es bringt der Jugend nichts, wenn man ihr ein rührseliges Blumenmärchen erzählt. Natürlich ist es eine harte Branche." Vor allem in großen Küchen herrsche notwendigerweise ein gewisser militärischer Drill. „Das geht gar nicht anders, denn die Mitarbeiter müssen in ihrer Arbeit wie Rädchen ineinandergreifen."

Eine starke Community

Der Fachkräftemangel sei bereits vor Corona ein großes Thema gewesen, so Süsser, wobei die Pandemie die Situation natürlich verschärft habe. Die gesamte Branche befinde sich in Veränderung. „Wenn man von der Zukunft der Gastro spricht, muss man die Systemgastronomie erwähnen", so der Koch-Entertainer. Bei diesem Begriff solle man aber nicht gleich an eine allseits bekannte Burger-Kette denken. „Ich meine damit eine Konzeptgastronomie, bei der Synergien genutzt werden. Es gibt zum Beispiel vier Läden, aber nur eine Produktionsstätte. Das einheitliche Konzept lässt sich rasch und überall auf gleiche Weise umlegen. Der Gast aber empfindet es wie eine Individualgastronomie mit hervorragender Qualität." Letztere aber werde weiter stark zurückgehen, vor allem im mittleren Segment. „Alleine hier in Scharnstein gab es früher ungefähr 16 Wirtshäuser, heute haben wir nur mehr sechs."

Was Mike Süsser selbst nach rund 30 Jahren als Koch noch antreibt, wollen wir zu guter Letzt wissen. Die Antwort kommt wie aus der Pistole geschossen: „Die Gäste!". Diese glücklich zu machen, in fröhliche Gesichter zu sehen, das sei die Nummer-eins-Motivation des Profikochs. Natürlich gäbe es aber auch bei ihm nicht nur rosige Momente. „Auch ich habe schon mal daran gedacht, alles hinzuschmeißen. Doch wenn man dann den Turnaround schafft, wird man belohnt. Man findet in unserer Branche eine unglaublich starke Community. Zusammenhalt ist wichtig, man sollte nicht immer mit dem Finger auf andere zeigen und schauen, wer was wie falsch macht. Das Gemeinsame muss im Vordergrund stehen. Essen verbindet uns schließlich alle, bei dem Thema ist keiner raus."

Gästebegeisterer aus Leidenschaft

Seit vier Generationen wird der Tuxerhof mit viel Herzlichkeit und Wertschätzung betrieben. Sowohl Gäste als auch Mitarbeiter spüren die Leidenschaft und das Know-how der Gastgeber. So wird im malerischen Zillertal internationale Spitzenhotellerie mit geerdetem Charakter vereint.

Ausgezeichnet mit 5 Sternen

Das Hotel Tuxerhof wird seit 90 Jahren von der Familie Schneeberger mit Passion betrieben. Andrea Schneeberger setzt auf Werte wie eine persönliche Führung, viel Liebe zum Detail und einen wertschätzenden Umgang. Das Ergebnis dieses Hotelkonzepts ist ein Ort, wo aufrichtige Herzlichkeit und die Leidenschaft zum Gastgeber-Sein durch die langjährigen Mitarbeiter gelebt werden. Ein gelungenes Beispiel dafür sind die beiden Zimmermädchen Vesna und Billa, die dem Tuxerhof seit mehr als fünfundzwanzig Jahren die Treue halten. Für die beiden ist das Hotel mehr eine große Familie als eine Arbeitsstelle. Der Tuxerhof etabliert sich somit als Top-Arbeitgeber mit Herz und Vision, was ebenfalls ausschlaggebend für die jüngste Verleihung des fünften Sternes war.

Fotos: Tuxerhof, G.A. Service GmbH

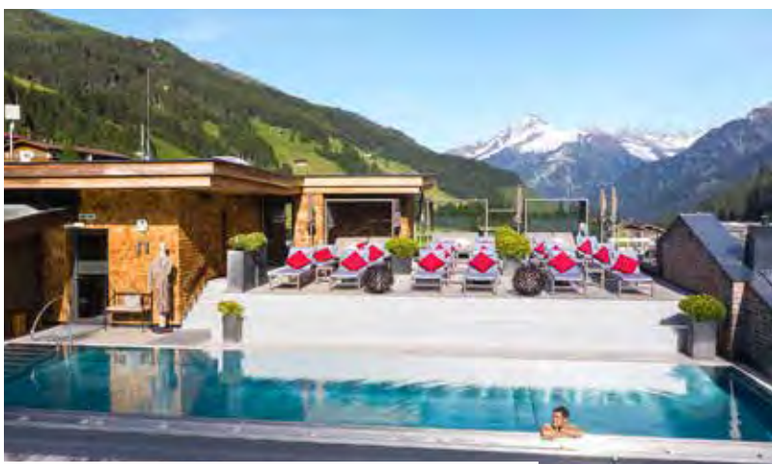
Richtig gut ankommen und wohlfühlen ab dem ersten Moment

Die Küche setzt auf heimische Lebensmittel mit Qualität.

Innerhalb der Mitarbeiter wird Zusammenhalt gelebt.

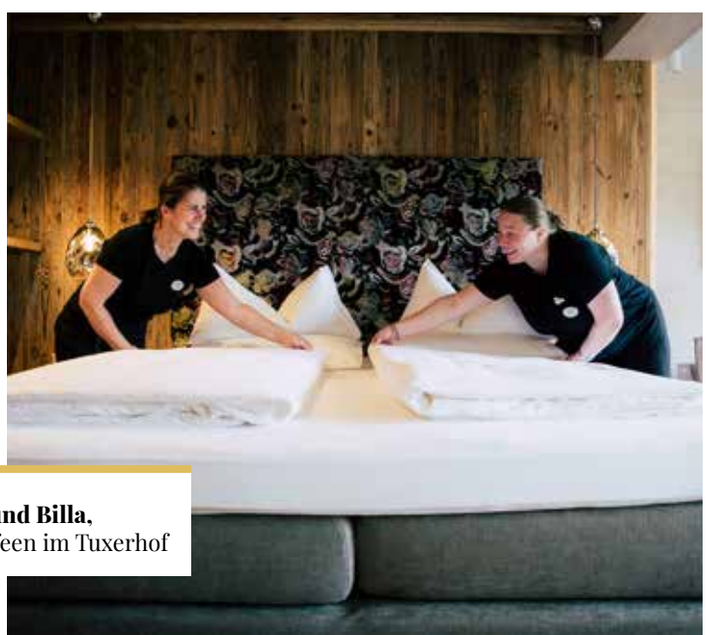
Jeder Mitarbeiter hat seine individuellen Qualitäten, die im Tuxerhof geschätzt werden.

In der Kaminlounge trifft Eleganz auf Gemütlichkeit.



Die Natur des Zillertals genießen und einfach nur sein

Wir möchten nirgendwo anders arbeiten als im Tuxerhof.



Vesna und Billa,
Sauberfeen im Tuxerhof

Fotos: Tuxerhof, G.A. Service GmbH

Echte #gästebegeisterer

Schon wenn man den ersten Fuß ins Foyer setzt, fliegt einem ein wohlmeinendes Lächeln der Rezeption entgegen. Die sympathische Art der Mitarbeiter, die einen sofort in Urlaubsentspannung gleiten lässt, zieht sich durchs gesamte Haus. Authentizität, Persönlichkeit und eine positive Haltung innerhalb der Teamfamilie ist das Geheimrezept, das Mitarbeiter für viele Jahre am Tuxerhof hält. Andrea Schneeberger setzt viel daran für ihre 60 Angestellten einen attraktiven Arbeitsplatz zu bieten. Flexible Arbeitszeiten, ganztägige Verpflegung im TeamCAFE und hochwertige Wohneinheiten sind nur ein Teil davon. Um die fachlichen Kompetenzen der Mitarbeiter am Puls der Zeit zu halten, gibt es regelmäßig die Möglichkeit zu Aus- und Weiterbildungen. Familie ist im Tuxerhof nicht nur ein Wort, sondern wird im Team gelebt.

Wir alle wünschen uns einen Arbeitsplatz, den wir Tag für Tag gerne einnehmen.

Einen Ort, an dem wir uns wohlfühlen, Kollegen, mit denen wir uns verstehen, und Chefs, mit denen man abends auch gern einmal ein Glaserl Wein trinkt. Denn Arbeit muss nicht nur anstrengend sein, gemeinsam können wir unglaublich viel erreichen!

Andrea Schneeberger,
Wirtin aus Leidenschaft

Gekommen, um zu bleiben

Wohnen, wo andere Urlaub machen: Die Familie Schneeberger schenkt ihren Tuxerhof-Gefährten ein wahres Zuhause. Die gemütlichen Zimmer sind wohnlich, praktisch und stylish, es gibt einen eigenen Fitnessraum mit Infrarotkabine, einen Wasch- und Trockenraum, Kellerdepots zum Verstauen von größerem Hab und Gut sowie Außenparkplätze und Tiefgaragenplätze.

„Wer zu uns gehört, weiß das seine Arbeit – egal, in welchem Bereich – von essenzieller Bedeutung für unser Haus ist. Im Tuxerhof ist Teamwork nicht nur ein Wort, hier leben wir Gemeinschaft, um für alle den denkbar besten Arbeitsplatz zu schaffen". so Andrea Schneeberger, Gastgeberin und Chefin mit Herz.

Job und Freizeit für #gästebegeisterer: Arbeitsplatz und Zuhause sind im Tuxerhof Wohlfühl-Orte.

Alpin Spa Hotel Tuxerhof

Als moderner Arbeitgeber agiert der Tuxerhof auf Augenhöhe. Diese entspannte Atmosphäre trägt dazu bei, dass sich Urlauber wie auch Team gleichermaßen wohl fühlen, was sich auch in den gewonnen Awards widerspiegelt. Das Alpin Spa Hotel Tuxerhof hat den „Travellerś Choice Award" in den folgenden Kategorien erhalten:

Platz 1 Top-Hotel, Österreich
Platz 2 Top-Hotel, Europa
Platz 5 Top-Hotel, Welt
Platz 1 Hotels mit dem besten Service, Österreich

KONTAKT
Alpin Spa Hotel Tuxerhof
Vorderlanersbach 80, 6293 Tux
Tel. +43 5287-8511
www.tuxerhof.at

Infos für Mitarbeiter:
Teamwork.tuxerhof.at

#teamtuxerhof
#gaestebegeisterer

Andrea Schneeberger freut sich auf #gästebegeisterer-Bewerbungen: jobs@tuxerhof.at

story.teller

Italienisch „Noi“ interpretiert

Cucina Italiana mit dem gewissen Extra, das wird in der Osteria NOI im Salzburger Land serviert. In Seekirchen am Wallersee werden mediterrane Leichtigkeit und regionale Bodenständigkeit kreativ und neu interpretiert. Dafür denken die Inhaber Wolfgang Holzinger und Fabio Winkelhofer gerne „out of the box“.

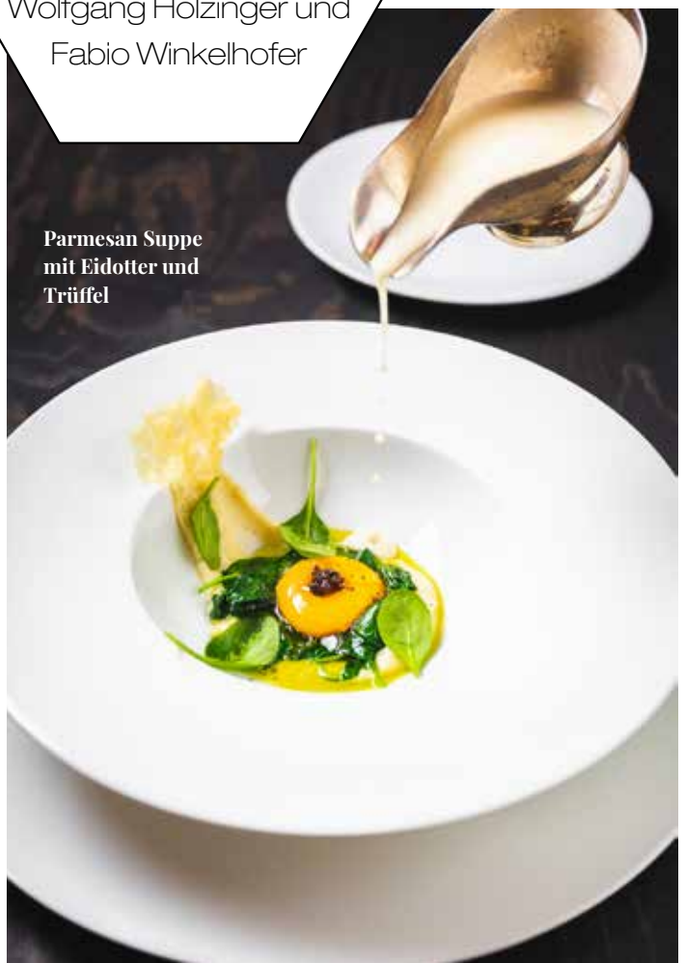
Nur 15 Kilometer von Salzburg entfernt liegt Seekirchen am Wallersee. Oder Lago di Waller könnte man auch sagen. Denn hier ist eine Osteria ansässig, die genauso gut in Italien stehen könnte. Nicht weniger als das hatten Chefkoch Fabio Winkelhofer und Gastgeber Wolfgang Holzinger vor, als sie vor vier Jahren ihre Osteria Noi – Nostra Osteria Italiana aufsperrten. Mit viel cuore, gusto, aber auch Sinn für Innovation und einer großen Portion Motivation kredenzen die beiden seither ihre Speisen auf höchstem qualitativen Niveau und mit verführerischer italienischer Leichtigkeit. Nur die besten, regionalen und original italienischen Lebensmittel werden verkocht, dabei spielt Saisonalität eine gewichtige Rolle und der Sinn für bewusste, gesunde Ernährung. Pappsatt ist kein Adjektiv, das Holzinger seinen Gästen anhängen möchte. Die Speisen der Osteria Noi stehen für Genuss, der angenehm sättigt, aber immer noch Platz für ein Dessert lässt.

Anders als beim Mainstream-Italiener findet in der Osteria Noi eine Auseinandersetzung mit Gerichten, deren Zubereitung und wie man sie auf dem Teller präsentiert statt. „Andere Lokale machen das sehr klassisch und einfach gehalten. Wir versuchen zu modernisieren. Das Auge isst ja mit und da wollen wir schauen, dass das Ganze ein bisschen flotter und jugendlicher rüberkommt“, erklärt Wolfgang Holzinger. Heraus kommt dabei: italienische Küche „Noi“ interpretiert! Neben den Signature Dishes wie „Zuppa di pesce“ und ihrem eigenen Dryaged „Bistecca Fiorentina“ ist die Osteria NOI auch für ihre feinen, luftigen Pizzen bekannt. Auch die Dolcis – vom traumhaften Tiramisu bis zur intensiven Schokotarte – gehören zu den Top-Sellern im Lokal.

Dass dazu hauseigener Vino – eigens für die Osteria NOI von zwei italienischen Winzern gekeltert – mit eigenem Etikett ausgeschenkt wird, verwundert nicht im Geringsten. Erst kürzlich haben Holzinger und Winkelhofer sogar eigens Teller bei einer Handwerkerin in Auftrag gegeben. Die Lockdowns haben sie genutzt, um dem Restaurant und der Küche ein Facelift zu verpassen. „Stillstand ist Rückschritt“, so das Credo, das Holzinger und Winkelhofer antreibt. Auch was Ernährungstrends betrifft, sind die beiden Gastro-Gurus, die auch immer die gesunde Ernährung im Sinn haben, auf dem neuesten Stand und gehen mit Interesse und ideenreicher Raffinesse auf die Wünsche ihrer vegetarischen und veganen Gäste ein.

Wir wollen zeigen, dass ein italienisches Restaurant mehr kann!

Wolfgang Holzinger und Fabio Winkelhofer



Parmesan Suppe mit Eidotter und Trüffel

Fotos: Osteria NOI

„Noi“ heißt aus dem Italienischen ins Deutsche übersetzt „Wir“. Ein eher ungewöhnlicher Name für einen „Italiener“, oder?

Für die Namensfindung und das Drucklayout haben wir eine Marketingagentur engagiert. Der Name „Osteria NOI – Nostra Osteria Italiana“ passt tatsächlich wunderbar, weil es uns immer um die italienisch-österreichische Kombination von uns zweien geht. Wir wollen zeigen, dass ein italienisches Restaurant mehr kann als die Mainstream-Italiener, die es sonst in Österreich gibt.

Der italienische Teil des Duos „Noi“ ist Fabio?

Fabio ist gebürtiger Italiener und in Österreich aufgewachsen. Er hat aber seine ganze Familie noch in Italien. Genau gesagt in Aprilia bei Rom. Wir sind selbst sehr gerne italienisch essen gegangen und haben immer den italienischen Gedanken vermisst. Alle machen Jahr und Tag dasselbe und lassen sich nie etwas Neues einfallen. In unserem Lokal wird sichtbar, dass man italienische Küche auch herausfordernder gestalten kann.

Was bedeutet das konkret?

Pizza Pommes und Pizza Frankfurter – das hat ja eigentlich nichts mit italienischer Küche zu tun! Zu Hause die italienischen Nonnas, die legen wirklich noch wert auf echte, hausgemachte Küche. Da wird Bistecca noch mit ausgezeichneten Produkten aus der Region zubereitet. In diese Richtung gehen wir auch. Wir kaufen extrem viel aus Italien ein. Das ist auch der Grund, warum wir vom preislichen her gehobener sind. Wir setzen auf sehr gute, italienische Qualität. Wir schauen aber natürlich auch, dass wir regionale Produkte auf die Karte bringen, wie die Bio-Pilze aus Obertrum, Eier aus Seekirchen oder auch bald wieder Fische aus dem Wallersee. Wir sind regional und italienisch unterwegs.

Welche landestypischen Lebensmittel beziehen Sie aus Italien?

Etwa die Zitronen von der Amalfiküste. Wir machen auch unseren eigenen Limoncello, für den praktisch 100 Prozent der Zitrone verwendet wird. Die Reste der Zitrone kandiert und legt Fabio ein, als fruchtige Komponente für unsere Fischsuppe oder andere Fischgerichte. Auch die Tomaten kommen hauptsächlich aus Italien. Für die Tomatensaucen nehmen wir San-Marzano-Pelati-Tomaten, was kostenintensiv ist, aber geschmacklich ist das mit der österreichischen Tomate einfach nicht zu vergleichen. Die landestypischen Käse- und Wurstwaren wie Mozzarella di Buffalo, Parmesan, Prosciutto, Salami etc., beziehen wir ebenfalls direkt aus Italien.

Jetzt gibt es wahrscheinlich auch Gäste, die Spaghetti eher molto molto al dente gewöhnt sind. Was empfehlen Sie denen?

Die kommen nicht zu uns! (lacht) Am Anfang natürlich schon, als wir aufgesperrt haben. Das hat ein bis zwei Jahre gedauert, dass wir uns unsere Gäste heranziehen und uns auf dem Markt positionieren konnten. Mittlerweile hat es sich herumgesprochen, dass wir kein Mainstream-Italiener à la Pizza Pommes und Pizza Frankfurter sind, sondern bei der Pizza nur große Qualität drauflegen. Egal, ob Wurst, Gemüse, Käse, Tomatensauce. Auch die Mehle, die wir für den Teig verwenden, sind sehr qualitativ. Wenn Gäste im Sommer nach Muscheln fragen, dann müssen wir eben erklären, dass Sommer keine Muschelzeit ist. Ich kann ja auch nicht Alba-Trüffel im Sommer auf die Karte setzen. Das geht nicht! Den gibt's auch nur von Oktober bis Dezember. Indem wir hier mit der Natur und der Saison im Einklang sind und Normalität einkehren lassen, denken wir eigentlich im Vergleich zu anderen Restaurants „out of the box".

Über die Jahre haben Sie sich Ihre Gäste „erzogen" bzw. sie eingekocht. Was würden Sie jemandem mit authentischen Italienkenntnissen empfehlen?

Wir haben natürlich unsere Signature Dishes, die immer auf der Karte stehen. Wie unsere berühmte Fischsuppe, die wir seit der Eröffnung des Lokals anbieten. Die hat aber durch unseren Fernsehauftritt bei der Show „Mein Lokal, dein Lokal" einen unglaublichen Bekanntheits- und Beliebtheitsgrad erklommen. Am Anfang hat sie jedem geschmeckt und jetzt ist sie megahip! Dann machen wir auch „Bisteca Fiorentina". Dafür haben wir unseren eigenen Dry Ager im Haus. Das ist auch etwas, das nicht jeder bietet. Und der Klassiker: Pizza! Die muss jeder Italiener haben. Zu Beginn wollten wir sie gar nicht ins Programm reinnehmen, weil Pizza eh ein jeder macht.

Aber es geht doch nicht ohne?

Vielleicht würde es gehen, aber sie ist natürlich ein großer Umsatzpunkt, insbesondere was Take-away betrifft. Die Abholung war vor Corona schon gut, aber natürlich seither noch gefragter. Man kann aber auch bei der Pizza etwas anders machen. Wir haben für unseren Pizzateig zwei Jahre gebraucht, bis wir ihn so hinbekommen haben, wie er jetzt ist. Wir verwenden vier verschiedene Mehle, unter anderem „Le 5 Stagioni" und haben eine Gärzeit von drei bis vier Tagen. Das merkt man. Viele unserer Stammgäste sagen auch, wenn sie anderswo eine Pizza essen, liegt das immer wie ein Stein im Magen. Da ist man so übervoll und bei uns kann man nach der Pizza immer noch ein Dessert essen. Ich gehe ja nicht essen, damit ich mich dann gleich danach hinlegen muss, weil ich so voll bin. Man will doch angenehm satt sein und einen schönen, gemütlichen Abend verbringen. Raus aus dem Alltag.

Vitello Tonato

Branzino im Safransud mit Taggiascaoliven

Bacio al cioccolato

Wolfgang Holzinger und Fabio Winkelhofer, Inhaber der „Osteria NOI“

Sie geben Ihr Wissen und Können auch in Kochkursen weiter. Nehmen das die Gäste gut an?

Ja sehr, die Nachfrage ist extrem. Ein- bis zweimal im Monat bieten wir unsere Kochkurse an, obwohl wir leider von Corona etwas ausgebremst worden sind. Aber im April soll es wieder losgehen! Der erste Kochkurs ist „Prima Vera“, leichte mediterrane Frühlingsküche mit jungem Gemüse, Kräutern, Fisch und hellem Fleisch. Im Mai folgt „Pasta ripiena“, die Welt der Pasta, Ravioli und Tortelli und im Sommer planen wir unseren ersten Kochkurs zum Thema „Pizza“. Hier erfahren die Teilnehmenden alles über die Herstellung des Teiges, Tomatensauce und das richtige Backen. Im Spätherbst widmen wir uns der „Alpin-mediterranen Vielfalt der Südtiroler Küche“.

Das Süße kommt immer zum Schluss. Welche Desserts sollte man sich in der Osteria NOI nicht entgehen lassen?

Unbedingt ein Tiramisu, das wirklich unvergleichlich ist. Es ist viel fluffiger und eleganter zu essen, nicht so schwer und fest, wie es oft serviert wird. Hierfür arbeiten wir mit aufgeschlagener Mascarpone, das ist ein Traum. Und auch unsere Schokoladenschnitte, Bacio al cioccolato, ist ein Favorit. Das ist ein ganz kräftiges Schokoladendessert auf Mürbteigboden – das ist mega. Wir reagieren auch darauf, dass immer mehr Leute vegetarisch und vegan essen und auf ihre Ernährungsweise achten. Da heben wir uns auch von anderen Restaurants ab und die Gemüsefans kommen immer mehr zu uns. Bei den Dolcis haben wir ein Apfelcrumble mit Kokos-Sorbet als Fixstarter. Bei der Pizza ist es so einfach vegan zu sein. Im Prinzip kann man jede Pizza, wo kein Fleisch draufliegt, vegan machen, wenn man einfach nur den Käse ändert. Wir machen sogar unseren eigenen veganen Käse aus Cashewkernen und bieten das unseren Gästen auch in unserer Speisekarte an. Fabio hat auch schon veganes Carpaccio aus einer getrockneten Melone gemacht. Die lässt sich hauchdünn aufschneiden, das sieht aus wie Rindfleisch und war ein tolles Gericht. Wir wollen die Leute auch abholen und ihnen zeigen, dass das bei uns möglich ist und wir vieles probieren.

Fotos: Osteria NOI

Das Restaurant „Osteria NOI“ ist kein klassischer Mainstream-Italiener. Hier wird moderne italienische Küche auf höchstem Niveau geboten. Besonderen Wert legen die Geschäftsführer auf Frische und Saisonalität ihrer Ware. In mehreren Räumen können sich die Gäste nach Italien entführen lassen. Der Hauptgastraum hat eine Größe von 130 m², das Stüberl und die Bar messen jeweils 25 m².

Lage

Die „Osteria NOI“ befindet sich ca. 15 Kilometer von der Stadt Salzburg entfernt in Seekirchen am Wallersee. Die Bundesstraße ist nur wenige Meter von dem Restaurant entfernt.

Preise

In der „Osteria NOI“ bezahlt der Gast zum Beispiel für eine gemischte kalte Vorspeisenplatte 16 Euro. Die Preise für die Pizzen beginnen bei 8 Euro. Ein Dry Aged Steak bekommt man hier für 8,90 Euro (je 100 g). Die Preise für die Nachspeisen liegen zwischen 6,50 Euro und 16 Euro.

Das „Wir“ hinter „Noi“

Der berufliche Werdegang beider Geschäftsinhaber der Osteria NOI kann sich sehen lassen. Beide eigneten sich ihr Wissen in verschiedenen internationalen Top-Hotels, haubenund sterneprämierten Lokalen an. Die jüngsten Adressen von Wolfgang Holzinger waren: Restaurantleiter im Restaurant Magazin und Maître d’hôtel im Hotel Schloss Mönchstein. Bei Fabio Winkelhofer: Do&Co Event Catering International und Küchenchef im Restaurant Pfefferschiff.
Seit Jänner 2018 führen sie gemeinsam die „Osteria NOI“ und können hier ihren gemeinsamen Traum von authentischer, hochwertiger italienischer Küche mit innovativen Ideen und perfekter Gastlichkeit verwirklichen.

Osteria NOI
Mühlbachstraße 21
5201 Seekirchen am Wallersee
E-Mail: office@osteria-noi.at
Website: www.osteria-noi.at

Eintauchen in das Beste vom Meer

Im ROSSO di Acqua e Sole in Linz kommen alle Fisch- und Meeresfrüchte-Liebhaber auf ihre Kosten: Aus frischen Austern, Entenmuscheln, Wolfsbarschen, Oktopussen, Taschenkrebsen und vielem anderen mehr aus dem Meer zaubern die ROSSISTI kreative, einzigartige Meeresgerichte-Kreationen.

Fotos: Lukas Hiller, Rosso di Acqua e Sole GmbH

Im Jahr 2020 adelte der Gourmetführer A La Carte das Restaurant ROSSO in Linz mit dem Titel „der wohl beste Italiener der Stadt“. Eine Auszeichnung, mit der sich viele andere Gastronomen zufrieden gegeben hätten. Nicht aber der umtriebige ROSSO-Gastgeber Ingmar Goetzloff, der sich und sein Lokal immer wieder neu erfindet. Angefangen als italienische Osteria, hat sich das ROSSO mit der Zeit zum gastronomischen Hotspot mit Schwerpunkt Fisch und Meeresfrüchte entwickelt.

Ausschlaggebend dafür waren zwei Dinge: Erstens die ständige gastronomische Neugier des Hausherrn, der so oft es geht, in Meernähe fährt, um sich vor allem in familiengeführten Lokalen von neuen Speisenkreationen inspirieren zu lassen. Und zweitens die Experimentierfreude von Küchenchef Georg Materic, der immer wenn eine neue Idee Form annimmt, diese so umzusetzen versucht, dass ein eigenes ROSSO-Rezept entsteht: mit klarem Bezug zum Ursprungsgericht, aber so verfeinert, dass es selbst den anspruchsvollsten Gaumen zum Jubilieren bringt.

Das Selbstverständnis des ROSSO-Teams

Wir lieben Menschen. Es macht uns Spaß, sie zu bewirten. Unsere Gäste sollen sich bei uns wohlfühlen. Sie erwarten sich dabei höchste Qualität, sowohl bei unseren frischen Produkten, unseren innovativen Zubereitungsarten als auch unserem zuvorkommenden unaufdringlichen Service. Das heißt aber nicht, dass es steif und hölzern bei uns zugeht, im Gegenteil: Wir pflegen ein ausgesprochen freundschaftliches, fast schon familiäres Verhältnis untereinander. Für eine schöne Zeit für alle.

Wir lieben unsere Arbeit. Jeder Tag ist etwas Besonderes. Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft. Eintönigkeit ist uns fremd, denn wir experimentieren gerne in der Küche. Neue Ideen und frische Einfälle sind immer gefragt.

Wir lieben das Meer. Das heißt, täglich neue Ideen mit frischem Fisch. Wir wollen aus „dem besten Italiener der Stadt“ das renommierteste Fisch-Restaurant weit und breit machen. Dazu ist die erstklassige und kreative Verarbeitung hochqualitativer Produkte aus dem Meer selbstverständlich. Natürlich alles frisch: von Austern über Seespinne, Entenmuscheln oder Taschenkrebsen bis hin zu Oktopus oder Wolfsbarsch.

Lass uns reden. Wir suchen neue Mitarbeiter (m/w). Wir haben viel vor im ROSSO Linz. Dazu suchen wir geeignete Menschen, die sich weiterentwickeln wollen, Leidenschaft für Küche und Gast haben und die Teil eines Teams werden wollen, das dafür brennt, allen Beteiligten eine schöne Zeit zu bereiten.

Gehobene Atmosphäre mit hohem Meerwert.

Das ROSSO sucht

- Sous-Chef
- Jungkoch
- Service-Fachkraft

Das ROSSO bietet

- 5-Tage-Woche: Montag bis Freitag. Wochenenden und Feiertage sind frei.
- Umfangreiche Einschulung in die fachgerechte Zubereitung verschiedenster Fische und Meeresfrüchte.
- Viel Raum, seine eigenen Küchenideen einzubringen.
- Eigentümergeführtes Familienunternehmen mit sehr persönlichem und angenehmem Arbeitsumfeld.
- Wertschätzendes Betriebsklima.
- Gehobene Gästestruktur.

Mehr Details zur Personalsuche auf **www.restaurantrosso.at**

Virtuelle 3D-Rundgänge mit Wow-Effekt

Unternehmer mit Weitblick: Mit seiner Agentur nextReality hat sich Didi Speckner auf verblüffend realistische 3D-Modelle von Hotels, Gastronomiebetrieben, Showrooms, Immobilien- und Industrieobjekten spezialisiert.

Mit Kameras hat Didi Speckner reichlich Erfahrung. „Filmen und Fotografieren haben mich schon immer interessiert. Außerdem bin ich oft für Fotoshootings und Werbefilme vor der Kamera gestanden“, erzählt der gelernte Elektrotechniker, der 17 Jahre lang im internationalen Vertrieb und Marketing für die Halbleiterindustrie tätig war. Auf die Idee, sein Hobby zum Beruf zu machen, kam Speckner aber eher zufällig. „Ich habe bei einem Werbefilm für ein hochmodernes 3D-Kamerasystem aus den USA mitgemacht und erkannt, dass hier enormes Potenzial vorhanden ist.“

Entstehung Visualisierung / Appartmenthaus Flachau

Multimediales Erlebnis

Kurz entschlossen legte sich Speckner eine Ausrüstung zu und gründet Anfang 2018 die Firma nextReality. Seither hat er mit seinem vierköpfigen Team bereits mehr als 300 virtuelle 3D-Rundgänge professionell und kosteneffizient umgesetzt. „Der Betrachter erhält durch die maßstabsgetreuen und realistischen Modelle ein multimediales Erlebnis. Anders als bei herkömmlichen 360-Grad-Rundgängen können Räume ohne Einschränkungen interaktiv durchschritten werden“, sagt der Salzburger. 3D-Modelle seien für Unternehmen aus den verschiedensten Branchen ein ideales Mittel, um auf ihrer Homepage neue Kunden anzusprechen. „Das beginnt bei Hotels und Restaurants und endet bei Fitnessstudios, Schauräumen und Industriebetrieben. Die virtuellen Rundgänge werden auch für Schulungen oder im Bereich des Employer Brandings eingesetzt.“

Die Modelle basieren auf einer Kombination aus Bilddaten hochauflösender 4K-Kameras und Metadaten. Letztere werden von Infrarotsensoren geliefert, die Länge, Breite, Höhe und Tiefe der Räume erfassen. Über Informationspunkte können zusätzlich Texte, Bilder und Videos eingebunden werden. „Die Unternehmen haben so die Möglichkeit, auf Buchungssysteme oder Online-Shops zu verlinken und sehr einfach Umsätze zu generieren. Weiters können die virtuellen Rundgänge in Google Street View und Google myBusiness integriert werden und man erreicht somit noch mehr Personen. Denn bekanntlich beginnt heute fast jede Suche auf Google“, erklärt Speckner.

Renommierte Kunden

Zu den Kunden von nextReality gehören renommierte Betriebe wie das Weingut Hillinger, Voglauer Möbel, Kaindl Floorhouse, Rechberger und die Stiegl Brauwelt.

Die Corona-Krise hat einen enormen Digitalisierungsschub mit sich gebracht, der das Interesse an virtuellen 3D-Rundgängen steigen ließ. „Die Zugriffe bei den bestehenden Rundgängen sind seit der Pandemie um mehr als 400 Prozent gestiegen“, berichtet Speckner. „Immer mehr Unternehmen wird bewusst, wie wichtig es ist, online sichtbar zu sein.“

Geplante Bauprojekte visualisieren

NextReality erweckt auch Bauvorhaben zum Leben: Geboten werden visuelle, fotorealistische 3D-Darstellungen von geplanter Architektur. Während der Entwurfsphase eines Gebäudes oder im Zuge der Vermarktung von Immobilien kann eine solche Visualisierung Bauherren und Architekten dabei helfen, ihr Gebäude vor Baubeginn besser zu verstehen und die richtigen Planungsentscheidungen zu treffen. Anhand von Visualisierungen können auch zukünftige Immobilienprojekte besser präsentiert werden. „Interessenten, Kunden oder Käufern wird ein Blick auf und in ihr neues Zuhause ermöglicht“, so Didi Speckner.

Mithilfe neuester 3D-Software und Drohnenaufnahmen lassen sich die reale Umgebung und Ausblicke für Innenvisualisierungen integrieren. Ob Hotel, Gewerbeimmobilie oder komplette Wohnanlagen, Aufnahmen aus der Luft zeigen auch die Umgebung einer Immobilie realitätsnah. Man „fliegt“ quasi vor Spatenstich um sein fertiges Bauobjekt. Aus Bildern, die zuvor lediglich in den Köpfen von Bauträgern und Architekten existierten, werden fotorealistische, emotionale 3D-Visualisierungen und animierte Videos.

Infos unter: www.nextreality.at

Fotos: nextReality

Visualisierung Frühstücksraum

Hoch hinaus: Cocktails über den Dächern

Vom Geheimtipp bis zur gut frequentierten Location: Bars, die den Horizont erweitern, sind „in“. Ob Cocktail oder Kaffee; der Genuss unter freiem Himmel beflügelt. Unsere besten Sky-Bars vom Stephansdom bis zum Bodensee.

von Karin Haas

Unsere besten Rooftop-Bars in ganz Österreich

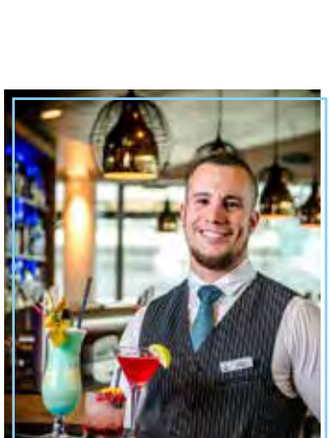
Sky-Bar Imlauer in Salzburg

Frischer Wind im 6. Stock

story.teller

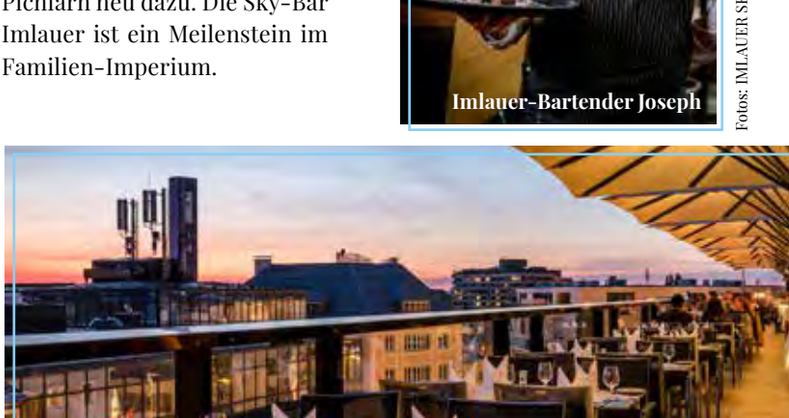
Zugegeben, es war eine Herausforderung. Denn eine Rooftop-Bar in der altehrwürdigen Mozartstadt Salzburg neu zu bauen, in der „dank" Stadtbild beim sechsten Stock Schluss sein muss, kann einen ganz schön ins Grübeln bringen. Die Hoteliersfamilie Imlauer scheint dies an der Ecke Rainerstraße/Auerspergstraße unweit des berühmten Salzburger Mirabellgartens beinahe „mit links" hingebracht zu haben. So ganz nebenbei wurde dort das gut 150 Jahre alte Hotel Pitter, das die rührige Gastro-Familie 2008 von den Vorbesitzern Karl und Babette Pitter erworben hat, gehörig entstaubt. Zwar gibt es noch den Pitter-Keller. Doch an das vormals Rustikale und die „Bierhalle" erinnert fast nichts mehr. Bereits das ebenerdige Entree ist trendy-hell. Entlässt der Lift nach Drücken der hier magischen Zahl „6" die Gäste, ist man dem Salzburger Himmel ziemlich nahe. Dass so viel Licht in einer Bar, die zugleich auch ein Restaurant ist, Platz haben kann, die sich zur großzügigen Rooftop-Terrasse öffnet, überrascht auch nach mehrmaligem Besuch.

„Wir haben uns für diese Lösung ziemlich lange in aller Welt umgeschaut", sagt Thomas Imlauer, der Sohn im Gastrounternehmen, das seine Eltern Georg und Ingrid gegründet haben und in dem auch seine Schwester Lisa mitarbeitet. Die Sky-Bar Imlauer scheint fast in Richtung Himmel abzuheben. Das ist auch den Spiegeln im Innenbereich geschuldet, die auch Gästen, deren Blick nach innen gewandt ist, Sky-Bar-Feeling geben. Dass die Imlauer-Rooftop-Bar „Sky-Bar" heißen darf, ist einem besonderen Coup zu verdanken. Denn eigentlich ist der Name geschützt und gehe auf den „Urheber" aller Rooftop-Bars, dem der Sky-Bar im Wiener Edelkaufhaus Steffl zurück. „Wir haben uns mit dem Besitzer abgesprochen und dürfen Sky-Bar als Bezeichnung verwenden", sagt Thomas Imlauer. Der 32-Jährige ist froh, „ganz oben" keine Suiten gebaut zu haben wie oft anderswo, sondern der Sky-Bar Imlauer zu ihrem Recht verholfen zu haben. „Wir sind das achte Jahr in Betrieb und freuen uns, gerade für viele Salzburger und nicht nur Touristen da zu sein", so Thomas Imlauer. An die 75 Prozent der Sky-Bar-Gäste sind Einheimische. Was Gäste wünschen, hat Vater Georg Imlauer, Jahrgang 1961, von der Pike auf gelernt. Er startete in Saalfelden als Koch/Kellner-Lehrling und machte sich 1999 mit dem StieglBräu der Familie Koller, wo er viele Jahre gearbeitet hatte, selbstständig. Heute besitzt die Familie Imlauer sieben Hotels mit 1200 Betten in Salzburg, Wien und in der Steiermark. Denn kürzlich kam das Hotel Schloss Pichlarn neu dazu. Die Sky-Bar Imlauer ist ein Meilenstein im Familien-Imperium.



Imlauer-Bartender Joseph

Fotos: IMLAUER SKY BAR & RESTAURANT



Thomas Imlauer, Prokurist
IMLAUER Hotels und Restaurants

Was ist das Geheimnis einer wirklich guten Bar?

Das Konzept, das Personal, ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis und natürlich die tolle Aussicht. Man kommt aus dem Lift und Licht und Ausblick sind überall.

Was macht den perfekten Bartender aus?

Freundlichkeit, Höflichkeit und dass er sein Handwerk wirklich gut versteht. Bei uns steht der Oberösterreicher Harald Schmitt aus Mondsee an vorderster Front. Er ist sehr erfahren, war in den besten Häusern auf Saison und er ist seit 15 Jahren bei uns. Mit unserer Sky-Bar Imlauer ist er „nach oben" gewandert.

Was ist der verrückteste Cocktail, den Sie jemals getrunken haben?

Ein Whisky Sour mit frischem Eiweiß und Trockeneis in einer Bar in Prag.

Imlauer Sky-Bar & Restaurant
Rainerstraße 4/Ecke Auerspergstraße
5020 Salzburg
www.imlauer.com

täglich, 9 bis 1 Uhr früh
Küche 11.30 bis 22 Uhr

aDLERS-Bar in Innsbruck

Sundowner mit Adlerblick

Man kommt hoch hinaus, wenn man in Innsbruck mit einem Cocktail in der Hand den perfekten Sonnenuntergang sehen möchte. Konkret ist es der 12. Stock im Design-Hotel „aDLERS“ in der Brunecker Straße 1 gleich neben dem Hauptbahnhof, in dem eine schmucke Bar, eine Terrasse, von der man sich kaum losreißen kann, und seit 2020 das Restaurant „weitblick“ warten. Die Bar hört wie das Hotel auf den schlichten Namen „aDLERS“ und ist praktischerweise sieben Tage pro Woche geöffnet.

Bar-Chef ist Nico Ablinger aus Hall in Tirol. Trotz seiner erst 25 Jahre weiß er mit seinen zwölf Mitarbeitern, was Bar-Gäste wünschen.

Nico Ablinger, aDLERS-Barmanager

Was ist das Geheimnis einer perfekten Bar?

Es muss dieses ganz spezielle, fein austarierte Gleichgewicht von Qualität, Getränkeangebot, Ausblick und professionellem Auftreten der Barmitarbeiter sein.

Was macht den perfekten Bartender aus?

Er ist freundlich, motiviert, zeigt Leidenschaft und Liebe zum Beruf und hat Fingerspitzengefühl im Umgang mit den Gästen.

Ihr verrücktester Drink?

Ein Burger zum Trinken: Eine Bloody Mary, der mit Whisky mit Rauchgeschmack, Essiggurkenwasser und Chili-Essenz geschmacklich ziemlich nahe an einen echten Burger herankam.

„Von Kaffee bis Cocktail“, sagt der gelernte Gastronom, der auch im Sacher gearbeitet hat. Nein, nicht in Wien oder in Salzburg – im Sacher-Café in seiner geliebten Landeshauptstadt Innsbruck. In atemberaubender Höhe geht es in der Hotelbar des aDLERS bei den Gästen ab einem Alter von knapp 20 Jahren bis Ende 60 zur Sache. Nachmittags schneien auch Schüler nach Schulschluss herein, die die Bar als Café nützen. Die Aussicht und das Feeling, direkt unter dem Himmel zu sitzen, macht eben vor keiner Altersstufe halt.

Wenn es gegen Abend und Richtung Sundowner an die Cocktails geht, wird oft Pina Colada, ein Klassiker, verlangt. „Leider“, sagt Nico Ablinger, aber das ganz leise. Denn was ein richtiger Bartender ist, der lässt auch gerne Kreativität und Neues aus dem Shaker. Es muss ja nicht gleich ein „flüssiger Burger“ sein, wie eine „verrückte“ Bloody Mary mit Whisky mit Rauchgeschmack statt Gin und einem Hauch Essiggurkerlwasser, wie andernorts als Attraktion gesehen.

Der „aDLER-Sprizz“, eine Kombination eines speziellen Gin-Likörs namens „Alperitif“ und einem besonderen Tonic, das „Alperitivo“ heißt, geht nicht nur mit Sonnenuntergang die perfekte Symbiose mit den Gästen ein. So ganz nebenbei gehören „Alperitif“ und „Alperitivo“ zur Familie, genauer gesagt zur Hoteliersfamilie. Angela und Werner Ultsch, der Bruder des „Adler“-Hoteliers Harald Ultsch, haben das „Alte Zollhaus“ in Gries am Brenner zur Eagles Mountain Distillery gemacht. Der „Alperitif“ holt sich seine Aromen von Meisterwurz, Kräutern und Beeren. Beim Tonic kommt auch Wacholder dazu.

Im Gästeverwöhnen hat die Familie Ultsch seit mehr als 100 Jahren Übung. Franz I. startete die Tradition. Harald und Sonja Sophie Ultsch tragen das Feuer weiter. Eine Säule ist der altehrwürdige, zum Boutique-Hotel gewandelte „Schwarze Adler“ im Herzen von Innsbruck, weiters das schicke, 2013 eröffnete Lifestyle-Hotel aDLERS (das mittlerweile der zweitälteste Sohn Fabian führt) und die junge, expansive Kette harrý s home hotels & apartements.

Was braucht s, um der perfekte Bartender zu sein? „Vor allem Fingerspitzengefühl für die Gäste“, sagt Nico Ablinger. Er wurde schnell zum Bar-Chef und will noch höher hinaus. Denn über der aDLERS-Bar geht in der Etage Nummer 13 in der Havana Bar Donnerstag bis Samstag ab 17 Uhr bei Schönwetter die Post ab. Zum „Ausruhen“ kann man ja einen Stock tiefer steigen. Den Adlerblick hat man überall.

Fotos: inclusive.media/ Florian Mitteregger

aDLERS-Bar (12. Stock)
Brunecker Str. 1, 6020 Innsbruck
Mo.–So: 8 Uhr bis Mitternacht
www.adlers-innsbruck.com

Havana Bar (13. Stock)
Do.–Sa. 17 Uhr bis Mitternacht
(nur bei Schönwetter,
da unter freiem Himmel)
Fr.+Sa. mit DJ

Café „freiblick" – Rooftop Kastner & Öhler

Über den Dächern von Graz

Eigentlich ist der „freiblick" im 6. Stock des Kaufhauses Kastner & Öhler in der Sackstraße 7-13 in Graz ja ein Tages-Café. Doch mit einem Glas „Pet Nat", natürlich perlendem Wein von Johanna Markowitsch aus Göttlesbrunn in der Hand, lässt sich die sinkende Sonne auch bis 19 Uhr trefflich genießen. Das „freiblick" mit Rundumsicht von Altstadt über Uhrturm bis ganz Graz ist eine trendig-moderne Location, die die Leichtigkeit des Seins im Freien und mit Open-Air-Feeling auch im Inneren feiern lässt. Betrieben von der Eckstein Gastro GmbH von Michael Schunko, zaubert das „freiblick" großstädtisches Flair in die steirische Landeshauptstadt. Auf einem nach vorne ragenden „Skywalk" mit so viel Transparenz, dass die Vorsicht zu rebellieren beginnt, ist man dem Himmel noch ein Stück näher.

Pionier war hier Kastner & Öhler auch mit der 1953 eröffneten ersten Rolltreppe der Steiermark. Doch es geht noch weiter zurück. 1913 entstand in Graz das erste „richtige" Kaufhaus der k. & k. Monarchie mit Prachthalle. Doch Kastner & Öhler, ist seit 1883 in der Sackstraße. Der Buchhalter Carl Kastner, der mit seinem Kompagnon, dem Verkäufer Hermann Öhler das Handelsunternehmen im damaligen Troppau (heute Opava) in Tschechien gründet, hatte den Zug nach Hause verpasst und sich herumstreifend in ein leer stehendes Lokal in Graz verschaut, das er für ideal befand und in dem bis heute das Kaufhaus ist. Es erinnert vieles im Kaufhaus, 2010 groß renoviert, noch an die Jugendstilpracht.

Das „freiblick" am Rooftop ist ebenso ein Meilenstein, wie es viele gewesen waren, aber in topmodern. Frühstücken kann man bis 16.30 Uhr. Gestartet wird Langschläfer-freundlich um 9.30 Uhr. Die Frühstückskombinationen erinnern daran, dass in den Etagen darunter die Mode zu Hause ist: Sie heißen etwa „Coco Chanel", „Christian Dior" und „Giorgio Armani". Natürlich gibt es auch Kernöl-Eierspeis, wie es sich für die Steiermark gehört, und einen Mittagsteller.

Wandelt sich das Café zur Bar (Sperrstunde ist 19 Uhr!), freuen sich Autofahrer über den alkoholfreien Crodino Rosso Spritz. Oder darf es ein Muskatellersekt der steirischen Winzerfamilie Polz sein?

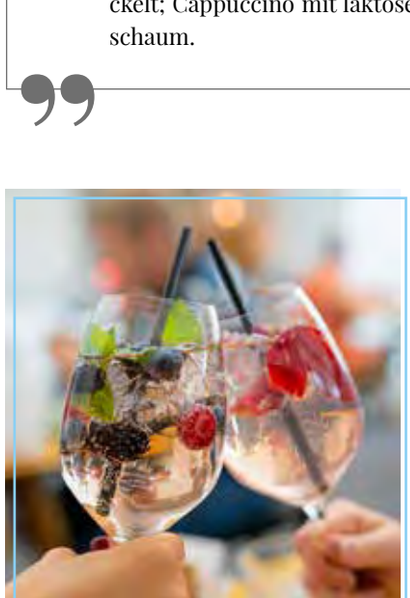
Fotos: Eckstein Gastronomie GmbH

Michael Schunko, Eckstein Gastro GmbH

Was ist das Geheimnis eines wirklich guten Rooftop-Lokals?
Die Balance zwischen Stadtleben und Abschalten zu schaffen. Dem Alltag entfliehen zu können. Ein toller Blick über die Dächer – trendige Getränke – authentisches Essen & Snacks – coole Musik.

Was macht perfektes Servicepersonal aus?
Aufmerksamkeit – Umsichtigkeit und ein strahlendes LÄCHELN. Auch in der Rushhour zuvorkommend und freundlich mit dem gewissen Charme.

Was ist der verrückteste Drink, der jemals verlangt wurde?
Soda Zitron, aber zur Hälfte mit Leitungswasser, damit es nicht so prickelt; Cappuccino mit laktosefreier Miclch und oben drauf Hafermilchschaum.



Rooftop Kastner & Öhler
Café „freiblick"
Sackstraße 7–13
8010 Graz
freiblick.co.at

Montag–Samstag 9.30 bis 19 Uhr

Rooftop Steinterrasse in Salzburg

Der immer neue Klassiker über den Dächern der Mozartstadt

Sie ist eine Institution und wird einfach „Steinterrasse“ gerufen. Denn die Bar, die zugleich auch ein Tages-Café und ein Restaurant ist, befindet sich „rooftop“ im Hotel Stein im Herzen von Salzburg mit unschlagbarer Aussicht. So ganz nebenbei ist die „Steinterrasse“ auch ein ziemlich edel-trendiges Sonnenbankerl im siebenten Hotelstock mit perfekter Ausrichtung, um in den Frühling, Sommer und Herbst in die frische Luft zu blinzeln.

Ja, sie hat wechselvolle Zeiten hinter sich. Denn die gastronomische Stätte, deren Wurzeln ins Jahr 1869 zurückgehen, wechselte in jüngerer Zeit mehrmals den Besitzer und wurde groß umgebaut, renoviert und 2018 „neu“ als Vier-Sterne-Superior-Haus wieder eröffnet. Seit Mai 2020 hat die „Steinterrasse“ (die bei den Salzburgern und Salzburgerinnen immer so hieß) ihren Namen zurück. Sternekoch Andreas Senn, in vieler Munde mit seinem Restaurant im Salzburger Gusswerk, hat der „Steinterrasse“ ihren Glanz zurückgegeben, die sich nun mit dem Zusatz „by Senns“ schmückt. Barchef und Herr der Lage ist Julius Strasoldo. „Ich bin Barkeeper geworden, weil ich immer schon gerne Gastgeber war. Es macht mir Spaß, den Abend meiner Gäste zu bereichern, gute Getränke zu mixen und ihnen zuzuhören. Natürlich muss auch das eine und andere Späßchen sein“, sagt Barkeeper Julius Strasoldo. „Ich bin Quereinsteiger und sehe vieles lockerer und unkonventioneller, was kreative Lösungen bringt“. Strasoldo kennt Jung und etwas Älter, er weiß um vieles und schweigt und er schafft den Spagat zwischen alteingesessenem Bürgertum und „jungem Gemüse“. Auf der „Steinterrasse“ in Salzburg fühlt sich eben „jedermann“ wohl.

Fotos: VerenaSchierl

Julius Strasoldo, Barkeeper Steinterrasse

Was ist das Geheimnis einer wirklich guten Bar?

Das Geheimnis einer wirklich guten Bar liegt darin, fast wie nebenbei, mühelos perfekt und obendrein flink, dem Gast genau das zu liefern, was er möchte. In einer gut eingespielten Bar hat jede Bewegung und jeder Schritt ein Ziel; es ist eine Mischung aus Effizienz, Freude an der Arbeit und natürlich auch ein bisserl Show.

Was macht den perfekten Bartender aus?

Er hat Freude am Gast, zaubert mit Kreativität und Perfektion Drinks, arbeitet picobello sauber und zeigt mit Leichtigkeit Bereitschaft, auch die seltsamsten Bestellungen wahr zu machen.

Was ist der verrückteste Drink, den Sie jemals gemixt haben?

Es kommt zwar bei Drinks nicht auf verrückte Zutaten oder eine aus dem Rahmen fallende Präsentation an. Denn weniger ist mehr. Aber wenn es ein wirklich verrückter Cocktail sein muss, wäre es ein mit Kakao-Nibs infused irischer Whiskey, dazu ein Birnen-Tonkabohnen-Sirup und frischer Limettensaft.

Steinterrasse inspired by Senns
7. Etage im Hotel Stein (Rooftop)
Giselakai 3
5020 Salzburg
www.steinterrasse.com

Mo.–Do. 7 bis 0 Uhr
Fr. & Sa. 7 bis 1 uhr
So. 7 bis 0 uhr

Rooftop7 in Linz

In der Linzer Herrenstraße auf Wolke sieben

Sie gelten als Power-Paar, betreiben mehrere Hotels und haben Linz vor einigen Jahren mit der ersten, echten 360-Grad-Rooftop-Bar beschenkt. Lisa Sigl und Michael Nell vom Stammhaus Schwarzer Bär in der Herrenstraße 11 krönten ihr Hotel mit der „Rooftop7". Im siebenten Stock schwebt man nun auf Wolke sieben. Damit ist der internationale Terrassen-Trend endlich auch in Linz angekommen. Mit Blick auf Pöstlingberg, Neuen Dom und Altstadt gibt es Longdrinks, Wein und Champagner. Obendrein kann gespeist werden und besonders Grill-Fans kommen auf ihre Kosten, dies unabhängig von Wetterkapriolen. Denn die Aussicht kann gut geschützt auch bei Regenwetter genossen werden. Dank Freibereich ist man bei Schönwetter dem Himmel noch ein Stückchen näher. Barchef ist Daniel Ehrengruber. „Ich bin seit meiner Jugend leidenschaftlicher Gastronom und quasi in der Branche aufgewachsen", sagt der gelernte Restaurantfachmann, der zuvor etwa auch im Hotel Marriott in Linz Erfahrung sammelte. Im Rooftop 7 fühlt sich Ehrengruber „richtig gut" angekommen. „Hier lebe ich meine Leidenschaft", sagt er.

Daniel Ehrengruber, Barchef im Rooftop7

Was ist das Geheimnis einer wirklich guten Bar?

Unser schönes Rooftop7 ist nicht nur eine Bar. Es ist ein Ort der Begegnung, wo Kulinarisches vom Grill auf ein gut durchdachtes Getränkesortiment wie Wein, Champagner, Gin und mehr trifft. Ein einzigartiges Ambiente bietet natürlich auch der 360-Grad-Blick über Linz! Das Geheimnis liegt aber nicht nur in qualitativ hochwertigen Produkten. Das Wichtigste sind die Menschen. Wir bieten unseren Gästen ein Gefühl des Willkommenseins und Wohlfühlens. Sowohl die Gäste als auch unser Team schätzen es sehr, gemeinsam eine gute Zeit am Rooftop7 zu verbringen.

Was macht den perfekten Barchef aus?

Ich bin Bindeglied zwischen Gästen und Mitarbeiterteam. Wichtig ist, den richtigen Gästemix zu wahren und immer wieder mit neuen Ideen und Konzepten zu punkten, etwa mit der von mir initiierten Veranstaltung „Gin Gin und die Weinaffäre", die vierteljährlich stattfindet. Dieser Abend ist eine Mischung aus einer kombinierten Produktschulung unseres Teams sowie einer Verkostung der Gäste mit regionalen, internationalen Gerichten und Getränken. Ich bin der Erste, der kommt, und der Letzte, der geht.

Was ist der verrückteste Drink, den Sie jemals gemixt haben?

Den verrücktesten Drink gibt es für mich nicht. Jedes Rezept hat seine Berechtigung und die Geschmäcker sind verscheiden. Für mich persönlich ist geschmacklich ein „Küstennebel mit Obers" (Sternanis-Likör) eine spezielle Herausforderung.

Fotos: Hotel Schwarzer Bär

Rooftop7 im Hotel Schwarzer Bär
Herrenstraße 11
4020 Linz
Linz-hotel.at/rooftop-7-bar

Dienstag bis Samstag 17 bis 24 Uhr
(warme Küche bis 23:00 Uhr)

Rooftop-Bar Aurora in Wien

Das Wiener Nordlicht im 16. Stock

Ziemlich cool, dieses skandinavische Design, das die Bar im 16. Stock des fast neuen Hotels Andaz in Wien in Sichtweite zu Prinz Eugens Belvedere so besonders macht. Konsequenterweise lodert im Inneren auch ein offenes Feuer, wie es sich für nordische Ländern geziemt. Auch die Drinks im „Aurora" (der Name ist von den bunt leuchtenden Nordlichtern in skandinavischen Hemisphären inspiriert) sind dem Hauptthema angepasst. Die großzügige Dachterrasse lädt zum Luftschnappen und Plaudern ein. Natürlich kann auch gespeist werdem. Das Andaz zählt zur Hyatt-Hotelgruppe und hat mit dem Park Hyatt im „Goldenen Quartier (ein früheres Bankinstitut) in Wien ein Schwesterhaus. Bar-Chef im „Aurora" (eröffnet im Mai 2019) im Hotel Andaz ist Igor Mandic. „Ich habe bereits neben dem Studium in Bars gejobbt, dabei die Liebe zu diesem Beruf gefunden und lebe es seither mit Leidenschaft. Igor Mandic ist seit 2019 als Barmanger in der „Aurora" tätig. „Es sind die Gäste, die man trifft und auch kennenlernt, die meine Arbeit so spannend machen", sagt Igor. Und: „Nicht zu vergessen mein Team, mit welchem ich schon durch dick und dünn gegangen bin."

Fotos: Andaz Vienna Am Belvedere

Idor Mandic, Barchef im Aurora

Was ist das Geheimnis einer wirklich guten Bar?

Die Liebe zum Detail unterscheidet eine gute Bar von einer erstklassigen Bar. Denn die kleinste Kleinigkeit entscheidet darüber, ob ein Barbesuch länger der in Erinnerung des Gastes bleibt.

Was macht den perfekten Barkeeper aus?

Ich persönlich würde den Job als Bartender wie einen Cocktail beschreiben:

- 5 cl Leidenschaft
- 3 cl Know-how (lernen kann man übrigens alles)
- 4 cl Kreativität
- 4 cl Teamgeist
- Nicht zu vergessen eine Prise Entertainment!

Alles einmal gut durchshaken und schon haben wir einen brillanten Barkeeper.
Das Wichtigste ist der Spaß an der Arbeit, die Liebe, Neues zu entdecken und natürlich gerne in der Nacht zu arbeiten.

Was ist der verrückteste Drink, den Sie jemals gemixt haben?

Der verrückteste Drink in meinem 15-jährigen Werdegang in der Gastronomie war ein Cocktail mit Zwiebel-Aromen.
Dies veranschaulicht uns, wie flexibel und kreativ wir in unserem Beruf sein müssen.
Besonders bei den Cocktail-Kreationen stehen uns alle Türen offen.

Aurora Rooftop-Bar
im Andaz Vienna Am Belvedere
Arsenalstraße 10, 1100 Wien
www.hyatt.com

So.–Do.: 16 bis 0 Uhr
Fr.–Sa.: 16 bis 1 Uhr

Rooftop-Bar Lamée in Wien

Der Geheimtipp in der Rotenturmstraße

Foto: LENIKUS

Sie ist ziemlich hipp, die Rooftop-Bar Lamée in der Rotenturmstraße 15 in Wien. Man muss von unten schon ganz genau hinschauen, um die Location unter freiem Himmel auszumachen. Dies zum Glück für die Glücklichen, die um dieses Kleinod im neunten Stock wissen. Denn das Lamée ist ein echter Geheimtipp. Trendiger und näher kann man nicht mit Frischluft in Richtung Steffl prosten. Transparente Glasbegrenzungen erhöhen das Gefühl, dem Himmel so nahe zu sein, dass manche sogar einen scheuen Schritt zurück machen. Doch keine Sorge, alles ist „safe". Eine junge flotte Crew lässt auch Gäste mit Erfahrung nicht alt aussehen. Angesagt buntes Mobiliar, mit Fellen gemütlich aufgepeppt, lässt die Gäste staunend Platz nehmen. Kühle Abende machen die üppig verteilten Wärmelampen kuschelig. Klar, dass die Plätze in der ersten Reihe fußfrei die begehrtesten sind. Doch hat man auch im Schutz der Wand in Reihe zwei Platz genommen, drücken die flotten Kellner gerne ein Auge zu, wenn man bei frei werdenden Plätzen flugs in die erste Reihe vorrückt. Der Wein ist übrigens vom hauseigenen Bio-Weingut Lenikus in der Cobenzlgasse und obendrein vegan. Und natürlich gibt es den Wien-typischen „Gemischten Satz". „Nichts ist riskanter als nichts zu riskieren", sagt Martin Lenikus, der Geschäftsführer der gleichnamigen, 1989 gegründeten Gruppe, die auch Luxusimmobilien entwickelt und Kunst sowie Künstler fördert. Zu Lenikus gehört auch das dunkel-trendige Hotel Topazz mit seinen „Bullaugen" gleich gegenüber der Rooftop-Bar Lemée sowie das nagelneue Leo Grand am Bauernmarkt 1, das erst seit 15. April Gäste empfängt.

Mit einem „Frozen Lamée Erdbeere" in der Hand lässt sich nicht nur der Abend in der Rootop-Bar Lamée prächtig feiern. Denn auch am Nachmittag ab 14 Uhr schmeckt dort das Leben, zumal um 22 Uhr unwiderruflich Sperrstunde ist. Schließlich wollen die Anrainer ihre Ruhe haben. Das flüssig auszusprechende, sich ins Ohr schmiegende Wort Lamée mit hohem Erinnerungsfaktor erinnert ans Französische, ist aber ein geschicktes Kunstwort. Am ehesten ist es mit l'âme verwandt, was so viel wie „Seele" bedeutet, und selig kann man im Lamée ja wirklich werden.

Barkeeper ist dort übrigens Kristiyan Karayanev, der nicht nur auf die Drinks und Cocktails, sondern auch besonders auf sein Team stolz ist. „Passt das Arbeitsklima, merken das auch die Gäste", sagt er.

Kristiyan Karayanev, Barkeeper Lamée

Was ist das das Geheimnis einer wirklich guten Bar?

Das Geheimnis einer wirklich guten Bar ist das Team. Wenn man sich gut versteht und das Arbeitsklima passt, beflügelt es zu Höchstleistungen.

Was macht den perfekten Bartender aus?

Ein perfekter Bartender ist ein Multitalent; einer, der Herz und Seele in die Arbeit steckt. Natürlich merkt man das auch bei unseren Cocktails, auch wenn die Basisrezepte überall gleich sind.

Was ist der verrückteste Drink, den Sie jemals gemixt haben?

Das war einer mit Joghurt und Amaretto. Der Drink war wirklich gut, obwohl keiner der Gäste den Geschmack wirklich definieren konnte. Die Aussage: Ich glaube, meine Oma hat so etwas Ähnliches gebacken, als ich klein war, kam dabei sehr oft vor. Dadurch war der Name dafür, nämlich Omas Rezepte, geboren.

Warum bist du Bartender geworden?

Weil ich jeden einzelnen Gast, unabhängig von Alter oder Herkunft, glücklich machen möchte. Ich will die Gäste vom Alltag ablenken, auch wenn es nur für einen kurzen Moment ist. Vor allem ist es wichtig, dass der Gast Aufenthalt und Aussicht in vollen Zügen genießt.

Foto: LENIKUS - Klaus Vyhnalek

Lamée Rooftop
Rotenturmstraße 15
1010 Wien
www.lameerooftop.com

Mo.–Fr. 14 bis 22 Uhr
Sa. & So. 12 bis 22 Uhr

E3 in Feldkirch

Hoch hinaus im Montforthaus im Ländle

Lounge, Restaurant, Bar? Eigentlich ist das „E3“ in Feldkirch im Ländle alle drei und das liegt damit bereits auch im Namen. Der nimmt aber eigentlich auf „Elevation 3“ Bezug, da sich das Lokal im dritten Stock befindet. Trotzdem thront es hoch oben auch als Dachterrasse plus Innenbereich im Montforthaus, einem Kultur- und Kongressgebäude. „Montfort“ verweist auf einen Teil der Geschichte der Stadt. Denn das schwäbische Adelsgeschlecht Montfort hat die Stadt mit seinem bis heute charmanten, mittelalterlichen Kern geprägt. Unter den Mauern der Schattenburg mit Blick auf Feldkirch und angrenzendes Grün ist das „E3“ die ideale Location zum Seele-baumeln-lassen.

Chefkoch Markus Mathis kocht traditionell, klassisch, regional, aber immer mit einem Schuss Überraschung. Abends gibt's Fine Dining, bei dem auch das Auge mitisst. Mittags labt preisgünstiger Lunch. Barchef im „E3“ im Montforthaus ist Marco Amtmann. Was ihn antreibt? „Es ist eine Passion, Menschen aus dem Alltag zu holen“, sagt Marco Amtmann. Mixen habe ihm zudem immer Spaß gemacht. Überdies könne man kreativ sein und seine eigenen Drinks kreieren“, so der Barchef. Kein Nachteil sei, dass Bartender ein international gefragter Beruf sei. Das schätzen auch viele Schweizer und Liechtensteiner, die in den westlichsten Bezirk Österreichs ins „E3“ kommen.

Foto: Montforthaus Feldkirch GmbH

Foto: Petra Rainer

Foto: Flurina Moroder

Marco Amtmann, Barchef E3

Was ist das Geheimnis einer wirklich guten Bar?
Service mit Herz kommt immer gut an.

Was macht den perfekten Bartender aus?
Wer Gast ist, möchte sich eingeladen fühlen. Wir begleiten mit charmant-professionellem Lächeln von der Begrüßung bis zum au revoir bei der Verabschiedung.

Was ist der verrückteste Drink, dem Sie jemals gemixt haben?
„Maui Mule“ mit Ginger Beer und Eristoff Pink

E3 im Montforthaus
Montfortplatz 1
6800 Feldkirch
e3-restaurant.com

Di. bis Fr.: 11.30 bis 14 & 17 bis 22 Uhr
(wird im Sommer ausgeweitet)

Rooftop-Bar 19null7 in Klagenfurt

Altehrwürdige Mauern im Reich des Lindwurms

Zugegeben, der Name der Bar lässt die kleinen grauen Gehirnzellen glühen. Doch man benötigt schon einen Unterstützungsschubs, um dahinterzukommen, warum die trendige Rooftop-Bar im Select Hotel Moser Verdino in Klagenfurt „19null7" heißt. „Ganz einfach", sagt Serviceleiter Martin Petzoldt. 1907 steht am Gesims des altehrwürdigen Hauses und nimmt wohl auf einen Ausbau Bezug. Doch eigentlich ist das Hotel Moser Verdino, nun im Reich der Select-Gruppe, viel älter und eine historische Fundgrube. Denn ein Hotel ist es seit 1680 und damit wohl unter denen mit der längsten Tradition in ganz Österreich. Der Name „Moser" kommt von Maria Josefa Moser, die vor ca. zwei Jahrhunderten das Haus betrieb. Ein Jahrhundert später fügte Julius Verdino seinen Nachnamen dazu. Die trendige Rooftop-Bar, übrigens die einzige in Klagenfurt, steht in angenehm coolem Gegensatz. Sie lässt den Blick in einem Innen- und Außenbereich über die Stadt des Lindwurms schweifen, was sie nicht nur in der warmen Jahreszeit zu einer angenehmen Location macht. Snacks ergänzen das umfassende Getränke- und Cocktailangebot. Der Kärntner Martin Petzoldt ist der Servicechef und ausgebildeter Restaurantfachmann, der viele Saisonen am Arlberg und in Tirol arbeitete.

Fotos: Select Hotel Moser Verdino Klagenfurt

Martin Petzoldt, Serviceleiter 19null7

Was ist das Geheimnis einer wirklich guten Bar?

Eine gute Bar besteht aus mehr als nur guten Drinks und tollem Service. Es sind die Menschen, vor allem die Mitarbeiter, die eine Bar zu einer guten oder sehr guten Bar machen und sich in ihrem Beruf somit auch verwirklichen. Dazu kommen das Ambiente, das Design, die Musik, das Licht und natürlich die verwendeten Produkte. Eine wirklich gute Bar muss immer einen verdammt guten Negroni (Campari, Wermut und Gin) anbieten.

Was macht den perfekten Bartender aus?

Fachkenntnisse, Fingerspitzengefühl, ein gepflegtes Äußeres, Menschenkenntnis, das Gespür für den richtigen Augenblick, vor allem aber muss der „perfekte" Barkeeper ein Showtalent sein, das mit Stil, Freundlichkeit und Eleganz einen simplen Moment zu einem ganz besonderen werden lässt.

Was ist der verrückteste Drink, den Sie jemals gemixt haben?

Ein „Gulasch-Shot" auf Wunsch eines Gastes:

- 6 cl Vodka
- Gulasch vom Vortag
- mit Eis geshaked und als Shot serviert.

Rooftop-Bar 19null7 im Select Hotel Moser Verdino Klagenfurt
Domgasse 2
9020 Klagenfurt
www.select-hotels.com

Mo.–So. 10 bis 22

4-Tage-Woche im Hotel AVIVA****s make friends

Eine gute Work-Life-Balance, ein einzigartiges Umfeld und viele tolle Benefits. Das Mühlviertler Hotel AVIVA****s make friends ist weder für Gäste noch für Mitarbeiter ein langweiliges Unternehmen. Von der 4-Tage-Woche über ein kostengünstiges Elektroauto bis hin zur eigenen Mitarbeiterakademie und vieles mehr setzt das Hotel immer wieder neue Maßstäbe für die Mitarbeiter.

Wo bekommt man in der Tourismusbrache so flexible Arbeitszeiten präsentiert? Teildienste und 5 Tage arbeiten kann ich mir nicht mehr vorstellen.

Roman Bavtro
Restaurantleiter,
Hotel AVIVA****s make friends

Fotos: Hotel AVIVA Betriebs GmbH

„Ich bin gern Mitarbeiterin im AVIVA. Es gibt für uns verschiedene Ausbildungsmöglichkeiten, darüber hinaus haben wir einen 1000-Euro-Weiterbildungsbonus, was eine großartige Sache ist."

Petra
Masseurin,
Hotel AVIVA****s make friends

Das AVIVA****s make friends in St. Stefan-Afiesl ist ein visionsgeführtes Hotel mit dem europaweit einzigartigen Konzept „make friends" und Zielgruppenspezialisierung für Singles, Alleinreisende und Freunde. Im Urlaub neue Freundschaften knüpfen, lachen, tanzen und feiern genauso wie sich zurückziehen und neue Kraft tanken. Das AVIVA ist ein Ort der persönlichen, wertvollen Begegnung, der Kommunikation und der Gesellschaft! Als „Best for People" zertifiziertes Hotel sind wir Arbeitgeber für Menschen, die neue Wege gehen, jeden Tag das neue Konzept in ihrem Bereich weiterentwickeln wollen und das Außergewöhnliche schätzen.

Im AVIVA wird auf das Wohl der Gäste und vor allem auch auf jenes der Mitarbeiter geachtet. So führten wir 2018 als eines der ersten Unternehmen, vor allem in der Hotellerie, die 4-Tage-Woche ein. Das innovative Arbeitszeitmodell erhält von den Mitarbeitern viel Zuspruch. Jedem Mitarbeiter ist freigestellt, sich für die 4-Tage-Woche (bei 40 Stunden mit weiterhin gleichem Gehalt) und somit für 3 freie Tage zu entscheiden. Neben mehr Freizeit und einer besseren Work-Life-Balance sparen die Mitarbeiter auch ganz nebenbei Spritkosten, was man auch als kleine Gehaltserhöhung betrachten kann.

Abseits der 4-Tage-Woche werden Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Hotel AVIVA noch viele weitere Benefits geboten. Diese beginnen bei der kostenlosen eigenen TOP.Hotels Mitarbeiterakademie und einem zusätzlichen Ausbildungsbonus über 1.000 Euro jährlich für individuelle Weiterbildung. Zudem erhalten AVIVA-Mitarbeiter viele Vergünstigungen wie ein Elektroauto, das kostengünstig privat genutzt werden kann, einen kostengünstigen Handytarif, Krankenversicherung, Kinderbetreuung, zahlreiche Hotelrabatte und die kostenlose Verpflegung. Doch auch die vielen verschiedenen Hoteloutlets wie die hoteleigene Disco, die eigene Brauerei, die AVIVA Alm, den Leading-Spa-Wellnessbereich und vieles mehr können von den Mitarbeitern jederzeit und kostenlos benützt werden. Zusätzlich kümmern wir uns im AVIVA aktiv um das Wohl und die Gesundheit unserer Mitarbeiter. Von der Teilnahme am Aktivprogramm mit täglichen Sporteinheiten wie Yoga, Wandern, Workouts und vielem mehr bis hin zum professionellen Gesundheitscoach liegt uns die Gesundheit der Mitarbeiter am Herzen. Dafür wurden wir mit dem BGF-Siegel ausgezeichnet.

Die Werte Freundschaft, Qualität, Lebenslust und Wertschätzung sind im AVIVA nicht nur leere Worte, sondern werden in jedem Handgriff gelebt. Auf Gäste, Mitarbeiter und Umwelt wird gleichermaßen geachtet. Das Ergebnis: eine zwanglose, unkomplizierte und persönliche Atmosphäre für Gäste und Mitarbeiter.

Was Dich im AVIVA erwartet:

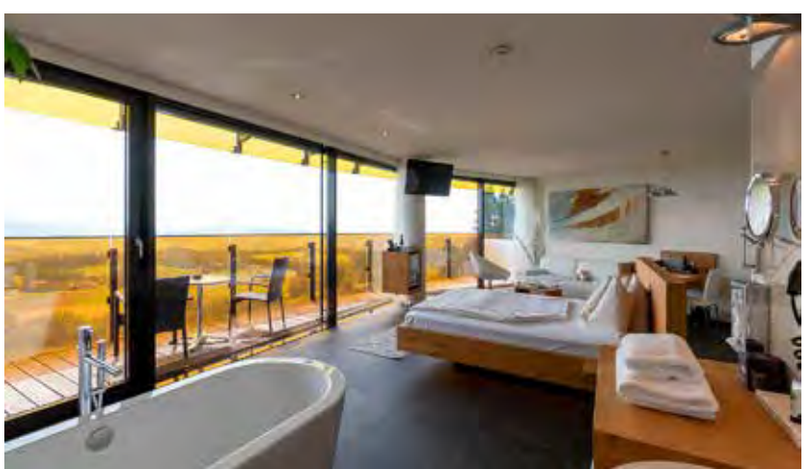
- Möglichkeit für eine 4-Tage-Arbeitswoche und keine Teildienste
- abwechslungsreiche Einsatzbereiche bei Events, in der Disco, Alm, Wein Lounge, Brauerei
- kostengünstiges Elektroauto auch zur privaten Nutzung
- Weiterbildung in der eigenen TOP.Hotels Akademie & € 1.000,- Ausbildungsbonus
- jährliche Prämie
- Ermäßigungen inkl. einer Begleitperson in einem der vielen Partnerhotels
- kostenlose Verpflegung und eigenes Mitarbeiterhaus direkt neben dem Hotel
- kostenlose Benützung der Wellnesslandschaft und des Fitnessbereichs
- Teamevents

und vieles mehr

Hotel AVIVA Betriebs GmbH
Höhenweg 1
A-4170 St. Stefan-Afiesl
Tel: +43 (0)7216 37600
info@hotel-aviva.at, karriere-aviva.at

Hotspot für Singles

Das AVIVA make friends Hotel in St. Stefan am Walde richtet sich an Alleinreisende. Singles natürlich, aber auch Freundinnen und Freunde, die sich ein besonderes Wochenende machen wollen. Ein Erfolgskonzept, das seinesgleichen sucht, ist es doch europaweit das einzige seiner Art. Einzigartig ist das AVIVA-Hotel aber auch, was die Mitarbeiterführung betrifft – Stichwort 4-Tage-Arbeitswoche – und im Bemühen um Nachhaltigkeit.



„Alleine ankommen, gemeinsam urlauben“

So lautet das Versprechen, das das AVIVA 4 Stern Superior Hotel im schönen oberen Mühlviertel seinen Gästen gibt. Während man die Metropolen der Welt um ihrer selbst willen zum Sightseeing bereist, ist das Reisemotiv der AVIVA-Hotelgäste ein anderes: „Zu uns kommen die Leute nicht wegen der schönen Gegend oder einem tollen Museum“, so Geschäftsführer Christian Grünbart. „Unsere DNA kann viel mehr, als die klassischen Hotelanforderungen zu erfüllen. Wir beantworten ein Lebensthema für Menschen, die alleinstehend sind.“ Das Konzept des Singlehotels ist nicht für eine Randgruppe, das ist klar, denn immerhin sind knapp 40 % der österreichischen Haushalte Singlehaushalte. In absoluten Zahlen sind das mehr als 1,6 Millionen! 1,6 Millionen, die auch auf Urlaub fahren wollen, jedoch oftmals mit einem hohen Einzelzimmerzuschlag bestraft werden und dann im Hotel-Restaurant zwischen Pärchen und Familien sitzen müssen.

Für diese große Gruppe bietet das AVIVA das perfekte Angebot an Unterhaltungsformaten und die Möglichkeit, ungezwungen Leute kennenzulernen. „Wir sind sozusagen ein zielgruppenspezifisches Nischenhotel“, findet Grünbart einen probaten Begriff. Das prachtvoll gelegene Hotel richtet sich an eine anspruchsvolle Klientel, die Zeit hat. „Reist man alleine, dann braucht es auch ein ganz anderes Unterhaltungsprogramm. Bei uns gibt es ein umfangreiches Sport- und Aktivitätenangebot – indoor und outdoor; Thementage, mehrtägige Events wie Beachpartys oder ein Weinweekend, abends Disco, gutes Essen, Spa-Bereich“, erklärt Geschäftsführer Grünbart, was den AVIVA-Reiz ausmacht.

Fotos: Hotel AVIVA Betriebs GmbH

Neben dem Erlebnisprogramm ist es im AVIVA Resort auch besonders einfach, neue Menschen kennenzulernen und einfach gemeinsam Zeit zu verbringen. „Das ist uns besonders durch das Thema Corona vor Augen geführt worden. Man will wieder unter Menschen sein!“ Die AVIVA-Stammgäste kommen ungefähr alle drei bis fünf Wochen als Gäste. „Weil sie hier Gesellschaft suchen und finden.“ Die Hotelzimmer sind nur direkt über AVIVA buchbar und nicht bei anderen Booking-Portalen. Dadurch wolle man verhindern, dass sich Paare einbuchen. Da ist die Hotelordnung sehr streng. „Natürlich kann man sich auch verlieben bei uns, wir sind ja keine Kirche“, schmunzelt Grünbart. Allerdings sei es vermessen, anzunehmen, dass man während eines Hotelaufenthalts unbedingt den Mensch fürs Leben finden müsse. „Leute kennenlernen, das ist es, was der Gast mitbucht.“ Und hier habe er die Garantie, dass genau das eintritt und vielleicht sogar Freundschaften daraus werden. „In Gesellschaft sein, das brauchen die Menschen mehr als ein Wellness-Hotel“, ist Grünbart überzeugt.

Superior auch in der Mitarbeiterführung

Im Singlehotel in St. Stefan am Walde halten sich aber nicht nur die Hotelgäste gerne auf. „Wir wollen auch, dass sich unser Team wohlfühlt.“ Die extrem hohe Mitarbeiterzufriedenheit wird durch mehrere Aspekte gefördert. Seit Sommer 2018 gibt es eine 4-Tage-Arbeitswoche für sämtliche Angestellte des Betriebs. Das kommt sehr gut an und habe unübersehbare Side Effects. Die Mitarbeiter sind ausgeruht, fokussiert und bei den Pendlern werden 2000 km An- und Abreise gespart. „Ist man die 4-Tage-Arbeitswoche einmal gewöhnt, will man nicht mehr zurück, das bindet natürlich auch ans Haus“, ergänzt Grünbart. Des Weiteren stehen den Angestellten 18 Elektro-Firmenautos für einen geringen monatlichen Selbstbehalt zur Verfügung. Es gibt eine Akademie, die Fortbildungen aus dem Bereich Persönlichkeits- und Fachseminare anbietet. Der Arbeitgeber sponsert auch jedem einmal jährlich 1000 Euro für Ausbildung, auch bei externen Anbietern. Vor Ort im Hotel ist für eine hochwertige kostenlose Verpflegung gesorgt, es gibt Mitarbeiter-Wochenenden. Für Jungeltern wird die so nötige Kinderbetreuung angeboten, es gibt einen Gesundheitscoach und eine Prämie bei Erreichen von Unternehmenszielen. „Dass es für unsere Mitarbeiter passt, ist uns ein großes Anliegen, deshalb zahlen wir auch überdurchschnittlich gut im Vergleich zu anderen Hotels.“

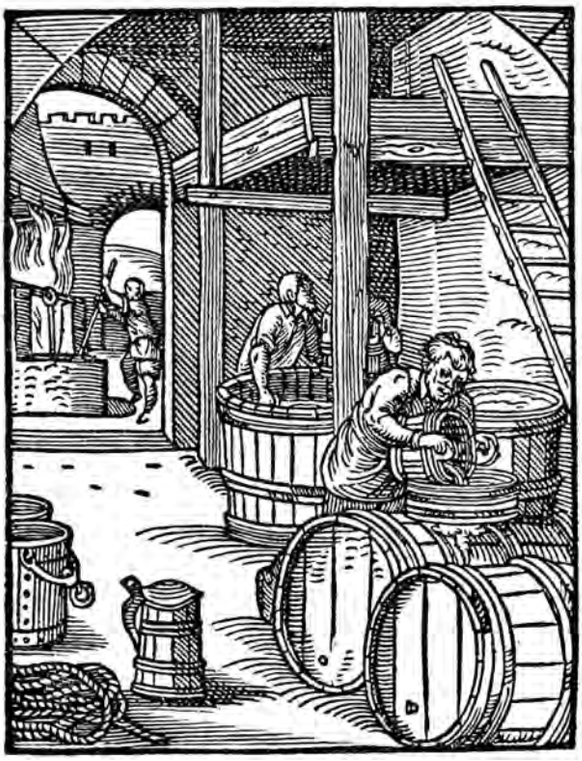
Umwelt im Blick

Dass Christian Grünbart das Große und Ganze im Blick hat, zeigt sich auch an einem weiteren Schwerpunkt, den sich das Hotel auf die Fahnen geheftet hat: dem Umweltaspekt. Ein Hotel ist generell energieintensiv. Alleine was die Beleuchtung, vielfach Stimmungsbeleuchtung, die Sauna- und Badeanlagen inklusive Energie- und Wasserverbrauch oder auch die Lüftungsanlagen betrifft. „Das alles braucht es natürlich um als Hotel zu funktionieren, aber wir schauen, dass wir in diesem Rahmen tun, was wir können.“ So wird seit jeher mit Pellets geheizt, es gibt ausschließlich LED-Beleuchtung und Photovoltaik. 2022 bringen zwei weitere Maßnahmen einen großen Impact: Seit März besitzt das Hotel eine hauseigene Wäscherei. Musste früher zweimal wöchentlich die Wäsche nach Tschechien oder in die Slowakei gefahren werden, kümmern sich nun vier eigene Mitarbeiter „in house“ darum. Als zweites Projekt wird der Parkplatz überdacht und mit 400-Kilowatt-Photovoltaikanlage samt Speicher ausgestattet. „An einem schönen Tag können wir uns dann einen Tag komplett selbst mit Energie versorgen“, freut sich Grünbart. Darüber hinaus wird ein Großteil der Lebensmittel in der Region angekauft und das Bier wird überhaupt in der hoteleigenen Brauerei erzeugt. Das können sich Gäste übrigens bei einer Tour inklusive Verkostung selbst ansehen.

Alkoholfrei oder ein fruchtiges IPA? Die Biertrends 2022

Hopfig, stark oder doch mit Zitrone? Bier ist unbestreitbar das beliebteste alkoholische Getränk in Österreich. Die Wurzeln des Bierbrauens lassen sich bis in die Antike zurückverfolgen.

Foto: unsplash.com



Der Bierbreuwer (Bierbrauer), aus Jost Ammans Ständebuch (1568)

Bereits im Mittelalter existierten Klosterbrauereien, die das nahrhafte Hopfengetränk herstellten. Seither hat sich das Bier oft neu erfunden, wurde mit Aromen und neuen Braumethoden verfeinert und avancierte so zum Lieblingsgetränk der Österreicher. Die Trends Gesundheitsbewusstsein, Regionalität und Nachhaltigkeit zeigen einen ungebrochenen Zulauf in der österreichischen Bevölkerung und auch auf den Getränkemarkt.

Österreich – Heimat der Bierkultur

Österreich ist ein Land der Biertrinker. Statistisch gesehen trinkt jeder in Österreich lebende Mensch rund 97 Liter des Hopfengetränks pro Jahr. Das Bierbrauen ist nicht nur ein bedeutender Wirtschaftszweig für das Alpenland, sondern ein wahres Kulturgut. Besonders sichtbar wird dieser Umstand durch die Anzahl der Brauereien. Im gesamten Bundesgebiet gibt es mittlerweile über 300 Brauereien, von denen nur sieben Großbrauereien sind.

Auch beim Bierkonsum ist Österreich vorne mit dabei. Drei Viertel der männlichen Bevölkerung geben an, mehrmals pro Monat Bier zu konsumieren, Frauen trinken hingegen bevorzugt Radler und Biermixgetränke. Bevorzugt wird Bier als Getränk in geselliger Runde genossen, zum Beispiel als kühle Erfrischung beim Grillabend, als gemütliches Feierabendbier oder zum gemeinsamen Anstoßen beim Fortgehen.

Die Geschichte des Biers in Österreich lässt sich bis in die Jungsteinzeit zurückverfolgen. Wer sich also heute ein Seiterl oder Krügerl gönnt, der nimmt auch immer einen Schluck „vollmundiger Historie“ zu sich. Obwohl die Mehrheit der Österreicher auf heimische Biersorten zurückgreift, bleiben die Bierkonsumenten nach wie vor probierfreudig und versuchen gerne neue Biervarianten.

Die Bierkultur wird nicht nur von technischen Neuerungen beeinflusst, sondern besonders von gängigen Trends und der Nachfrage seitens der Konsumenten. Regionalität ist den Österreichern dabei ein besonders großes Anliegen. Neun von zehn Konsumenten betonen die Wichtigkeit von regionalen Bierspezialitäten. Auch Gesundheitsbewusstsein und Nachhaltigkeit schlagen sich in der Trink- und Genusskultur nieder.Besonders alkoholfreie Bieralternativen und Biermixgetränke sind im Kommen. Als Grund für den Konsum von alkoholfreiem Bier führen sie einerseits banale Gründe an, wie die Möglichkeit, mit dem Auto zu fahren, andererseits stellt es eine Alternative zu anderen alkoholfreien Getränken dar. Biermixgetränke sind vor allem bei jungen Konsumenten und Frauen beliebt, da sie frischer im Geschmack sind und einen reduzierten Alkoholgehalt vorweisen.

Geschichte des Biers

Doch wo liegen die Wurzeln des Hopfengetränks eigentlich? Die Legende besagt, dass etwa 4000 v. Chr. im heutigen Iran ein sumerischer Bäcker einen Brotteig unabsichtlich zu lange in der Sonne stehen ließ. Dadurch entstand in der klebrigen Masse ein Gärprozess. Das Ergebnis war eine alkoholhaltige Masse, die als Vorläufer des heutigen Biers bezeichnet werden kann. Auch bei verschiedenen anderen Völkern und Stämmen, wie den Germanen oder den Ägyptern, war das Bierbrauen üblich und eine geschätzte Kunst. Weiterentwickelt und kultiviert wurde es in den Klöstern Europas. Eine Chronik aus dem Jahre 820 n. Chr. erwähnt das Kloster in St. Gallen als erste Brauerei unter der Leitung von Mönchen. Die Klosterbrüder legten Hopfengärten an und arbeiteten ständig an der Verfeinerung des Geschmacks. Ihr Ziel war, die harten Einschränkungen der entbehrungsreichen Fastenzeit umgehen zu können. Die Regel lautet schließlich: „Was flüssig ist, bricht kein Fasten.“ Aufgrund des hohen Kaloriengehalts war Bier im Mittelalter und lange darüber hinaus ein wichtiger Energielieferant und unter dem Beinamen „flüssiges Brot“ bekannt.

Durch die industrielle Revolution hat sich die Bierproduktion von seinen geistlichen Wurzeln losgelöst und professionalisiert. Transportwege und Produktionsstätten erfuhren einen Aufschwung und eine stetige Weiterentwicklung zu den Brauereien und Handlungsketten, wie wir sie heute kennen, war die Folge. Seither ist Bier nicht mehr aus der abendländischen Kultur wegzudenken. Besonders in Österreich hat es seinen fixen Platz in der Lebens- und Genusskultur.

Fotos: w.com, de.wikipedia.org

Heimische Trends

„Bei Durst wirkt immer fabelhaft ein Krug mit kühlem Gerstensaft“, schreibt der österreichische Buchautor Reinhard Rinnerthaler und beschreibt damit den hohen Stellenwert der Trink- und Genusskultur im Alpenland. Die Trends der letzten Jahre zeigen deutlich, dass österreichische Braumeister sowohl auf bewährte Mischungen mit regionalen Zutaten als auch auf neue gewagtere Experimente setzen. Wichtige Schlagworte in diesem Zusammenhang sind Regionalität, Nachhaltigkeit und gesunde Alternativen. Daher erfahren Biersorten mit weniger oder keinem Alkohol, Craft Beer, aber auch speziellere Sorten wie Pale Ale, alte Lagersorten oder außergewöhnliche Bierstile großen Aufwind.

Bier ohne – alkoholfreies Bier und Leichtbiere

Alkoholfreies Bier schmeckt nicht! Oder vielleicht doch? Die alkoholfreie Alternative zum klassischen Gerstensaft ist längst nicht mehr so schlecht wie ihr Ruf und das Angebot wächst. Mittlerweile gibt es neben den Angeboten der großen Brauereien etliche neue alkoholfreie Alternativen, unter anderem Lagerbier, Ale, Altbier und verschiedene Craft Beers. Der Trend zum alkoholfreien Bier ist seit einigen Jahren ungebrochen. Etwa 17 Prozent der Österreicher sind mittlerweile gänzlich auf alkoholfreie Biervarianten umgestiegen. Das Ohne-Bier ist also bereits eine feste Größe auf dem österreichischen Biermarkt und verzeichnet einen steigenden Marktanteil. Durch technische Innovationen im Brauverfahren können auch im alkoholfreien Bier alle gängigen Aromen und der typische Geschmack behalten werden. Außerdem ist es seit einigen Jahren gesetzlich erlaubt, zusätzlich Hopfensorten und Aromen wie Citrus, Minze oder Holunderblüte hinzufügen. All diese Faktoren führen zu wahren Geschmacksexplosionen, bei denen es an nichts fehlt. Die Vorteile des alkoholfreien Hopfengetränks liegen auf der Hand: weniger Kalorien, geeignet als isotonisches Getränk und trotzdem vollmundig im Geschmack. Ein Krug alkoholfreies Bier hat nur 120 Kalorien und beinhaltet wichtige Mineralien für die körperliche Regeneration wie Magnesium, Kalium und Maltodextrin. Durch die Zusammensetzung der Mineralien und Spurenelemente eignet es sich ideal als Erfrischung nach einer anstrengenden Rad- oder Bergtour oder an einem heißen Sommertag. Der Körper kann durch die isotonische Wirkung Flüssigkeits- und Mineralstoffverlust ideal ausgleichen.

Wer nicht komplett auf Alkohol verzichten möchte, wird bei den Leichtbieren fündig. Diese Bierspezialität kommt mit mindestens 30 Prozent weniger Alkohol und Kalorien als herkömmliche Biere aus. Der Grund: Bei diesen Bieren ist der Alkoholgehalt in eine größere Wasser- und Nährstoffmenge „eingebettet“ als beim Vollbier. Für Menschen, die ihr Leben in vollen Zügen genießen wollen, dabei aber aktiv und fit bleiben wollen, ist das Leichtbier also eine perfekte Alternative. Jung, frisch und leicht ist die Devise der vorwiegend jüngeren Konsumenten, die ein erfrischendes Getränk für geschmackvolles Essen oder feucht-fröhliche Runden suchen.

Bei Durst wirkt immer fabelhaft ein Krug mit kühlem Gerstensaft.

Reinhard Rinnerthaler
österreichischer Buchautor

Fotos: unsplash.com

Radler, Alsterwasser & Co – Die Biermischgetränke

Im Sommer 1922 soll ein Wirt auf der bayerischen Kugler Alm erstmals Bier mit Zitronenlimonade gemischt haben. Der Geistesblitz hatte keinen kulinarischen Auslöser. Dem Inhaber drohte an einem heißen Sommertag schlicht und ergreifend das Bier auszugehen. Da die Kugler Alm viele Radfahrer anzog, war der Name für das neue Getränk geboren: der Radler. Obgleich es üblich ist, das Bier mit Zitronenlimonade oder Almdudler zu mischen, haben sich durch die gesteigerte Nachfrage unendlich viele neue Biermixgetränke herauskristallisiert. Besonders hoch im Kurs stehen Sorten, die weniger Kalorien und Süße und mehr Isotonie und Vitamine beinhalten.

Vor allem durch Mischungen mit alkoholreduziertem Bier und aromatisiertem Wasser oder Mischungen mit exotischen Geschmacksrichtungen wie Granatapfel oder Lavendel werden neue Sorten eingeführt. Aber auch klassische Geschmacksrichtungen, wie Zitrone, Holunder, Limette, Orange oder Beerenmix erleben derzeit einen Aufwärtstrend.

Durch das gesteigerte Gesundheitsbewusstsein suchen die Konsumenten gezielt nach Bieralternativen, die erfrischend anders und nicht zwingend süß schmecken müssen. Dabei sind unterschiedlichste Varianten an Biermixgetränken entstanden. Es existieren Mischungen mit alkoholreduziertem Bier und aromatisiertem Wasser, wie Getränkemischungen aus Bier mit wilden Kräutern oder natürlicher Zitrusnote kombiniert mit Wacholderbeeren. Das Getränkekonzept orientiert sich oftmals an gängigen Longdrinks wie Gin Tonic oder Kräuterlikören, um neue Impulse am Getränkemarkt zu setzen.

Schon einmal von Protein- oder Vitaminbier gehört? Besonders innovative Braumeister versuchen den Nährstoff- und Vitamingehalt des Biers optimal anzureichern, um Bier auch als Sportgetränk und im Rahmen einer bewussten Ernährung attraktiv zu gestalten. Das Vitaminbier kommt einerseits gänzlich ohne Alkohol aus, andererseits sind die Vitamine C, B12 und B9 in erhöhter Konzentration vorhanden. Somit deckt das Bier ohne Einbußen an Geschmack die wichtigsten körperlichen Bedürfnisse nach dem Sport ab. Das Proteinbier hingegen fokussiert sich darauf, den Proteingehalt der Konsumenten optimal zu decken. Durch einen hohen Proteingehalt und die Anreicherung mit hochwertigen Aminosäuren ist das Proteinbier der perfekte Begleiter für eine ausgewogene Ernährung im Muskelaufbau. Erste Produkte dieser Varianten sind schon auf dem Markt und erfreuen sich an großer Beliebtheit. Isotonie und Vitamingehalte sind vielen Verbrauchern wichtig, komplettiert durch einen angereicherten Mineraliengehalt. Auf die Inhaltsstoffe wird zukünftig vermehrt Wert gelegt. Im Fokus steht dabei auch der regionale und nachhaltige Anbau der Zutaten.

Fotos: unsplash.com, colourbox.com

Roundhouse Kick, Darkness oder Smooth Hoperator – Experimentelle Craft Beers

Biere, gebraut aus exotischen Hopfensorten, die nach Mango, Grapefruit oder Zitrone schmecken, cremige Starkbiere, die in Barrique-Fässern reifen, in denen vorher Wein, Rum oder Whisky gelagert wurden. Manche der Biere duften nach Zitrusfrüchten, andere nach Beeren oder tropischen Früchten, es sind Biere mit würzigen Lakritz- oder Vanillenoten, Biere, die nach Nuss, Brotkruste oder Karamell, nach Kräutern und Gräsern schmecken. Mal sind sie im Holzfass gereift, mit Brettanomyces-Hefen vergoren oder mit Früchten veredelt. Beim Craft Beer lautet die Devise „Geht nicht, gibt's nicht". Schier endlose Kombinationsmöglichkeiten und die Experimentierfreudigkeit der Braumeister bescheren dem Craft Beer einen starken Aufwärtstrend.

In seinen Anfängen bezeichnete man das „Craft Beer" als die Gegenbewegung zum industriell hergestellten Bier der Großbrauereien. Der Begriff »Craft Beer« – handwerklich gebrautes Bier – entstand in dieser Zeit als Abgrenzung zum industriell gefertigten Bier. Was anfangs als Hobbybrauerei begann, bezeichnete bald eine Revolution gegen die Großkonzerne. Zum Craft-Beer-Anbieter wird eine Brauerei nicht durch ein einzelnes Bier, sondern durch die gesamte Philosophie der Brauerei. In Europa hat sich vermehrt der Begriff „Kreativbrauen" eingebürgert. Brauereien, die sich als solche deklarieren, experimentieren einerseits, um neue Biersorten zu kultivieren, andererseits versuchen sie alte Bierstile wie Grutbier, Gose oder Berliner Weisse wiederzuentdecken und neu zu interpretieren.

So werden neue Biere auf der Basis zahlreicher verschiedener Hopfen- und Malzsorten entwickelt. Es werden speziell Aromahopfen und kreative Techniken wie das Hopfenstopfen oder die Lagerung in Whisky-, Wein- oder Rumfässern genutzt. Gemeinsam ist ihnen ihr intensiver Geschmack. Für Craft-Beer-Kreationen werden vielfach Hopfensorten mit harzigen, zitrusartigen oder blumigen Noten verwendet. Deshalb ist es wenig verwunderlich, dass die Craft-Beer-Vielfalt für jeden Genießer und jeden Anlass das richtige Bier bereithält. Beispielsweise gibt es neben dem fruchtigen Lemonbier ein intensives Kaffeeweizen oder als Dessert ein Chocolate Porter.

Österreich gehört weltweit zu den Ländern mit der größten Dichte an Brauereien. Fast zwei Drittel der 191 Bierbrauereien sind Klein- oder Hausbrauereien. Damit bietet sich in dem kleinen Alpenland der perfekte Nährboden für den Aufstieg des Craft Beers.

Was passt zu wem? Beer and Food Pairing

Hand in Hand mit dem Aufstieg der Craft-Beer-Szene geht das Beer and Food Pairing einher. Das Prinzip hinter dem Food Pairing ist eigentlich ganz einfach. Der Grundsatz ist, dass das zusammenpasst, was gut zusammen schmeckt.

Damit sind alle Kombinationen erlaubt und der kreativen Entwicklung neuer Rezepte keine Grenzen gesetzt. Einzige Voraussetzung: Schmecken muss es. Seinen Ursprung hat das Konzept in Großbritannien, als der Brite Heston Blumenthal mit salzigen Komponenten und Schokolade experimentierte. Er entdeckte, dass die beiden Zutaten wunderbar miteinander harmonierten. Nach verschiedenen Analysen stellte er die These auf, dass unterschiedliche Lebensmittel harmonieren, wenn sie gleiche Schlüsselaromen haben. Banale Beispiele dafür sind zum Beispiel Erdbeeren und Pfeffer oder Schokolade und Chili.

Ein neuartiger Trend ist das Food Pairing mit Bier. Dabei ist Bier enorm vielfältig. Je nach Bierstil und Brauart sind die Resultate komplett unterschiedlich. Gerade dunkle Biere oder Sauerbiere lassen sich wunderbar mit unterschiedlichsten Speisen kombinieren. Mit Bier lässt sich völlig problemlos ein ganzes Menü begleiten. Gerade durch die Vielfalt der Craft Beers ergeben sich teils überraschende Geschmacksnuancen. Ein gelungenes Beispiel dafür wäre Liefmans Cuvee Brut Kriek und Burrata. Der frische, sahnige Geschmack und die sämige Konsistenz der Burrata harmonieren hervorragend mit dem Kirschbier. Die säuerlichen Aromen des Kriek werden vom Käse abgemildert, wohingegen die fruchtigen Weichseln brillieren und die süßen Nuancen des Käses hervorheben.

Um eine gelungene Bierbegleitung zu erzielen, ist es wichtig, dass Gericht und Bier nicht miteinander konkurrieren. Beide Komponenten müssen in einer ausgewogenen Kombination vorhanden sein, sich gegenseitig Raum geben und perfekt miteinander harmonieren.

Experimentelle Biere

„Think outside of the box“ – einige Braumeister schlagen ganz eigene Wege ein und verändern die grundlegenden Bierbestandteile oder die Braumethode. Besonders unter den Kleinstbrauereien regen sich spannende Konzepte und interessante Produkte, die den Getränkemarkt entscheidend aufmischen könnten, beispielsweise Bier mit CBD oder Hanfbier. Mit der zunehmenden Legalisierung von Cannabis auf der ganzen Welt werden mehr und mehr CBD-Produkte entwickelt. CBD-Bier enthält einen Zusatz von Cannabidiol und bieten so eine beruhigende Wirkung ohne das berauschende THC. Durch ein spezielles Brauverfahren und das Verändern der ursprünglichen Zutaten entsteht das Hanfbier. Somit schafft das Getränk den idealen Spagat zwischen Innovation und Tradition. Geschmacklich ist das Hanfbier ein Sommerbier, geschmacklich leicht süßlich und, wie man in Österreich sagt, recht süffig. Das Getränk besticht zusätzlich aromatisch durch die feinherbe Hopfenblume, gepaart mit der typischen Lieblichkeit des Hanfs und zarten Malztönen. Das untergärig eingebraute Hanfbier ist spritzig-süffig und mild im Geschmack mit einer harmonisch süßlich-fruchtigen Eigennote im Ausklang.

Ob ein klassisches Märzen zum Grillen, die Sportweiße nach der Radtour oder ein experimentelles IPA zum Ausprobieren, die Vielfalt an Bier ist unendlich groß und verändert sich durch technologische Neuerungen und Nachfrage seitens der Konsumenten. Jedes Jahr gibt es in der Brauindustrie subtile Veränderungen, die nur Bierliebhaber bemerken können. Experimente mit Geschmacksrichtungen, neue Formen der Gärung und Veränderungen verschiedener Elemente des Bieres finden sich in den Vorschlägen einiger kleiner Brauereien oder auf dem Craft-Beer-Markt.

Sag uns, was du liebst …

… und wir verraten dir, wohin dein Weg gehen kann

Die Gastgeber-Familie lebt bereits seit 14 Generationen hier, auf 1200 Metern über Hirschegg, im Kleinwalsertal. Ende der 30er Jahre des letzten Jahrhunderts wurde aus dem Bauernhof eine Pension, die nachkommenden Generationen schufen aus dem Gasthaus mit viel Engagement und Mut einen Vier-Sterne-Betrieb. Klaus und Sieglinde Kessler übergeben das Naturhotel Chesa Valisa**** nun Schritt für Schritt an ihre Kinder Magdalena und David. Es liegt nahe, dass die zwei Gastgeber-Blut in sich haben. Beide schlossen die Höhere Lehranstalt für Tourismus Villa Blanka ab und sammelten weltweit Gastro-Erfahrung, ehe sie in die Geschäftsführung des elterlichen Betriebes einstiegen. Wir haben die Geschwister zum Gespräch gebeten.

*Magdalena und David Kessler, Naturhotel Chesa Valisa****

Was macht euch als Gastgeber aus? Was liebt ihr an eurer Berufung?

Magdalena Kessler: Wir brennen, schon seit wir kleine Kinder sind, für die Gastronomie. Anscheinend bin ich schon im Alter von zwei Jahren mit einer Speisekarte zu den Gästen an den Tisch gegangen. Das Schönste für mich ist, zu wissen, dass kein Tag dem anderen gleicht. Dies bedeutet natürlich auch täglich neue Herausforderungen, aber Langeweile wäre mein persönlicher Motivationskiller.

Was erwartet künftige Mitarbeiter bei einem Job im Naturhotel Chesa Valisa?

David Kessler: Arbeiten mit Sinn. Von selbstgeführten Teams über „Babys" – damit meine ich kleinere, freiwillige Projekte, um auch selbst weiterzukommen – ist alles dabei. Was vielleicht ganz schön ist, ist die Gewissheit, für die nächsten Generationen jeden Tag etwas Gutes und Sinnvolles zu hinterlassen. Alle unsere Mitarbeiter sind Teil einer großen Idee. So lautet auch unser Leitfaden: Wir möchten mit unserem täglichen Handeln die Welt und das Leben aller Beteiligten ein kleines Stückchen besser machen.

Die Team Lodges sind nicht nur Mitarbeiter-Unterkunft, sondern vielmehr ein schönes Zuhause zum Wohlfühlen.

Fotos: Naturhotel Chesa Valisa GmbH & Co. KG

Ihr bildet also einerseits touristischen Nachwuchs aus, andererseits schafft ihr neben euren Gästen auch den Mitarbeitern einen Wohlfühlort. Was darf man sich darunter vorstellen?

Magdalena Kessler: Wir wollen weg von diesem Saisongedanken ohne Leben neben der Arbeit. Unserem Team wird ein tägliches wechselndes Sportangebot von Yoga bis hin zu reinen Frauenkursen geboten. Dies ist nicht nur auf das Hotel begrenzt, um vielleicht auch Freunde bei den Einheimischen zu finden und so schneller Anschluss zu bekommen. Saunaabende und natürlich unsere sehr gute Mitarbeiterküche, zu 100 Prozent biologisch, gehörten zu den Basics, die aber durchaus erwähnenswert sind. Unsere neuen Team-Lodges runden das Ganze super ab.

Welche Voraussetzungen braucht es, um sich für einen Job bei euch zu bewerben?

David Kessler: Wir suchen Naturtalente, auch abseits der Branche – egal, was jemand jetzt gemacht hat. Bei uns gilt: Was ich gerne tue, mach ich gut! Daher bilden wir gerne jeden aus, der Leidenschaft zeigt.

Welche Fähigkeiten und Werte sind euch bei euren Mitarbeitern wichtig?

Magdalena Kessler: Die Prinzipien, mit denen wir unser Team führen, sind dieselben, die wir auch von unseren Mitarbeitern erwarten. Basics statt bla, bla, bla: Ehrlichkeit und Offenheit. Klare Kommunikation. Motivation und Spaß bei der Arbeit. Proaktiv handeln und Ideen einbringen.

Schenkt uns doch noch einen kleinen Blick in die Zukunft: Auf welche Neuigkeiten dürfen sich die Gäste eures Hauses freuen?

David Kessler: Na, das ist ja wie immer streng geheim. Aber so viel sei verraten: Wer unsere Lage direkt an der Skipiste kennt, weiß, dass wir noch ungenützte Potentiale haben.

Das Naturhotel Chesa Valisa****
ihr Bio Refugium im Kleinwalsertal

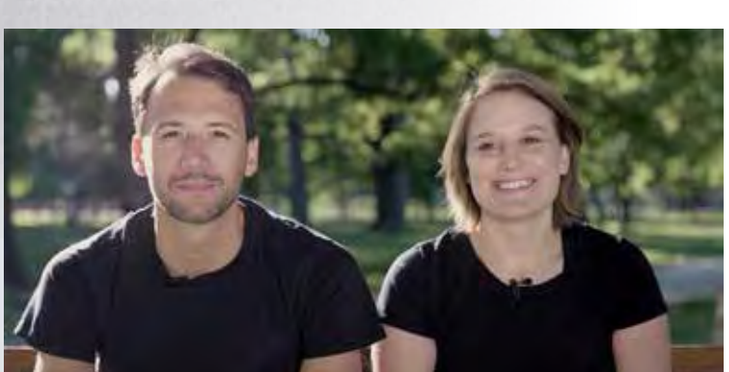
Naturhotel Chesa Valisa***

Gebaut wurde das Grundgebäude des 4-Sterne-Hotels bereits im Jahr 1507, womit die Geschichte des Hauses über 500 Jahre zurückgeht. Ein historischer Hintergrund, der in die Philosophie des Hotels einfließt. Im Naturhotel werden alte Traditionen beibehalten und um moderne Inspirationen ergänzt. Gäste finden hier eine Oase der Ruhe und des Genusses. Neben ausgezeichneten, biologischen Gaumenfreuden erwartet Urlauber ein einzigartiges Wellnessangebot von Yoga und Ayurveda bis Massage und Kosmetik – die beste Voraussetzung für einen erholsamen Urlaub in der imposanten Bergwelt Vorarlbergs.

Bewerbungen von Naturtalenten an:
CHESA VALISA**
„NaturTALENTE“
Gerbeweg 18
A-6992 oder D-87568 Hirschegg
Kleinwalsertal
karriere@naturhotel.at
www.naturhotel.at

Future Food: nachhaltig, gesund und lecker essen

Müsli und Snacks aus Algen, Fleischprodukte mit einem Gemüseanteil von 50 Prozent und rein pflanzliche Fischprodukte – was ungewöhnlich klingt, sehen heimische Start-up-Gründer, Unternehmer und Ernährungsexperten als Lebensmittel der Zukunft, die eine gesunde und ausgewogene Ernährung einfacher machen und ganz nebenbei auch noch zum Umweltschutz beitragen.



Philipp Stangl und Cornelia Habacher, Gründer von Rebel Meat

Die Österreicher essen zu viel Fleisch, genau genommen rund viermal so viel, als sie sollten. Mit durchschnittlich 1,2 Kilogramm Fleisch pro Person und Woche liegen wir weit über der empfohlenen Fleischmenge von etwa 300 Gramm oder zwei bis drei Portionen wöchentlich. Diese Menge wird sowohl von der österreichischen Gesellschaft für Ernährung als auch von der renommierten EAT-Lancet-Kommission als sogenannte „Klimadiät" zum Schutz der Umwelt und der menschlichen Gesundheit empfohlen.

Ja zu Fleisch, aber richtig

Für viele Menschen gehört Fleisch einfach zu einer „richtigen Mahlzeit" dazu und der Verzicht darauf fällt den meisten schwer, selbst wenn die Bereitschaft da ist, weniger Fleisch zu konsumieren. Das Start-up Rebel Meat hat genau diese Diskrepanz erkannt und daraufhin Fleischprodukte entwickelt, die zu 50 Prozent aus Bio-Fleisch und zu 50 Prozent aus pflanzlichen Zutaten bestehen. Im Gegensatz zu vegetarischen Ersatzprodukten bleibt bei Rebel Meat der typische Geschmack durch den Fleischanteil erhalten und es werden keine Geschmacksverstärker eingesetzt. Dank des pflanzlichen Anteils punkten die Produkte darüber hinaus mit einem hohen Gehalt an Ballaststoffen.

2019 von Cornelia Habacher und Philipp Stangl gegründet, bietet das Unternehmen mit Sitz in Wien heute diverse Produkte sowohl bei etwa 30 Partnerrestaurants als auch im Lebensmitteleinzel- und Großhandel an. Das mittlerweile achtköpfige Team hat sich zum Ziel gesetzt, 300 Gramm Fleisch pro Woche und Person zur Norm zu machen. Wer denkt, dass das wenig ist, der sollte die Produkte von Rebel Meat genau unter die Lupe nehmen. Die Menge entspricht nämlich immerhin noch 5,5 Burger-Patties, 11,75 Bratwürstel, 7,5 Käsekrainer oder zwei kompletten Packungen Faschiertes von Rebel Meat.

> **Weniger, dafür besseres Fleisch ist unser Motto.**
>
> **Cornelia Habacher**
> Österreicherin des Jahres 2021
> in der Kategorie „Start-up"

„Mit unseren Produkten wollen wir klassische hundertprozentige Fleischprodukte ersetzen und nicht den Konsum gänzlich verbieten. Uns geht es darum, wieder ein Bewusstsein für den Wert von Fleisch zu schaffen. Wir setzen auf qualitativ hochwertige Bio-Produkte aus Österreich und wollen vor allem dem Überkonsum aus Massentierhaltung entgegenwirken. Weniger, dafür besseres Fleisch ist unser Motto", erklärt Cornelia Habacher, die 2021 zur Österreicherin des Jahres in der Kategorie „Start-up" gewählt wurde, die Unternehmens-Philosophie.

Herkunft und Regionalität spielen bei Rebel Meat eine große Rolle. Produziert wird beim Biofleischer Sonnberg in Oberösterreich, der die Tiere von Bio-Landwirten aus dem Mühl-, Wald- und Mostviertel bezieht und eine „gläserne Schlachtung" durchführt, die Besuchern Einblick in seinen Betrieb bietet, denn zu verstecken gibt es nichts. Mittels Chargennummer kann jedes einzelne Produkt vom Konsumenten bis zum Bauern zurückverfolgt werden. Darüber hinaus wird auf der Website des Unternehmens für jede Zutat erklärt, woher sie kommt und warum sie verwendet wird. Bei rund 200 essensrelevanten Entscheidungen, die jeder von uns am Tag, oftmals auch unbewusst, trifft, bietet Rebel Meat damit eine Möglichkeit, sich aktiv für mehr Bio und Tierwohl zu entscheiden.

Fotos: Rebel Meat

Gesundes für Kinder

International, vor allem in den USA, ist der Trend hin zu „Blended Meat"-Produkten, zu denen auch die 50:50-Produkte von Rebel Meat gehören, bereits deutlich erkennbar. In Europa hingegen zählt das Start-up zu den Vorreitern. „Trotz des starken Wachstums der letzten Jahre machen rein pflanzliche Fleischersatzprodukte nach wie vor weniger als ein Prozent des Fleischmarkts aus. Mit unseren Produkten bieten wir alltagstaugliche Lösungen für eine breite Zielgruppe an. So wollen wir dazu beitragen, als Gesellschaft tatsächlich signifikant weniger, dafür besseres Fleisch zu essen", erklärt Mitbegründer und CEO Philipp Stangl.

Eine ganz neue Zielgruppe wollte das Wiener Start-up im November vergangenen Jahres erreichen und erweiterte sein Sortiment um eine eigene Kinderlinie. Damit will man schon den Jüngsten die fleischreduzierten Produkte schmackhaft machen. Schnell, gesund, lecker und nachhaltig – das waren die Kriterien, nach denen gemeinsam mit Eltern und einer Ernährungsexpertin an den Kindersnacks gearbeitet wurde.

Entstanden sind dabei gesunde Bio-Hühnernuggets und Bio-Fleischbällchen für das Tiefkühlregal, die wie alle anderen Rebel-Meat-Produkte österreichisches Bio-Fleisch mit heimischem Getreide und Gemüse kombinieren. Eine Besonderheit bei den Hühnernuggets: kein zugesetzter Zucker in der Panier. „Die Rebel Meat Hühnernuggets und auch die Fleischbällchen sind die ersten Tiefkühlprodukte im herkömmlichen österreichischen Handel, die ausschließlich mit österreichischem Fleisch in Bio-Qualität punkten", freut sich Philipp Stangl und Ernährungswissenschafterin Verena Wartman ergänzt: „Durch die Kombination von Fleisch mit Hirse, Gemüse und pflanzlichem Öl ergibt sich eine kindgerechte Mahlzeit, die sich mit Kartoffeln, Reis oder Nudeln sowie einer Schüssel frischem Salat ohne viel Zeitaufwand raffiniert ergänzen lässt. Die Rebel-Meat-Kids-Produkte liefern eine gute Proteinqualität, gesundes Öl und komplexe Kohlehydrate."

Fotos: Rebel Meat

Fotos: Spirulix

Karl Pfiel, Gründer von Spirulix, in der Algenfarm im niederösterreichischen Reidling

Eine Mikroalge als Superfood

Ebenfalls neue Lebensmittelwege beschreitet das österreichische Unternehmen Spirulix, das bei der Herstellung seiner Produkte vor allem auf eine ganz bestimmte Pflanze setzt: Spirulina, eine der nährstoffreichsten Mikroalgen der Welt, aus der Snacks und Lebensmittel für eine einfache gesunde Ernährung produziert werden. Mit einer großen Menge und Bandbreite an Mineralien, Vitaminen sowie essenziellen Amino- und Fettsäuren gilt Spirulina als wahres Superfood. Ihre Nährstoffdichte sucht in der Pflanzenwelt ihresgleichen. Darüber hinaus sind die enthaltenen Nährstoffe für den Körper leicht verwertbar, besitzt die Mikroalge doch im Gegensatz zu den meisten anderen Pflanzen keine „störende" Zellwand und zählt damit zu den Lebensmitteln mit der höchsten Bioverfügbarkeit. Das große Potenzial dieser Mikroalge erkannten einst schon die Azteken und auch heute noch schwören Institutionen wie die NASA oder UN auf Spirulina.

Nicht zu verwechseln ist sie jedoch mit den sogenannten Makroalgen, wie beispielsweise Seetang. Spirulina ist winzig klein, die einzelne Alge mit ihrer spiralförmigen Struktur lässt sich nur unter dem Mikroskop erkennen. Mit freiem Auge erinnert Spirulina viel eher an Cremespinat.

Algen aus Niederösterreich sind „Snack des Jahres"

Als österreichischer Bauer und langjähriger Kraftsportler war Karl Pfiel lange auf der Suche nach dem sogenannten „Essen der Zukunft", das nicht nur nährstoffreich, natürlich und pflanzlich, sondern auch regional, nachhaltig und lecker sein sollte. Fündig wurde er schließlich bei der Mikrolalge Spirulina, die ein wahres Ernährungswunder ist. Üblicherweise kommt die Pflanze aus fernen Ländern Asiens und wird dort unter teilweise fragwürdigen Bedingungen gezüchtet. Doch für Karl Pfiel war das kein Hindernis. „Wenn das keiner vernünftig macht, dann werde ich eben Österreichs erster Algenbauer."

Gesagt, getan: Seit 2015 wird Spirulina nun regional und natürlich auf der Algenfarm in Reidling in Niederösterreich gezüchtet, wo mittlerweile acht Mitarbeiter täglich dafür sorgen, dass die Mikroalge auch in Österreich gedeiht und in einer immer größer werdenden Produktpalette zum Einsatz kommt.

Neben der Pulver- und Flockenform zur Nahrungsergänzung umfasst das Spirulix-Sortiment mittlerweile auch Cracker, Nougat und Knuspermüsli.

Mit den zwei Geschmacksrichtungen Apfel-Zimt und Rote Beeren bietet das Müsli mit Haferflocken, Früchten und Spirulina eine volle Portion an Magnesium, Eisen, Ballaststoffen und Vitaminen. Bei den diesjährigen V-Label-Awards, die die besten Produkte hinsichtlich Geschmack, Qualität, Innovation und Nachhaltigkeit in der pflanzlichen Industrie auszeichnen, setzte sich das Algen-Müsli gegen 600 Unternehmen aus 36 Ländern als Sieger durch. Für Naschkatzen erweist sich der Nougat-Schokoriegel als echtes Future Food. Handgeschöpft in der Zotter Schokoladenmanufaktur, kombiniert er Kakao, Spirulina und Sesam bzw. Hanf zu einem veganen und laktosefreien Snack ohne raffinierten Zucker. Wer es zwischendurch lieber salzig mag, ist hingegen mit den Crackern in den Geschmacksrichtungen Sesam, Rosmarin-Lavendel oder Thai-Curry bestens bedient und wird mit Omega 3, Protein, Eisen, Magnesium und Ballaststoffen optimal versorgt.

Die Produkte kommen gänzlich ohne jegliche tierische Produkte aus, es kommen keinerlei Zusätze, Konservierungsmittel oder Farbstoffe zum Einsatz.

Genießen und die Umwelt schützen

Auch in puncto Umweltschutz ist Spirulina ein wahres Lebensmittel der Zukunft. Wenn wir alle von heute auf morgen unsere Ernährung auf Algen umstellen würden, dann würden die globalen Treibgas-Emissionen über 30 Prozent sinken. Im Vergleich zur konventionellen Landwirtschaft werden außerdem 40 Prozent weniger Land und satte 70 Prozent weniger Wasser benötigt, um ähnliche Mengen zu produzieren. Wie alle Algen ist auch Spirulina ein echter CO_2-Fresser und lässt sich komplett umweltschonend auch in Österreich züchten.

Nachhaltigkeit, Regionalität und Qualität spielen nicht nur bei den Produkten selbst eine Rolle, auch auf der Algenfarm kommt es dank des Prinzips der Kreislaufwirtschaft zu keiner Ressourcenverschwendung. Das Wasser der Becken kann immer wieder und wieder verwendet werden, da die Algen nur abgesiebt werden, durch die Abwärme der Biomasseanlage muss nicht künstlich beheizt werden. Auch wenn Spirulix mit seinen Produkten dem Klimawandel entgegenwirken will, heißere und längere Sommertage fördern das Wachstum der Mikroalge immens.

Fotos: Spirulix

Spirulina wird regional und natürlich auf der Algenfarm in Reidling in Niederösterreich gezüchtet.

Lachs aus Algenextrakt

Wer beim Fischkonsum auf Nachhaltigkeit und Umweltschutz achten möchte, ist bei Revo Foods an der richtigen Adresse. Das europäische Start-up bietet Meeresfrüchte und Fische an, die ausschließlich aus Pflanzen hergestellt werden, mit dem Ziel, die Art und Weise, wie wir Fischprodukte konsumieren, zu verändern. „Eine Zukunft ohne Überfischung“ lautet die Philiosophie von Revo Foods. Technologische Innovationen sollen dabei helfen, gesunde und nachhaltige Ernährung mit gutem Geschmack und Genuss zu kombinieren.

Mit einer Menge an Protein, Vitamin B12 und Omega-3-Fettsäuren steht der Genuss der pflanzenbasierten Fischprodukte dem herkömmlichen Fischkonsum in Puncto Gesundheit um nichts nach. Hergestellt wird beispielsweise die Räucherlachs-Alternative aus Algenextrakten, einem neuen Superfood voller Vitamine und Aminosäuren. Durch die Zugabe hochwertiger Pflanzenöle, wie Leinsamen- und Rapsöl, die reich an Fettsäuren und Nährstoffen sind, wird zudem auch die Hautgesundheit verbessert und eine entzündungshemmende Wirkung gefördert. Gleichzeitig sind die Produkte durch die pflanzenbasierte Herstellung frei von Schwermetallen oder Giftmüll. Mit zahlreichen Rezeptideen, wie etwa Pasta, Sandwiches oder Pizza, bietet Revo Foods einen vielfältigen Genuss von Meeresfrüchten mit gutem Gewissen. Das Motto des Unternehmens: „It is the 21st century. We might not have flying cars, but we can eat seafood without killing animals.”

Manuel, Robin und Theresa, die Gründer von Revo Foods

Fotos: Revo Foods

It is the 21st century. We might not have flying cars, but we can eat seafood without killing animals.

Klimaneutral in die Zukunft

Nachhaltigkeit und Umweltschutz wird bei der Gemeos GmbH großgeschrieben: Die neue Caffè-Gemelli-Sorte Caffè Biologico wird biologisch hergestellt, sämtliche Produkte sind CO_2-neutral und das Team ist mit Elektroautos unterwegs. Das oö. Unternehmen ist komplett CO_2-neutral zertifiziert.

Josef Kirisits kennt beim Thema Bio, Nachhaltigkeit und Klimaschutz keine Kompromisse. Der Kronstorfer hat sein gesamtes Unternehmen und all seine Caffè-Gemelli-Produkte klimaneutral ausgerichtet: „Caffè Gemelli ist der erste CO_2-neutral zertifizierte Kaffee in der DACH-Region." Caffè Gemelli ist seit 2019 Partner im Klimaschutz und bis in die Tasse CO_2-neutral. „Am wichtigsten ist uns aber, die eigenen CO_2-Emissionen so gering wie möglich zu halten", erzählt Josef Kirists. Dieser Schritt gelang teilweise schon durch den Umbau eines alten Kaufhauses zu einem nachhaltigen Bürogebäude, welches zu 100 Prozent energieautark betrieben wird. „Durch unsere eigene Stromproduktion mittels Photovoltaikanlage und dazugehörigem Stromspeicher für den Nachtverbrauch wollen wir die CO_2-Emissionen gering halten. Auch unser Fuhrpark ist schon auf E-Mobilität umgestellt", führt der Chef aus. Seit zwei Jahren sind die Außenmitarbeiter in elektronischen Caffè-Gemelli-Barista-Fahrzeugen unterwegs und liefern köstlichen Kaffee an die Gastronomiepartner. Selbstverständlich unterstützt das Unternehmen auch Klimaschutzprojekte, berichtet Josef Kirisits: „Bei jedem Kauf unserer Produkte unterstützt man die Erhaltung und Aufforstung des Amazonas-Regenwalds, welcher große Mengen an CO2 speichert."

Nachhaltiger Kaffeegenuss: Neben dem beliebten Gastronomiekaffee Caffè Gemelli „Giuseppe" gibt es weitere Kaffee-Eigenmarken: Caffè Gemelli Bio Bohne und Cafe Peppino Fairtrade Bohne. Der hochwertige Bio-Espresso Blend Caffè Gemelli Biologico besteht aus zwei Arabica-Sorten aus Kolumbien und Honduras und wird abgerundet mit einer speziellen Robusta-Sorte aus Indien. Das Ergebnis: ein vollmundiger Geschmack mit blumiger Note.

Gemeos GmbH
Schulstraße 4, 4484 Kronstorf
Telefon: +43 664 / 432 53 61
E-Mail: info@gemeos.at
www.caffe-gemelli.at

Fotos: Tina Kirisits, Annika Armbrüster

Das Team erste Reihe von links: Peter Langwiesner (Sales Manager Gastronomie), Josef Kirisits (CEO Gemeos) und Tina Kirisits (Marketing & Sales); zweite Reihe von links: Daniela Bischof, Simone Lehner, Christina Kaltenberger und Annika Armbrüster

Josef Kirisits über Coffeechecker

Wofür steht Coffeechecker?

Kaffee ist nicht bloß ein Muntermacher, sondern ein Genussmittel. Vom Espresso-Liebhaber zum Latte-Macchiato-Anbeter – bei Coffeechecker gibt es die besten Kaffees! Wir bieten ausgewählte Kaffeespezialitäten in Topqualität von österreichischen und internationalen Kleinröstereien. Große Sortenvielfalt, beste röstungen, eine große Auswahl und das Beste daran: Jeder kann seinen Kaffee selbst online bestellen unter: www.coffeechecker.com. Einfach mal reinschauen und Angebote wie unser Starterset, bestehend aus einer Bialetti-Espressokanne, einer Keramik-Handmühle und einem Kilogramm Caffè Gemelli, probieren.

Was ist ein Kaffee-Abo?

Unsere Kaffee-Abos sind für alle da. Egal, ob zu Hause, im Büro oder für die Gastronomie: Wir liefern den Lieblingskaffee ganz individuell auf den Kundenwunsch abgestimmt.

Wie funktioniert die Lieferung?

In der Regel werden unsere Pakete innerhalb von ein bis drei Werktagen österreichweit zugestellt. Ab 39 Euro Bestellwert liefern wir innerhalb Österreichs versandkostenfrei und ab einem Bestellwert von 49 Euro versandkostenfrei in alle EU-Länder. Eine Onlinebestellung ist sicher: Die Bestelldaten werden über eine verschlüsselte Verbindung übertragen und können somit nicht von Dritten eingesehen werden. Ein letzter Tipp: Wenn Sie bei der nächsten Bestellung unseren Gutscheincode GASTRO22 nutzen, erhalten Sie 20 Prozent Rabatt, der QR-Code dazu ist rechts unten abgebildet!

Tina Kirisits (CEO Coffeechecker GmbH) und Josef Kirisits (CEO Coffeechecker GmbH) wissen: „Coffeechecker ist die neue Art, den besten Kaffee online zu bestellen unter www.coffeechecker.com."

„Ich bin mit Herz und Seele ein Wirt“

von Philipp Braun

Die Erfolgsgeschichte der Grossauer Unternehmensgruppe ist beispielhaft und begann vor vierzig Jahren mit süßem Genuss. Heute gilt das steirische Familienunternehmen als einer der größten Gastronomen, Selbstbedienungsanbieter und Veranstalter Österreichs und belebt die Gastronomie mit zwei Bierhäusern, fünf Steakrestaurants, zwei Fischrestaurants, einem Marktstand, einer Pension und einem vielseitigen Gastronomiebetrieb mit Restaurant, Bar, Biergarten und Eventabteilung. Gastro & Karriere befragte Robert Grossauer zur aktuellen Lage und zu Zukunftsperspektiven in der Gastronomie.

Robert Grossauer,
Grossauer Events & Gastronomie GmbH

story.teller

Fotos: Grossauer Events & Gastronomie GmbH

Wie sehen Sie die Zeit aktuell. Aufbruchstimmung oder Stagnation?

Stillstand war noch nie eine Lösung. Ich sehe die aktuelle Lage auch als große Chance, vieles zu überdenken und auch vollkommen neu zu erfinden. Es waren schon immer Innovationsprozesse, die uns als großes Gastro-Unternehmen ausgezeichnet haben. Diese Herausforderungen umzusetzen, bedeutet für mich eine Aufbruchstimmung.

Kurzer Überblick über Ihren Betrieb. Wie hat es begonnen?

Alles hat mit einer kleinen Süßwarenfirma begonnen, die mehrere Verkaufsstände auf der Grazer Frühjahrs- und Herbstmesse hatte. Dort faszinierte mich schon als Kind, mit welcher Liebe zum Detail und Genauigkeit mein Vater die Präsentation von Berliner Schnitten, Schaumrollen und Schaumbecher umsetzte. Besonders gefallen hat es mir, den Verkäuferinnen und Verkäufern bei ihrer Arbeit zu helfen. Dabei begann ich, die unterschiedlichen Verkaufstypen und Verkaufsstile kennenzulernen. Neben so einem Verkaufsstand übernahm mein Vater sein erstes Gasthaus. Das war der gastronomische Beginn. Jeder von uns Kindern ist so Stück für Stück in die Gastro hineingewachsen. Weitere Familienmitglieder sind in den Betrieb eingestiegen und so führt jeder von uns mehrere Betriebe vor Ort und mein Vater lenkt das Unternehmen von der Zentrale aus. Die Aufgaben sind gut verteilt.

Was unterscheidet die Zeit von damals zu heute?

Auch wenn die Zeit heute natürlich eine andere ist und wir eine Vielzahl von unterschiedlichen Gastronomiebetrieben führen, so ist eines immer gleich geblieben: die Liebe und die Leidenschaft, Gastgeber zu sein und die Menschen glücklich zu machen.

Jeder Unternehmer startet mit einer Vision. Was war Ihre?

Meine Vision war und ist, dass wir als Familienunternehmen auch unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter als Teil der Familie sehen. Schon immer sind wir den Menschen, die mit uns arbeiten, auf Augenhöhe und mit Respekt begegnet. Wertschätzung gegenüber den Kolleginnen und Kollegen ist wesentlich für unsere Betriebe. Und so gelingt es auch, dass Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ihre Leistungen für unsere Gäste stets mit Freude erbringen, auch wenn ich persönlich einmal nicht anwesend bin.

Als was sehen sie sich? Als Unternehmer, Caterer, Wirt ...?

Ich bin mit Herz und Seele ein Wirt, der es liebt, für seine Gäste da zu sein. Was die Grossauer Events betrifft, so sind wir ein Festwirt. Catering ist nicht unser Kerngeschäft. Ich freue mich, wenn die Veranstaltungen zu uns in die Lokale kommen.

Was macht einen erfolgreichen Gastronomen aus?

Es zu schaffen, dass unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ein persönliches Verhältnis zu unseren Gästen aufbauen. Es ist extrem wichtig, eine vertrauensvolle Dreiecksbeziehung zwischen Gast, Lieferanten und Unternehmen zu pflegen. Für diese Tugenden will ich als Unternehmer gerne ein Vorbild sein.

Warum hat die Gastronomie ein Imageproblem und ein Mitarbeiterproblem?

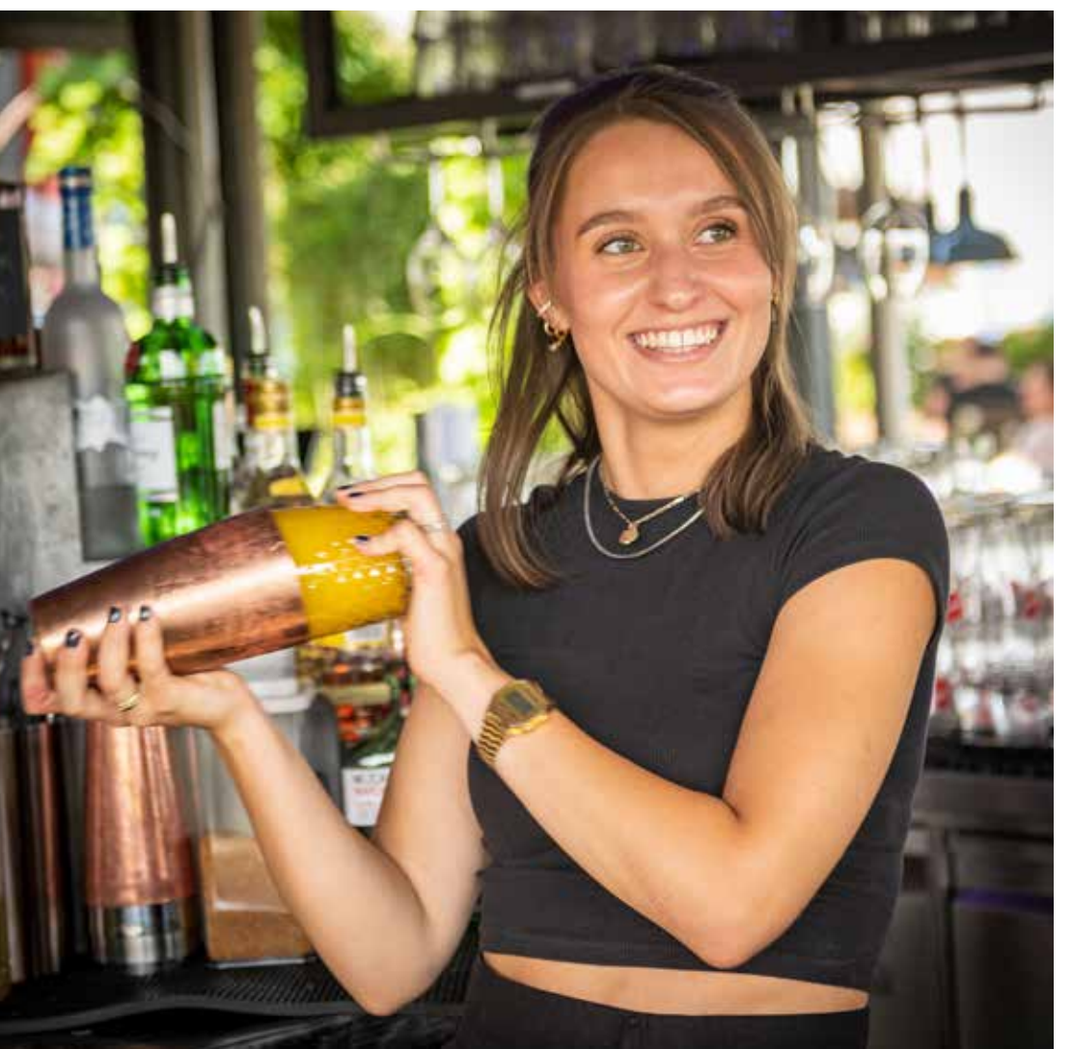
Jeder Job hat Vor- und Nachteile. Andere Branchen haben es aber besser verstanden, die jeweiligen Vorteile zu kommunizieren. Dass Menschen am Wochenende oder abends arbeiten, ist zum Beispiel kein Alleinstellungsmerkmal der Gastronomie, das gibt es in vielen anderen Berufen auch. Was aber schon besonders für unsere Branche ist: Nirgendwo anders gelingen Karrieren in so einem Tempo und man kann sich weltweit die besten Jobs aussuchen. Bei Vorstellungsgesprächen gehen wir selbstverständlich transparent auf alle Besonderheiten der Gastronomie ein, vor allem bei Lehrlingen. Wir begleiten die Menschen auf ihren Karrieren.

Wie kommt man am besten zu qualifizierten Mitarbeitern?

Indem man sie selbst ausbildet – also setzen wir auf unsere Lehrlinge, die wir natürlich dann auch in unseren Betrieben halten wollen. Bei den ausgebildeten Lehrlingen sehen wir uns als Karrierebegleiter. Die Möglichkeiten der Weiterentwicklung sind bei uns in der Firmen-Gruppe sehr umfangreich. Wir animieren auch die große weite Welt zu erkunden. Auf Wunsch helfen wir Verbindungen zu anderen tollen Betrieben herzustellen, da sind wir international bestens vernetzt.

Lieblingsplätze voller Energie und Lebensfreude

So lautet die Vision der Soulkitchen Gruppe, denn nur wenn ein Arbeitsplatz auch ein Lieblingsplatz ist, also ein Ort, an dem man gerne ist, möchte man etwas bewegen und sich weiterentwickeln. Die Auszeichnung zum besten gastronomischen Arbeitgeber Österreichs Ende letzten Jahres unterstreicht die Vision der Soulkitchen Gruppe und macht sie damit zu einem der innovativsten Wegbereiter in der heimischen Markengastronomie.



Es ist wirklich überwältigend, der beste gastronomische Arbeitgeber in ganz Österreich zu sein. Dieser Titel bedeutet uns enorm viel, denn dadurch tragen wir dazu bei, die negativen Schlagzeilen sowie das schlechte Image der Branche auszumerzen und aufzuzeigen, dass es auch anders geht. Zugleich ist es ein großer Ansporn, uns noch mehr zu bemühen und diesem Anspruch als bester Arbeitgeber tagtäglich gerecht zu werden“, so die dankbaren und freudigen Worte von Heiner Raschhofer, Gründer der Soulkitchen Gruppe, bei der Entgegennahme dieser besonderen Auszeichnung.

Die Soulkitchen Gruppe vereint aktuell fünf innovative Gastronomiekonzepte unter einem Dach. Neben den aus den Linzer Promenaden Galerien bekannten „Glorious Bastards“ und „my indigo“ gehören auch „Raschhofers’s Rossbräu“, das „Szene Lokal“ und als neuestes Konzept „the naked indigo“ zur Gruppe der „Soulkitchen World“.

Der Mensch steht im Mittelpunkt

Hinter der Soulkitchen Gruppe stehen mittlerweile über 400 Mitarbeiter, die sogenannten „Soulmates“ Das Herzstück der Gruppe ist die hauseigene Soulkitchen Academy mit Sitz in Salzburg. Die seit Jüngstem ISO-zertifizierte Bildungseinrichtung legt ihren Fokus auf die Aus- und Weiterbildung der einzelnen Soulmates, um so Fachkräfte intern zu entwickeln. Eigens konzipierte Workshops sowie ein qualitativ hochwertiges Leadership-Training für alle Führungskräfte sind ein wichtiger Bestandteil dieser Ausbildung. Ein sehr umfangreiches E-Learning-System unterstützt zusätzlich. „Die Erfahrung hat gezeigt, dass sich unsere Soulmates dadurch bereits vor dem ersten Arbeitstag sicher und gut in ihre Aufgabenbereiche eingeschult fühlen“, so Marlene, E-Learning-Spezialist der Soulkitchen Academy. Einstige Gastro-Einsteiger entwickelten sich durch diesen Ansatz von der Lehre bis hin zu selbstständigen Unternehmern und agieren heute als erfolgreiche Franchise-Partner der Gruppe. Besonders die interne Franchise-Partner-Ausbildung ist ein attraktives Angebot für eine selbstständige Gastrokarriere mit wenig Eigenkapital.

Eine starke Unternehmenskultur ist das Fundament des Erfolges

Als Soulmate werden keine spezifischen Fachkenntnisse vorausgesetzt, viel wichtiger ist eine Persönlichkeit, die zu den Unternehmenswerten passt: LOVE, FUN, PASSION, PROGRESS und PROFIT. Die klare Vision des Unternehmens, „wir schaffen Lieblingsplätze voller Energie und Lebensfreude,“ steht dabei immer im Vordergrund.

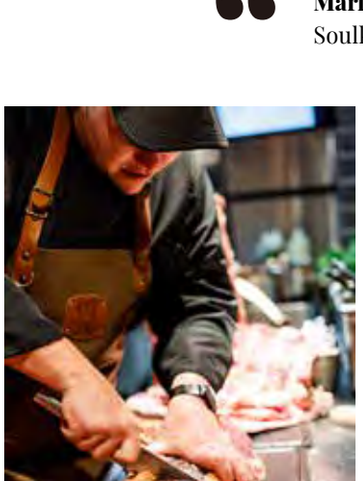
Kein Stillstand in Sicht

Anfang April hat mit dem neuesten my Indigo Store in Konstanz bereits die 6. Eröffnung seit Anfang der Pandemie stattgefunden. Darunter sind auch die Glorious Bastards mit kleineren und größeren Konzepten stark im Expansionskurs. „The Baker, the Butcher & the Brewer“ stehen für kross gebackene Pizzen aus dem Holzofen, saftige Burger & Steaks vom Grill sowie feinstes Craft Beer aus einem direkt befeuerten Braukessel. Regionale und Bio-Zutaten sind in den stylishen Lokalen ebenso vorhanden wie das zentrale Element Feuer. Dieses ist hier allgegenwärtig. Nicht nur in der Küche, auch in der Seele.

Bereits in den ersten Jahren konnte sich das Konzept über internationale Auszeichnungen in der Branche erfreuen, dazu zählen die „Goldenen Palme“ für das innovativste Gastronomiekonzept im deutschsprachigen Raum sowie die „Goldene Palme“ beim Leaders Club International Award. Nach der Festigung ihrer Basis steht einer Expansion nichts mehr im Wege. Die ersten Steine für die Erweiterung der Standorte in Österreich sowie auch in den Nachbarländern sind bereits gesetzt. Mit jedem neuen Lieblingsplatz werden auch weitere Lieblingsplätze für neue Mitarbeiter geschaffen. Wanna join this spirit?

Wir sind davon überzeugt, dass jeder Mensch ein besonderes Talent besitzt – dieses fördern wir sowohl auf persönlicher als auch auf fachlicher Ebene.

Marlene Mayböck
Soulkitchen Academy



rolling pin. AWARDS 2021 ARBEITGEBER DES JAHRES

Fotos: Soulkitchen

soulkitchen gruppe

RASCHHOFER'S ROSSBRÄU

my indigo eat and smile

GLORIOUS BASTARDS

SZENE LOKAL BURGER GRILL BAR

the naked indigo

Der Himmel voller Sterne

An die Fünf-Sterne-Hotellerie werden heute andere Ansprüche gestellt als früher. Auch die Klassifizierung hat sich geändert und passt sich den Bedürfnissen der Zeit an. Was aber macht sie aus, die luxuriösen Häuser, die in Ausstattung und Service den höchsten Ansprüchen genügen?

Viele haben sie noch gekannt, die geschichtsträchtigen, pompösen und eleganten Grand Hotels, in denen sich die Reichen und Schönen dieser Welt trafen, um Geschäfte zu machen oder den neuesten Tratsch in die Welt hinauszutragen. Aufmerksame Hilfsbereitschaft und Großzügigkeit gegenüber den Gästen gehörten zu den wichtigsten Pflichten des Personals solcher Häuser. Man war stets diskret und zurückhaltend, erwartete gleichwohl aber auch von den Gästen ein bestimmtes Niveau und eine gewisse Großzügigkeit. Diese großen Häuser zeichnete ein ganz besonderer Zauber aus. Ein Hauch von Klaviermusik durchzog das Foyer, eifrig liefen Concierges hin und her, die Innenarchitektur zeigte sich verschwenderisch mit vergoldeten Sälen und ausufernden Treppenaufgängen. Die Zimmerkellner waren vielmehr Diener als Servicekräfte und der „Doorman“ war ein heimlicher Vertrauter, der so manches Geheimnis bewahren musste. Wer dem Rezeptionschef genug Geldscheine zusteckte, bekam auch dann ein Zimmer, wenn das Hotel angeblich ausgebucht war. Der Hoteldirektor selbst kannte jeden Gast und dessen Bedürfnisse in- und auswendig. Er fädelte Bekanntschaften ein und führte Small Talk, schwieg aber auch, wenn es verlangt wurde, wie ein Grab. Waren das die guten alten Zeiten der Spitzenhotellerie? Ist ihr Glanz mittlerweile verblasst? Was hat sich verändert und wofür stehen die Fünf-Sterne- und Fünf-Sterne-Superior-Häuser heute?

Fotos: shutterstock

Ein Stern, der einen Namen macht

Die Zeiten haben sich verändert und mit ihnen die Gäste der Fünf-Sterne-Hotellerie. Heute bestehen andere Anforderungen an die Oberklasse der Hotellerie, wozu auch das Internet einiges beigetragen hat. Jeder kann, wann immer er will und egal, welchen Background er hat, Kritiken und Bewertungen abgeben. Das gilt für kleine Pensionen genauso wie für die besten Hotels. Bewertungen sind natürlich eine gute Möglichkeit für Hotels, eine Rückmeldung von ihren Gästen zu bekommen und deren Zufriedenheit noch weiter zu steigern. Für Urlauber ist es aber oft nicht leicht, sich in der Fülle an Rezensionen zurechtzufinden. Eine zuverlässige Qualitätsgarantie für Reisende sind daher immer noch die Hotelsterne. In der Fünf-Sterne-Kategorie müssen natürlich enorme Ansprüche erfüllt werden, die von einer eigenen und sehr erfahrenen Kommission in regelmäßigen Abständen überprüft werden. Diese Anforderungen passen sich immer wieder den Bedürfnissen der Zeit an und befinden sich daher im stetigen Wandel. Jedes Jahr werden Millionenbeträge in den Erhalt der Qualität und der Serviceleistungen von Fünf-Sterne-Hotels investiert. Die Mitarbeiter müssen laufend geschult werden, denn sie sind schließlich einer der wichtigsten Erfolgsfaktoren in der Luxushotellerie. Fachkräfte zu finden, wird allerdings immer schwieriger. Als Gast sieht man oft den Aufwand nicht, der betrieben wird, um allen Verweilenden jeden Luxus angedeihen zu lassen, denn vieles spielt sich im Hintergrund ab.

Seit einigen Jahren gibt es in Österreich und anderen europäischen Ländern gleiche oder ähnliche Bewertungskriterien für die Fünf-Sterne-Häuser. Der Katalog, welche Kriterien ein Hotel für wie viele Sterne erfüllen muss, wird alle sechs Jahre adaptiert. In der aktuellen Hotelklassifizierung finden auch die Vielfalt der neuen Hotelprodukte und die Dynamik der neuen Gästeservices rund um digitale Technologielösungen Einzug. Extrapunkte gibt es mittlerweile zum Beispiel für Ladestationen für Elektroautos.

Der Fachverband der Hotellerie prüft mit erfahrenen Fachkräften die Qualität der Hotels und vergibt die fünf Sterne an jene Häuser, welche die Anforderung an Service, Einrichtung und Sauberkeit erfüllen. Egal, ob es sich um WLAN-Verbindungen, Zimmermappen, 24-h-Service oder Skiaufbewahrung handelt, alles muss den exklusiven Standards gerecht werden.

Verdeckte Kontrolleure

Die Qualität der Hotels wird außerdem regelmäßig von Hoteltestern inkognito getestet oder in der Fachsprache: Es findet ein sogenanntes „Mystery-Guesting“ statt. Externe, professionelle Kontrolleure testen die Hotels während des Betriebes anonym und fertigen einen viele Seiten langen Prüfbericht an, den die Hotels bestehen müssen. Diese Bewertungen sowie auch Bewertungen aus dem Internet fließen heutzutage in das Ergebnis der Hotelprüfungen mit ein. Es ist also gar nicht so einfach, fünf Sterne zu bekommen und diese auch zu behalten. Für den Gast aber sind die Hotelsterne eine zuverlässige Information bei der Auswahl des Hotels, in dem er eine schöne und unvergessliche Zeit verbringen möchte.

Seit 2015 stieg die Anzahl der Vier-Sterne-Superior und Fünf-Sterne-Hotels in Österreich um 13,8 Prozent und somit auf 362 an. Tirol führt im Ranking mit 153 Luxushotels. In Oberösterreich gibt es 20 Hotels der Luxusklasse (+2, +11,1 Prozent seit 2015). Quelle: Österreichische Hotelklassifizierung

Klassifizierungen

Die österreichische Hotelklassifizierung ist ein einheitliches, in ganz Österreich gültiges System und bietet Gästen und Reiseunternehmen eine verlässliche Orientierungshilfe bezüglich der Qualität von Hotel- und Beherbergungsangeboten.

Fünf Sterne

Exklusive, luxuriöse Ausstattung, edle, hochwertige Materialien und makelloser Erhaltungszustand der gesamten Hardware. Architektur, Ausstattung, Ambiente, Dienstleistungsangebot auf Niveau der internationalen Luxushotellerie. Perfekte Dienstleistungsqualität mit sehr hohem Mitarbeitereinsatz, qualitätsgeprüft durch einen Mystery-Guest-Check.

Superior

In allen Sterneklassen gibt es das zusätzliche Qualitätsmerkmal „Superior“. Dieses umschreibt ein Mehr an Dienstleistung. Das „S“ steht für „Superior“, „Service“, „Subjektive Wahrnehmung“ und „Softe Kriterien“, die sich einer höheren Punkteanzahl niederschlagen. Um diesen Zusatz zu erreichen, ist eine Überprüfung der Servicequalität mit positivem Ergebnis entsprechend des zugrunde gelegten Qualitätsreports erforderlich.

Bierkanter – einfach #leiwandindapappn

Bierkanter ist ein junges Brau-Start-up, das seit 2018 mit Craft Beer aus der eigenen Hofbrauerei überzeugt. Mitten im Mostviertel, genauer gesagt in Winklarn, auf dem Generationenhof der Familie Datzberger, braut der Jungunternehmer sein eigenes Bier. Der Gerstensaft wird im Vierkanter gebraut, daher war in einem kreativen Moment klar, dass das Bier den Namen „Bierkanter“ tragen wird.

Fotos: Bierkanter

Craft Beer aus der Mostviertler Hofbrauerei boomt!

Michael Datzberger hat die Passion für das Craft Beer gemeinsam vor einigen Jahren mit Freunden, Neugierde und Begeisterung für sich entdeckt. Nach einigen Versuchen stand fest, den eingeschlagenen Weg weiterzugehen und facettenreiche Bierspezialitäten zu brauen. So wird jede einzelne Bierflasche mit hoher Sorgfalt und Liebe zum Detail handwerklich hergestellt. Bei den Bierkantern wird Hands-on-Mentalität gelebt und craft-volles Bier gebraut, denn die eigenen Rohstoffe spielen eine sehr wichtige Rolle für den Braumeister.

Höchste Qualität hat im Braualltag oberste Priorität. Dazu werden nur die besten Ressourcen, wie die hofeigene Braugerste, Mühlviertler Hopfen und kristallklares Brunnenwasser, verwendet. Die Braugerste für das Malz zum Brauen wird auf den Äckern rund um den Hof angebaut. In hoher Sorgfalt gesät, gepflegt und geerntet bildet die Braugerste nach Veredelung in Braumalz die Grundlage, besser gesagt die Seele der Biere. Hopfen aus dem Mühlviertel verleiht dem Bier die richtige Würze. Auch im eigenen Hopfengarten wächst und gedeiht der Aromahopfen, der jährlich im Herbst geerntet und direkt zum Brauen verwendet wird.

Eingegliedert in die aktiv ausgeübte Landwirtschaft ist die Hofbrauerei ein nachhaltiger Teil vom großen Ganzen. Die hofeigene Braugerste fürs Brauen zu verwenden stellt das Alleinstellungsmerkmal der jungen Craft-Brauerei dar.

Hier passt alles für eine funktionierende Kreislaufwirtschaft zusammen. Von der Produktion eigener Rohstoffe über das eigene Sudhaus und Abfüllung wird alles aus einer Hand, besser gesagt an einem Hof gemacht. Bierkanter steht für regionalen Mehrwert, betriebliche Transparenz und gelebter Nachhaltigkeit. Der direkte Weg - von hier ins Bier!

Neben den hochwertigen Rohstoffen kommen weitere Zutaten wie die Freude, der Spaß und die Begeisterung am Brauhandwerk hinzu. Getreu dem Leitsatz: „Leiwand in da Pappn!“ werden kreative und klassische Bierspezialitäten gebraut. Hochwertige Prämierungen, wie beispielsweise der Staatsmeistertitel bei der Austrian Beer Challenge 2018 mit dem Berry White - Himbeer-Weißbier stellen dies eindrucksvoll unter Beweis.

Die Freude für bierige Vielfalt spiegelt sich bei den Bierkantern im Sortiment wider. Neben dem traditionelleren Bierstil, dem hellen Lager, bietet die innovative Hofbrauerei auch IPAs, röstaromatische Stouts, fruchtige Farmhouse Ales und viele weitere Craft-Kreationen an. Ob international populär, modern interpretiert oder klassisch-traditionell, für jeden experimentierfreudigen Gaumen ist das perfekte Bier dabei.

Eine große Portion Kreativität wird tagtäglich in der Hofbrauerei gelebt. Auf der Suche nach regionalen Kooperationen ist der Bierhybrid „Kaspar“, gebraut mit Erdäpfeln, für das Bendiktinerstift Seitenstetten entstanden. Weitere saisonale Bierhighlights stehen bereits in den Startlöchern.

Die Bierkanter Spezialitäten können direkt im Hofladen der Brauerei, über den Online-Shop und den ausgewählten regionalen Einzelhandel erworben werden. Kreativ designte Bierflaschen, 6er-Tragerl, ganze Bierkisten und individuelle Biergeschenke stellen das bierige Angebot dar. Genussvolle Bierverkostungen plus Brauereiführungen und die Möglichkeit, sein ganz exklusives Bier brauen zu lassen, runden das Bierangebot ab.

Brauleidenschaft, die ausgezeichnet schmeckt und obendrein einfach #leiwandindapappn ist.

Bierkanter
Mostviertler Hofbrauerei
Haag 2, 3300 Winklarn
0664/18 31 717
office@bierkanter.at
www.bierkanter.at

Auf der schönen Messers Schneide

Sie sind schön. Sie sind scharf. Sie lassen die Herzen von Freunden edler Klingen höherschlagen. Messer gehören aber nicht nur zu den meistgebrauchten Werkzeugen der Menschheit, sie verkörpern Stärke wie auch Schönheit und sind längst zu stilvollen Schmuckstücken versiert. David Wolkerstorfer vereint in seiner Werkstatt in Neufelden die Elemente des Schmiedehandwerks mit jenen der Kunst und des Designs. In Salzburg fertigt Richard Kappeller Schmuckstücke - im wahrsten Sinne des Wortes – in Form von Messern. Wir haben die beiden Künstler zum Gespräch gebeten.

David Wolkerstorfer, Messerschmied aus Neufelden

Herr Wolkerstorfer, was hat Ihre Leidenschaft zum Handwerk geweckt? Wie sind Sie dazu gekommen, Messerschmied zu werden?

Die Arbeit mit meinen Händen begleitet mich seit meiner Kindheit. Mein Opa hat mir da viel beigebracht und mich immer unterstützt, wenn es darum ging, irgendetwas zu bauen. Er war und ist nach wie vor das beste Vorbild, wenn es darum geht, Dinge in die Tat umzusetzen. Sein Einfluss hat mich handwerklich wohl am meisten motiviert und geprägt. Wenn es ums Handwerk geht, ist das Messer für ich das am vielfältig verwendbarste Werkzeug. Wir waren als Kinder viel in der Natur unterwegs, ein gutes Messer war dabei stets an unserer Seite. Wir bauten Dämme, schnitzten Pfeil und Bogen. Der Gedanke, ein Messer selbst herzustellen, kam dabei irgendwann ganz automatisch. Ich war etwa zwölf Jahre alt und habe einen Nagel ins Lagerfeuer gehalten und mit einem Hammer platt gehauen. Das Erlebnis, ein glühendes Stück Stahl zu verformen, hat mich derartig fasziniert, dass seitdem kein Tag vergangen ist, an dem ich nicht zumindest an das Schmieden und Messermachen dachte. Ich habe wirklich als Kind begonnen, Messer herzustellen, die anfangs natürlich sehr rustikal waren. Und wie es eben in jedem Handwerk ist, bin ich über die Zeit, mit vielen Versuchen und Geduldsproben, stetig besser geworden und habe meinen eigenen Stil entwickelt. In der Schulzeit habe ich jede freie Minute in der Werkstatt verbracht, mir damit auch mein Taschengeld aufgebessert. Nach der HTL-Matura war ich einige Zeit in der Entwicklungsabteilung eines lokalen Unternehmens tätig und habe meinen Lohn stets in den Aufbau meiner Schmiede investiert. Im Jahr 2017 beschloss ich, mich zur Ergänzung meiner handwerklichen Fähigkeiten an der Kunstuniversität Linz für das Studium Industrial Design zu bewerben. Im Zuge dessen habe ich meinen Bürojob an den Nagel gehängt und mein Gewerbe als Messerschmied gegründet. Es ist einerseits die Begeisterung für Messer im Allgemeinen, die mich antreibt, genauso aber die Arbeit mit den verschiedensten Materialien wie feinen Hölzern, Edelmetallen oder einfachem Stahl für gute Klingen. Das Besondere dabei ist die Wertschätzung der Menschen, für die ich arbeite. Das ist nicht selbstverständlich.

Foto: Sophie Kirchner

David Wolkerstorfer, Messerschmied aus Leidenschaft

story.**teller**

Foto: Clemens Reischl

Allroundmesser aus der Schmiede von David Wolkerstorfer

Foto: Silvester Kössler

Reines Gold bei den GOLDVEIN-Messern

Für welche Bedürfnisse fertigen Sie Messer? Was ist Ihnen hinsichtlich der Kundenzufriedenheit besonders wichtig?

Es ist mir wichtig, dass meine Kunden wissen, dass sie etwas Einzigartiges und Maßgeschneidertes erhalten, wenn sie bei mir ein Messer oder ein Schmuckstück in Auftrag geben. Höchste Qualität beim Design, den Materialien und bei der Verarbeitung sind meine persönlichen Anforderungen an meine Arbeit. Es geht den Menschen oft darum, etwas perfekt auf sie Zugeschnittenes zu erhalten. Ein Einzelstück nach ihren Wünschen, fernab der Massenware. Dabei weiß ich es besonders zu schätzen, dass oft sehr lange Wartezeiten in Kauf genommen werden und dass die Leute wissen, dass gut Ding eben seine Weile braucht.

Wie lange „lebt" ein Messer?

Wichtig für die Langlebigkeit eines Messers ist neben der qualitativen Erzeugung auch der richtige Umgang damit wichtig. Das bedeutet vor allem bei handgemachten Messern, dass sie ordentlich geschärft, gepflegt und aufbewahrt werden. Ein ordentliches Messer hat das Potenzial, Jahrhunderte zu überdauern, wenn man es fein behandelt. Wenn Kunden das Wort „Erbstück" in Verbindung mit meinen Werken bringen, ist das eine besondere Ehre.

Haben Sie ein paar Tipps zum richtigen Umgang mit Messern?

Das Allerwichtigste zuerst! Ein gutes Messer kommt niemals in den Geschirrspüler! Die Klinge sollte nach Gebrauch per Hand abgewaschen und getrocknet werden. Bei Damaszenerklingen empfehle ich reines Wasser und einen weichen Schwamm, damit der Kontrast des Musters lange erhalten bleibt. Klingen aus Kohlenstoffstahl sind nicht rostfrei und sollten gelegentlich mit japanischem Kamelien-Öl gepflegt werden. Auch die Holzgriffe vertragen von Zeit zu Zeit etwas Öl. Bei Messern aus rostfreien Stählen kann auf das Ölen der Klinge verzichtet werden. Für die richtige Aufbewahrung von Küchenmessern empfehle ich am besten eine Magnetleiste mit Wandmontage, wenn möglich aus Holz. So sind die Messer sicher aufbewahrt und die Schneide kommt nicht mit anderen Gegenständen in Berührung. Damit das Messer lange scharf bleibt, wird am besten eine Schneidunterlage aus Holz verwendet, vorzugsweise Zedern- oder Tannenholz. Materialien wie Glas, Keramik und Stein sind als Unterlage ungeeignet und sollten vermieden werden. Das richtige Nachschärfen erfordert etwas Übung, kann dann aber mit sehr einfachen Werkzeugen selbst durchgeführt werden. Wassersteine oder Abziehstäbe aus Keramik oder Rubin sind günstig und für die Herstellung einer alltagstauglichen Schärfe gut geeignet.

Welche Messer erzeugen Sie hauptsächlich? Und welche Stücke verlassen abgesehen von Messern Ihre Werkstatt?

Derzeit ist der überwiegende Teil an Messern, die ich in meiner Werkstatt herstelle, für den Einsatz in der Küche gedacht. Ich koche selbst sehr gerne und liebe die europäische Kulinarikszene, die stets präsenter wird. Ich fertige aber ebenso gerne Messer für die Zeit in der Natur an, etwa zum Wandern, Fischen oder Jagen. Außerdem mach ich gerne ganze Bestecksets und Einzelteile, wie beispielsweise sehr ausgefallene Löffel für Restaurants oder Privathaushalte. Essstäbchen und andere Esswerkzeuge verschiedener Kulturen faszinieren mich genauso und ich experimentiere gerne an neuen Formen. Seit Kurzem bin ich durch die Verleihung der Künstlerpunze auch berechtigt, Schmuck aus Edelmetallen herzustellen, und es begeistert mich unendlich, Ringe, Anhänger und andere Schmuckgegenstände zu kreieren. Hier hat sich nochmal eine völlig neue Welt aufgetan. Ebenso wie bei den Messern lernt man auch bei der filigranen Goldschmiedearbeit nie aus.

Wohin verkaufen Sie Ihre Messer? Wo sind sie erhältlich?

Die meisten meiner Auftraggeber kommen aus Österreich und Deutschland. Aufträge aus anderen Ländern werden in Zeiten von Instagram & Co. aber immer mehr und ich mag den Gedanken, dass meine Messer in Küchen rund um die Welt verwendet werden. Einige Messer sind schon in die USA, Großbritannien und Singapur geliefert worden, sogar in Guatemala sind zwei meiner Stücke im Einsatz. Beim Schmuck habe ich derzeit eher lokale Abnehmer. Ich freue mich über jede Kundschaft, ganz egal, woher sie kommt. Da ich es derzeit kaum schaffe, etwas auf Vorrat zu produzieren, bestellen die Menschen meist persönlich bei mir. Entweder über meinen Instagram-Account (dav.wolke) oder per E-Mail. Ich schätze den persönlichen Kundenkontakt sehr und freue mich immer, spannende Leute mit ihren Wünschen kennenzulernen. Gelegentlich sind einzelne Stücke, vorwiegend Löffel und Besteck, bei Helmut und Philip Rachinger im Fernruf 7 (www.fernruf.at) erhältlich. Außerdem finden sich meine Produkte derzeit im Mezzanin7 in Wien.

Was zeichnet ein gutes Messer überhaupt aus? Und was macht Ihre Messer so besonders?

Ein gutes Messer erkennt man daran, dass es für den jeweiligen Einsatzzweck optimal geformt ist. Klingen für feine Arbeiten in der Küche müssen anders aussehen als jene für grobe Outdoor-Aktivitäten, wie z. B. Feuerholz machen. Sowohl Größe als auch die Dicke und Form der Klinge sind entscheidend dafür, wie gut man mit einem Messer arbeiten kann. Im Zuge meines Studiums habe ich mich neben dem Design auch viel mit der Ergonomie von Messern beschäftigt und kann diese somit neben den Wünschen zu Material und Aussehen auch ergonomisch optimieren. Das wirklich Besondere an meinen Messern ist, dass ich es extra für jede Kundin und jeden Kunden anfertige und somit flexibel an die jeweiligen Bedürfnisse anpassen kann. In jedem Stück steckt eine Menge Arbeit und Herzblut und es ist schön, wenn dass die Leute auch zu schätzen wissen.

Bieten Sie auch Kurse an?

Auf Kurse ist meine Werkstatt derzeit nicht eingerichtet. Aber meine Kollegen Tobias Hangler (www.messerschmiede-hangler.at) und Christoph Feichtl (www.riegersburger-burgschmied.at) bieten wunderbare Kurse an, bei denen man einen spannenden Einblick in das Handwerk des Messermachens bekommt und nach zwei Tagen mit einem selbt geschmiedeten Messer in der Hand heimgeht.

Dürfen wir uns auf neue Projekte von Ihnen freuen?

Ende des Jahres 2021 habe ich zusammen mit meinem Kollegen Tobias Hangler aus Gratwein und Abe Shaw aus New York die Marke GOLDVEIN gegründet, unter der sehr exklusive Messer aus einer speziellen Materialkombination erzeugt werden. Der englische Name GOLDVEIN steht für Goldader. Und so wie das Gold in der Natur im Gestein vorkommt, erscheint es auch auf der Klinge eines jeden GOLDVEIN-Messers: pur und in seiner Form einzigartig. Die Neuentwicklung ist eine Kombination aus einem extra dafür entwickelten Kohlenstoffstahl und reinem Gold. Die beiden Rohstoffe werden in einem geschützten Verfahren miteinander verbunden und zu einer Klinge mit besten Schneideigenschaften geformt. Sorgfältig ausgewählte, exklusive Griffmaterialien ergänzen jede Klinge zu einem einzigartigen Messer. So entstehen hochwertige und exklusive Unikate, von denen nur wenige Stücke pro Jahr erhältlich sein werden. Interessierte können sich auf www.goldveinculinary.com oder über Instagram @goldveinculinary mit GOLDVEIN in Verbindung setzen.

David Wolkerstorfer
Teichweg 10, 4120 Neufelden, david@messer-schmiede.at
www.messer-schmiede.at, Instagram: dav.wolke

Fotos: Messerschmiede Wolkerstorfer

David Wolkerstorfers Meisterstück mit Griffabschluss aus Mammutelfenbein

Luxusjagdmesser aus Damaszenerstahl von David Wolkerstorfer

Foto: Clemens Reischl

Richard Kappeller, Messermacher aus Salzburg

Herr Kappeller, wie ist die Idee, ein Messer mit einem Schmuckstück zu verbinden, entstanden?

Da der Bereich Jagdmesser und Küchenmesser bereits gut bedient wird, war ich auf der Suche nach neuen Nischen. Die Vielzahl von Materialien und die edlen Verarbeitungsmöglichkeiten zeigen sehr viele Parallelen zur Schmuckerzeugung, daher wollte ich etwas gezielter in die Richtung gehen. Neben Gravuren und Goldeinlagen, die bereits auf Jagdmessern oft Anwendung finden, wollte ich mir neue Techniken aneignen und auch vermehrt mit Edelmetallen und Edelsteinen arbeiten. So entstand etwas das flache, edle Klappmesser „Mono", gefertigt aus einem massiven Stück Silber. Auch habe ich die Trageweisen der Messer besser betrachtet. Zu sehen ist das etwa bei einem weiteren Modell, das als Neckknife, also wie eine Kette um den Hals getragen wird.

Wie kam es dann zur Umsetzung?

Um mehr über Edelsteine, vor allem über Diamaten, zu erfahren, habe ich 2021 eine Ausbildung zum „Diamond Grader" in Antwerpen gemacht. Dort habe ich viel über Diamanten erfahren und konnte auch Kontakte in der Branche knüpfen. Auch einen Edelsteinfasser, Alexander Sidorov, habe ich kennengelernt. Er hat mir einige Werkzeuge verkauft und mir ein paar Tipps gegeben, wie ich Edelsteine in Messer fassen kann. Ich habe mich gleich zu einem weiteren Edelsteinfasserkurs in seiner Fasserschule angemeldet, um diese Technik noch professioneller erlernen zu können. Neben einigen versuchen war das Messer „Mono" aus Silber das erste Werk, welches ich von Hand mit Saphiren besetzt habe.

Messermacher Richard Kappeller in seiner Werkstatt

Das Klappmesser „Mono" aus einem Stück 925er Silber gefertigt, besetzt mit 78 Saphiren. Erhältlich um 8.300,- Euro

Den Spitz-Erl-Dolch zieren zwei Rubine, ein Spessartin, zwei Smaragde, ein Tsavorit und ein Zirkon. Erhältlich um 23.000,- Euro

Fotos: www.messermacher.at

Welche weiteren Produkte in dieser Kategorie bieten Sie an?

Neben kleinen, eleganten, schlanken Messer gibt es auch etwa Dolche, die früher im Mittelalter für Könige, Herrscher oder den Adel in edler Bauweise mit Edelsteinen besetzt wurden. Auch wenn Dolche heutzutage nur mehr wenig Anwendung finden, kann man alle Künste des Messermachens mit anderen Handwerken wie Gravuren und Goldschmiedearbeiten kombinieren.

Wie entstanden Ihre Fabelwesen-Messer?

Das Messermodell „Artis Vollintegral" ist ein großes, aber trotzdem elegantes Messer für die Jagd, für Outdoor-Aktivitäten oder auch als Sammlerstück. Durch die Bauweise aus einem Stück und die vielen Gravurflächen hat man die Möglichkeit, Geschichten in Form von Gravuren zu erzählen. Ob das Fabelwesen sind, die sich im Wald verstecken, oder auch die Weltwunder, die am Messer dargestellt werden. Auch Themen wie Ritter, Alpenblumen, Elefanten am Wasserloch oder Adam und Eva, die unter dem Mikroskop detailliert ausgearbeitet werden, zeigen, welche Möglichkeiten bestehen.

Feinste Handarbeit von Messermacher Richard Kappeller

Richard Kappeller
Getreidegasse 25, 5020 Salzburg
Rauhensteingasse 5, 1010 Wien
office@messermacher.at, www.messermacher.at

Welches Ihrer Produkte ist Ihr persönlicher Liebling?

Das wechselt immer wieder, aber momentan ist das Modell „Mono" aus Silber mein aktuelles Lieblingsmesser. Vor allem, da die Technik des Edelsteinfassens für mich eine neue ist und ich noch weiter ins Detail gehen und andere Edelsteine, Muster und Techniken ausprobieren möchte.

Welches Messer darf in keinem Haushalt fehlen?

Ein Allzweck-Küchenmesser unterstützt jeden, der gerne kocht und Freude an schönen Dingen hat. Nach Wunsch abgestimmte Schneidgeometrie und Materialkombination stellen wir gerne für jeden sein persönliches Lieblingsmesser her.

Wo kann man Ihre Produkte erwerben?

In unseren Geschäften in der Getreidegasse 25 in Salzburg oder in Wien in der Rauhensteingasse 5. Gerne können die Messer auch online unter www.messermacher.at angesehen und erworben werden. Oder man kann sich sein Traummesser auch online in unserem 3D-Konfigurator zusammenstellen. Wer das Handwerk des Messermachens selber erleben möchte, kann auch einen zweitägigen Messermachkurs besuchen und sein Messer mit Unterstützung selber anfertigen. Die Termine sind unter www.messermacher.at zu finden.

Fotos: www.messermacher.at

Foto: pexels.com

Zufriedenheits-momente am Neubergerhof

Nahe der imposanten Bischofsmütze in malerischer Natur liegt das familiengeführte Hotel Neubergerhof. Bereits in dritter Generation wird das Haus mit unglaublicher Herzlichkeit und Gastfreundlichkeit geführt. Die Philosophie ist: Weniger ist mehr, einfach zufrieden sein.

Durch die einzigartige Lage in der Nähe der Wandergebiete Neuberg und Filzmoos sowie der Skischaukel Neuberg/Filzmoos bietet das 4-Sterne-Hotel Neubergerhof einen erlebnisreichen und entspannten Urlaub zu jeder Jahreszeit. Im Hotel Neubergerhof wird nach dem Credo „Einfach zufrieden sein“ gelebt.

Spiel, Spaß und Action

Damit sich Eltern auch einmal eine Auszeit vom stressigen Alltag nehmen können, bietet der Neubergerhof eine breite Palette an Beschäftigungsmöglichkeiten für die Kleinsten. Jedes Familienmitglied kann sich allein beschäftigen oder gemeinsam unvergessliche Momente erleben. Für die Kinder gibt es vor allem im WASTL-Kinderklub oder im WASTL Outdoor Camp jede Menge zu erleben.

Heimische Spezialitäten genießen

Regionalität wird im Neubergerhof großgeschrieben. In der Küche verarbeiten Martin Reiter und seine Frau Maria sowie Küchenchef Lars Uhlig Lebensmittel aus der Region und mit ganz viel Liebe. Ob im stilvollen À-la-carte-Restaurant, auf der Panoramaterrasse oder in der Gourmet-Verwöhnpension kann gesunde regionale Küche in traumhafter Kulisse und stilvollem Ambiente genossen werden. Für zwischendurch gibt es in der „Sepp & Soda“-Bar Kaffee und Tees, alkoholfreie Drinks sowie gute Biere und eine großzügige Auswahl an Weinen.

Drei Generationen ziehen an einem Strang

Schon seit 1914 ist der „Bacherhof“ im Besitz der Familie Reiter. Seitdem ist der einfache Hof zu einem qualitätsvollen und modernen Hotel gewachsen. Geblieben sind das persönliche Engagement und die offene Herzlichkeit der Gastgeberfamilie, von der Oma Reiter im Kräutergarten bis zu Angelika im Kinderklub. Bereits die dritte Generation arbeitet hart daran, alle Wünsche ihrer Gäste zu erfüllen und einen unbeschwerten Urlaub im Herzen der Salzburger Alpen zu ermöglichen.

Wo das Team zur Familie gehört

Drei Generationen ziehen am Neubergerhof für das Wohl der Gäste an einem Strang – für seine Gäste, aber auch für seine Mitarbeiter. Familie bedeutet hier eine harmonische Gemeinschaft aus allen Menschen, die am Neubergerhof leben und arbeiten. Hier sind die rund 35 Mitarbeiter nicht nur Kinderbetreuer, Rezeptionisten, Köche oder Kellner, sondern eine harmonische Gemeinschaft, die auf echten Werten, flachen Hierarchien und Vertrauen fußt. Wichtig für qualitätsvolle Arbeit ist ein persönliches und familiäres Arbeitsklima, wo Mitarbeiter gefördert und gefordert werden. Neben guter Entlohnung, Möglichkeiten zur Fort- und Weiterbildung und zum Positionswechsel stehen den Teammitgliedern viele Freizeitmöglichkeiten in der Umgebung zur Verfügung, wie Mountainbiken, Wandern, Ski- und Snowboarden, Bogenschießen oder Reiten.

„Der Neubergerhof und das Team ist und war schon immer eine Familie für mich.“

Vanessa
Mitarbeiterin im Kinderklub

Wohnen, wo man sich wohlfühlt

Wohnen, wo andere Urlaub machen: Am Neubergerhof wird Wert auf Gemeinschaft und Wertschätzung gelegt. Deshalb bieten die Gastgeber ihren Angestellten ein wahres Zuhause. Die gemütlichen Einzelzimmer sind wohnlich, praktisch und zum Wohlfühlen. Es gibt eine Waschküche mit Trockner und die Freizeit kann gerne und jederzeit im hauseigenen Wellnessbereich verbracht werden. Zusätzlich wird auf eine ausgewogenene und abwechslungsreiche Verpflegung der Mitarbeiter geachtet. „Unser Team trägt nicht nur zu dieser besonderen Atmosphäre des gemeinschaftlichen Miteinanders bei, es ist ein wichtiger Teil davon. Gemeinsam wollen wir einen Rahmen schaffen, der die Freude am Tun stärkt und die Talente des Einzelnen fördert“, so die Gastgeberfamilie.

Neubergerhof****

Der Neubergerhof ist ein hochklassiges Hotel, das neben persönlichem Service, bester Kulinarik und einzigartiger Wohlfühlatmosphäre, mit Herzlichkeit und Gastfreundlichkeit punktet. In dem malerischen Hotel am Fuße der Bischofsmütze spürt man das Gefühl des Willkommenseins. Durch den familiären und wertschätzenden Umgang sind sowohl Gäste als auch Mitarbeiter langjährig im Hotel anzutreffen.

KONTAKT
Hotel Neubergerhof
Familie Reiter
Neuberg 84, 5532 Filzmoos
Salzburger Land, Austria
Tel. +43 6453 8381
Fax +43 6453 8381 63
urlaub@neubergerhof.at

Infos für Mitarbeiter
www.neubergerhof.at/de/service/jobs

#neuesvomberg

Die Familie Reiter freut sich auf Bewerbungen unter work@neubergerhof.at

Gerichte mit Geschichte

Es gibt Speisen, die aufgrund ihres klingenden Namens bereits vor dem Essen ein Genuss sind. Man denke an lukullische Freuden wie „Chateaubriand“ oder „Consommé à la Pompadour“. Gleichzeitig lassen diese Gerichte ihre Namensgeber in der Welt der Gourmets fortleben.

Schon der französische Surrealist Jean Cocteau meinte einst: „Am schönsten ist es, einem guten Gericht seinen Namen gegeben zu haben. Kann es eine höhere Weihe geben? Auch wer nie etwas von Rossini gehört hat, kennt seine Tournedos, die große Sängerin Melba lebt noch heute in ihren Pfirsichen fort und wer weiß von Fürst Pückler etwas anderes, als dass eine köstliche Eisspeise nach ihm benannt wurde?“

Historische Happen

Der Geschichte nach findet das erste Gericht, das einer Person gewidmet wurde, seinen Ursprung im alten Ägypten. Ein mit Zwiebeln und gegrillten Lotosstängeln gefülltes und mit roten Lotosblättern garniertes Perlhuhn wurde nach der Gattin des Pharaos Amenophis IV., er herrschte etwa von 1370 bis 1352 vor Christi Geburt, benannt: das Perlhuhn à la Nofretete. Zur Zeit des römischen Kaisers Tiberius war es ebenfalls gebräuchlich, Gerichte nach berühmten Zeitgenossen zu taufen. Diese Tradition hat sich durchgesetzt, so finden sich die Namen von Philosophen, Künstlern, Staatsleuten oder Adeligen bis heute auf den Speisekarten rund um den Globus. Mit Recht, denn in diesem Fall essen nicht nur die Augen, sondern auch die Ohren mit: Wie edel klingt etwa „Boeuf Stroganoff“ im Vergleich zu Gschnetzeltem.

Gerichte mit Geschichte, wie das berühmte Carpaccio, werden neu interpretiert, etwa im Linzer Lokal „Ängus“, wo feinstes Carpaccio vom Wagyu-Rind geboten wird. www.ängus.at

Foto: www.ängus.at

Die Sauce Béchamel verfeinert eine Vielzahl an Gerichten, etwa Lasagne.

Béchamel

Louis de Béchamel war Oberhofmeister von König Ludwig XIV. Die Sauce Béchamel ist eine Grundsauce aus Butter, Mehl und Milch, die zur Verfeinerung vieler Gerichte, etwa Lasagne, verwendet wird.

Carpaccio

Das Carpaccio wurde in Venedig in Harry's Bar, die unter anderem auch für den Bellini (ein Cocktail aus Prosecco und Pfirsichmark) berühmt ist, erfunden: Giuseppe Cipriani entwickelte es für seine Stammkundin Contessa Amalia Nani Mocenigo, deren Arzt ihr vom Verzehr gegarten Fleisches abriet. Er benannte die Kreation nach dem venezianischen Maler Vittore Carpaccio, der für seine leuchtenden Rot- und Weißtöne bekannt war.

Chateaubriand

François-René de Chateaubriand (1768–1848) war französischer Politiker, Diplomat und Schriftsteller. Ihm wurde das köstliche Doppellendensteak aus der Mitte des Rinderfilets gewidmet.

Esterházy

Es gibt wohl kaum ein anderes europäisches Adelsgeschlecht, das so viele Köche inspiriert hat wie dieses: Neben der Esterházy-Torte gibt es weitere Köstlichkeiten wie das Esterházy-Schnitzel, das Esterházy-Gulyás oder den Esterházy-Rostbraten.

Lucullus

Die Bezeichnung der „lukullischen Genüsse“ geht zurück auf Lucius Licinius Lucullus (114–57 v. Chr.), einen römischen Feldherrn, der sich unter anderem mit seinen höchst üppigen Gastmählern einen Namen machte.

Metternich

Der österreichische Staatskanzler Fürst Clemens Metternich (1773–1859) hatte einen begnadeten Küchenchef, dessen Familienname heute in aller Munde ist: Franz Sacher. Um 1838 erfand dieser, Metternich zu Ehren, die mittlerweile weltberühmte Sachertorte.

Rossini

Der war genialer Komponist und begeisterter Amateurkoch: Gioacchino Rossini (1792–1868). Nach ihm wurden die „Tournedos Rossini“ benannt: in geklärter Butter rosa gebratene Rinderfilets, belegt mit gebratener Gänseleber und weißem Trüffel.

Sandwich

Weil John Montagu, IV. Earl of Sandwich, beim Kartenspiel die Karten weder beflecken noch aus der Hand legen wollte, reichte man ihm die gefüllten Brote. Das Sandwich war geboren.

Trauttmansdorff

Die süße Gaumenfreude verdankt ihren Namen dem österreichischen Staatsmann Graf Ferdinand Trauttmansdorff (1825–1870). Der Reis Trauttmansdorff, das köstliche Milchreisdessert, ist bis heute ein Klassiker unter den Süßspeisen.

Wellington

Das Filet Wellington wurde angeblich vom Schweizer Küchenchef Charles Senn im Jahr 1930 erfunden. Er soll es Herzog Arthur Wellesley von Wellington (1769–1852) gewidmet haben, der bei der Schlacht von Waterloo den Sieg über Napoleon feiern konnte.

Fotos: unsplash.com

A lá Earl of Sandwich von der Hand in den Mund: das Sandwich

Geschmack und gutes Gewissen im Glas

Küchenschluss war gestern – mit der „Imbiss-Stube im Glas“ können Gastronomiebetriebe ihren Gästen jederzeit, rasch und ohne Aufwand frische, regionale und liebevoll zubereitete Köstlichkeiten kredenzen. Barbara Steinhäusler hat mit diesem Angebot neue Qualitätsstandards gesetzt.

Von außen ist sie designt wie ein Holzblock, in ihrem Inneren trifft ein gemütliches Ambiente auf regionale Köstlichkeiten und moderne, innovative Ideen. Die Rede ist von der Imbiss-Stube in St. Konrad im Bezirk Gmunden. 2016 übernahm die junge Systemgastronomin Barbara Steinhäusler voller Stolz den von ihren Eltern aufgebauten Betrieb im Almtal und führt ihn seitdem mit Herz und Seele und ganz viel Kreativität weiter.

Mit dem Angebot „Imbiss-Stube im Glas“ bringt sie nun frisch zubereitete Köstlichkeiten in die heimischen Küchen und Gastronomiebetriebe. In den Schraubgläsern befindet sich „Essen nach Maß“, den jeweiligen Bedürfnissen und Anforderungen der Kunden entsprechend. Dank der Speisen im Einmachglas gehört der Küchenschluss der Vergangenheit an, denn die köstlichen Gerichte können nicht nur von Privatpersonen, sondern auch von Gastronomiebetrieben geordert werden. Die Gläser sind ideal geeignet für Betriebe mit wenig Kochmöglichkeit, Kaffeehäuser mit Kleinküchen, für Speisen nach Küchenschluss, bei Personalmangel oder wenn es einfach schnell gehen muss. Das breite Sortiment reicht von Wild, Rind, Schwein, vegetarischen Speisen bis hin zu Suppe und Salat. Die Belieferung erfolgt üblicherweise einmal im Monat, die Produkte sind bis zu drei Monate nach Abfüllung haltbar. Probepakete werden gerne individuell bereitgestellt.

Deckel runter, erwärmen und servieren

Die nachhaltigen Imbiss-Gläser – die Zutaten werden, soweit wie möglich, aus der Region bezogen – sind sowohl im Direktverkauf als auch als Handelsware im Glas erhältlich. Im Sortiment finden sich verschiedenste Variationen der regionalen Hausmannskost, fertig zum Aufwärmen und Servieren. „Wir verzichten komplett auf Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe, künstliche Aromen oder Farbstoffe“, erklärt Barbara Steinhäusler. „Für den wunderbaren Geschmack sind ganz allein unsere Zutaten verantwortlich. Unsere Gerichte werden liebevoll zubereitet und anschließend durch Erhitzen haltbar gemacht.“ Diese Form der Konservierung ist besonders schonend, denn das Essen wird nicht totgekocht und behält seine Nährstoffe.

„Wir verzichten komplett auf Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe, künstliche Aromen oder Farbstoffe. Für den wunderbaren Geschmack sind ganz allein unsere Zutaten verantwortlich.“

Barbara Steinhäusler
Imbiss-Stube St. Konrad

Glasklarer Vorteil

Die Imbiss-Stube im Glas gibt es eigentlich schon seit Jänner 2021, die Idee wurde aus einer Notlösung heraus geboren. „Durch den Lockdown und die Schließungen war die Planung sehr schwierig und alles war so schwer einschätzbar, zum Beispiel, wie viel Essen man vorbereiten musste oder wie viel Ware man brauchte. Da entstand die Idee, frisch Gekochtes im Einmachglas zu verwerten und so länger haltbar zu machen“, erklärt Steinhäusler. Mittlerweile sind die Gerichte im Glas ein absoluter Renner und kommen nun eben auch Gastronomiekunden zugute. Eine Abwechslung und Vielfalt, die deren Gäste zu schätzen wissen. Auf diese Weise können die Betriebe ihren Gästen jederzeit frisch zubereitete Gerichte und echte Hausmannskost servieren – rasch, passend für jeden Geschmack und ganz ohne Aufwand an Ressourcen. Selbst wenn die Küche kalt bleibt, kommt frisch Gekochtes auf den Tisch – ein „glasklarer“ Vorteil für die heimischen Gastronomen!

Fotos: Privat

IMBISS im Glas STUBE

Imbiss-Stube St. Konrad
Bundesstr. 47
4817 St. Konrad
Telefon +43 7615 8348
Mobil +43 660 2145521
office@imbiss-stube.com
www.imbiss-stube.com

SEEN wir uns bald? Wir freuen uns auf dich!

Mitten im wunderschönen Kaiserwinkl liegt unsere großzügige Hotelanlage.
Wir sind ein familiengeführtes Haus, dabei legen wir großen Wert auf Qualität und einen freundschaftlichen Umgang miteinander. Ein besonderes schönes Fleckchen Tirol für deinen Traumjob.

Arbeiten im Seehof Kössen bedeutet Flexibilität. Dabei wollen wir auf keinen Fall Stress erzeugen, denn das spüren unsere Gäste. Genau das soll ein Familien- und Wellness-Hotel eben nicht sein – stressig. Also freu dich auf coole Familien, weitgereiste Pärchen und spannende Seminarteilnehmer. Im Frühling und Sommer besuchen uns immer wieder bekannte Profi-Fußballteams, um sich bei uns auf ihre Meisterschaften vorzubereiten.

Bevor wir dir bei deinem Bewerbungsgespräch erzählen, welche außergewöhnlichen Freizeit- und Wohnmöglichkeiten du bei uns vorfindest, gehen wir ein klein wenig auf unsere Abteilungen ein.

Zuerst das Essen: Das Küchenteam kocht unter dem Motto: Wenn möglich, dann regional, dafür aber kreativ. Als fertiger Koch, als Koch-Lehrling, als Patissier, als Küchengehilfe, bist du bei uns immer willkommen.
Und weil ein gutes Essen auch einen exzellenten Service benötigt, freuen wir uns auf passionierte Servicekräfte. Wenn du etwas an Erfahrung mit im Gepäck hast, dann wäre das eine große Chance für dich. Aufstiegsmöglichkeiten gibt es jedoch bei uns im Haus in jeder Abteilung. Die Küche und der Service sind ein Team – eine Crew die gemeinsam für ihre Leistungen von ihren Gästen viel Lob einheimsen. Also sei dabei. Kommen wir zu unserer Reinheit: Unser Chef steht auf reine Sachen. Saubere Zimmer, liebevoll aufgebettete Betten, gut riechende Zimmer und Bäder. Apropos Bäder: Bei uns gibt es viel Wasser und das braucht viele Pflege, einerseits vom Housekeeping Team, andererseits von unseren Technikern. Du magst es gerne rein und gut riechend? Du bist technikbegabt, ein Elektriker, ein Schlosser, ein Ingenieur – hier haben die Reinen und die Techniker eine große Spielwiese. Du wirst staunen, was wir alles so zu bieten haben. Ach ja, dann wären die Bürojobs. Die Rezeption wünscht sich für unsere Gäste freundliche, schlaue und geduldige Mitarbeiter*innen. Alle jene die Lösungen suchen sind dabei von Erfolg gekrönt. Wie in jedem Hotel gibt es auch bei uns eine Menge zu trinken, die Spezialitäten-Auswahl ist groß. Du bist ein Sommelier oder eine Sommelière, dann darfst du dich austoben, dein Weinwissen herzeigen. Unsere Gäste schätzen guten Wein. Barkeeper erfreuen sich bei uns ebenso einer großen Beliebtheit. Es ist uns ein Anliegen, es den Erholungssuchenden so bequem wie möglich zu machen. Fühlt sich der Gast wohl und zufrieden, so bist du als Mitarbeiter*in auch zufrieden. Das schenkt dir ein Glücksgefühl. Bei unseren Arbeitszeiten zeigen wir uns flexibel. Logisch, schließlich bist du es ja auch. Vier, Fünf, oder Sechs-Tage-Woche. It's up to you. Du wählst aus. Je nachdem, was du mit deinem Leben so vorhast. Als Seehof Kössen wünschen wir uns Mitarbeiter*innen auf die wir uns verlassen können, schließlich kannst du dich auf uns ebenso verlassen. Komm uns besuchen, schau dir unser Hotel genau an, womöglich ist dein Traumjob gerade bei uns für dich verfügbar. (m/w/d) spielt keine Rolle. Du bist ein Mensch, der für uns zählt.

Es ist alles nichts, ohne die richtigen Menschen.

Deine Work-Life-Balance im Kaiserwinkl ist überragend.
Dort arbeiten, wo andere Urlaub machen.

Ein Jahr im Weingarten

Die Jahresuhr der Winzerfamilie Supperer in der Wachau steht niemals still. Denn hinter jeder Flasche Wein und jedem Schmankerl beim Heurigen stecken monatelange Arbeit und unzählige Handgriffe. Der Weg zum preisgekrönten Tropfen – und derer gibt es bei Familie Supperer nicht wenige – ist arbeitsintensiv, aber auch von vielen schönen Momenten gekrönt.

Im Herzen der Wachau liegt der Winzerhof Supperer und hat sich in den vergangenen Jahren ein Profil zugelegt, das zwar alte, gediegene Werte lebt, aber auch neue Traditionen schafft. 1983 hatten Karl und Maria Supperer das Gut von Karls Vater, einem Obstgroßhändler, übernommen. Die beiden Quereinsteiger ließen sich vollends auf die Bewirtschaftung und Bebauung des knapp drei Hektar großen Anbaugebiets ein und gaben diese Leidenschaft auch an Sohn Wolfgang weiter. Dieser absolvierte die Weinbauschule in Krems und traf dort seine Frau Bernadette, mit der er seit 2015 den Familienbetrieb führt. Die Weingärten – mittlerweile auf 13 Hektar angewachsen - werden von der ganzen Familie gepflegt und die Weine in alter Manier gekeltert. Gemeinsam stemmen sie den Betrieb vom Rebschnitt bis zur Lese, vom Pressen bis zur Ausschank beim Heurigen, der seit 22 Jahren mit einem großen Herz für Gäste und Wohlfühlatmosphäre geführt wird.

Bei den Supperers wird sehr viel Wert darauf gelegt, alles selbst zu produzieren. Aber ein kleiner, feiner Heurigenbetrieb schließt nicht aus, dass es sich um einen namhaften Winzer handelt. Der Wein der Supperers wurde bereits mehrfach mit Gold ausgezeichnet! Neben würzigem Veltliner, aromatischem Traminer, präzisem Riesling, komplexem Zweigelt und natürlich Cabernet Sauvignon, die unter besonders umweltfreundlichen Produktionsmethoden hergestellt werden, gibt es auch allerlei von der Marille. Von Frischobst über Röster, Marmelade bis zum Likör.

Fotos: Branding Brothers

Mit den Supperers durchs Winzerjahr

Wann was zu geschehen hat, haben Bernadette und Wolfgang Supperer ähnlich einer inneren Uhr oder einem Kalendarium gespeichert.

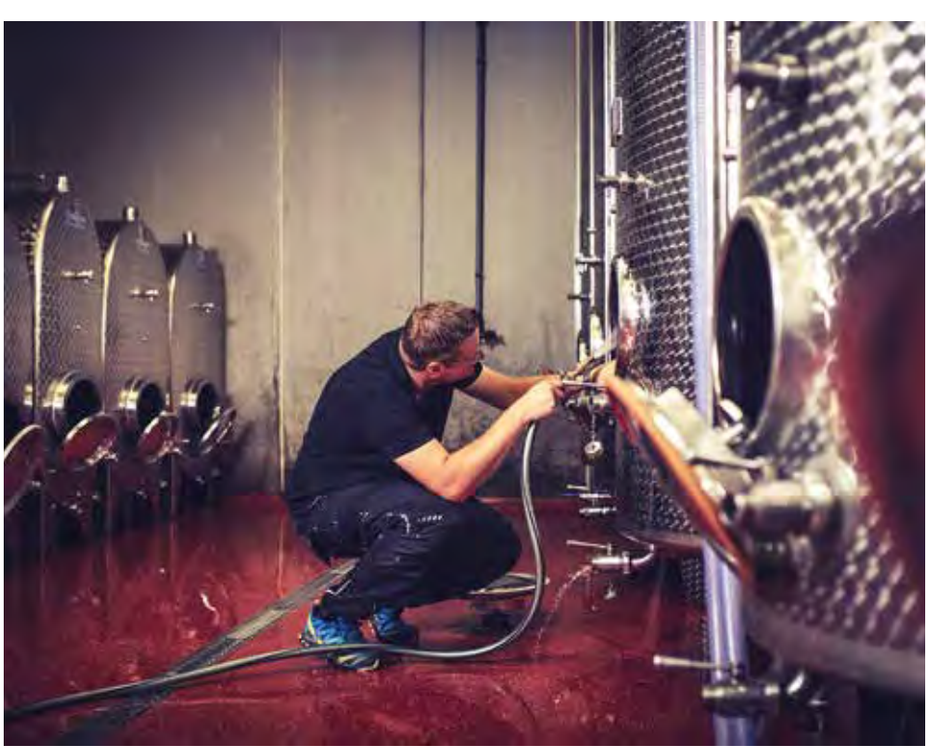
Jänner bis Mitte Februar

Es mag noch frostige Temperaturen haben und nach Schnee riechen, da beginnen die Winzer mit dem Rebschnitt, dem jährlichen Rückschnitt des einjährigen Holzes. Parallel dazu findet die „Kellerarbeit" statt. Hier werden die Weine für die Flaschenabfüllung hergerichtet und finale Schritte gesetzt, etwa werden die Weine von der Feinhefe gezogen, vorfiltriert und geklärt. „Natürlich muss der Wein auch verkostet werden, da er ein Naturprodukt ist und es Abweichungen geben kann, die sich geschmacklich niederschlagen", so Wolfgang Supperer. Das wiederholte Verkosten ist für die Qualitätskontrolle unerlässlich. Ende Februar wird die erste Charge abgefüllt.

Im Jänner geht es auch beim Heurigenbetrieb „backstage" sozusagen wieder los. „Wir fangen dann schon mit der Fleischverarbeitung an. Von der Leberpasteten bis zur Blunzen machen wir alles selber. Das Geselchte muss eine Zeit in der Selchhütte beizen. All das passiert bei uns im Jänner, da unter dem Jahr zu wenig Zeit bleibt", erzählt Bernadette Supperer.

Anfang März bis Ende März / Anfang April

Jetzt steht die Weingartenpflege an und alle Weingärten werden überprüft, Unterstützer kontrolliert, Drahtrahmen nachgespannt und alles, was übers Jahr zu Bruch gegangen ist, wird ersetzt und erneuert.



Mitte April

Die zweite Charge wird abgefüllt und es geht schon mit dem Heurigen los. Zu jeder neuen Jahreszeit gibt es zu den Fixstartern bei den Aufstrichen (Liptauer, Leberpastete etc.), zwei neue, saisonale Aufstriche. So kommt aktuell Karotten-Kresse und Radieschen aufs Brot, im Sommer Pfirsich-Lauch und Gurke-Cottage und im Herbst wird Kürbiskern und Karotte-Apfel draufgestrichen.

Ende April

Nun werden junge Lagen geschnitten und dann kommt das Aufziehen und Anbinden, das für einen gleichmäßigen Austrieb sorgt. Mitte Mai: Weingarten-Neuanlagen werden ausgepflanzt und aus den bestehenden Weingärten werden die abgestorbenen Rebstöcke entfernt. Neue werden nachgesetzt.

Ende Mai/Anfang Juni

Die intensiven Laubarbeiten beginnen mit Ausbrechen der überschüssigen Triebe am Stock selbst. Sie sind entscheidend für die spätere Trauben- und Weinqualität. „Das ist die erste Ertragsregulierung, die ersten Qualitätsmaßnahmen." Von da an geht es dann zackig dahin, bis man die ganzen Weingärten händisch durchgearbeitet hat. Selbstverständlich alles per Hand und ohne Maschine.

Mitte / Ende Juni

Ab jetzt werden junge Triebe in den Drahtrahmen „eingeschlauft". Nach der Blüte folgt eine weitere Zeit der Laubarbeit. „Da fängt es dann richtig an." In der Traubenzone muss teilweise schon ausgelichtet werden, um Licht- und Luftverhältnisse für die Früchte zu optimieren. Dazwischen widmet sich der Winzer auch der Kontakt- und Kundenpflege durch Messebesuche, Weinauslieferungen und Weinverkostungen. Mitte Juni sperrt der Heurige dann wieder auf.

Juli

Die Sommerzeit ist meist eine recht heikle Zeit, was Krankheiten bei den Früchten anbelangt. „Ab jetzt muss man mit dem Pflanzenschutz sehr dahinter sein." Und auch das große Zittern betreffend Unwettern inklusive Hagel geht los.

Die Wein-Touristen-Zeit läuft auf Hochtouren. Ideal lässt sich der gemütliche Heurigenbesuch übrigens gleich mit einem Aufenthalt in der schönen Wachau verbinden. Die voll ausgestattete, behagliche Ferienwohnung des Winzerhofs bietet den perfekten Ausgangspunkt, um die Region zu erkunden – egal ob zu Fuß, per Rad oder mit dem Auto.

August

Im Weingarten ist es jetzt ein bisschen ruhiger. Die Beeren werden größer, man sieht schon richtig schöne Trauben. „Daran kann ich auch schon abschätzen, wie der Ertrag werden wird", erklärt Wolfgang.

Natürlich hat auch der Heurige geöffnet. „Wir haben bei jedem Heurigen andere Schmankerl. Auch bei den Mehlspeisen", so Bernadette. Alles wird mit Liebe zum Detail gemacht – von der Deko bis zum angerichteten Teller. Die Leute sollen sich wohlfühlen und wie Familie sein. „Das ist für uns als Familienbetrieb besonders schön. Wir bekommen von den Stammgästen, viele von ihnen sind mittlerweile Freunde, die Herzlichkeit zurück, die wir in all unsere Produkte legen."

Ende August

Finale Tätigkeiten vor der Ernte werden erledigt, man geht durch die Weingärten, schaut, dass ausgedünnt wird, wo notwendig. „Das ist wieder viel händische Arbeit nötig."

Mitte September

„Wir fangen die Ernte mit einer Frühsorte an." Dann geht die Lese so richtig los und das Rad beginnt sich wieder schneller zu drehen. Während der Ernte – das sind bei den Supperers sechs bis acht Wochen – gibt es 16- bis 18-Stunden-Tage, sieben Tage die Woche.

Wolfgang Supperer: „Dadurch, dass wir eine gewisse Betriebsgröße haben, gehe ich zum Weinlesen gar nicht mehr mit. Wenn die Presse am Nachmittag läuft, fahre ich in den Weingarten und schaue mir an, wie wir am nächsten Tag weitertun. Es gibt auch relativ viel organisatorische Arbeit im Hintergrund." Ist die Wettervorhersage nicht so prickelnd, dann muss in relativ kurzer Zeit sehr viel geerntet werden. Das bedeutet, dass dann auch schnell noch zusätzliches Personal aufgetrieben werden muss. „Man fragt, ob einer der Freunde doch noch einen Tag Urlaub bekommt und helfen kann. Normalerweise sind unter der Woche zwischen 12 und 15 Leute, am Wochenende 20 bis 25. Wir lesen nichts mit der Maschine, das macht es sehr arbeitsintensiv."

Fotos: Branding Brothers

Bernadette Supperer: „Genau da merkt man auch den Zusammenhalt von Freunden und Familie. Es ist ein Miteinander und das ist das Schöne. Das Gemütliche, das Gesellige, auch die Verköstigung, das genießen alle. Und wir auch. Es ist zwar eine anstrengende Zeit, aber auch eine schöne Zeit im Jahr, auf die sich schon jeder freut."

Oktober

Während der Lese, wenn sich der Keller füllt, gilt es wieder viel zu kosten, damit sich der Wein in die Richtung entwickelt, wie es von den Supperers gewünscht ist. Im Wein sollen sich die Lagen und die verschiedenen Reben widerspiegeln. So sind die Weine vom Kreuzberg fruchtig, sehr mineralisch, was von der Urgesteinslage herrührt. In den Frauenweingärten ist durch den Urgesteinsboden mit Lehm-Löss-Auflagen Vielschichtigkeit repräsentiert. Durch lagebedingte, große Tag-Nacht-Differenzen entwickeln die Weine ein sehr breites Spektrum von Fruchtspielen, die noch herausgearbeitet werden. Dann gibt es noch den Steiger, der wieder ganz anders ist. „Fürs Federspiel haben wir Weingärten, die sind entweder rund oder über 30 Jahre alt. Für den Smaragd haben wir Weingärten, die sind über 50 Jahre alt. Da ist der Wein vom Geruchsbild her sehr intensiv, das geht in eine leichte Exotik, ist vom Körper her wirklich sehr wuchtig. Der Smaragd ist der Wein, der erst im August des Folgejahres wirklich gut wird. Beim Wein ist es wie bei uns Menschen. Am Anfang sind es kleine Kinder und sehr verspielt und manchmal machen sie einen Blödsinn. Das muss man dann wieder etwas „geradebiegen" und je älter sie werden, desto ruhiger, reifer und abgerundeter werden sie", formuliert es der Weinbauer bildlich. Der Heurige ist nebenbei noch an vier Wochenenden geöffnet.

November

Nun ist die Lese vorbei. Der ganze November besteht ausschließlich aus „Kellerarbeit".

Dezember

Untertags werden die Rebstöcke geschnitten und ab Nachmittag im Keller, damit der Tag ausgenutzt wird.

In den Wintermonaten ist generell eine ruhigere Zeit, in der auch einmal Freizeitaktivitäten abseits der Weingärten möglich ist. „Heuer haben wir erstmals im Dezember keinen Heurigen. Als uns letztes Jahr der Wein ausgegangen ist, haben wir das als Zeichen erkannt." Nun freuen sich die Supperers und ihre Kinder auf den Advent, den sie diesmal so richtig genießen können. Bevor es im Jänner wieder von vorne losgeht, getreu dem Familienmotto: Wenn man etwas gern macht, macht man es auch gut. „Und wir machen es wirklich gern."

Heurigentermine 2022

3. Juni – 19. Juni
täglich ab 15 Uhr, Dienstag Ruhetag

5. August – 21. August
täglich ab 15 Uhr, Dienstag Ruhetag

7. Oktober – 30. Oktober
Freitag bis Sonntag ab 15 Uhr

Kontakt

Winzerhof Supperer
Familie Wolfgang und Bernadette Supperer
Rossatz 51, 3602 Rossatz
Telefon: 0676 7514727
weingut@supperer.at
www.supperer.at

Gäste lieben guten Service

Wer sich gut anstellt, kann selbst beeinflussen, wie zahlungsfreudig die Gäste sind.

Es ist keine Verpflichtung und dennoch gehört es zum guten Ton: das Trinkgeld. In vielen Berufen ist es zudem ein nicht wegzudenkender Bestandteil des Einkommens. Die Grundregel lautet: Sympathisch und kompetent wirken und eine möglichst gute Beziehungsebene zum Gast herstellen. Wer sich gut aufgehoben fühlt, gibt auch gerne etwas mehr. Wichtig ist, auf jeden Gast individuell einzugehen. Die besten Restaurantkellner verstehen es, ihre Gäste zu lesen und auf ihre Bedürfnisse zu achten. Diese 14 Tipps sollten helfen, dass das Trinkgeld etwas üppiger als gewöhnlich ausfällt:

Tipp 1: Lächeln ist angesagt

Basis ist eine freundliche Grundeinstellung sowie eine positive Ausstrahlung. Der kürzeste Weg zwischen zwei Menschen ist ein Lächeln. Ein Lächeln in Verbindung mit Augenkontakt wirkt sich in der Regel positiv aus.

Tipp 2: Sich namentlich vorstellen

Gäste wissen gerne, mit wem sie es zu tun haben, und schätzen einen persönlichen Kontakt. Ein Name schafft Vertrauen. Wer sich beim ersten Kontakt mit seinem Vornamen vorstellt, lockert die anfängliche Respektdistanz auf. Das wiederum verstärkt im Gast das Bedürfnis, großzügig sein zu wollen. Selbst wenn man bereits ein gut lesbares Namensschild trägt, beginnt man mit den Worten: „Mein Name ist XY und ich bin heute Abend für Sie zuständig. Wenn Sie also irgendetwas benötigen und ich gerade nicht in Sichtweite bin, verlangen Sie nach mir!“

Tipp 3: Fesch sein

Ein gepflegtes Äußeres macht sich bezahlt und sollte selbstverständlich sein – die Frisur, vor allem die Hände, aber auch die Kleidung müssen passen. Wobei eine etwas ausgefallenere Kleidung durchaus Einfluss auf die Höhe des Trinkgelds haben kann. Natürlich muss diese authentisch und stilvoll ausfallen. Dabei reicht es schon, sich in einer für die Branche untypischen Farbe zu kleiden oder farbige Accessoires zu nutzen.

Tipp 4: Stilvoll bedienen

Authentizität ist das A und O. Egal, in welcher Art von Café, Bar oder Restaurant gearbeitet wird: Der Stil soll zum Ambiente passen. Wer in einem schicken Café arbeitet, bedient Gäste klassisch stilvoll. Kellner, die ihren eigenen Stil haben und auch zeigen, bekommen in etwa 17 Prozent mehr Trinkgeld.

Tipp 5: Gut beraten

Wenn der Gast nicht so recht weiß, was er bestellen soll, kann man mit einer guten Empfehlung punkten. Durch gezielte Fragen findet man heraus, was der Gast gerne mag, was ein No-Go wäre und wonach ihm gerade ist. Niemals „Ich weiß es nicht“ sagen. Wer die Antwort tatsächlich nicht weiß, antwortet mit „Lassen Sie es mich herausfinden“.

Tipp 6: Bestellung wiederholen

Bestellungen des Gastes wortwörtlich zu wiederholen steigert das Trinkgeld deutlich. Damit wird die gewonnene Vertrauensbasis gestärkt und gleichzeitig geht man damit sicher, dass man keine peinlichen Fehler in der Bestellung gemacht hat.

Foto: colourbox.com

Dafür gibt es mehr Trinkgeld

Methode	steigert Trinkgeld um
Lächeln	140%
Sich selbst mit Namen vorstellen	53%
Die Bestellung wiederholen	50%
Den Gast kurz berühren (z.B. an der Schulter)	42%
Einen kurzen Witz erzählen	40%
Eine Sonne auf die Rechnung malen	37%
In der Nähe des Tisches bleiben (Kellnerin)	25%
Zur Rechnung ein Bonbon/Schokolade geben	21%
In der Nähe des Tisches bleiben (Kellner)	20%
Ein Smiley auf die Rechnung zeichnen	18%
Zu Beginn ein kleines Puzzle/Spiel schenken	18%
Gutes Wetter voraussagen	18%
„Dankeschön“ auf die Rechnung schreiben	13%
Den Gast mit Namen ansprechen	10%

Quelle: Professor Michael Lynn/Cornell Universität

Foto: pexels.com

Tipp 7: Viel nicken

Servicekräfte, die es sich im Gespräch mit dem Gast angewöhnt haben, fast unmerklich, aber beständig zu nicken, haben die Nase vorn, was die Höhe des Trinkgeldes angeht.

Tipp 8: Flotten Spruch raushauen

Eine Studie belegt, dass das Erzählen eines Witzes das Trinkgeld um 40 Prozent erhöhen kann. Auch beim Servieren gibt es genügend Gelegenheiten für nette Sprüche wie „Und hier haben wir für die Dame ein koffeinhaltiges Kaltgetränk“ (gemeint ist ein Cola). Wer sich unterhalten fühlt, gibt mehr Trinkgeld.

Tipp 8: Aufmerksamkeit schenken

Menschen schätzen Aufmerksamkeit. Eine Nachfrage nach dem Befinden, ein kurzer Smalltalk – all das zeugt von Aufmerksamkeit und Respekt dem Gast gegenüber. Schenkt man dem Gast nicht genügend Aufmerksamkeit, kann jede bis dorthin aufgebaute Sympathie verloren gehen.

Tipp 9: Nachfragen und stets bereit sein

Gäste suchen den Blick zum Servicepersonal, wenn sie etwas brauchen. Zum Ruf „Herr Ober“ oder zum Aufzeigen der Hand bzw. heftigem Winken sollte es nie kommen. Wenn das Essen serviert wird, fragt man, ob man noch etwas anderes für sie tun kann. Rund zwei bis vier Minuten, nachdem das Essen serviert wurde, sieht man nach den Gästen und fragt, ob ihnen das Essen schmeckt und ob sie Nachschub benötigen.

Tipp 10: Kritik annehmen

Selbst dem besten Servicepersonal kann es passieren, dass eine Bestellung nicht richtig aufgenommen oder von der Küche falsch zubereitet wird. Einige Gäste können darauf ungehalten oder enttäuscht reagieren. Ein guter Kellner entschuldigt sich aufrichtig, zeigt Verständnis und bietet eine gute Alternative. Auch ein kleines Extra, wie ein Digestif oder ein Kaffee aufs Haus können Wunder bewirken und am Ende trotzdem ein Trinkgeld mit sich bringen.

Tipp 11: Überraschung

Es geht immer darum, positiv zu überraschen. Immer etwas mehr bieten, als der Standard ist: Ein paar nette Worte, ein Spiel oder Malblock für die Kinder und eine Schale Wasser für den Hund sind eine sehr gute Investition.

Tipp 12: Kleine Geschenke

Ein kleines Schälchen Oliven auf dem Tisch oder eine Praline zur Rechnung: Kleine Aufmerksamkeiten und Geschenke wirken sich positiv auf die Höhe des Trinkgelds aus.

Tipp 13: Das besondere Etwas

Ein handgeschriebenes „Danke“ auf der Rechnung, vielleicht ergänzt mit „Noch einen schönen Tag“ trägt dazu bei, dass der Gast das Lokal in guter Erinnerung behält.

Tipp 14: Fingerspitzengefühl zeigen

Folgende zwei Tipps kommen nicht bei jedem Gast gut an, hier ist Fingerspitzengefühl gefragt: Unauffällige Berührungen und hinhocken beim Aufnehmen der Bestellung. Ohne aufdringlich zu werden, hier und da unauffälligen Körperkontakt suchen, beispielsweise den Gast leicht am Arm oder an der Schulter berühren. Auch wer beim Aufnehmen der Bestellungen und beim Bezahlen nicht vor dem Gast steht, sondern sich auf Augenhöhe begibt, könnte auf freigiebigere Gäste treffen.

Fazit: In Österreich ist es üblich, zehn Prozent des Rechnungsbetrags als Trinkgeld zu geben. Das Aufrunden des Betrags ist als Zeichen der Wertschätzung zu sehen, ein Dankeschön für das angenehme, persönliche Verhältnis, das für einen kurzen Moment bestand. Ist der Gast zufrieden, wird er mit hoher Wahrscheinlichkeit ein angemessenes Trinkgeld hinterlassen. Wenn er aber begeistert war, fällt es umso üppiger aus.

Leidenschaft bringt Glück. Oh ja!

Der Quellenhof Leutasch, am Seefelder Hochplateau in Tirol ist eines der besten Wellness-Hotels in Österreich. Hier erleben unsere Gäste ihre Entspannungstage, zugleich arbeitet und lebt es sich hier auch fantastisch.

Wie es sich für einen Urlauber anfühlt, im Quellenhof-Leutasch umsorgt zu werden, lassen wir einen Stammgast beschreiben. Wir finden das authentisch.

Meine Anfahrt aus meiner Heimatstadt in Deutschland dauert rund 5 Stunden. Zweimal im Jahr besuche ich den Quellenhof Leutasch - meine zweite Heimat mit Verwöhn-Programm. Ach, wie freue ich mich jedes Mal, lachende Gesichter am Empfang zu sehen. Das „Herzlich willkommen – Schön, dass sie uns wieder besuchen“ kommt von Herzen. Ich denke mir: Wie schaffen sie immer einen reibungslosen beim Check-In. Das Geheimnis: Jeder kennt seine Aufgaben. Ich komme auf mein Zimmer und siehe da, es fehlt der Bademantel. Das kann passieren - macht nichts. Mein Ritual beim Ankommen ist, frische Alpenluft ins Zimmer holen, um danach einen Espresso auf der Terrasse zu genießen. Am Weg zur Terrasse sause ich schnell an der Resa vorbei, um Bescheid zu geben. Ui, gerade ist viel zu tun, bemerke ich. Somit braucht es etwas Geduld. Doch die braucht es nicht. Wartend begrüßt mich ein Kellner. „Hallo Stefan, Griaß di“, so begrüßt ein Tiroler einen Urlauber, oder zumindest mich. „Kleiner Espresso, wie immer auf der Terrasse“, fragt er. „Gerne“ antworte ich. Nebenbei erzähle ich ihm mein kleines Unterfangen. Nimm Platz, ich übernehme das für Sie, meint er. Der kleine Espresso lässt mich entspannt zurücklehnen, der Blick auf die Hohe Munde ist verzaubernd. Bei einem Besuch an der Bar hat mir die Barkeeperin erzählt, welch schöne Wege es hier in der Leutasch zu begehen gibt. Sie kommt von weit her und hat sich hier nicht nur in ihren Freund verliebt, sondern auch

Uns macht aus, dass jeder das tut, was er gut kann. So ergänzen wir uns bestens.

Mein Gast. Meine Zufriedenheit. Mein Glück.

Jeder von uns liebt seinen Job. Das macht es um vieles entspannter. Wir kommunizieren auf Augenhöhe mit unseren Gästen.

in die Gegend. Den Ganzjahresjob schätze sie so besonderes. Für mich eine Normalität, für viele im Tourismus, offenbar nicht. So, auf geht's in den SPA. Am Zimmer liegt mein Bademantel bereits mit einem kleinen Zettel und den Worten „Ganz frisch, nur für Sie. Sorry für die Verspätung". Very smart, hier greifen die Räder ineinander. Großartig! Ich fühle mich verstanden. Der SPA mit seinen Behandlungen ist ein Muss, denn die Therapeuten sind bestens geschult, zudem einfühlsam. In der Ruhe liegt die Kraft, die Hektik darf draußen bleiben. Beim Schwimmen plaudere ich mit einem Hausmeister, er misst die Wasserqualität. „Und", sage ich. „Perfekt" sagt er. „Das muss so sein", schenkt mir ein Lächeln und zieht von Dannen. In der Orangerie trifft der Nachmittags-Kuchen aus der Küche ein. Schön sorgfältig von wissender Hand, wird er für uns Gäste gerichtet. Was gibt es Schöneres, denke ich. „Meine Wertschätzung", sage ich.

Mein Gast. Meine Zufriedenheit. Mein Glück.

„Oh, danke, das ist aber lieb", sagt die junge Dame aus der Küche. „Sie machen einen guten Job und dafür gebührt ihnen Anerkennung". Plötzlich steht der Direktor hinter mir. Wir kennen uns schon seit Jahren, sollen Sie wissen. „Servus, Stefan, Du schaust fantastisch aus, wie geht es dir", fragt er mich. Wir Deutsche haben ebenfalls Schmäh mit im Gepäck und so sage ich: furchtbar. Aus dem Lachen wird ernste Miene. „Was ist passiert?" An der Frage erkenne ich seine Aufmerksamkeit. „Nichts funktioniert, furchtbar" Ganz tief schaue ich ihm in die Augen. Ich spüre, er ringt nach Worten, er ist betroffen. „Kleiner Scherz, entgegne ich. Weißt du, es nicht furchtbar schlecht, es ist wunderbar gut. Da ist ein Team, da arbeiten Menschen mit Hausverstand, da wird zusammengehalten, ganz egal was auch immer passiert. Da darf auch herzlich gelacht werden. Vollkommen belanglos, welchen Job ein jeder macht. Ich spüre hier lebt die Crew den Job, das ist nicht bloß Arbeit. Und die Umgebung des Hochplateaus ist so geil, dass ich es als meine zweite Heimat bezeichne", lasse ich ihn wissen. Des Direktors Gesichtsfarbe wechselt von Rot auf entspannt. Es ist ein „Platzerl" für ein schönes Arbeitsleben.

Offene Jobs:
quellenhof.at/de/karriere/

Die süße Heldenformel

von Karin Haas

Österreichs Konditor-Staatsmeisterin Brigitta Schickmaier aus Pettenbach im Almtal weiß, wie Patissiers die Gaumen im Sturm erobern.

Schludrigkeit gilt nicht und süße Kreationen müssen natürlich auch schmecken und dürfen nicht nur Instagram-tauglich sein. Konditor-Koryphäe Brigitta Schickmaier aus Pettenbach im Almtal in Oberösterreich weiß, wie's geht. Sie macht süße Meister, trainiert Österreichs Konditoren, wenn sie zur Patisserie-Weltmeisterschaft geschickt werden, und sitzt in der Jury der RTL-Show „Master of Sweets".

1992 gewann die heute 49-Jährige den Landeslehrlingswettbewerb. 2008 krönte Brigitta Schickmaier ihre Laufbahn mit dem 1. Platz beim Patisserie Grand Prix in Wien. Dazwischen liegen viele Siege. Die Mutter zweier Söhne (Daniel und Manuel sind ebenfalls in Sache „Süßes" mit Schokoladen, Riegeln und Aufstrichen tätig) weiß von der Pike auf, wie man Gaumen begeistert. Wie lautet nun ihre Heldenformel, mit der man auf Speisekarten den letzten Gang, der bekanntlich das nachhaltigste Erlebnis an eine gastliche Stätte hinterlässt, unvergesslich macht? „Ehrliches Handwerk, beste Zutaten, am besten in Bioqualität und Routine", sagt Brigitta Schickmaier, die in ihrer „Konditorei der anderen Art" am Biobauernhof ihrer Familie im Almtal ausschließlich Einzelstücke und Sonderanfertigungen mit „Wow-Effekt" auf Bestellung fertigt.

Fotos: Volker Weihbold

Ich wollte schon immer Süßes erschaffen.

Brigitta Schickmaier
Konditor-Staatsmeisterin

Schludern gilt nicht

Was zum Handwerk gehört, macht Patissiers in Restaurants und Hotels zu „Genuss-Tiefwurzlern". Schludern gilt nicht, sagt die Konditormeisterin, die, auch mit dem Airbrush in der Hand, so ziemlich alles gewonnen hat, was man sich im süßen Metier nur wünschen kann. Natürlich ist sie auch Staatsmeisterin. In der Küche eines Hauben- oder Sternerestaurant kann in Sachen süße Nachspeise nicht nur kreativ mit der Pinzette gearbeitet werden. Ein Patissier alias Konditor müsse produzieren und liefern, sagt jene Meisterin des Süßen, die viele nur „Gitti" nennen. Die hohe Schule des Plunderteigs, des Blätterteigs, des Krapfenbackens und der Eisfertigung gehöre wie selbstverständlich dazu.

Denn auch was die sogenannten „Tortenladys" als Hobby ohne spezielle Ausbildung und damit ohne handwerkliche Wurzeln in Internet optisch betörend hinlegen, heißt für echte Patissiers, einfach saubere Arbeit machen. Das gilt auch für die derzeit so trendigen „nackten Torten", die unverziert mit etwas Creme außen und echten Blüten vorgeblich brillieren. „Nackte Torten trocknen superschnell aus und auch schlichte Creme außen braucht eine saubere Kante", sagt Brigitta Schickmaier streng.

Erinnerungen erschaffen

Sie hat in der Konditorei Sturmberger in Kirchdorf an der Krems in Oberösterreich ihr Handwerk gelernt. „Ich wollte schon immer Süßes erschaffen", sagt Schickmaier und erinnert sich an den Gugelhupf ihrer Oma Eleonora, dessen Duftschwaden ihre Kindheit durchzogen. Geholfen hat auch, dass eine Tante Bäckerin war. „Traut euch zu Wettbewerben", sagt sie heute rückblickend, die ob ihrer Erfolge keine Wettbewerbe mehr bestreitet. Vielmehr gibt Schickmaier, seit 2019 zur „Frau Kommerzialrätin" geadelt, ihr Wissen weiter. Dazu gehört auch, Mut für neue Aufgaben und unerwartete Herausforderungen zu haben. Vor mehr als zehn Jahren hat sie selbst eine ganz besondere Herausforderung angenommen. Aus einem lockeren Geplauder bei einer Abendgesellschaft, natürlich beim Dessert, entstand eine Reise in den Kongo für die Caritas. Brigitta Schickmaier baute dort einen Monat lang in der Hauptstadt Kinshasa für „Schwester Hildegard" eine Berufsschule für Konditoren auf und brachte das „Café Mozart" auf Vordermann. Bis heute unterrichten dort von ihr ausgebildete Konditoren angehende Patissiers und bringen ihnen neue Lebensperspektiven. Der Blätterteig blättert dort noch immer nach guter österreichischer Handwerksmanier.

Bemerkenswert statt mittelmäßig

Traditionelle Patissierkunst wirkt nie aus der Zeit gefallen und astrein produzierte Süßspeisen betören die Gaumen nachhaltiger als locker aus dem Ärmel geschüttelte Kreationen. Auf dem Teller und nicht nur auf der Internet-Fotobühne gilt: Bemerkenswert statt mittelmäßig, das ist die Devise. Die Heldenformel für Patissiers heißt, gutes Handwerk abzuliefern. Doch man kann sich auch mit astreinen handwerklichen Wurzeln das Leben etwas leichter machen. Für Patissiers, die süße Blumen als Deko produzieren, hat Schickmaier gleich zwei Tipps parat: „Nimm eine Blume, die keiner kennt, und kräftige Farben." Denn Fantasieblumen sind immer „richtig", während eine noch so gekonnt produzierte Rose, da in der Erinnerung der Gäste naturgetreu verankert, immer einen Makel aufweisen kann. Kräftige Farben erfreuen das Auge, das bekanntlich mitisst, noch immer mehr als vorgeblich vornehme Blässe.

Doch am Schluss gilt: „Bewertet wird, was auf dem Tisch steht", sagt Konditormeisterin Brigitta Schickmaier und nicht, was vielleicht auf Internetforen betörend gut aussieht. Die Gaumen der Gäste sind unbestechlich und der Nachhall, den ein gekonntes Dessert in der Erinnerung der Gäste auslöst, darf nicht leichtfertig verspielt werden.

Das Badhaus im Herzen von Bad Hall

Hotel, Restaurant und Café, das Badhaus ist mehr als nur ein Lokal! Hinter dem Namen und dem Ambiente stecken ein herausragendes Team, engagierte Chefs und die Ideen junger Mitarbeiter.

Ein Weinbuch, das exzellentes garantiert…

Chefkoch / Inhaber Roland Klinser und Patisseriechefin und Service Sigrid Klinser haben im Dezember 2014 das Badhaus in Bad Hall übernommen.

Egal, ob Frühstück, Mittagessen, Kaffee & Kuchen oder ein Candle-light-Dinner – bei uns wird jede Tageszeit zur Lieblingszeit.

Von Sigrid Klinser zubereitetes Dessert

Roland Klinser
Inhaber und Chefkoch

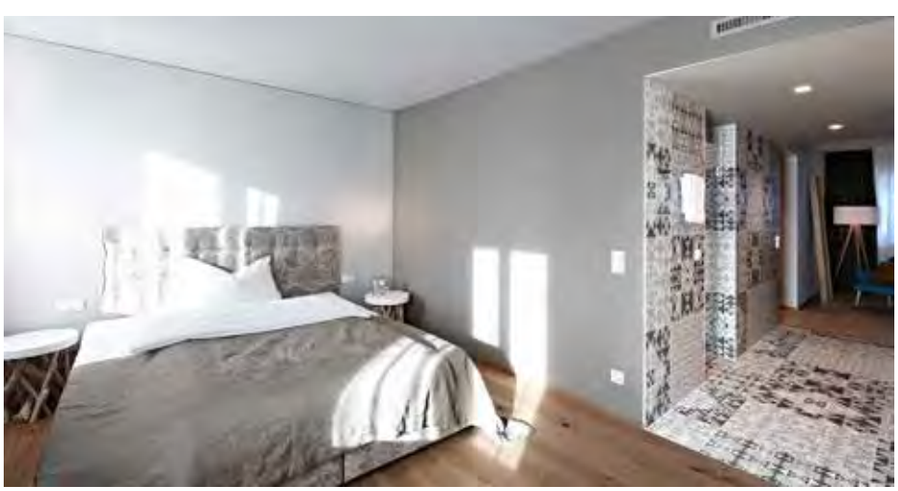
Seit nunmehr fast 8 Jahren mit immer neuen Speisenkreationen verwöhnen wir unsere Gäste mit herzlichem und persönlichem Service. Eine gemütliche, entspannte Atomsphäre und ein ansprechendes Ambiente liegen uns dabei am Herzen. Unser Kochstil verbindet Traditionelles mit Außergewöhnlichem und wir achten dabei stets auf höchste Qualität der Speisen und Getränke. Überzeugen Sie sich selbst!

Das Badhaus bietet den ganzen Tag über kulinarische Schmankerl: von Themenfrühstücken, schmackhaften Mittagsmenüs sowie lässigen Nachmittagssnacks bis hin zu unserem Gourmetdinner am Abend ist alles dabei! Lassen Sie sich von unserem Chefkoch Roland Klinser und seinem Küchenteam bei einem 4-6-Gänge-Menü verwöhnen und die Sinne verzaubern. Natürlich nimmt unser Service- und Küchenteam auch auf individuelle Wünsche wie spezielle Ernährungsformen oder Unverträglichkeiten Rücksicht und erschafft sensationelle Alternativgerichte. Alle unsere Speisen werden frisch und in Eigenproduktion hergestellt und bieten dem Gast höchste Qualität. Einen krönenden Abschluss am Ende eines gelungenen Menüs bieten die liebevoll von Sigrid Klinser zubereiteten Desserts und Mehlspeisen.

Nicht zu vergessen, Begleiter eines jeden perfekten Menüs – der Wein. Die umfangreiche, mit erlesenen Weinen ausgestattete Vinothek bietet vollendeten Genuss. Kenner und alle, die gepflegte Weine lieben, können sich an echten Raritäten, jungen und alten Weinen aus Österreich, Italien, Spanien, Frankreich und der neuen Welt erfreuen.

Natürlich ist in unseren Wänden auch immer Platz für eine Übernachtung. Unsere 22 modern eingerichteten und stilvoll dekorierten Hotelzimmer lassen keine Wünsche offen und stehen sowohl Privatgästen als auch Geschäftsleuten zur Verfügung. Neben einem ausgewogenen und reichhaltigen Frühstück ist auch eine überdachte Parkmöglichkeit im Preis inbegriffen.

Beim Thema Frühstück gibt es noch eine Kleinigkeit hinzuzufügen. Eine echte Sensation ist unser Sonntagsbrunch, den Sie jeden ersten Sonntag im Monat genießen können. Von klassischen Frühstücksgerichten, wie Eierspeisen, Gebäck, Marmelade etc., über kleine Vorspeisenvariationen bis hin zu saisonalen Hauptspeisen ist alles dabei. Zu guter Letzt rundet ein außergewöhnliches Dessertbuffet den Sonntagsbrunch perfekt ab.



Fotos: BADHAUS Bad Hall

Aber auch für Geburtstage, Feiern und Hochzeiten ist unser Team stets motiviert und allzeit bereit. Dafür bietet sich zum einen unsere lichtdurchflutete, helle Gaststube an, zum anderen unser Seminarraum, in dem geschlossene Feiern, Seminare und kleinere Hochzeiten stattfinden.

Alles in allem freuen wir uns über jeden Gast, den wir in unserem Lokal begrüßen dürfen, und jeder Gast darf sich auf ein junges dynamisches Serviceteam und ein Küchenteam, dem keine Herausforderung zu groß ist und das mit viel Liebe zum Detail kocht, freuen!

Arbeiten, wo andere Urlaub machen

Die Südsteiermark ist zweifellos eine der reizvollsten Gegenden Österreichs. Aktivurlaub mit Wandern, Radfahren und Walken lässt sich hier ideal mit Entspannung und Genuss verbinden. Der Wein aus der Südsteiermark ist weit über die Landesgrenzen bekannt. Die Region punktet mit Gastfreundschaft, für die auch die große Zahl hochwertiger Gastronomie- und Tourismusbetriebe verantwortlich sind.

Unsere Saison startet Ende März und geht bis Ende November", sagt Thomas Pichler vom Weinlandhof in Gamlitz, der den traditionellen Hotel- und Restaurantbetrieb gemeinsam mit seiner Frau Rosemarie führt. Gamlitz ist eine der größten weinbaubetreibenden Gemeinden der Steiermark und legt als Teil des „Naturpark Südsteiermark" Wert auf Ursprünglichkeit, Naturerlebnis und Entspannung. Gäste mit diesen Ansprüchen sind im Weinländerhof bestens aufgehoben. 55 Zimmer hat der Viersternebetrieb samt Seminarzentrum und einem Restaurant, das auch einen À-la-carte-Bereich umfasst. 18 Mitarbeiter kümmern sich im Betrieb, den es schon seit 1792 gibt, um das Wohl der Gäste. Die meisten davon sind langjährige Stamm-Mitarbeiter. Dementsprechend gut kam man auch durch die Corona-Krise, die man dank der Kurzarbeit gut gemeistert hat.

Wir versuchen, die Bedürfnisse unserer Mitarbeiter bestmöglich zu erfüllen.

Thomas Pichler
Weinlandhof in Gamlitz

„In der Vergangenheit waren die Mitarbeiter meist zehn Monate angestellt und in den zwei Monaten nach der Saison beim AMS gemeldet. Wir gehen jetzt aber immer mehr dazu über, die Mitarbeiter ganzjährig zu beschäftigen, weil wir sie dann leichter halten können", sagt Pichler. Gelingen tut dies mit geschickten Arbeitszeitmodellen, dem Aufbrauchen von Überstunden und „es kommt dem Betrieb schlicht günstiger, Beschäftigte zwei Wochen zusätzlichen Urlaub zu schenken, als kostenintensiv nach neuen Mitarbeitern zu suchen, was ohnehin wenig Erfolg versprechend ist", sagt Pichler.

Bei der Suche nach neuen Mitarbeitern läuft vieles über Mundpropaganda. Über eigene Mitarbeiter und „die Betriebe der Region unterstützen sich hier auch gegenseitig", erklärt der Geschäftsführer.

Neben einigen Mitarbeitern aus dem benachbarten Slowenien sei beispielsweise auch ein Kellner aus Tschechien beschäftigt. „Der ist mit seiner hergezogen." Gute Bezahlung ist für die Mitarbeiterrekrutierung freilich die Basis: „Den Kollektivvertrag spielt es schon lange nicht mehr." Daneben spielen das Arbeitsklima und der Umgang mit den Mitarbeitern die wichtigste Rolle. „Wir versuchen, die Bedürfnisse unserer Mitarbeiter bestmöglich zu erfüllen." Das geht von der Urlaubsplanung bis zum Dienstplan. „Wir wissen, dass die Work-Life-Balance heute wichtig ist für die Menschen. In der Gastronomie geht sich eine Vier-Tage-Woche halt trotzdem nicht aus." Umso wichtiger ist es, auf individuelle Wünsche der Mitarbeiter einzugehen. „Wir sind ein Familienbetrieb und unsere Mitarbeiter gehören zur Familie."

Einer davon ist Richard Kerngast, der bereits seit mehr als sieben Jahren im Weinlandhof im Service arbeitet. „Hier kommt jeder gerne zurück", sagt der Steirer, der unweit von Gamlitz aufgewachsen ist. Deshalb sind auch 95 Prozent der Mitarbeiter schon längere Zeit im Betrieb. Auch in der Corona-Krise, in der viele Beschäftigte der Branche den Rücken gekehrt haben, hat er keinen Gedanken daran verschwendet. „Ich bin in einem Gasthaus aufgewachsen, bin gelernter Koch und Kellner. Es gibt für mich keinen schöneren Beruf. Der Beruf muss Freude machen. Ich gehe jeden Tag gerne in die Arbeit." Auch die Gäste im Weinlandhof seien dafür verantwortlich. „Es gibt sehr viele Stammgäste bei uns, die man natürlich mit der Zeit besser kennenlernt. Es gefällt jedem bei uns."

Fotos: Hotel Restaurant Weinlandhof

Richard Kerngast, Servicemitarbeiter im Weinlandhof Gamlitz

„Wir suchen quasi auf allen Kanälen, soziale Medien, Zeitungsannoncen, AMS, aber gerade bei Fachkräften sind die Erfolgsaussichten sehr gering.“

Irmgard Kapun
Inhaberin und Geschäftsführerin,
Gut Moser in Leutschach

Das kann auch das Gut Moser in Leutschach an der Weinstraße von sich behaupten. Familie Kapun leitet den Betrieb, der neben einem Hotel auch eine Schaumweinmanufaktur und einen Bauernladen umfasst. Von den 25 Mitarbeitern seien etwa ein Drittel Saisonarbeitskräfte, erklärt Geschäftsführerin Irmgard Kapun. Diese zu finden, sei alles andere als ein leichtes Unterfangen. „Wir suchen quasi auf allen Kanälen, soziale Medien, Zeitungsannoncen, AMS, aber gerade bei Fachkräften sind die Erfolgsaussichten sehr gering.“ Immer weniger Menschen seien bereit an Wochenenden und an Abenden zu arbeiten. „Und dann kommen uns politische Diskussionen über eine Vier-Tage-Woche natürlich auch nicht gelegen.“ Das beste Rezept sei, gut auf seine Mitarbeiter zu schauen. „Wir haben ein gutes Team beisammen und ein ausgezeichnetes Betriebsklima.“ Da gehöre es auch dazu, Wünsche nach Möglichkeit zu erfüllen.

Mitarbeiter werden im Frühjahr, wenn die Saison startet, sowohl im Weingut mit dem Ab-Hof-Verkauf als auch im Hotel gesucht. Die Fahndung nach Mitarbeitern läuft nicht nur in Österreich und im nahen Slowenien. „Bei uns arbeiten auch Kroaten, Bosnier und Rumänen“, berichtet die Geschäftsführerin.

Fotos: Gut Moser

**Irmgard und Peter Kapun,
Inhaber und Geschäftsführer Gut Moser,
mit Sieglinde Gratischnig, Angestellte**

Eine, auf die die Chefin seit vielen Jahren zählen kann, ist Sieglinde Gratischnig. Die Südsteirerin arbeitet seit zwölf Jahren im Betrieb. „Es ist natürlich optimal, dass ich in der Nähe wohne und nicht weit zur Arbeit pendeln muss“, sagt die gelernte Gastronomiefachfrau. Daneben gibt es viele Gründe, die das Gut Moser für sie zum optimalen Arbeitsplatz machen. „Da ich auch in der Produktion involviert bin, kann ich meine Kreativität bei Rezepten ausleben und der Job ist umso abwechslungsreicher für mich.“ In der Marmeladenkuchl, einer antiken Küche des Hauses, werden 25 verschiedene Marmeladen produziert, mit der Hand geschöpft und den Gästen präsentiert. Insgesamt sind 150 Produkte im Sortiment, Chutney, Honig bis zu Edelbränden. Das Betriebsklima generell sei „der Hammer“, sagt Gratischnig, die schon unter den jetzigen Seniorchefs im Gut Moser gearbeitet hat und den Umgang im Betrieb schätzt. Die unterschiedlichsten Gäste kämen nach Leutschach. „Vom großen Firmenchef bis zum kleinen Landwirt.“ Viele von ihnen seien Freunde geworden. „Ein Job auf dem Fließband wäre absolut nichts für mich. Ich brauche den Kontakt zu den Leuten.“ Den hat sie vor allem im Verkauf, wo sie tätig ist, wenn keine Produktionstage anstehen.

IHR LOKAL BRAUCHT EIN ALLEIN-STELLUNGS-MERKMAL? WIE WÄR'S MIT ZWEI!

Einmalig effiziente Abläufe. Der Personalfaktor in Gastro-Betrieben ist von erheblicher Bedeutung. Gerade deswegen ist es um so wichtiger, dass betriebliche Abläufe perfekt effizient funktionieren. An dieser Stelle ist Erfahrung in der Branche gefragt, die wir bei unseren Projekten immer wieder einbringen – das eine oder andere Aha-Erlebnis garantiert. Erst wenn alle basisfunktionellen Themen optimiert und geklärt sind, setzen wir darauf ein einzigartiges Designkonzept auf.

Einmalig qualitative Technik. Auf den ersten Blick günstige Produkte aus dem Web sind zugegebenermaßen sehr verlockend. Aber nur so lange sie einwandfrei funktionieren. Im harten Gastroeinsatz stoßen diese Produkte sehr schnell an ihre Grenzen. Was dann zählt ist die schnelle Reaktionsfähigkeit eines regionalen Servicebetriebes. Die paar eingesparten Euros in der Anschaffung geraten bei technischen Gebrechen sehr schnell in Vergessenheit.

Lüftung, Kühlgeräte und Edelstahltechnik planen und fertigen wir passgenau – für eine optimale Ausnutzung der vorgegebenen Platzverhältnisse.

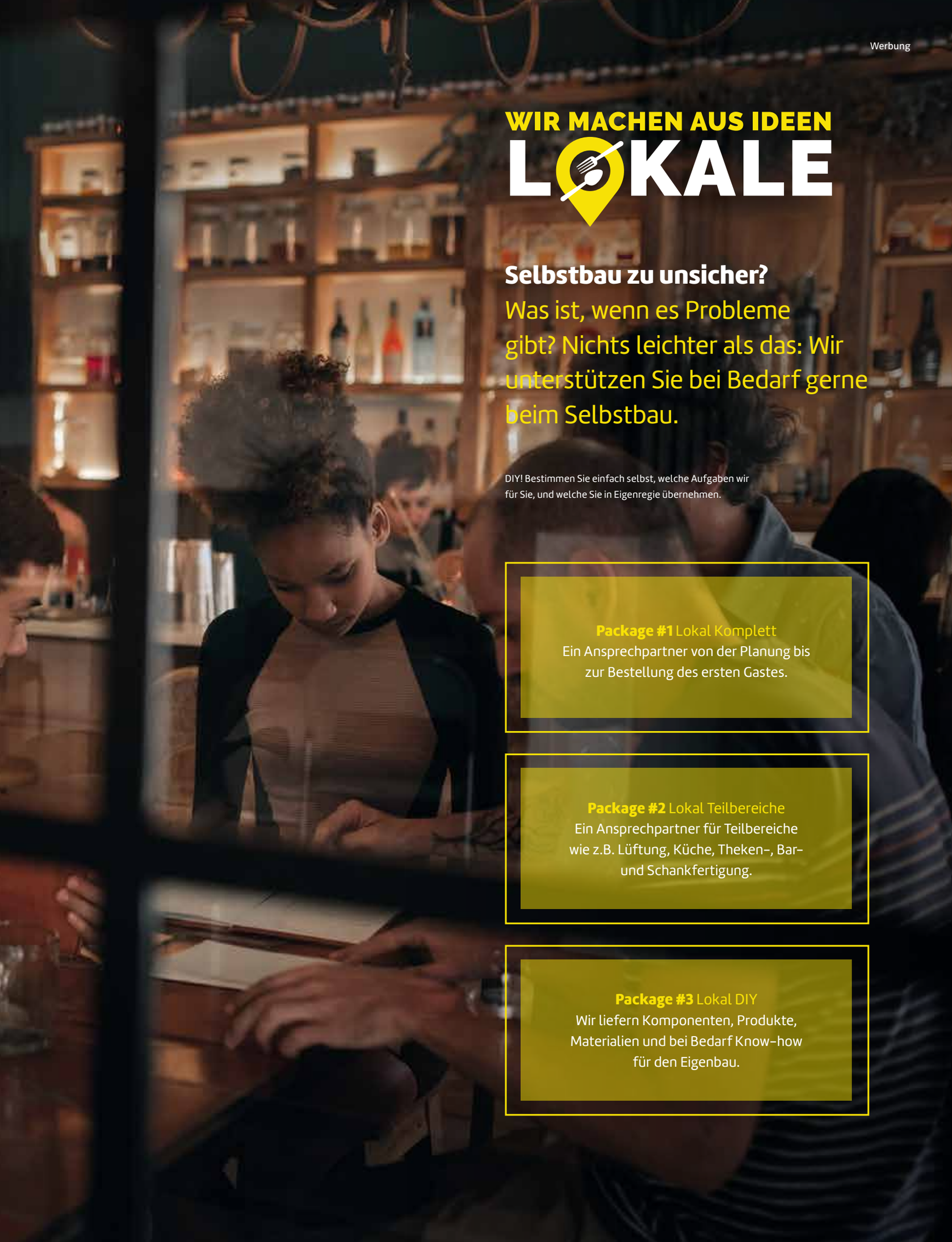
WIR MACHEN AUS IDEEN LOKALE

Wir machen aus Ideen Lokale – und was für welche! Wir planen und fertigen Gastrobetriebe, die den Trends von heute folgen und die Trends von morgen setzen. **Extra individuell** und **kompromisslos hochwertig.**

Eine hochwertige Lokalausstattung ist Ihnen zu teuer?
Unsere Selbstbau-Option könnte eine Lösung für Sie sein!

Unsere Empfehlung:
Setzen Sie nicht nur auf geringe Anschaffungskosten, sondern auf effiziente betriebliche Abläufe, kurze Reaktionszeiten bei technischen Gebrechen und natürlich auf die Kompetenz von wirmachenausideenlokale.at

EINS, ZWEI ODER DREI FÜR JEDEN DAS RICHTIGE PACKAGE DABEI.



WIR MACHEN AUS IDEEN LOKALE

Selbstbau zu unsicher?

Was ist, wenn es Probleme gibt? Nichts leichter als das: Wir unterstützen Sie bei Bedarf gerne beim Selbstbau.

DIY! Bestimmen Sie einfach selbst, welche Aufgaben wir für Sie, und welche Sie in Eigenregie übernehmen.

Package #1 Lokal Komplett
Ein Ansprechpartner von der Planung bis zur Bestellung des ersten Gastes.

Package #2 Lokal Teilbereiche
Ein Ansprechpartner für Teilbereiche wie z.B. Lüftung, Küche, Theken-, Bar- und Schankfertigung.

Package #3 Lokal DIY
Wir liefern Komponenten, Produkte, Materialien und bei Bedarf Know-how für den Eigenbau.

Perspektivenwechsel „New Work“

Hotel Sans Souci Wien als Vorreiter

Remote Work sowie hybride Arbeitsmodelle dominieren mittlerweile den Arbeitsalltag. „New Work“ ist dabei mehr als nur Homeoffice. Der Fokus dieses Modells lag ursprünglich auf vermehrter Eigenverantwortung und Potenzialentfaltung der Mitarbeiter:innen. Somit können neue Arbeitsmodelle auch in Branchen erfolgreich umgesetzt werden, in denen Remote Work schlichtweg unmöglich ist. Das Hotel Sans Souci Wien verdeutlicht die Relevanz von sinnstiftender Arbeit und integriert „New Work“ aktiv in den Arbeitsalltag. Positive-Leadership-Experte Dr. Markus Ebner gibt Einblick in die Vorteile dieses Ansatzes und Andrea Fuchs, General Manager des Sans Souci, zeigt, wie die Theorie in die Praxis umgesetzt wird.

„New Work“: Arbeit, die ein Mensch „wirklich, wirklich will“!

Als „New Work“ werden weitreichende Veränderungen in der Arbeitswelt aufgrund von Globalisierung und Digitalisierung bezeichnet. Der ursprüngliche Ansatz geht auf den österreichisch-amerikanischen Sozialphilosophen Prof. Dr. Frithjof Bergmann zurück, der mit „New Work“ die Relevanz von sinnstiftender Arbeit, Freiheit und Selbstständigkeit erstmalig in den Vordergrund gerückt hat: „New Work ist eine andere Art, Arbeit zu organisieren. Die Absicht ist, Arbeit so zu organisieren, dass sie nichts Gezwungenes ist, sondern man Arbeit tut, die man wirklich, wirklich will.“ Nicht zuletzt durch die Corona-Pandemie hat sich die öffentliche Einstellung gegenüber neuen Arbeitsmodellen fundamental geändert und die Entwicklung enorm beschleunigt.

Best Practice Sans Souci: Aus der Not eine Tugend gemacht

Im April 2021 fand sich das Luxushotel Hotel Sans Souci unerwartet ohne „Chef de Cuisine“ wieder. Branchenexpert:innen wissen, dass sich die Suche nach einer Küchenleitung aufgrund der anspruchsvollen Jobanforderungen alles andere als einfach darstellt. General Manager Andrea Fuchs entschied sich für eine Umstrukturierung. Die klassische Hierarchie wurde aufgebrochen und das 12-köpfige Team zu einer „teamgeführten Küche“ zusammengefasst ohne Abhängigkeit von einem „Chef de Cuisine“. Gemeinsam mit Prof. Elfriede Krempl und Tina Brandstetter von generatio Hotel Consulting wurde das Projekt im Sans Souci Wien realisiert. „Wir wollten unser Team breiter aufstellen und den Mitarbeiter:innen mehr Vertrauen und Eigenverantwortung schenken. Wo früher der/die Küchenchef:in die finalen Entscheidungen über Abläufe und Speisen getroffen hat, dürfen sich jetzt auch die Jungköch:innen aktiv einbringen“, erzählt General Manager Andrea Fuchs. „Plötzlich hatten wir so kreative Menükarten wie nie zuvor und noch ästhetischer angerichtete Teller, da jede:r das Beste aus sich herausgeholt hat.“

Andrea Fuchs,
General Manager,
Sans Souci Wien

Führen mit den eigenen Stärken

„Der Aufgabenkomplex einer Küchenleitung wurde zerlegt und anschließend den Verantwortlichen passend zu ihren Interessen zugeteilt. Die Stärken und fachliche Expertise der einzelnen Mitarbeiter:innen wurden anhand des Teamrollenansatzes nach dem britischen Forscher und Unternehmensberater Meredith Belbin festgestellt", erklärt Andrea Fuchs. Dieser Ansatz beschreibt die 9 typischen Rollen, die idealerweise in jedem Team besetzt sein sollten. Die Teamrollen wurden in drei Gruppen zusammengefasst: handlungsorientierte Rollen, kommunikationsorientierte Rollen und wissensorientierte Rollen.

Vor- und Nachteile von „New Work"

Optimal eingesetzt bringt „New Work" eine ganze Reihe an Vorteilen für Mitarbeiter:innen in diversen Branchen mit sich. „Die Stressbelastung von Mitarbeiter:innen im Bereich Hotellerie und Gastgewerbe ist überdurchschnittlich hoch. Unsere Forschung zeigt erfreulicherweise, dass diese Stressbelastung durch einen Positive-Leadership-Führungsstil signifikant sinkt und die Burnout-Gefährdung dadurch sogar um die Hälfte gesenkt werden kann", erklärt Dr. Markus Ebner, Positive-Leadership-Experte und Universitätslektor für Wirtschaftspsychologie an der Universität Wien. Stephan Luksch, Head of Culinary Development des Sans Souci, sieht einen weiteren großen Vorteil im internen Wissensmanagement: „Das gemeinsam erarbeitete Wissen bleibt dem Unternehmen durch die neue Arbeitsweise besser erhalten. Damit wird einem Wissensverlust durch austretende Mitarbeiter:innen aktiv vorgebeugt." Geduld und Zeit benötigt die Implementierung des neuen Arbeitsmodells jedenfalls: „Es war definitiv ein herausfordernder Prozess und das Zurechtfinden hat viel Zeit in Anspruch genommen. Mittlerweile funktioniert es sehr gut und die Kommunikation hat sich gut eingespielt", ergänzt Raafat, Head Steward des Sans Souci.

New Work wird zu New Normal

Der Wille und Mut zur Eigenständigkeit spielt bei der New-Work-Bewegung eine wesentliche Rolle. Flache Hierarchien in der Arbeitswelt führen dazu, dass sich Mitarbeiter:innen selbstbestimmter ins Unternehmen einbringen. Dabei ist es wichtig, organisiert als Team an einem Strang zu ziehen. „Gemeinsam in Entwicklungs- und Verbesserungsprozesse eingebunden zu sein, steigert die Motivation und führt dazu, dass sich jede(r) Einzelne mehr in den Betrieb einbringt. Die Kommunikationsbasis ist fundierter als früher, woraus bessere Lösungen sowie eine angenehmere Arbeitsatmosphäre resultieren. Diese Learnings können auch in anderen Abteilungen und Branchen übernommen werden", erklärt Andrea Fuchs abschließend.

Über das Hotel Sans Souci Wien

Das Sans Souci ist ein Luxus Boutique Hotel im Zentrum von Wien, umgeben von Museumsquartier und Volkstheater. Das Design von dem Londoner Designkollektivs yoo zieht sich durch die 63 individuell gestalteten Zimmer und Suiten und vereint das unbeschwerte Gefühl des Savoir-vivre mit unaufdringlichem Luxus in entspannter Atmosphäre. Diesen charakteristischen Charme spürt man auch im Restaurant Veranda, in der Hotelbar Le Bar, im Le Salon und dem großzügigen Sans Souci Spa.

Die 75 Mitarbeiter:innen gestalten die Zukunft des Sans Souci aktiv mit. Individuelle Interessen werden in Teams mit unterschiedlichen Projekten gefördert. Vom Green Team für Nachhaltigkeit über die Wild Cards für strategische Meetings bis zu individuellen Weiterbildungen.

Das Gebäude wurde im August 2010 von der Sans Souci Sphere erworben, behutsam restauriert und erstrahlt vor allem heuer 2022 in der Pantone Trendfarbe „Very Peri". Aufgrund des historischen Hintergrunds wurde bei den Bauarbeiten sorgfältig darauf geachtet, die ursprüngliche Substanz und somit das besondere Wiener Flair des Hauses zu erhalten.

Sans Souci Wien
Burggasse 2
1070 Wien
www.sanssouci-wien.com

Karriere:
www.sanssouci-wien.com/hotel/karriere/

Zeit für kreative Ideen

„Nichts auf der Welt ist so mächtig wie eine Idee, deren Zeit gekommen ist“, wusste schon Victor Hugo. Auf das richtige Timing kommt es also an und auf die Kraft der Idee. Diesem feinen Zusammenspiel aus „Wann“ und „Was“ setzt die Agenturgruppe G.A.S. durch kompetentes „Wer“ und „Wie“ das Sahnehäubchen erfolgreichen Marketings auf. Für maßgeschneiderte, ideenreiche Lösungen.

Neue Situationen erfordern kreative Ansätze. Zeiten wie diese, in denen sich Vorzeichen schnell ändern können und langfristiges Planen erschwert wird, stellen insbesondere Gastronomie, Hotellerie und Tourismus vor große Herausforderungen. Die Agenturgruppe G.A.S. steht Gas(t)gebern österreichweit und darüber hinaus als verlässlicher Marketing-Partner zur Seite, um in jeder Situation agieren statt reagieren zu können. Rund 200 Werbeprofis aus verschiedensten Bereichen setzen dazu ihr Know-how und ihre Leidenschaft ein – von Konzeption und Mediaplanung über Grafikdesign und Text bis hin zu Produktion und Versand, von Onlinestrategien und Public Relations über Wirtschaftskooperationen bis hin zu Film und Corporate Events.

Partner, die dieselbe Sprache sprechen

Das Streben nach der perfekten Dienstleistung verbindet G.A.S. mit der Welt der Gastronomie. Getreu dem Motto „Wir machen es für Sie erfolgreich“ hat sich am Grundprinzip Service seit der Gründung im Jahr 2006 nichts geändert. Die Fäden der G.A.S. Agenturgruppe laufen bei Helmut Gruber zusammen. Ursprünglich machte er sich mit der Idee einer Spezialagentur für Versand, Produktion und Portooptimierung selbstständig, in den letzten 16 Jahren ist daraus eine Full-Service-Agentur gewachsen, die Marken aus den unterschiedlichsten Wirtschaftsbereichen mit innovativen Marketing- und Kommunikationsideen in Szene setzt. Ganz besonders schlägt das Herz der „ziemlich ideenreichen Typen“ aber für den Tourismus. Nicht zuletzt, weil einige G.A.S.-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeiter ihre beruflichen Wurzeln dort haben, spricht die Agentur fließend „Gastro“ und nutzt ihr Insiderwissen, um maßgeschneiderte Lösungen und einen kreativen Mehrwert für ihre Kunden zu schaffen. Wenn der eine ganz genau versteht, was der andere meint, braucht die Kommunikation zwischen zwei Branchen keine Übersetzungsleistung.

Wir machen es für unsere Kunden erfolgreich.

Helmut Gruber
Geschäftsführender Gesellschafter

Arbeitgeber sucht Mitarbeiter: It’s a match!

Die richtigen Mitarbeiter zu gewinnen, ist heute eine der größten Herausforderungen, vor denen Unternehmen stehen. Dabei werden zunehmend strategische Maßnahmen an der Schnittstelle von Marke, Kommunikation und Technologie gesetzt, um den Betrieb am Arbeitsmarkt sichtbar zu machen und positiv vom Mitbewerb abzuheben. Employer Branding bedient sich Konzepten aus dem Marketing, um genau dieses Ziel sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu erreichen, die mit ihren Skills und ihrem Mindset perfekt ins Unternehmen passen. G.A.S. erweist sich auch in diesem Bereich als kompetenter und verlässlicher Partner. Spezialisten aus Kommunikation und Online erarbeiten Konzepte zu Aufbau und Pflege der Arbeitgebermarke, rücken in den Fokus, wofür das Unternehmen steht und was es einzigartig macht. Das Ergebnis? Effizienteres Recruiting, höhere Qualität der eingehenden Bewerbungen und gesteigerte emotionale Bindung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ans Unternehmen.

Mehr als 200 Kreative und Werbespezialisten setzen ihr Know-how und ihre Leidenschaft für ganzheitliche kreative Lösungen ein.

So vielfältig die Wünsche und Anforderungen, wenn es um Markenkommunikation geht, so facettenreich das Angebot der Marketingprofis von G.A.S.

Fotos: G.A. Service GmbH

Die Zukunft der Landwirtschaft ist biodynamisch

von Philipp Braun

Hexerei, Humbug oder doch eine Alternative? Kann Genuss ein Garant für eine lebenswerte Welt sein? Wenn der Genuss seine Schwester, die Verantwortung, miteinbezieht und nicht als gedankenlose Schlemmerei betrachtet wird, dann sehr wohl. Für eine positive Zukunft ist jedoch eine schnelle und radikale Änderung unseres Lebensstils erforderlich – das schließt auch eine Weiterentwicklung der Landwirtschaft mit ein.

„Eine gesunde Landwirtschaft müsste dasjenige, was sie selber braucht, in sich selber eben auch hervorbringen können.“

Rudolf Steiner
Landwirtschaftlicher Kurs 1924

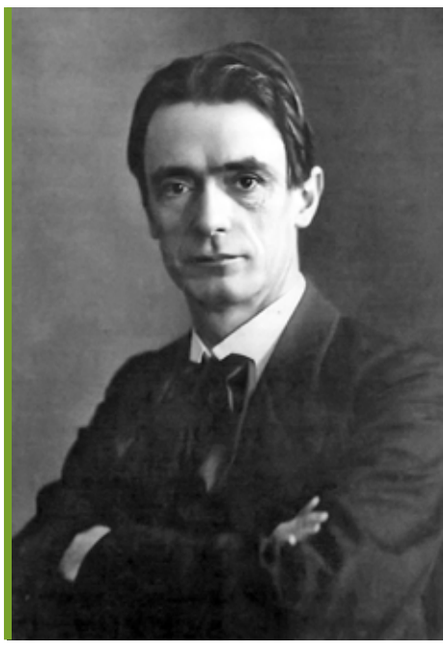


Foto: wikipedia

Zukunftsfähige Landwirtschaft ist kein Slogan der „Fridays for Future“-Bewegung, sondern fußt in der Nachhaltigkeit. Ein Begriff, dessen erstmalige Erwähnung Hans Carl von Carlowitz (1645–1714) zugeschrieben wird und der vereinfacht bedeutet, dem Wald nur so viel Holz zu entnehmen, wie auf natürlichem Wege nachwächst. Aus dem Forstwirtschaftsbegriff entwickelte sich der Nachhaltigkeitsgedanke, wie ihn die Wissenschaft heute verwendet. Zwischen sozialen, ökologischen und ökonomischen Zielen soll eine Balance bestehen. Die Konzentrierung auf nur ein Teilziel (Ein-Säulen-Konzept) ist auf langfristige Sicht zum Scheitern verurteilt.

Das Problem daran: Viele Unternehmen und die Politik hobelten und schliffen so lange am Begriff und verwendeten das Wort beinahe inflationär, dass vom Ursprungsgedanken nur noch eine leere, austauschbare Hülle übrig blieb. Fast musste man sich rechtfertigen, nachhaltig zu sein. Nur kann der Begriff nichts dafür, wenn zum Beispiel Regionalität gelobt wird und die Tierfabrik ums Eck steht oder Weingärten mit Pestiziden gespritzt werden. Das mag zwar regional sein, nachhaltig ist es nicht.

Die Krux der Krisen

Eine Form der Landwirtschaft, die als Grundlage chemische Düngemittel oder Pestizide einsetzt oder auf Gentechnik vertraut, kann nicht als ökologisch nachhaltig gesehen werden – ist sie doch der stärkste Verursacher des Biodiversitätsverlusts. Wenn rein auf Produktivitätssteigerung abgezielt wird, negiert man den Wert der Vielfalt; dieser einseitige, ökonomische Denkansatz führt zu einem verstärkten, wenn nicht sogar ausschließlichen Einsatz von Monokulturen, der sich für die Betriebe auch nur deswegen rechnet, weil die externen Kosten nicht berücksichtigt werden. Die Verwirklichung der Kostenwahrheit, des Verursacherprinzips und eine gleichzeitige Sensibilisierung der Konsumenten wären wichtige Schritte zur Etablierung eines ökologischen Systems.

„Die biologische Landwirtschaft bietet vielfältige Vorteile, stößt allerdings auf zahlreiche Hindernisse, die nicht zuletzt mit Interessen- und Machtfragen zusammenhängen und mit einer engen, mechanistischen Denkweise verknüpft sind. Im Grunde geht es um ein anderes Mensch-Mitwelt-Verhältnis, in dem sich der Mensch nicht mehr als omnipotenter Herrscher, sondern als Teil beziehungsweise Beteiligter einer größeren Wirklichkeit begreift“, schrieb die Sozialwissenschafterin Petra Gruber vor 13 Jahren in ihrem Buch „Die Zukunft der Landwirtschaft ist biologisch“, erschienen im Barbara Budrich Verlag. Sie forderte bereits damals ein Umdenken und eine Weiterentwicklung der Landwirtschaft.

Wesentlich früher, nämlich zu Beginn der industrialisierten Landwirtschaft suchten ein paar Bauern eine Alternative dazu und setzten auf eine kreislauforientierte Landwirtschaft, statt mit der Kunstdüngerwirtschaft zu kokettieren. Der Beginn der biodynamischen Landwirtschaft mit dem Namensgeber Rudolf Steiner.

Drei Pioniere

Die Familie Saahs vom Nikolaihof aus Mautern in der Wachau verzichtet seit mehr als einem halben Jahrhundert auf Pflanzenschutzmittel und gilt als einer der ersten biodynamischen Betriebe. Ursprünglich waren wirtschaftliche Gründe dafür verantwortlich. Salopp gesagt, es war kein Geld für Pflanzenschutz vorhanden. Später folgte der Weinbau jedoch anthroposophischen Überlegungen.

Anfangs sahen viele Kollegen die Familie als Spinner an. Ein Bild, das sich spätestens seit dem 100-Punkte-Wein geändert hat. Als erster heimischer Winzer schaffte es Nikolaus Saahs, mit seinem Riesling 1995 Vinotheksabfüllung die maximale Punkteanzahl zu erreichen. Ebbten aufgrund des internationalen einzigartigen Erfolgs die kritischen Stimmen ab? Vielleicht ein wenig. „Ich begegne noch Menschen, die sehr linear denken und meinen, es gibt für jedes Problem nur eine technische Lösung. Dabei blenden sie das gesamte Ökosystem aus. Aber gerade in schwierigen Zeiten haben wir bewiesen, dass unsere Weingärten gesünder sind als nicht biodynamisch bewirtschaftete“, sagt Saahs.

Er sieht allerdings auch immer mehr Winzer, die sensibler werden und ihre Böden und Stöcke achtsam behandeln und stärken.

Foto: Julius Hirtzberger

Foto: Philipp Braun

Einer davon und zugleich ein Vorreiter der biodynamischen Landwirtschaft ist Karl Schnabel aus dem Sausal. „Impulse kommen immer von Querdenkern. Die kleinen Betriebe sind der Pulsschlag. Innovationen kommen nicht von den Großen, die sich an starre Lehrpläne halten“, sagt der Weinmacher, der seine Steillagen ausschließlich mit der Sense mäht, keinen Schwefel zusetzt und seine Pflanzen mit Teeauszügen stärkt.

„Anfangs hast du dich verstecken müssen und wurdest sogar geächtet, weil du biologisch gearbeitet hast. Zuerst haben sie gelacht, dich dann beobachtet und jetzt klopfen sie dir auf die Schulter“, sagt er.

Die Arbeit mit Hornmistpräparaten, die in der Erde sechs Monate vergraben werden, belächeln viele Winzerkollegen. Allerdings kräftigen die mit Wasser vermischten und danach im Weingarten ausgebrachten Präparate den Boden und das Wurzelsystem der Pflanzen. Wissenschaftlich nachweisbar, schreibt Romana Echensperger in ihrem Buch „Von der Freiheit, den richtigen Wein zu machen“. Darin porträtiert die Weinjournalistin und „Master of Wine“ zwölf biodynamische Winzer aus Österreich, Deutschland, Frankreich und Italien.

„Wichtig war mir, die geisteswissenschaftlichen Grundlagen der anthroposophischen Landwirtschaft, die oft missverstanden oder gar ins Lächerliche gezogen werden, zu veranschaulichen“, schreibt sie. Echensperger zeigt, dass „die Biodynamie kein Dogma ist, sondern von der Individualität lebt“, einen ganzheitlichen Aspekt darstellt und die Grundzüge einer kreislauforientierten Mischwirtschaft wieder verwirklicht. „Im Ideal gehören Tiere zu einem Hoforganismus“, schreibt Echensperger.

„Abgesehen von unseren Hauskatzen leben bei uns Hühner, Ziegen und Schafe auf dem Hof, und wir kooperieren mit einem Imker, der 60 Völker bei uns stehen hat“, sagt Birgit Braunstein aus Purbach. Die Winzerin ist seit 2009 offiziell biodynamisch zertifiziert. „Es ist mir ein großes Anliegen und ein unglaubliches Glücksgefühl, wenn man sieht, wie man im Mikrokosmos etwas bewirken kann“, sagt Braunstein.

Die Winzerin sieht für sich den Weg als den richtigen. „Jeder macht so, wie er kann“, bekommt aber die Rückmeldung im Weingarten und von den Konsumenten. „Wenn du im Frühling in die Gärten gehst, in den Boden greifst und die Biodiversität, die Kräuter, die Tiere, die Blumenwiesen, generell dieses interagierende System wahrnimmst, findest du die Antwort, ob du es richtig gemacht hast“, sagt die Winzerin.

Das merken auch die Konsumenten, wenn sie ihre biodynamischen Wein genießen. Leicht verträglich, vielschichtig, divers – so wie die biodynamische Landwirtschaft. Ein Modell, das angesichts der Krisen Charme und Substanz besitzt und immer öfter verwirklicht wird. Auch wenn es nach wie vor Skepsis innerhalb der Weinbauern gibt, die nicht umstellen können oder möchten.

„Ich kann mir vorstellen, dass es einerseits Unsicherheit ist, aber auch mit Bequemlichkeit zu tun hat. Man merkt dennoch, dass die neue Generation anders denkt und überlegt. Insgesamt wächst die Biodynamie stetig. Es gibt aber noch viel Potenzial“, sagt Saahs.

Fotos: www.weingut-braunstein.at

Birgit Braunstein und ihre Weine – Birgit pur

Werbung

GUGARUZ – poppt und macht happy

Einzigartig im Geschmack, eroberte das Popcorn aus dem Ennstal rasch die Herzen der Knabberfans.

In der hügeligen Landschaft rund um die oberösterreichische Gemeinde Ternberg im Traunviertel wächst und gedeiht der Gugaruz der Familie Pengelstorfer. „Wir haben das Aignergut im Jahr 2012 übernommen und hatten die Idee, dass es doch auch bei uns möglich sein müsste, Popcorn aus eigenem Mais herzustellen“, erzählen Andreas und Elisabeth Pengelstorfer. Die Idee ging ihnen nicht mehr aus dem Kopf und so starteten sie 2015 mit der Produktion von Gugaruz Popcorn.

Wir bieten fertiges Popcorn und Popcornmais zum Selberpoppen an.

Genussgeschichte und Gaumengedichte

Im Jahr 803 das erste Mal urkundlich erwähnt, werden mitten in der Salzburger Innenstadt seit 1200 Jahren Gastfreundlichkeit und Gaumenfreuden gelebt. Hier, im St. Peter Stiftskulinarium, lassen es sich Salzburger Locals und internationale Gäste gut gehen. Der Gastronomiebetrieb zählt 70 Mitarbeiter*innen und ist einer der gefragtesten Ausbildungsstätten Salzburgs.

„Wir verkaufen Erlebnisse", so die Geschäftsführer und Gastgeber Claus Haslauer und Veronika Kirchmair. Seit drei Jahrzehnten spannen sie gekonnt einen kulinarischen Bogen zwischen exzellenter Haubenküche, historischem Ambiente, Good Vibes, feinsten Weinen und hingebungsvollem Handwerk. Die Leidenschaft ist dabei Programm: Das Stiftskulinarium zählt viele langjährige Mitarbeiter*innen, die durch das breite Ausbildungsspektrum und regelmäßige Weiterbildungen intensiv gefördert werden und zu den Besten auf ihrem Gebiet gehören.

Zwei Restaurantlinien – Tausende Geschmackswunder

In der Genussstube „ACHTHUNDERT&DREI" ist die Passion für exzellente Küche und edelste Weine zu spüren. Seite an Seite mit beiden Gastgebern sorgen der Sommelier des Hauses Rakhshan Zhouleh und Chefkoch Marcus Duchardt für eine Verwöhnung aller Sinne.

Mit einem Händchen für feinste und regionale Zutaten, gepaart mit internationalen Trends und mutigen Veränderungen, schaffte es die Fine-Dining-Küche des Hauses unter der Führung des prämierten Haubenkochs an die Spitze der österreichischen Top-Gastronomie. Zwei Hauben von Gault & Millau, 88 Punkte von falstaff und die Auszeichnung als MICHELIN Bib Gourmand zeugen von wahrer Exzellenz. Auch auf ausgezeichnete Speisenbegleitung wird im „ACHTHUNDERT&DREI" Wert gelegt. Die Weinkarte führt 800 Positionen und ist Ausdruck des erlesenen Geschmacks der Weinspezialisten des St. Peter Stiftskulinariums. Rakshan Zhouleh wurde bereits dreimal als Sommelier des Jahres ausgezeichnet.

Fotos: Anja Koppitsch Photography

Im jugendlichen Pendant, dem „PETER", geht es locker und leger, aber mindestens genauso köstlich zu. Mit der „Outdoor-Lounge" hat das Stiftskulinarium einen einmaligen urbanen Ort geschaffen, an dem zwischen grünen Pflanzen, farbenfrohen Tischdecken und Tierfiguren mediterrane Leckerbissen sowie traditionell-österreichische Speisen serviert werden. Ob zum „Brunch beim Peter" oder zum After-Work-Event „Später beim Peter", hier können es sich Genusshungrige zu jeder Tageszeit gut gehen lassen.

Über das St. Peter Stiftskulinarium

Das St. Peter Stiftskulinarium ist Teil der Klosteranlage der Benediktiner-Erzabtei St. Peter und liegt am Fuß des Mönchsbergs. Die elf Räume, Separées und Salons sowie die Willibaldarkarden bieten Platz für 850 Gäste. Neben dem Restaurantbetrieb sind auch Events eine wichtige Sparte des Stiftskulinariums. Ob Hochzeit, Geburtstag oder das Firmenjubiläum, das Zusammenspiel von jahrzehntelanger Gourmeterfahrung, professioneller Weinkompetenz und das abwechslungsreiche Flair der elf thematischen Räumlichkeiten ist in ganz Salzburg einmalig.

St. Peter Stiftskulinarium
St. Peter Bezirk 1/4
5020 Salzburg
Tel. +43 662 84 12 68-0
www.stpeter.at

StPeter
STIFTSKULINARIUM

Winzerporträts

DIE WINZER

Tradition trifft Moderne

300 Jahre Erfahrung treffen im Weingut Hagn auf den Zeitgeist zweier Jungwinzer.

Wer bei drei Jahrhunderten Weinbau an staubige Keller und vergilbte Weinfässer denkt, der wird am familiengeführten Weingut Hagn in der Weinviertler Gemeinde Mailberg rasch eines Besseren belehrt. 2006 übernahmen hier die Cousins Leo Hagn jun. und Wolfgang Hagn jun. das Zepter und beweisen seit Tag eins, dass traditionelles Handwerk und ein moderner Lifestyle kein Widerspruch sind. Nicht nur das Weingut mit angrenzenden Verkostungsräumlichkeiten und Restaurant sind modern und innovativ, auch die Produkte werden laufend weiterentwickelt. Geht es um den Ausbau des Sortiments, scheut das Weingut Hagn keine Mühen und stellt so immer wieder unter Beweis, dass es nicht immer (nur) Wein sein muss.

Erfahrung, gepaart mit Experimentierfreude

Mit dem hauseigenen Restaurant, dem Weindomizil, schlägt das Weingut Hagn eine Brücke zwischen edlen Weinen und herausragender Kulinarik. Ausflügler, die das Weinviertel mit allen Sinnen erleben möchten, kommen hier gleichermaßen auf ihre Kosten wie Gourmetgäste, die die Kombination edler Tropfen und feiner Schmankerl schätzen.

Auf der Speisekarte finden sich Wirtshausklassiker wie Wiener Schnitzel und Backhendl, hinzu kommen spannende Interpretationen saisonaler und regionaler Produkte.

Vielfach ausgezeichnet

Jahr für Jahr sind es zahlreiche Preise und Prämierungen, die beweisen, dass der Weg der Hagns eindeutig der richtige ist. Bereits mehrfach – zuletzt erst im Vorjahr – wurde das Weingut von der Niederösterreichischen Landesweinprämierung zum Weingut des Jahres gekürt. Und auch die Weine selbst holen jährlich Auszeichnungen – zuletzt waren es der Titel Landessieger 2021 bei der Niederösterreichischen Landesweinprämierung sowie Listungen im SALON-Buch, im À la Carte Guide usw.

Nachhaltigkeit als Philosophie und gelebte Winzerleidenschaft als Leitmotiv sind der Beweis: Der Blick der Familie Hagn führt in die Zukunft. Denn diese Geschichte hat gerade erst begonnen. „Wir wollen mit unseren Weinen ein unvergleichliches und gleichzeitig rundum nachhaltiges Genusserlebnis bereiten. Mit einem wachen Blick nach vorne können wir das kontinuierlich garantieren“, so Leo Hagn jun. und Wolfgang Hagn jun.

Foto: Michael Reidinger

Wein erlebbar machen – das gelingt den Hagns auf vielen Ebenen. Ob durch die lebendigen, sortentypischen Weine oder das Weingut, das edle Tropfen mit feiner Kulinarik verbindet

Foto: Stefanie Winter

Info

Weingut Hagn Mailberg
2024 Mailberg 154
Tel.: (+43) 02943/22 56
info@hagn-weingut.at
www.hagn-weingut.at

DIE WINZER

Traditionell, authentisch & nachhaltig

Das Weingut Mantler31 befindet sich in Großriedenthal – 60 km westlich von Wien zwischen Krems und Tulln im Weinbaugebiet Wagram. Die Namensgebung ist von der Hausnummer des Weinguts abgeleitet und soll der besseren Unterscheidbarkeit dienen. Das nachhaltige Familienweingut wird seit einigen Jahren von Andrea und Christian Mantler in 7. Generation weitergeführt.

Unsere Philosophie: „Wir vinifizieren unsere Weine im Einklang mit der Natur - das ehrliche und ausgewogene Zusammenspiel von Boden, Lage und Klima inspirieren und erzählen bei aufmerksamer Verkostung von der lebendigen Natur, in der sie wachsen."

Es wird mit aufwendiger Handarbeit und schonender Kellertechnik gearbeitet, um das Höchstmaß an Aromen in die Flasche zu füllen. 90 % der Rebflächen sind mit Weißweinsorten wie Grüner Veltliner, Riesling, Roter Veltliner, Weißburgunder, Gelber Muskateller und Frühroter Veltliner bepflanzt. 10 % der Rebfläche sind mit der Rotweinsorte Zweigelt bestockt, die jedoch vielfältig ausgebaut werden.

Unsere Weine sind Lebensfreude, Genuss & Begeisterung.

Zertifizierung: nachhaltig
Rebfläche: 12 ha
Lagen: Eisenhut, Hinterberg, Diebsnest, Fumberg
Weinbaugebiet: WAGRAM

Unsere feinen, eleganten, aber auch trinkfreudigen Weine, bringen das spezielle Terroir des Wagrams zum Ausdruck. Wir freuen uns auf ein Kennenlernen – überzeugen Sie sich selbst und genießen Sie mit uns.

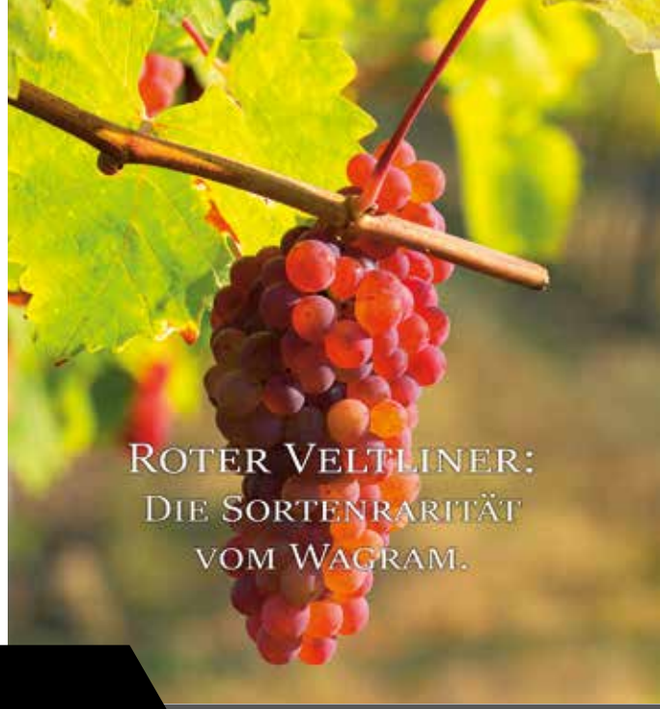
Ab-Hof-Verkauf & Verkostungen
Öffnungszeiten: MO bis SA 9-18 Uhr
So + Feiertage nach Vereinbarung

Info

Weingut Mantler31
Andrea & Christian Mantler
Hauptstraße 31
3471 Großriedenthal
Tel.: +43 2279 7200
office@mantler31.at, www.mantler31.at

Fotos: Weingut Mantler

DIE WINZER



Entsprechend unserem Motto „Von der Basis zum Genuss“ streben wir stets nach höchster Traubenqualität im Weingarten, welche wir auf möglichst schonende Art und Weise versuchen, in die Flasche zu bringen. Dabei steht die Nachhaltigkeit im Weingarten für uns an erster Stelle. Durch unsere naturverbundene Weingartenpflege sowie die generationsübergreifende Erfahrung entstehen Jahr für Jahr interessante Weine von höchster Qualität.

Von der Basis zum Genuss

Das Weingut ist seit 1844 im Familienbesitz und kann auf eine mehr als 175 Jahre alte Tradition zurückblicken.

Roter Veltliner

Nur mehr knapp 200 Hektar sind in Österreich mit dieser Sorte bepflanzt. Diese befinden sich hauptsächlich in den Weinbauregionen Wagram, Kremstal und Kamptal. Den Namen hat der Rote Veltliner von seiner unverwechselbaren Farbe der vollreifen Trauben erhalten.

Der Rote Veltliner ist sehr ertragreich, weshalb für gute Qualitäten eine Mengenregulierung unerlässlich ist.

Durch unterschiedliche Lesezeitpunkte entstehen in unserem Betrieb zwei sehr unterschiedliche Weine: Der RV Wagramer Selektion präsentiert sich leicht und fruchtig als idealer Spargelwein, zum anderen der RV Ried Steinberg als kräftiger Lagenwein mit vielschichtigen Aromen, voluminösem Körper und extremer Lagerfähigkeit. Im Rahmen der Roten Veltliner Trophy wurde unser RV Ried Steinberg mit 91 Falstaff-Punkten bewertet.

NEU im Sortiment:
FRECHE ROSI
Das einzigartige Rose-Erlebnis.
Sagenhaft fruchtig. erfrischend anders.

Fotos: Weingut Heiderer-Mayer

Kellermeister Reinhard und Vertriebsleiter Stefan führen den Familienbetrieb in sechster Generation fort.

Heiderer Mayer

Info

Weingut Heiderer-Mayer
3701 Baumgarten am Wagram 25
office@heiderer-mayer.at
www.heiderer-mayer.at

Das Weingut Dreisiebner Stammhaus wurde wohl von der Muse des guten Geschmacks geküsst.

Info

WEINGUT DREISIEBNER STAMMHAUS
Sulztal an der Weinstraße 35,
8461 Gamlitz
Tel.: +43 (0) 3453 2590, Fax-DW: 22
stammhaus@dreisiebner.com
www.dreisiebner.com

DIE WINZER

Startklar ins neue Weinjahr!

Mit dem Frühling kommen nicht nur die ersten Sonnentage im Jahr, sondern auch die ersten Weine in die Flasche. Unsere Gebietsweine sind schon jetzt so weit, die kräftigen Tröpferl der Orts- und Riedenweine brauchen noch ein wenig Zeit. Die Weinsaison 2022 ist bereits in vollem Gange.

Zwei zusätzliche Zimmer im neu gestalteten Gästehaus laden mit gemütlichen Weinterrassen dazu ein, an den ersten lauen Frühlingsabenden den Sonnenuntergang mit einem Glas Wein in der Hand zu genießen. Während draußen die Sonne untergeht, wird es drinnen so richtig gemütlich: Heimische, naturverbundene Tischler haben mit Holz aus Ulme und Akazie für einen entspannten Wohlfühlfaktor in den modern ausgestatteten Innenräumen des Gästehauses gesorgt.

Im Weingarten tut sich auch dieses Jahr wieder einiges. Nach den Winterarbeiten, dem Rebschnitt und dem Binden der Reben geht es nun in Richtung des neuen Weinjahres. Ein großartiger neuer Weingarten am Zoppelberg ist in Arbeit. 2024 erwarten wir die erste Ernte des direkt neben unserem Stammhaus entstehenden 1,5 ha großen Sauvignon-Blanc-Weinhangs.

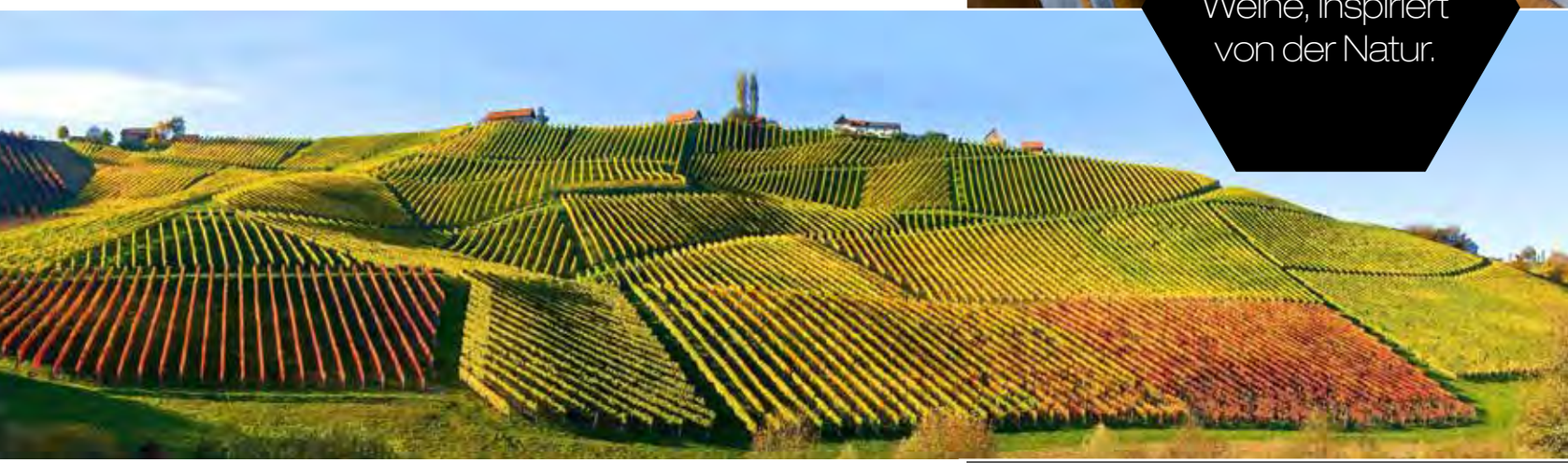
Freudige Zukunftsaussichten, die wir uns bei einer ersten Verkostung unserer Klassiker aus dem Weinjahr 2021 zu Gemüte führen. Es war eines der kältesten Frühjahre und einer der sonnigsten Sommer. Der Herbst hat wunderbar hochreife Trauben und knackige, fruchtbetonte Weine mit ausdrucksstarkem Gaumen und lebendig frischer Säure hervorgebracht.

Was das neue Jahr für uns bereithält? Wir sind gespannt.
Kommen Sie auf einen Besuch im Dreibsiebner Stammhaus vorbei und finden Sie es gemeinsam mit uns heraus! Wir freuen uns auf Sie.

Fotos: Dreisiebner Stammhaus

DIE WINZER

Wir kreieren Weine, inspiriert von der Natur.



Fotos: Weingut Karl & Gustav Strauss

Weinbau mit langer Tradition

Gelegen mitten im Herzen der Südsteiermark, reicht die Geschichte des heutigen Weingut Strauss zurück ins Jahr 1812. Der Name „Strauss“ taucht erstmalig im Jahr 1948 in der Familienchronik auf, als Johanna Strauss den Betrieb übernahm, den anschließend ihr Sohn Karl weiterführte. Die beiden Söhne Gustav und Karl jun. sind in diese Fußstapfen getreten und heute erfolgreich für das Weingut verantwortlich. Karl und seine Frau Sabine kümmern sich um Logistik, Verkauf und Marketing, sodass Gustav sich voll und ganz auf die Weingärten und den Keller konzentrieren kann. Ihr Ziel? Die Geschichte des steirischen Weins, überliefert von Eltern und Großeltern, wieder aufzurollen und unverkennbare Weine ins Glas zu bringen. Die Trauben dazu stammen von einer der größten zusammenhängenden Weinbauflächen in der gesamten Südsteiermark – dem Gamlitzberg - und werden ohne jegliche Insektizide oder Herbizide nachhaltig und im Einklang mit der Natur zu eindrucksvollen Weinen verarbeitet.

Der beeindruckende Geschmack des Gamlitzbergs

Vinifiziert werden 3 Linien: Unter dem Namen „Südsteiermark Klassik“ bzw. „Südsteiermark DAC“ werden klassische, fruchtige Gebietsweine mit feiner Säure produziert, traditionell ausgebaut im Stahltank (Weißburgunder, Morillon, Sauvignon, Muskateller, Welschriesling). Nur die besten Trauben von höchstem Reifegrad direkt vom Gamlitzberg finden in der Linie „Ried Gamlitzberg | Südsteiermark DAC“ den Weg in die Weinflaschen. Das Endergebnis? Große Fruchttiefe sowie viel Ausdruck und Eleganz am Gaumen (Chardonnay, Sauvignon, Muskateller, Grauburgunder). In ganz besonders guten Jahren entstehen die Weine vom „Ried Gamlitzberg Reserve | Südsteiermark DAC“ für Liebhaber von besonders feinen Tropfen - von der Gärung bis zur Füllung vergehen bis zu 24 Monate in Barriquefässern. Charakteristisch für die Weine: eine hohe Dichte und ihre Haltbarkeit (Chardonnay und Sauvignon Blanc).

Der Weinbau liegt dieser Familie im Blut: Seit dem Jahre 1812 werden am Gamlitzberg Trauben gekeltert, heute wird das Weingut von den Brüdern Gustav und Karl Strauss geführt.

Info

Weingut Karl & Gustav Strauss
Steinbach 16, 8462 Gamlitz
Tel.: +43 3453 3434
office@weingut-strauss.at
www.weingut-strauss.at

Arbeitergeberporträts

pauls Gastro GmbH
Domplatz 3
4020 Linz
0732 783338
office@pauls-linz.at
www.pauls-linz.at

Firmendaten

2014	Gründung
4020 Linz	Hauptsitz
30	Mitarbeiter

Stellenangebote Kontakt
Paul Gürtler
Domplatz 3, 4020 Linz
0732 783338
office@pauls-linz.at
www.pauls-linz.at

pauls steak & veggi

happy staff – happy guests – happy us!

Unser Versprechen an künftige Mitarbeiter

Egal, ob du die ersten Schritte in der Gastro lernen willst, ein alter Hase am Herd oder Weinschrank bist oder ein Sprungbrett in die gehobene Küche suchst, wir haben die richtige Stelle für dich! Unser Lokal befindet sich im Herzen von Linz und ist öffentlich sehr gut erreichbar. Seit 2014 sind wir fixer Bestandteil der Linzer Gastroszene und spezialisiert auf Steaks und vegetarische Küche. Wir legen sehr großen Wert auf Regionalität und Qualität. Convenience kommt für uns nicht infrage!

Wir sind ein stolzer Lehrlings- und Praktikumsbetrieb und freuen uns, den Gastronachwuchs auf den ersten Metern in der Branche begleiten und fördern zu dürfen. Speziell als Lehrling erhältst du bei uns viele Vorteile und Boni. Ab dem 2. Lehrjahr wird dein Kollektivlohn mit einem monatlichen Bonus von bis zu € 150,– zuzüglich Trinkgeld angehoben. Natürlich werden auch außerordentliche Schulerfolge entsprechend honoriert. Und solltest du den Führerschein machen wollen, spendiert dir Paul den Schein bei Lehrabschluss. Obendrauf gibt es noch reichlich Fachwissen von unseren langjährigen Mitarbeitern.

Im Sommer vergeben wir auch Praktikumsstellen im Küchen- und Servicebereich. In den 3 Monaten bei uns erhältst du einen guten Überblick über die jeweiligen Bereiche und schließt mit Sicherheit einige Freundschaften.

Dein Sprungbrett in die Chefetage ebenen wir dir durch laufende Schulungen, Seminare und Workshops, sodass du immer up to date bist.

Für Sommelier-, Barkeeper- oder F&B-Managerausbildungen übernehmen wir die Anmelde- und Prüfungsgebühren. Work-Life-Balance ist für uns ein wichtiger Bestandteil in der Dienstplanung. Je nach Möglichkeit und Stundenausmaß können wir dir eine 4-Tage-Woche anbieten. Teambuilding Events finden über das Jahr verteilt statt. Wakeboarden, Konzertbesuche oder Sportevents – wir sind immer bemüht, den Zusammenhalt und das Vertrauen zu fördern.

Denn wir wissen eines mit Sicherheit: Ohne Team gibt es kein pauls steak & veggi!
Happy staff – happy guests – happy us!

Willst du Teil unserer kleinen Family werden? Wir sind laufend auf der Suche nach Persönlichkeiten im Bereich Küche, Service und Bar, Lehrlingen oder Praktikanten!

Bewerbungen inkl. Lebenslauf kannst du direkt zu Paul senden: paul@pauls-linz.at
Wir freuen uns auf dich!

Werbung

for more information
- scan me!

www.pauls-linz.at

Werbung

IST-Studieninstitut GmbH und
IST-Hochschule für Management GmbH
Erkrather Str. 220 a-c
40233 Düsseldorf
+49 211 86668 0
info@ist-hochschule.de
www.ist.de / www.ist-hochschule.de

Firmendaten:
IST-Studieninstitut 1989
IST-Hochschule 2013

Kontakt:
Anne Mainz
Erkrather Str. 220 a-c
40233 Düsseldorf
+49 211 86668 23
AMainz@ist.de
www.ist.de / www.ist-hochschule.de

Berufsbegleitend **weiterbilden mit dem IST**

Unter dem Motto „Bildung, die bewegt" bietet das IST-Studieninstitut seit mehr als 30 Jahren berufsbegleitende Weiterbildungen im Fachbereich „Tourismus & Hospitality" an. Hiervon profitiert auch die im Jahr 2013 gegründete IST-Hochschule für Management, die das Angebot mit ihren vielseitigen Hochschulqualifikationen komplettiert. Dank der langjährigen Zusammenarbeit mit Partnern, Dozenten und Führungskräften aus der Praxis konnte sich das IST als renommierter Branchenspezialist mit einem modernen und digitalen Bildungskonzept etablieren.

Vielseitiges Bildungsangebot

Vom Master-Abschluss bis zum IST-Zertifikat – das Bildungsangebot ist breit gefächert. Ob für den Berufseinstieg, zur Wissensvertiefung oder Kenntniserweiterung, das IST kann mit einer vielseitigen Produktpalette aufwarten. Dabei vermitteln die Bachelor-Studiengänge „Hotel Management", „Tourismus Management" und „Hotel- und Tourismusmarketing" umfangreiches Fachwissen und wichtige managementbezogene Inhalte. Deren Prüfungen können zudem nicht nur in Deutschland, sondern auch in Innsbruck abgelegt werden.

Moderne Lehrmethoden

Am IST entscheidet der Studierende, wann, wie und wo gelernt wird, und kann somit das Fernstudium, den Beruf und die Freizeit optimal miteinander vereinbaren. Studiert wird mit Hilfe von Online-Vorlesungen und -Tutorien, IST-Webinaren und speziell für das Selbststudium aufbereiteten Studienheften, die zeit- und ortsunabhängig bearbeitet werden können. Auch was die geringe Anzahl der Präsenzphasen angeht, garantiert das IST maximale Flexibilität, denn die Teilnahme ist freiwillig und es stehen mehrere Termine zur Auswahl. So kann man sich bequem von zu Hause aus oder aus dem Ausland weiterbilden.

Anerkannte Abschlüsse

Qualität wird am IST großgeschrieben. Mit einem Studium an der IST-Hochschule erhalten die Studierenden einen international anerkannten Abschluss. Auch die Weiterbildungen des IST-Studieninstituts sind fast ausnahmslos als staatlich geprüfter Fernunterricht zugelassen.

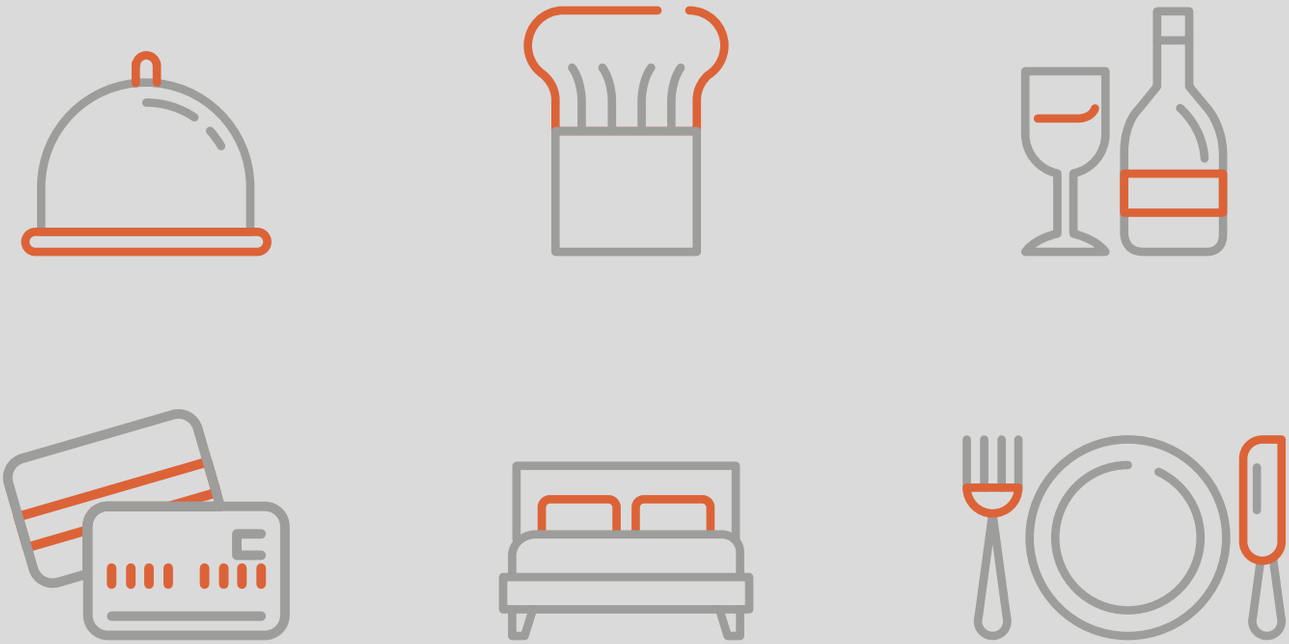
Unbeschwert durch den Sommer in Schladming-Dachstein.

Leben und arbeiten in der Region Schladming-Dachstein
inklusive der Mitarbeiter Benefitcard mit über
100 kostenlosen Attraktionen und Erlebnissen.

Alle freien Jobs für den Sommer findest Du unter:
schladming-dachstein.at/deinarbeitsplatz

SCHLADMING
DACHSTEIN
Wir sind für Dich da.

Foto: © Gerald Grünwald



ADMIRAL
SPANNENDE SPORTEVENTS AUF MODERNSTEN GROSSBILDSCHIRMEN
und Du bist während der Arbeit mittendrin....
ADMIRAL Sportsbar - hier finden unsere Gäste nicht nur spannende Unterhaltung, sondern genießen auch erfrischende Getränke und schmackhafte Imbisse in gemütlicher Atmosphäre.
Werde auch Du Teil der ADMIRAL-Familie und hilf mit, dass sich unsere Gäste wohlfühlen!
Wir suchen ab sofort: FilialmitarbeiterIn
in Oberösterreich (m/w/d) – 40h/Woche
WAS BIETEN WIR?
Eine minutengenaue Zeiterfassung und einen überdurchschnittlichen Einstiegslohn ab € 1.890,- brutto/Monat auf Vollzeitbasis, Urlaubs- und Weihnachtsgeld, dazu kommen je nach Dienst Nacht/Feiertagszuschläge
Attraktive Benefits, wie Zukunftsvorsorge, betriebliche Gesundheitsförderung, eine ADMIRAL-Mitarbeiterwelt mit vielen Vergünstigungen, Freigetränke uvm.
SEI AUCH DU MITTENDRIN, STATT NUR DABEI!
JETZT BEWERBEN
werdeADMIRAL.at

WIR VERSTÄRKEN UNSER TEAM
UND DAFÜR SUCHEN WIR DICH!
LEHRLING M/W
Großhandel oder Verkauf
Wir sind ein junges, dynamisches Team und suchen einen Lehrling, für den Zuverlässigkeit, Einsatzfreude und Teamgeist an erster Stelle stehen. Wir bieten eine Lehre, nach der viele Möglichkeiten offenstehen.
WAS ERWARTET DICH?
Kundenbetreuung
Schulungen zur Erlernung branchenspezifischer Fachkenntnisse
Kommissionierung und Regalbetreuung
Arbeiten mit der betrieblichen Office-Software
Mitarbeit im Onlineshop (E-Commerce)
Du fühlst dich angesprochen? Schicke gleich deine vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse, Foto) per E-Mail an Frau Stefanie Geml: geml@weinturm.at
weinturm spirits & more
www.weinturm.at
Als Fachhändler für Wein, Spirituosen und Champagner ist WEINTURM ein starker Partner für die österreichischen Gastronomiebetriebe. Innovatives Sortiment, umfangreiches Know-How und persönliche Kundenbetreuung sind drei der Erfolgsfaktoren des Unternehmens. Mit der Schwesternfirma VINOSPIRIT ist die jahrelange Kompetenz & Erfahrung nun auch ONLINE für private Weingenießer erhältlich.

Nachricht aus Wildshut

STIEGLGUT · WILDSHUT

biergut.at

Das Stiegl-Gut Wildshut – Arbeiten im Einklang mit der Natur.
Unser Stiegl-Gut Wildshut ist das 1. Biergut Österreichs, bestehend aus Kramerladen, Mälzerei und Rösterei sowie unserem Gästehaus. Dafür suchen wir noch tatkräftige Unterstützung!

- Servicemitarbeiter (w/m/d)
- Guides für Führungen (w/m/d)
  in Teilzeit

Über Ihre Bewerbung auf karriere.stiegl.at freuen wir uns sehr!

Stiegl-Gut Wildshut
Daniela Eisl | Personalabteilung
daniela.eisl@stiegl.at
T +43 (0) 50 1492 - 1291

Wir dürfen Sie gemäß § 9 Abs. 2 Gleichbehandlungsgesetz über den Mindestlohn informieren, welcher derzeit für den Servicemitarbeiter bei € 1.808,00 brutto / Guides bei € 1.575,00 brutto / pro Monat auf Basis Vollzeit liegt. Bereitschaft zur Überzahlung ist gegeben.

Wir suchen eine/n Pächter/in für unsere Burgschenke

BURG MAUTERNDORF
CASTLE + CASTELLO

Die Burgschenke auf der Burg Mauterndorf im Salzburger Lungau ist gut eingeführt und bei Einheimischen und Gästen sehr beliebt.

- Voll ausgestattete Küche und Gasträume im historischen Stil für ca. 200 Personen
- Die Gasträume sind renoviert und der Barbereich neu ausgestattet
- Zusätzlich bietet eine Sonnenterrasse mit fantastischem Ausblick Platz für ca. 40 Personen
- Die Burg zählte, ohne sonstige Veranstaltungen, im Jahr 2019 36.087 Besucher
- Steigender Sommer- und Wintertourismus in der Marktgemeinde Mauterndorf
- Integriertes Lungauer Landschaftsmuseum
- Die sehr gepflegte Burg ist ca. 300 Tage im Jahr geöffnet; Verpächter ist das Land Salzburg
- Eine beliebte Hochzeitslocation, kirchliche Trauung in der Burgkapelle möglich
- Jährlich finden 10 bis 15 Veranstaltungen im Kultursaal mit maximal 240 Sitzplätzen statt
- Ein jährlicher Umsatz von EUR 400.000,00 ist möglich
- Konditionen auf Verhandlungsbasis

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung: Frau Ingeborg Stolz, Burgverwalterin
Tel. +43 6472 74 26 oder +43 664 233 70 25 · stolz@burg-mauterndorf.at · www.burg-mauterndorf.at

Werbung

LIQUID MARKET LINZ.

Fotocredit: CityFotoLinz

DER VEREIN HOTSPOTS

rund um Obmann Michael Nell vom Hotel Schwarzer Bär organisiert den

LIQUID MARKET LINZ.

Termin 3. Juni 2022, 15 – 22 Uhr, City Park Linz

hotspots

Gastro. KARRIERE Magazin 2022

Storyteller aus der Gastro österreichweit

Erscheinungstermin:
20. 10. 2022

5. Auflage

Storys über Arbeitsalltag und die Leidenschaft für Gastronomie, Hotellerie & Tourismus

Noch Fragen?
Bitte kontaktieren Sie uns!

OÖNachrichten
nachrichten.at
Lies was G'scheits!

Kontakt
Verena Derntl
v.derntl@nachrichten.at
0732 / 7805-378

Für alle Fragen rund um das Gastro&Karrieremagazin freuen wir uns über Ihre Kontaktaufnahme.

- Flexible Arbeitszeiten
- Kantine / Essensmöglichkeit
  Essensgutscheine / Zuschuss
- Kinderbetreuung
- Altersvorsorge
- Barrierefreiheit
- Firmenwagen
- Firmentelefon
- Medizinische
  Zusatzleistungen
- Firmenparkplatz
- Öffentliche Anbindung
- Bonus / Aktienpakete
  vergünstigt etc.

Legende Seite 123 bis 124

Haben Sie noch Fragen?

Verena Hanisch
v.hanisch@nachrichten.at
Tel. 0664 / 810 3995

Verena Derntl
v.derntl@nachrichten.at
Tel. 0676 / 502 2698

Wir haben die Antwort

G.A. Service GmbH
Jürgen Scherbinek
juergen@ga-service.at
Tel. 43 676 / 847 79722

G.A.S.

Online: karriere.nachrichten.at/gastro-karrieremagazin

Impressum:

Medieninhaber: OÖN Redaktion GmbH & Co KG, 4010 Linz, Promenade 23, **Herausgeber und Verleger:** Ing. Rudolf A. Cuturi, MAS, MIM, **Chefredakteur:** Mag. Gerald Mandlbauer, Stellv. Chefredakteur: Mag. Dietmar Mascher, **Redaktionelle Leitung:** PR Redaktion OÖN, **Anzeigenleiter:** Mag. Bernd Kirisits, Wimmer Medien GmbH & Co KG, 4010 Linz, Promenade 23, **Grafik, Layout und Bildbearbeitung:** Michael Isack, **Bilder:** falls nicht anders angegeben: pexels.com, unsplash.com, colourbox.de oder privat, **Produktmanagement:** Verena Derntl, **Druck:** G.A. Service GmbH, Siezenheimer Straße 39, 5020 Salzburg, Tel: +43 662 45 25 95, Fax: +43 662 45 27 75, office@ga-service.at, UID-Nr. ATU 62302804, Mitglied der WKO: GAS NR. 124164

HOCHFEINE MOMENTE

individuell für Ihre Kunden, Mitarbeiter oder Gäste

Die beliebtesten Reber Chocolade-Spezialitäten wie Mozart-Kugeln, Mozart-Herzen oder sogar einzelne Pasteten **gestalten wir nach Ihren Wünschen:** mit individualisierten Kärtchen, Verpackungsauflegern, Anhängern, Aufklebern oder mit edlen, goldgeprägten Banderolen.

Selbstverständlich beliefern wir Sie auch mit unserem **Reber-Standard-Sortiment,** welches Sie unabhängig von einer Individualisierung und **ohne Mindestauflagen** bestellen können. Einen guten Überblick erhalten Sie in unserem Web-Shop: **www.shop.reber@reber.com.**

Richten Sie dazu Ihre Anfrage bitte an Herrn Peter Botzleiner-Reber: p.botzleiner-reber@reber.com oder +49 86 51 60 03-160.

Paul Reber 1865

OHNE PALMÖL

KLEINE GESCHENKE
ERHALTEN DIE KUNDSCHAFT

z. B. Reber-Betthupferl, GustoFlyer, Vorteilskauf von Mitbringseln im Hotel, VIP-Card mit Online-Bestellcode zum Check-out. Wir beraten Sie gerne persönlich.

Reber® Spezialitäten

Firma Paul Reber GmbH + Co. KG · Ludwigstraße 10 – 12 · 83435 Bad Reichenhall · Deutschland
Tel.: +49 86 51 60 03-0 · E-Mail: info@reber.com · www.reber.com

WIR MACHEN AUS IDEEN
LOKALE

Konzepte / Planung / Design / Fertigung
Lüftung / Kühlung / Thekenbau / Einrichtung
Küchen / Gastrogeräte / Edelstahltechnik / Extras

EINS, ZWEI ODER DREI

Für jeden das richtige Package dabei

Gastrobetriebe, die nicht nur technisch einwandfrei funktionieren und den realen Ertragsmöglichkeiten entsprechen, sondern auch den Trends von heute, morgen und übermorgen folgen, sind das große Ziel.

Package #1
Lokal Komplett

Ein Ansprechpartner von der Planung bis zur Bestellung des ersten Gastes.

Package #2
Lokal Teilbereiche

Ein Ansprechpartner für Teilbereiche wie z.B. Lüftung, Küche, Theken-, Bar- und Schankfertigung.

Package #3
Lokal DIY

Wir liefern Komponenten, Produkte, Materialien und bei Bedarf Know-how für den Eigenbau.

WILDBERGER – AMCO GASTRO GRUPPE | **Telefon** +43 (0)732 / 680 20 50 | **E-Mail** zentrale@wildberger.cc | **wirmachenausideenlokale.at**