

Gastro.

KARRIERE

DIE STK-WINZER:
BOTSCHAFTER DES
STEIRISCHEN WEINS



€ 4,90



lock.rufe
Eine Branche auf Personalsuche

dauer.brenner
Hochprozentiges aus der Heimat

kuchen.kunst
Cake-Artist Sophia Stolz

DURAVIT



Für weitere Informationen nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf unter 02236-677033-0 oder info@at.duravit.com



Dusch-WC SensoWash® Starck f. Ikonisches Design. Maximaler Komfort.

Mit SensoWash® Starck f präsentieren Duravit und Philippe Starck eine neue Dusch-WC-Generation für moderne, natürliche Toilettenhygiene. Technische Feinessen wie Näherungssensor, Benutzerkennung, Fernbedienung, Duschstrahl, Warmluftföhn und Sitzheizung garantieren höchsten Komfort. Dank kompromisslos puristischer Optik perfekt kombinierbar mit allen Duravit Designserien. www.duravit.at

Willkommen zur dritten Ausgabe,
liebe Leserinnen und Leser!



Restaurants, die auf pflanzlicher Basis kochen und mit Sternen oder Hauben ausgezeichnet sind, sind leider immer noch die Ausnahme. Aber sie nehmen zu, denn die Gemüseküche ist keine Ersatzküche, sondern eine vollwertige Küche, köstlich, farbenfroh, leicht und hochgradig kulinarisch.

Pionier Paul Ivić setzt auf Nachhaltigkeit, Regionalität, Saisonalität und vor allem auf Genuss. Zur Runde der gesunden VorreiterInnen zählen auch Cecilia Havmöller und Susanna Paller. Das Geschwisterduo eröffnete schon 2013 den ersten veganen Eissalon, heute gibt es zwölf Veganista-Standorte in Wien und Parndorf. Bewusst einkaufen, wissen, woher die

Zutaten kommen, und vor allem nichts verschwenden sollte unser aller Motto sein. Freuen Sie sich auch auf unsere Storys über Wein, Rum, Whisky und Gin made in Austria, über Europas ältestes Restaurant, das St. Peter Stiftskulinarium in Salzburg, über die fantasievollen Kunstwerke der Cake-Artistin Sophia Agnella Anita Stolz und noch vieles mehr.

Viel Inspiration & Genuss bei unseren Storytellern
wünscht Ihnen

Bernd Kirisits,
ÖÖNachrichten, Anzeige & Mediaverkauf



Gastronomie lebt von einem gesunden Miteinander. Vom Austausch innerhalb der Branche und vom Teamwork unter Kolleginnen und Kollegen. Wer am Ball bleiben und sich weiterentwickeln möchte, kocht nie nur sein eigenes Süppchen, sondern blickt über den Tellerrand.

Einen solchen Blick in die heimische Gastro-Szene und hinter die Kulissen von Top-Tourismusbetrieben bietet „Gastro & Karriere“ nun bereits zum dritten Mal. Geschichten von der kulinarischen Speerspitze des Landes werden aufgetischt –

ebenso wie frische, knackige Ideen inspirierender Vordenker der Branche. Attraktive Arbeitgeber präsentieren neben ihren Betrieben auch ihre Visionen und Werte. Es geht um ein gegenseitiges Kennenlernen, Ins-Gespräch-Kommen, gemeinsames Weiterdenken. Im Miteinander werden Entwicklungspotenziale ausgelotet, Netzwerke geschaffen, Synergien genutzt. Gastronomie, Hotellerie und Tourismus bauen auf solchen tragfähigen Verbindungen auf. „Gastro & Karriere“ möchte seinen Teil dazu beitragen, Player der Branche und Interessierte miteinander in Kontakt zu bringen und ihren Geschichten eine Bühne zu bieten.

Viel Lesespaß und interessante Einblicke wünscht Ihnen

Helmut Gruber,
Geschäftsführender Gesellschafter G.A.S.



**Zeit
für
Frische**

Zeit für die frischesten Lebensmittel.
Direkt vom Produzenten in Ihre Küche.
07248 685 94, kroeswang.at

Frische bringt's.

60

GAS(T)GEBERINNEN

In der Gastro-Branche und im Hotelier-Gewerbe gibt es zahlreiche starke Frauen. Wir holen diese „Gastro-Heldinnen“ vor den Vorhang!

24

DAUER- BRENNER

Spirituosens made in Austria haben längst ihren Siegeszug in die Cocktailkarten der angesehensten Bars angetreten. Thats the spirit!



KLEINE JUWELE

Wie charmante kleine Restaurants, Cafés und Brasserien mit dem gewissen Extra locken.



GENUSS- BOTSCHAFTER

Die 12 steirischen STK-Winzer ziehen an einem Strang und positionieren die Steiermark gekonnt auf der Weltkarte des Weins.

12

Gastronomie
ist die Kunst,
mit Nahrung Glück
zu erschaffen!

Theodore Zeldin,
englischer Historiker
und Philosoph

DIE TORTEN- INFLUENCERIN

10

Köstlich und kreativ: Mit ihren süßen Meisterwerken hebt die Wiener Cake-Artistin Sophia Stolz die Kunst des Backens auf ein neues Level.

INHALT:

Personalsuche // Eine Branche wird kreativ	6
Crazy Cakes // „Tortenprinzessin“ Sophia Stolz	10
Die STK Winzer // Zwölf Weingüter, ein Ziel	12
Tuxerhof // Ein Haus mit Charakter	20
Echt stark // Hochprozentiges aus der Heimat	24
Word-Rap // „Mr. Rooftop7“ steht Rede und Antwort	31
Kröswang // Frischer Familien-Spirit	36
St. Peter Stiftskulinarium // „Wir verkaufen Erlebnisse“	58
Wohlfühlort // Das Spa Resort Styria	40
Die junge Ess-Klasse // Jeunes Restaurateurs (JRE)	42
Tophotels im Mühlviertel // Aviva, Bergergut und Guglwald	46
Klein, aber oho // Charmante Gastro-Juwel	52
Kukmirn // Destillerie Puchas	58
Gastro-Heldinnen // Die Power-Frauen der Branche	60
Gastro-Profis // Das Wildberger-Team macht aus Ideen Lokale	68
Vom Suchen und Finden // neue Kommunikationswege zur Mitarbeitersuche	72
Ein Getränk für die schönen Seiten des Lebens // Manea	76
Grüne Kochkunst // Vegane Gaumen-Vreuden	80
Veganista // Im veganen Eis-Himmel	84
„Malu – Café und Bistro“ // Mehr als ein Café	86
Einer für alle, alle für die Gruppe // G.A.S. Gruppe	88
Winzerhof Supperer // Alte Werte, neue Traditionen	90
Nachhaltiger Kaffeegenuss // Caffè Gemelli	94
Oberösterreich, deine Weine! // Qualität aus der Heimat	96
Heimat schmecken // Porträts unserer Winzer	98
Arbeitgeberporträts // Unternehmen stellen sich vor	102
Impressum	114



QUELENHOF
LUXURY RESORTS

Q-Team - WellFeeling

nicht nur unsere Gäste, sondern auch für unsere Mitarbeiter!

Quellenhof Luxury Resort Passeier SÜDTIROL



Wir suchen für unser RESORT IN PASSEIER
ab sofort oder nach Vereinbarung

- Chef de Rang (m/w)
- Commis de Rang (m/w)
- Lehrlinge (m/w)

Quellenhof See Lodge SÜDTIROL



OPENING
April 2022

Wir suchen für unsere neue QUELENHOF SEE
LODGE noch folgende engagierte Mitarbeiter
ab Anfang März 2022 oder nach Vereinbarung

- Rezeptionist/in in Jahresstelle
- Hausmeister in Jahresstelle
- Service - Bar, Chef de Rang und Commis de Rang (m/w)
- Küche - Entremetier, Sous-Chef, Commis de Cuisine (m/w)
- Lehrlinge Service und Küche (m/w)
- Zimmermädchen (m/w)
- Kosmetiker/in und Masseur/in
- Yoga- und Fitnesstrainer (m/w)

Quellenhof Luxury Resort Lazise GARDASEE



Wir suchen für unser RESORT AM GARDASEE
ab sofort oder nach Vereinbarung

- Restaurantleiter/in
- Chef de Rang (m/w)

WIR BIETEN

- Einen tollen Arbeitsplatz in einem der führenden Hotels in Südtirol und am Gardasee
- Ein harmonisches Arbeitsklima in einem jungen, aufgeschlossenen Team
- Eine überdurchschnittliche Entlohnung
- Nutzung hotelinterner Sport- und Wellnessangebote
- Moderne Mitarbeiter-Unterkünfte und Verpflegung auch an freien Tagen, im Quellenhof Lazise sogar mit eigenem Mitarbeiter-Pool
- Belvita Team+ (-50% Rabatt in Südtirols führenden 4/5 Sterne Betrieben für die Mitarbeiter in Passeier)

QUELENHOF LUXURY RESORTS

Südtirol · Gardasee

Werde Teil unseres Q-Teams – JETZT bewerben!

Herr Oliver Mantinger | +39 0473 645 474 | personal@quellenhof.it

Guerilla-Methoden als Ausweg?

von Ulrike Rubasch

Mitarbeitersuche in der Gastronomie lässt die Branche kreativ werden.

Foto: Volker Weibold



**Es ist eine
Katastrophe derzeit.
Die Not, Mitarbeiter
zu finden, wird
immer augen-
scheinlicher.**

”



Foto: WKO/Laresser

“

Gerold Royda, Sprecher der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft in Oberösterreich

Ein Wirt in Linz, der auch in Salzburg einige Restaurants führt, machte kürzlich seine Personalnot öffentlich und versuchte auf ungewöhnliche Art, neue Mitarbeiter zu bekommen: Er bot Gästen ein Prämie von 500 Euro in Form eines Konsumationsgutscheins an, der nach einer Probezeit von drei Monaten des durch ihn vermittelten Kochs oder Kellners eingelöst werden sollte. „Als Gast hat man eine klare Vorstellung, wie etwa eine gute Kellnerin oder ein guter Kellner sein soll. Warum also nicht die Gäste um ihre Mithilfe bitten?“, sagte der Wirt, als er die Aktion bewarb.

Wichtig sei ihm, hier nicht Personal von anderen Gastro-Kollegen abzuwerben: „Angesprochen sollen sich all jene fühlen, die auf der Suche nach einer Veränderung sind und so wie wir den Dienstleistungsgedanken leben.“ Ob die Aktion ein Erfolg war, wollte der Restaurantbetreiber auf Anfrage leider nicht mitteilen. Doch generell werden verschiedene Arten von Prämiensystemen im Gastrobereich beliebter. Auch andere Formen von sogenanntem „Guerilla-Recruiting“ werden eingesetzt, um der Personalnot zu entkommen. Viele dieser oftmals sehr kre-

ativen Ideen, um Mitarbeiter zu gewinnen oder abzuwerben, kommen aus dem anglosächsischen Raum.

Arbeitsmarkt ist leer gefegt

Zur Ausgangssituation: Die Corona-Krise hat viele Restaurants und Hotels bis aufs Äußerste gefordert. Etliche Betriebe haben aufgegeben, zahlreiche Beschäftigte haben die Branche verlassen, sich nach einem anderen Beruf umgesehen oder sich umschulen lassen. Nicht nur Kellner und Köche sind hochbegehrte Leute, auch bei Reinigungskräften und Hilfsdiensten in der Küche wie Abwäscher ist der Arbeitsmarkt offenbar leer gefegt.

„Es ist eine Katastrophe derzeit. Die Not, Mitarbeiter zu finden, wird immer augenscheinlicher“, sagt der Sprecher der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft aus Oberösterreich, Gerold Royda. Teilweise würden Betriebe gar nicht mehr aufsperrern oder eben nur noch zu beschränkten Öffnungszeiten. „In der Hotellerie sind teilweise ganze Stockwerke gesperrt“, weiß Royda. In den typischen Tourismusbundesländern Tirol und Salzburg würden Hotels in der

kommenden Wintersaison ihre Zimmer nur noch bis maximal 50 Prozent belegen, weil sie nicht wissen, ob sie entsprechendes Personal bekommen, erzählt Royda nach einem Branchentreffen im September.

Viele Gastromitarbeiter kamen die vergangenen Jahre aus dem Ausland nach Österreich. Mit den Corona-Regeln ist das schwieriger geworden, Tschechen, Ungarn oder Kroaten würden diese Arbeitskräfte mittlerweile selbst benötigen und ihrerseits in Staaten wie Weißrussland Gastromitarbeiter rekrutieren, hört man in der Branche. Mit dem Saisonier-Kontingent (z. B. 120 in Oberösterreich) machen die Touristiker auch keine großen Sprünge, das ist maximal ein Tropfen auf den heißen Stein.

Insofern überrascht es wenig, dass die Betriebe in der Mitarbeitersuche kreativer werden. Prämiensysteme werden insbesondere bei größeren Gastronomiebetrieben üblicher. Als Dankeschön, wenn etwa ein Mitarbeiter einen neuen vermittelt, zahlt der Wirt mitunter eine Stange Geld. Bis zu zwei Monatsgehälter lassen sich die Unternehmer eine gelungene Vermittlung kosten.



Foto: epunkt

„Bei diesen Videos geht es darum, zu zeigen, wie es hinter der Fassade aussieht. Der Kandidat hat quasi eine ‚Sneak Preview‘ schon vor der Bewerbung.“

Daniel Petri, epunkt, über den Trend, dass Arbeitgeber sich selbst in kleinen Videos in Social Media als interessanten Betrieb darstellen.

Goodies aller Art

Auch andere Anreize werden versucht: Bewerber werden beispielsweise über das Wochenende in den Betrieb eingeladen, um sich vor Ort ein Bild von ihrem künftigen Arbeitsplatz machen zu können – samt Familie und auf Kosten des Hauses.

Goodies aller Art sollen Köche und Kellner locken, das können Gratis-Liftkarten für das Personal sein oder ein Dienstauto für den Küchenchef. Hier ist dem Einfallsreichtum keine Grenze gesetzt, je interessanter die Zusatzangebote, desto mehr Bewerber werden auf die offenen Positionen aufmerksam. Auch ein Betrieb mit Stammpersonal ist gefordert, seine Leute zu halten. Goodies sind durchaus ein probates Mittel, um Mitarbeiter bei Laune zu halten. Auch mitarbeiterfreundliche Öffnungszeiten nehmen zu – ein Pech für die Gäste, die teilweise am Wochenende vor geschlossenen Restaurant-Türen stehen oder an der Hotelbar abends keinen „Absacker“ mehr bekommen. Der Personalknappheit ist es geschuldet, dass sie sich höchstens selbst beim Kühlschrank-Automaten noch ein letztes Getränk an der Bar holen können.

Videos als „Superwaffe“

Die sozialen Medien gewinnen in der Mitarbeitersuche immer größere Bedeutung. So gestalten Betriebe teilweise kurze Videos, in denen etwa der Teamchef oder auch Team-Mitglieder über ihren Arbeitsplatz, das Betriebsklima oder einfach ihre persönlichen Erwartungen an Bewerber reden. Das sind meist recht authentische und wenig „professionelle“ Videos, die einfach auf den

sozialen Medien geteilt werden können. Gewisse „Hoppalas“ sind Teil des Spiels und gehören zum Stil dieser Recruiting-Methoden, weiß Daniel Petri von der Karriere-Agentur epunkt. Er ist dort „Head of Projects & Products“ und kennt die Trends bei der Mitarbeitersuche gut.

„Bei diesen Videos geht es darum, zu zeigen, wie es hinter der Fassade aussieht. Der Kandidat hat quasi eine ‚Sneak Preview‘ schon



vor der Bewerbung.“ Das sei natürlich ein Aufwand, doch dieser Service, den epunkt seinen Kunden bietet, „wird extrem positiv angenommen“. Wie wirken sich solche Videos aus dem Betrieb tatsächlich auf die einlangenden Bewerbungen aus? Petri: „Wir bekommen dadurch zwar nicht mehr Bewerber, aber bessere. Die Qualität der Kandidaten erhöht sich.“ Der Prozess der Mitarbeitersuche und –auswahl gestaltet sich also mit dieser Methode effizienter.

Die andere Suche

Aus der Software-Branche sind alternative Formen der Mitarbeitersuche schon länger bekannt, weil diese teilweise der berühmten Suche nach der Nadel im Heuhaufen gleicht. Sogenannte Hackatons – Programmierwettbewerbe, die sich über Tage hinziehen – sind beliebte Formate, um an tolle Mitarbeiter zu kommen.

Eine US-Gaming-Firma aus Kalifornien machte sich beispielsweise die Mühe, auf dem Arbeitsmarkt für eine anstehende Expansion die Top-100-Leute, die sie gerne als neue Mitarbeiter gehabt hätten, zu identifizieren. Nach Wochen intensiver Recherche über jeden einzelnen Kandidaten personalisierten sie jeweils einen iPod mit Videos und schickten sie den IT-Spezialisten. Auf den Videos beschrieben die Firmenchefs dem Kandidaten seine zukünftige Arbeit und argumentieren, warum sie ausgerechnet an ihm/ihr interessiert sind. Dann folgte eine persönliche Einladung zu einem Vorstellungsgespräch.

Das faszinierende Resultat: 90 der 100 Kandidaten antworteten und drei verließen tatsächlich den bisherigen Job, um eine neue Karriere zu starten.

Diese Art, an neue Mitarbeiter zu kommen, ist auch in Österreich nicht mehr unbekannt, sagt Petri von epunkt. Ein kleines personalisiertes Video von circa einer halben Minute wird dem Kandidaten zugeschickt. Das lohne sich vor allem bei Spezialisten und Kandidaten mit einem interessanten Karriereprofil. Zumindest sei das ein guter Einstieg „in die Beziehungsarbeit mit den Kandidaten“, das später eine erfolgreiche Vermittlung nach sich ziehen könne.

Jünger werden

Gastwirte müssen auch bei den Auswahlverfahren „jünger“ werden. Besonders seit Beginn der Covid-Krise sind Video-Konferenzen auch einer breiteren Bevölkerungsschicht vertraut geworden. Bei den Bewerbungsgesprächen ersetzt häufig schon ein Live-Videogespräch einen Besuch vor Ort. Das hat für die Gastronomie zusätzlich den Charme, an Leute zu kommen, die weit weg leben und arbeiten.

Manchmal stellt der Arbeitgeber schriftlich Fragen und der Kandidat wird aufgefordert, diese per Videobotschaft kurz zu beantworten. „Das wird unterschiedlich angenommen“, so Petri. Gut funktioniert diese Methode jedenfalls im Backoffice-Bereich, bei Buchhaltung und Finance. „Das ersetzt nicht zur Gänze das mündliche Gespräch, hilft aber, das Bild von einem Kandidaten abzurunden, und ist eine immense Beschleunigung des Auswahlprozesses.“

Sich selbst als Gastronomiebetrieb zu präsentieren, gehört heute zum Pflichtprogramm, um auf sich als Arbeitgeber aufmerksam zu machen. Sich aktiv in Netzwerken wie auf „Gronda“ darzustellen, ist ein Bestandteil modernen Recruitings geworden. Diese Gastro-App hat allein auf Facebook 203.000 Abonnenten.



Foto: Volker Weibold

Vom Germzopf zur Tortenprinzessin

„Professional urban princess suffering from a severe baking addiction“ – eine Beschreibung, wie sie nicht treffender sein könnte um das Gesicht hinter #cakepornbystolzes, Sophia Agnella Anita Stolz, zu porträtieren.



“ Sophia Agnella Anita Stolz
Tortendesignerin

Ich bin eine
Improvisations-
künstlerin, egal wo,
wann und wie –
ich kann backen!

Die 21-jährige Tortendesignerin Sophia Stolz hat mit 15 Jahren und einem Germstriezel ihre Backleidenschaft entdeckt. Ihr künstlerischer Anspruch und ihre Kreativität sind seither stetig gewachsen. Heute erschafft sie gewagte Backkreationen mit gesellschaftskritischen Elementen und teilt diese mit ihrer immer wachsenden Instagramgemeinschaft. Durch das soziale Medium hat das Unternehmen „caking by stolzes“ auch erst richtig begonnen. Nachdem sie ihre ersten Tortenkreationen auf der Plattform gepostet hatte, kamen prompt die ersten Aufträge.

Ich hinterfrage diese „perfekte“ Zuckerwattewelt.

Will man eine Torte von #cakepornbystolzes erwerben, ist der Überraschungseffekt garantiert. Sophia Stolz stimmt im Kundengespräch den Stil der Torte individuell auf den Menschen ab. Inspirationen nimmt sie aus dem alltäglichen Leben. Jede Stadt hat unentdeckte Ecken, kreative Menschen und interessante Läden, die sich als wahre Schatzkiste für Kuriositäten entpuppen. Diese Gegenstände zieren ihre Torten und können – inklusive einem Polaroid der Torte – für immer vom Kunden behalten werden. Daher ist es keine Seltenheit, dass auf ihren

Torten tote Mickymaus-Figuren oder Champagnerflaschen als Caketopper verwendet werden. Unter ihren Auftraggebern befinden sich Namen wie H&M Conscious, Kevin Hart und Farina vom Blog Novalanalove. Jede Torte ist ein Einzelstück und repräsentiert das Leben, die Arbeit und die Gedanken des Auftraggebers. „Meine Torten leben nicht nur vom Geschmack, sondern auch von der Geschichte, die sie erzählen“, so Sophia Stolz. Abgesehen von Kreativität und Detailverliebtheit kommen in die Torten nur Zutaten von bester Qualität. Das bedeutet unter anderem selbst gemachte Nutella aus besten piemontesischen Haselnüssen, glückliche Eier und beste Butter.

Die Grundidee hinter all ihren Kreationen ist folgende: Anders als die anderen zu sein, ist etwas Gutes. Sophia ist bereits als Kind viel mit ihren Eltern durch die Welt gereist und zwischen Wien und den Azoren gependelt. Die darauffolgende Schulzeit war nicht immer leicht und sie versuchte immer wieder, sich in einen Rahmen zu zwängen, der nicht für sie gemacht war. Nach einem Jahr Medizinstudium an einer renommierten europäischen Universität hat Sophia Stolz erkannt, dass ein weißer Kittel sie im Leben nicht glücklich machen wird. Die junge Frau wechselt das Studienfach zu Kunstgeschichte, revitalisiert ihre Liebe zum Backen und findet ihre Bestimmung in der Kreation ihrer außergewöhnlichen Torten. Trotzdem ist sie dankbar für alle, die ihr in der Vergangenheit Steine in den Weg gelegt haben. Denn egal, ob es Mobbing, Druck oder falsche Zukunftspläne waren, all diese Umwege



Foto: Sophia Agnella Anita Stolz

**Brot-Cake by Stolzes:
Jede Torte ist ein Unikat.**

nutzt sie nun als Inspiration und zieht ihre unerschöpfliche Kreativität und Spontanität aus genau diesen Quellen.

Jungen Frauen will sie folgende Botschaft vermitteln: Wenn man eine Leidenschaft gefunden hat, die einen aus tiefstem Inneren begeistert, dann sollte man dieses Ziel weiterverfolgen. Bleibt geduldig, arbeitet stetig weiter, denn die Welt wurde auch nicht an einem Tag erbaut. Auch Scheitern ist menschlich und gehört zum Leben dazu. Aber vergesst niemals: Das Nicht-Versuchen bereut ihr in jedem Fall.

W
E
S

Zwölf Weingüter Drei Buchstaben Ein Ziel

von Philipp Braun



Qualität ist kein Zufallsprodukt und funktioniert auch nicht nebenbei. Wer Qualität verstehen möchte, reist idealerweise in die Steiermark. Von Kapfenstein im Osten bis Kitzpeak im Westen und Leutschach im Süden findet man sie, vermählt mit Professionalität. Die Steiermark ist auch die Heimat der zwölf führenden Weingüter. Winzer mit unterschiedlichem Charakter, die in diversen Landschaften auf verschiedenen Bergen und Böden arbeiten. Was sie eint: Sie ziehen alle an einem Strang und positionieren die Steiermark gekonnt auf der Weltkarte des Weins.

Begonnen hat die Erfolgsgeschichte Mitte der 80er Jahre. Die Spitzenweingüter Gross, Lackner-Tinnacher, Erich und Walter Polz, Prünthe, Sattlerhof, Tement und Winkler-Hermaden gründeten die Gruppe „Steirische Klassik Weingüter“ und etablierten in den 1990er Jahren den Begriff „Steirische Klassik“ für regionstypische, fruchtbetonte Weine. Einige Winzer kannten sich von der Schule und bereisten die Welt. Primär aus Neugierde, um andere Betriebe und Weine kennenzulernen, aber stets beseelt vom Gedanken, dem steirischen Wein eine Identität zu verleihen. Austausch war eine Selbstverständlichkeit. Auf gedanklicher Ebene, betriebswirtschaftlich, indem sie gemeinsam Geräte nutzten, und sensorisch, wenn man an die regelmäßigen Verkostungen der eigenen Weine denkt. Heute wäre es ein genussvoller „Think Tank“, der interne Kritik zulässt und die Qualität der Freundschaften fördert. Der ehrliche Umgang war wohl auch der Motor für den rasanten Erfolgslauf. Miteinander statt gegeneinander: der Leitspruch für eine verheißungsvolle Zukunft.

Wein vermarkteten damals wenige Großhändler, der Anteil an Sauvignon Blanc lag unter einem Prozent. Schnell erkannte die Wertegemeinschaft das Potenzial und forcierte den Sauvignon Blanc zur Leitsorte der Steiermark. Der Begriff „Lagenwein“ als Bezeichnung für hochklassige Terroir-Weine war der nächste Schritt.

Heute werkt bereits die nächste Generation in den Gärten und in den Kellern. „Es macht Spaß, den steirischen Wein über die Grenzen hinaus bekannt zu machen“, „Wir haben den gleichen Beruf, die gleichen Probleme und Herausforderungen und den gleichen Stress. Wir verstehen uns allein deswegen. Das schweißt zusammen“, hört man sie immer wieder sagen.

**Es macht Spaß,
den steirischen Wein
über die Grenzen
hinaus bekannt zu
machen**

Diese Wertegemeinschaft erleichtert es den zwölf Winzern aber auch, den Fokus auf noch mehr Qualität zu richten und Weine aus herausragenden Rieden zu keltern. So wie die Große STK. „Die Rebstöcke müssen mindestens 15 Jahre alt sein. Der Ertrag ist mit 4500 Litern pro Hektar limitiert. Eine mindestens zehnjährige Präsenz am Markt garantiert die besondere Qualität. Frühestens erhältlich am 1. Mai nach 18 Monaten Reifezeit“ definieren die Winzer die Große STK Lage.

Begriffe wie „Steirische Klassik“, „Erste STK Lage“ oder eben „Große STK Lage“ waren nie ein Zufallsprodukt, sondern sind das Ergebnis der Zusammenarbeit vieler unterschiedlicher Winzer, die damals und heute ein Ziel verfolgen: den Wein und die Region für die Zukunft weiterzuentwickeln, das Terroir abzubilden und respektvoll mit alten Traditionen umzugehen.



STK

Die Glorreichen Zwölf



Gerhard Wolmuth *der Nachdenkliche*

Melancholie kann inspirierend wirken. Für die einen bedeutet es Schwermut, für andere ist es das Hören auf Zwischentöne, sich Zeit nehmen, nachzudenken und innezuhalten. Der Winzer Gerhard Wolmuth schöpft Kraft aus der Melancholie. „Ich bin ein nachdenklicher Mensch und ziehe viel positive Energie aus melancholischer Musik. Danach gehe ich gestärkter hervor“, sagt Wolmuth. Gerne lauscht er den Geigenklängen von Warren Ellis und der „Dirty Three Band“. „Ich mag diese Emotionen und die Dramaturgie.“ Von der Musik ist es nicht weit weg zum Weinbau. „Für mich geht es darum, in jeder Einzellage Gefühle umzusetzen. Das soll sich im Weingarten spiegeln. Gute Musik transportiert das ebenso.“ Wolmuth ist kein Melancholiker, viel eher eine Frohnatur. Aber er gibt zu, dass Freude und Drama wie Hagel extrem knapp beisammenliegen kann. Wolmuth lässt sich von Wetterereignissen nicht runterziehen. „Jede Krise bewirkt etwas Positives und wenn es nur das ist, dass die Herkunft einen höheren Stellenwert bekommt“, sagt er. Würde man Weinbau mit Musik vergleichen, Wolmuths Ohrwürmer wären diese drei Lagen: „Edelschuh, die extremste Lage, Steinriegl spielt mit Wärme und Kühle und Dr. Wunsch ist ein Generationenprojekt und zeigt, wie wir Weinbauern denken.“

Walter Frauwallner *der Zielstrebige*

Ein Kompass, eine Karte und Laufschuhe. Orientierungsläufer benötigen wenig, um einen Wettkampf zu bestreiten. Viel wichtiger erscheint eine gehörige Portion Fitness, Zielstrebigkeit und Hirnschmalz. Attribute, die auch einen erfolgreichen Winzer hervorheben. So einen wie Walter Frauwallner, einst ausgezeichnete Orientierungsläufer, heute namhafter Winzer und jüngstes Mitglied der STK-Gruppe. Der Weinmacher hatte immer ein Ziel vor Augen. Vor 20 Jahren begann er seinen Betrieb weiterzuentwickeln, bugsierte das Weingut in neue Höhen (unter anderem 100 Falstaff-Punkte für die Trockenberreanauslese) und stellte sich mit neuem Etikett noch präziser dar. „Das Etikett zeigt unsere Entwicklung. Wir wollen unsere Idee herausarbeiten. Den Boden, die Sonne, die Pflanzen, die Vielseitigkeit“, sagt Frauwallner. Vielseitig ist Frauwallner. Neben dem Orientierungslauf spielt er gerne Fußball im Team. Der Vergleich zur STK liegt nahe. „Wir haben immer zu kämpfen, sind immer in der Gruppe gefordert. Aber es taugt mir, weil jeder seine eigene Individualität transportieren kann.“ Wie in einer Mannschaft hat auch jeder Winzer seine Funktion. „Ich bin der Außenläufer mit Drang zum Tor. Zielstrebig, visionär, laufe viel und will meinen Betrieb und die Gruppe qualitativ weiterhelfen. Da ordne ich auch viel unter.“



Weingut Winkler-Hermaden *die Dynamischen*

Weingartenarbeit, Kellertechnik und die Philosophie des Winzers stehen salopp geschrieben als Dreiklang für einen Betrieb. Jede dieser Säulen ist notwendig, um erfolgreich zu sein. Jedes Gut bearbeitet eine dieser drei Stützen auf individuelle Art und entscheidet somit über die langfristige Ausrichtung des Betriebs. Bei den Winkler-Hermadens geht es ein wenig tiefer. „Aufwärts in Pflichttreue, Menschenliebe, Wissensdrang“ lautet der Wappenspruch der Familie, zugleich der Dreiklang, der sie auszeichnet. Generell zieht sich die magische Drei wie ein Faden durch den Betrieb. Man ist der Nachhaltigkeit (ökologisch, ökonomisch und sozial) verpflichtet, Bio ist eine Selbstverständlichkeit und wird gelebt. Neben dem Weinbau bewirtschaftet die Familie 80 Hektar Forst, Ackerflächen und Obstgärten. Mittlerweile führen die drei Kinder Christof, Thomas und Wolfgang das Weingut und setzen die Philosophie der Eltern Margit und Georg erfolgreich fort. Christof ist Mikrobiologe, Bio sind für ihn keine drei Buchstaben, sondern bedeuten mehr. „Es ist schwer zu erklären, was der Unterschied ist. Ich finde aber, dass ökologische Weine bekömmlicher sind, sie wirken komplexer und sie sind allgemein vielschichtiger.“ Ein sensorischer Dreiklang.

Fotos: G.A. Service GmbH



Christoph Neumeister *der Präzise*

Biolandwirtschaft mag für Außenstehende idyllisch wirken. Vielleicht ist es auch so, wenn sich wer in der malerischen Vielfalt in den Weingärten verliert. Aber in Wirklichkeit ist Bio ein Lebensmodell, für das sich Weinbauern entscheiden und das niemals eine „gmahde Wiesn“ darstellt. „In einem gutem Jahr geht es allen gut. In schlechten Jahren musst du richtig performen“, sagt Christoph Neumeister, der seit 2013 seine Gärten biologisch bewirtschaftet. „Immer Bio ist kein Befehl, sondern du musst das leben und präziser arbeiten. Du hast weniger Korrekturmöglichkeiten“, sagt der Bio-Winzer aus Straden. Laissez-faire stimmt vielleicht für einen Monat. „Wir arbeiten im Garten elf Monate hardcore und lassen es im Keller laufen. Und nicht umgekehrt“, sagt Neumeister.

In Zukunft führt kein Weg an Bio und an der Qualitäts- und Preissteigerung vorbei. Mehr Risiko, weniger Ertrag rechtfertigen letzten Endes auch einen höheren Preis. Das mag manchen Preisdumpfern nicht gefallen. Die Natur findet ihren Gefallen daran. Und außerdem: Etwas Romantik darf in den Weingärten nie zu kurz kommen. „Ich freu mich immer über Schlupfwespen, Marienkäfer, Florfliegen und Raubmilben. Meine Top Vier“, sagt Neumeister.





Erwin Sabathi
der Ausgeglichenere

Einen Marathon läuft man nicht von heute auf morgen. Vorbereitung, Aufbautraining, Motivation, richtige Ernährung und Disziplin stellen einmal die Basis dar. Guten Wein produziert man auch nicht nebenbei. Erfahrung, gute Lagen, alte Rebstöcke sind nur ein paar Erfolgsfaktoren. Erwin Sabathi kennt sich mit beidem aus. Der ehemalige Marathonläufer bewirtschaftet 54 Hektar, die Familie ist bereits seit 1650 dem Weinbau verbunden. Von einer Kurzdistanz spricht hier wohl kaum jemand. Freilich kennt Sabathi auch die ungestüme Zeit. Mit 18 produzierte er seinen ersten Wein. Die „Sturm- und Drang-Zeit“, sagt er.

Heute läuft Sabathi zwar keine Marathons mehr. Die Zeit verbringt er lieber in den Weingärten. „Das ist das Allerschönste. Wenn ich herkomme, tanke ich Energie. Ein Büro zieht mich runter. Wir haben das Glück und leben in einer wunderbaren Gegend. Jeder Hügel bietet eine fantastische Aussicht.“ Es ist die Natur, die Sabathi in Balance bringt. Die Flächen bewirtschaftet er biologisch. „Das muss immer im Kopf passieren. Einfach nur umstellen, funktioniert nicht.“ Seine große Liebe Sauvignon Blanc findet er in der Lage Pössnitzberg. Aber er kokettiert auch mit der Diva des Rotweins, der Pinot-Noir-Traube. „Mein Liebling. Damit kann man die größten und die elegantesten Weine erzeugen.“ Das klappt in der Steiermark nicht von einem Tag auf den anderen, außer es ist wer konsequent, zielstrebig und doch ausgeglichen. So wie Sabathi.

Armin Tement
der Schwungvolle

Weinbauer ist irgendwie ein lässiger Job. Man ist in der freien Natur, schafft ein Produkt, das gerne getrunken wird und trägt somit zum Wohlfühl der Konsumenten bei. Nur, es läuft nicht immer so - Weinbau ist kein Wunschkonzert. Jeder Winzer verfolgt seine eigene Strategie, wenn es herausfordernd wird. Armin Tement fährt auf dem Skateboard. „Das macht mir Spaß und wenn ich im Keller gefahren bin, bin ich auf andere Gedanken kommen.“ Nun ist es nicht so, dass der junge Tement komplett andere Ideen als sein Vater hatte. „Ich denke, der größte Unterschied zu meinen Eltern war, dass sie als Aufbaugeneration das perfekte Umfeld schufen. Sie hatten mehr Zeit für die Weingärten und es ist wahrscheinlich viel schneller weitergegangen.“, sagt Tement. Heute ist die Zeit eine andere - die Kunden sind sensibler. „Sie sind mit einem Geschmacksstil vertraut. Das will man als Winzer aber trotzdem behutsam verbessern und damit sorgfältig umgehen“, sagt Tement. Eines ändert sich nie. Gute Qualität ist beständig und bleibt bestehen. Mittlerweile ist es sogar Standard. „Den Mehrwert erzielen wir mit Reife und Entwicklung und indem Kunden die Herkunft spüren.“ Erst dann wird aus einem guten Produkt ein richtig lässiges.



Wolfgang Maitz

der Weltoffene

Ein paar Sätze mit Wolfgang Maitz genügen und man ist unsicher, ob der Winzer aus Tirol oder aus der Steiermark stammt. Nach und nach merkt man, dass ihn nicht nur zwei Bundesländer prägen (die Mama ist Tirolerin, der Papa Steirer), sondern auch die Welt in seinem Denken und Handeln beeinflusste.

„Ich bin ein Weltenbummler im Kopf“, sagt Maitz. Er bereiste viele Länder, schätzt besonders Asien, fühlt sich aber letztendlich in der Steiermark wohl. Diesen herrlichen Fleck will er in seinen Weinen zeigen. „Wir sind herkunftsorientiert und nicht auf den Ausbau fixiert.“

Immer wieder kommen Vergleiche mit der Kulinarik.

„Essen muss wie der Wein Spaß machen. Bei einem Gericht suche ich das Puristische, das Ehrliche, das Schnörkellose. Egal, ob es Fleisch, Fisch oder Gemüse ist. Beim Wein möchte ich auch den Tiefgang zeigen.“ Das verbindet Maitz mit den anderen STK-Winzern. „Wir wissen, was wir können, ohne überheblich zu sein.“

Die Reise ist noch nicht zu Ende. Weder für Maitz noch für die Gruppe. Wichtig ist, aufmerksam und munter zu bleiben und sich nicht in anderen Welten zu verlieren. „Wenn du schläfst und träumst, geht alles bei dir vorbei und du vergisst, was du gemacht hast.“ Das betrifft übrigens den Weinbau und die Reisen.

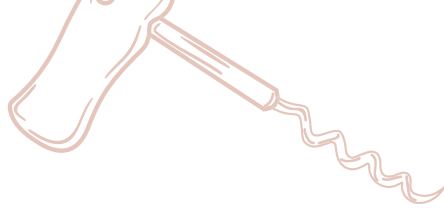
Fotos: G.A. Service GmbH



Kathi Lackner Tinnacher *die Kunstvolle*

Frauen wird ja ein besonderes Gespür für Sensorik nachgesagt. Ob Frauen andere Weine machen, soll nicht das Thema sein. „Es ist irrelevant, ob ich eine Frau bin, oder nicht. Es geht immer um die Persönlichkeit, den unterschiedlichen Charakter, das Wissen und Know-how. Dann erst drückt sich die Arbeit im Wein aus“, sagt Kathi Lackner-Tinnacher, zugleich die einzige Frau in der Riege der STK-Winzer. Die Eigenschaften der Winzerin schnell zu erklären, funktioniert übrigens alles andere als schnell. Die größte Stärke von Lackner-Tinnacher ist ihre Vielseitigkeit. Vielschichtigkeit merkt man auch in ihren Weinen. Würde man ihre Weine mit Bildern vergleichen, es wären vielleicht Exponate vom französischen Maler Yves Klein. „Diese spezielle Farbe und diese Tiefe begeistert mich immer wieder auf Neue. Darin kann man sich verlieren“, sagt die Winzerin. Sie sieht im Weinbau viele Parallelen zur Kunst. „Die Liebe zur Kultur und zur Kunst kommt aus der Familie. Wein ist wie ein Bild und entsteht in einer pittoresken Landschaft. Es ist aber auch die Wertigkeit in der Materialität und die Liebe zum Handwerk. Die Handarbeit beim Rebstock ist wie eine schöne Holzarbeit für einen Verkostungstisch.“





Johannes Gross

der Vorausschauende

Will man größer werden? Und wann sind die Grenzen des Wachstums erreicht? Johannes Gross denkt nach und entscheidet sich lieber für die Reduktion und beweist Mut zum Verschlanken. „Früher ist alles aufgegangen und Wachstum war leicht möglich. Schnell sind wir auf 50 Hektar gewachsen“, sagt Johannes Gross. Viel schwieriger ist es jedoch, den Betrieb wieder zu verkleinern. Auf 20 Prozent verzichtet der Weinmacher und fokussiert sich auf mehr Qualität. „Wir können uns so stärker definieren und müssen keinen Bauchladen vor uns hertragen.“ Die Herausforderungen änderten sich. Die Aufmerksamkeitsspanne der Kunden ist heute viel geringer und du hast als Winzer nur einen Bruchteil Zeit, die Gäste zu begeistern.“ Gross weiß, wie er die Gäste beglückt. „Die große Stärke der Winzerfamilie liegt in der Authentizität und im eigenständigen Stil. „Unsere Erfahrung zeigt, dass bei Verkostungen klar erkannt wird, dass es ein Gross-Wein ist.“ Vielleicht auch deswegen, weil der Anteil vom Ab-Hof-Verkauf mit 50 Prozent relativ groß, die Identifikation mit dem Betrieb intensiver ist und somit die Charakteristik besser als in einem Restaurant vermittelt werden kann. Freilich will Johann Gross auch verstärkt in der Gastro Fuß fassen. Einen Weg wird er jedoch nie verlassen: Authentizität, Familie und Sympathie. „Wir sind eine große Familie und wollen das vermitteln. Ich möchte auf einem Weingut leben, wo sich die Gäste wohlfühlen und gerne immer wieder kommen.“

Erich Polz

der Feinfühlige

Wein ist wie Musik. Wein darf nicht auf ein Getränk reduziert werden. Es hat viel mehr mit Kultur zu tun, als so manche Genießer meinen. „Es ist fast etwas Künstlerisches“, sagt Erich Polz. Wenn er über Wein spricht, spürt man diesen feinsinnigen Dirigenten in ihm. Der Winzer vereint zwei Professionen in einer Person: Weinbauer und Dirigent. Im Kern ist beides das Gleiche. Beide Berufe haben mit Kunst, mit Feingefühl und mit Visionen zu tun. „Wann kannst du loslassen, wann ist der richtige Moment zum Zupacken?“, sagt Polz. Als Weinbauer kann man einiges vom Dirigenten lernen. „Loslassen bringt einen Mehrwert und gibt Freiraum. Wie die Natur kannst du auch die Musik nicht beherrschen, sondern sollst ihr Freiraum geben, sie spielen lassen und sie begleiten.“ Wenn der Weinbauer in Polz spricht, dann empfiehlt er dem Dirigenten, ruhig und beharrlich zu bleiben und zu beobachten. Eine Hudelei bringt beiden nichts. So ist auch der behutsame Umstieg auf Bio zu verstehen. „Wir wollen organisch wachsen und umstellen. Ohne Stress. Nur aus falschem Ego umzustellen, ergibt keinen Sinn.“ 80 Hektar von einem Tag auf den anderen biologisch zu bewirtschaften, ist schwer zu bewältigen und würde die Harmonie gewohnter Arbeitsabläufe stören. Das Tempo muss ja nicht immer allegro sein, manchmal ist auch allegretto in Ordnung.





Weingut Sattlerhof *die Pioniere*

Eine Kuh, ein Kalb, zwei Schweine und ein paar Hühner. Wer ein romantisches Bild der Landwirtschaft zeichnen möchte, findet darin mögliche Klischees. Nur, in den 70er Jahren war es nicht so idyllisch. „Die meisten Betriebe waren nicht überlebensfähig“, erinnert sich Hannes Sattler. Also spezialisierten sich viele Bauern auf Weinbau. Die Familie Sattler hatte bereits 1967 die klare Vision, Qualitätswein zu produzieren, und verzichtete von Beginn an konsequent auf Aufbesserungen mit Zucker und Aufsäuerung. Auch bei der Etablierung der STK war die Familie Sattler von Beginn an dabei. Eine Prämisse ist stets geblieben: Zusammenarbeit. „Wir sind teilweise zusammen in die Schule gegangen und befreundet. Wie haben immer gewusst, Einzelkämpfe bringen nichts. Wir können nur dann groß werden, wenn wir miteinander reden, diskutieren und Ideen umsetzen“, sagt Willi Sattler. Pioniere wie er und mittlerweile seine Söhne Andreas und Alexander positionieren die Steiermark erfolgreich auf der vinophilen Landkarte. Und zwar mit charaktervollen Qualitätsweinen. Doch Lagen alleine machen keinen Mehrwert aus. Es benötigt das Herzblut und die handwerklichen Fähigkeiten von Winzern. „Sonst bleibt es nur ein banaler Weingarten und keine hochwertige Lage“, sagt Sattler. Und wie sieht der Winzer die Zukunft der Weingärten? „Es benötigt ein hohes Maß an Präzision. Du musst mit Augen und Ohren an der Natur sein. Es gibt keinen Reservefallschirm, wenn du biologisch wirtschaftest. Unsere Weingärten werden in Zukunft zu einer blühenden Wiese und zu einem Lebensraum für Insekten.“ Das klingt dann doch wieder romantisch – und realistisch.

Fotos: G.A. Service GmbH



Hannes Sabathi *der Bodenverstehener*

Als Winzer darf man nie abheben, egal, wie hoch einen der Erfolg in die Lüfte treibt. Der Kontakt zum Boden muss bestehen bleiben. Schon allein deswegen, weil dieser das Fundament für die Qualität des Weins darstellt. Ist der Boden kaputt, wird es auch schwer, guten Wein zu produzieren. „Mich fasziniert der Boden, hier liegt für mich auch die Wahrheit im Wein. Geiler Boden, geiler Wein“, sagte der Winzer einst in einem Interview. Weine zu produzieren, die nur einem Bodentypus wiedergeben, ist dem Weinmacher zu wenig. Er will die Komplexität erforschen und diese in seinen Weinen zeigen. Egal, ob die Reben in Opok, sandigem Lehm oder Kalk wurzeln. Seit er 16 Jahre ist, sucht er nach Perfektion. Vom Weingarten bis zum Keller. Ursprünglich noch von jungem Elan angetrieben, sieht der Winzer heute die Zusammenhänge gelassener. „Guten Wein zu machen gehört zu jenen Dingen, für die ein einzelnes Leben zu kurz ist. Ich versuche es trotzdem.“ Doch Sabathi ist immer darauf bedacht, den Boden zu schützen und für die Zukunft aufzubereiten. „Die Reinheit des Bodens einzufangen, den Charakter, der aus ihm spricht, zu porträtieren, das ist mein Verständnis von Erdverbundenheit“, sagt der Bodenverstehener.

Echte Gästebegeisterer im Tuxerhof

Seit vier Generationen wird im Tuxerhof perfekter Urlaub geboten. Die spürbare Herzlichkeit, der Wertschätzende Umgang mit Gästen und im Team sowie die einzigartige Atmosphäre in dem Haus mit Charakter haben ihr Übriges dazu getan, dass es der Tiroler Familienbetrieb im idyllischen Zillertal auf die „Best of“-Liste der internationalen Spitzenhotellerie geschafft hat.

Zuhause im Tuxerhof

Hier werden Wünsche von den Augen abgelesen, jedes liebevoll gestaltete Zimmer, jeder geschmackvoll eingerichtete Raum hat eine individuelle Atmosphäre und einen individuellen Touch, der schlichtweg begeistert. An den „Lieblingsplätzen“ im Hotel lässt sich die eine oder andere Stunde zubringen – etwa im "HimmelREICH", dem Wohnzimmer mit Panoramablick, oder in der Bar bei einem Drink, den der Chef de Bar virtuos zu mixen weiß. Das Küchen-Team des Tuxerhofs bringt die Kunst des Genießens zur Vollendung. So zaubert Küchen-

chef Maik gemeinsam mit seiner Brigade den täglichen „Wow-Effekt“ auf den Teller: „Geschmacksexplosion am Gaumen“ ist im Falle der hier gebotenen Speisen keine Floskel, sondern eine Untertreibung. Auch in der Vinothek lassen sich gemütliche und kulinarisch höchst anspruchsvolle Stunden zubringen: In einem modernen Glaskubus im Foyer finden sich erlesene Weine, die es allesamt durch die strenge Prüfung von Gastgeberin und Sommelière Andrea Schneeberger und Maté, dem Diplom Sommelier des Hauses, geschafft haben.



Richtig gut ankommen und Wohlfühlen ab dem ersten Moment

Im Tuxerhof sind #gästebegeisterter am Werk: Mit dem Herz am richtigen Fleck und dem Blick für liebevolle Details.



Als eines mehrerer Projekte wurde während des Lockdowns der neue Genussmarkt realisiert



Einer der vielen Lieblingsplätze im Haus: die gemütliche, stylische Hotelbar lädt zum Verweilen ein



In der Kaminlounge trifft Eleganz auf Gemütlichkeit



Die Natur des Zillertals genießen und einfach nur sein

Wein ist meine Leidenschaft.

Hier trage ich die Verantwortung für 9.000 erlesene Flaschen, die in unserem Weinkeller schlummern. Bei der Auswahl legen wir den Fokus auf unsere Heimat Österreich mit offenen Augen für Newcomer und Trends.

”

“

Maté,
Diplom Sommelier





Die TuxerhofFAMILIE

#gästebegeisterer: Aufgrund des großartigen Zusammenhalts ist das Team im Tuxerhof immer wieder in der Lage, den Rahmen zu sprengen und gemeinsam die Grenzen des Machbaren zu verschieben. Der unsichtbare Motor, der alle Handlungen antreibt und auf diese Weise für eine einzigartige Unternehmenskultur sorgt, sind die Werte, zu denen etwa Loyalität und Zuverlässigkeit gehören. Familie ist hier nicht nur ein Wort – Familie wird im Team gelebt.



Fotos: Tuxerhof, G.A. Service GmbH

Auf der großen Bühne – die Küchenparty

Es ist ein ungeschriebenes Gesetz: Die besten Partys finden in der Küche statt. Im Tuxerhof sind Küchenpartys ein wahrlich geschmackvolles Theater: Die Küche wird zur Bühne, die Kochkünstler zum Ensemble, die Gäste zum Orchester. Einmal in der Woche werden die Gäste eingeladen, gemeinsam mit dem Team in der Küche zu feiern, bei Gaumenfreuden, Tiroler Live-Musik und dem einen oder anderen Schnapsl aus der Region. „Für uns Köche ist die Küchenparty einerseits eine großartige Abwechslung zum normalen Abendmenü und zum anderen natürlich eine tolle Möglichkeit unsere Gäste kennen zu lernen. Normalerweise haben wir sehr wenig Gästekontakt – bei der Küchenparty können wir unsere liebsten regionalen Gerichte selbst präsentieren und unsere Arbeitsweise vorstellen“, schwärmt Küchenchef Maik Neumann.

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: Im Tuxerhof bekommen echte #gästebegeisterer ein wahres Zuhause. Die gemütlichen Zimmer sind wohnlich, praktisch und stylisch, es gibt einen eigenen Fitnessraum mit Infrarotkabine, eine Wasch- und Trockenraum, Kellerdepots zum Verstauen von größerem Hab und Gut sowie Außen-Parkplätze und Tiefgaragenplätze. „Wer zu uns gehört, weiß, dass 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 Chef mit Herz.



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

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 „Travelers' 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

Echt stark

Österreich ist ein traditionsreiches Brenner-Land. Damit sind in diesem Fall aber nicht die preisgekrönten Brenner-Romane von Erfolgsautor Wolf Haas gemeint. Die gehören natürlich auch dazu, ob du es glaubst oder nicht. Doch hier geht es vielmehr um hochwertiges Hochprozentiges – made in Austria.

Zirberl, Nusserl, Vierkanter oder Obstler: Dass das „Verdauungsschnapsler“ nach dem Essen von einem heimischen Schnapsbrenner kommt, ist hierzulande so klar wie das Amen im Gebet. Doch das Portfolio an Hochprozentigem made in Austria hat sich in den vergangenen Jahren deutlich erweitert. Heimische Spirituosen wie Gin, Rum oder Whisky haben ihren Siegeszug in die Cocktailkarten der angesehensten Bars angetreten und vertreten dort würdig das österreichische Brenner-Handwerk. Die Meister unserer Destillierien und Brennereien beweisen damit einmal mehr, dass Spirituosen von Welt ganz bestimmt keine Weltreise hinter sich haben müssen.



Immer mehr Spirituosen aus Österreich gesellen sich zu ihren internationalen Artgenossen.

”

“

Christian Dijmarescu
Linzer Szene-Gastronom



Foto: Privat

Persönlichkeit in jeder Flasche

Hinter den besonderen Tröpferln steht neben ehrlicher Handwerkskunst der Destillateure vor allem eines: viel Herzblut. Dieses wiederum inkludiert das Wissen um die Herkunft der hochwertigen Zutaten, die in jeder Flasche stecken. Getreu dem Credo „Das Gute liegt so nah“ kommt in ein österreichisches Produkt eben viel Österreich rein. Damit schließt sich nun der Kreis: Denn Österreich schmeckt. Ferner auch die hochprozentigen Delikatessen, die sowohl pur genossen werden können als auch als Zutaten für herrliche Cocktails die perfekte Basis bilden. Davon ist auch

der Linzer Szene-Gastronom Christian Dijmarescu (www.nuba.at) überzeugt: „Immer mehr Spirituosen aus Österreich gesellen sich zu ihren internationalen Artgenossen. Eine sehr schöne Entwicklung, wie ich finde. Das Land bietet so viele außergewöhnliche Köstlichkeiten in den unterschiedlichsten Facetten – Top-Qualität direkt vor der Haustüre sozusagen. Auch finde ich es immer wieder spannend, wie unglaublich unterschiedlich die diversen Produkte der an sich gleichen Sorte schmecken und vor allem womit sie harmonieren. Nicht jeder Gin passt zu jedem Tonic, nicht jeder Vodka zu jeder Frucht. Dies macht die bunte Welt der

Cocktails wohl auch so faszinierend. Ich und mein Team testen und vergleichen regelmäßig verschiedenste Komponenten, schütteln oder rühren, kombinieren und kreieren – für extravagante, einmalige Drinks. Eines meiner persönlichen Highlights ist neben Peter Affenzellers Whisky und Hans Reisetbauers Gin der „Herak“ vom Weingut Hagn in Mailberg in Niederösterreich: Für die erste „Gin und Wein“-Spitituose Europas werden in einem Mazerationsverfahren neben Wacholder, Lavendel, Holunder und Orangen noch Ribisel, Brombeeren und Himbeeren verarbeitet. Das Ergebnis ist ein umwerfendes Stück Österreich.“

Der Gin des Lebens

Was wäre ein Cocktailabend ohne „Gin Tonic“? Der Hype um dieses Mix-Getränk ist in den vergangenen Jahren ungebrochen, es ist aus keiner Cocktailkarte wegzudenken, es darf bei keiner Party in den eigenen vier Wänden fehlen. Wacholder, das Herzstück jedes Gins, findet sich im heimischen Alpenraum ebenso wie zahlreiche Kräuter und Wurzeln,

sogenannte Botanicals, die zur Herstellung des feinen Getränks vonnöten sind. Ob mit Früchten aromatisiert oder alkoholfrei, den diversen Varianten an Geschmäckern und Noten sind kaum Grenzen gesetzt. Diese Tatsa-

che manifestiert sich mittlerweile in zahlreichen Gins, die in Österreich produziert werden. Ein besonderes steirisches Schmankerl ist etwa der „Aeijst“-Gin (www.aeijst.at) der Familie Thomann aus St. Nikolai im Sausal. Den ungewöhnlichen Namen beschreibt die Familie wie folgt: „Geschrieben Aeijst, gesprochen Ej-st. Drin ist Natur. Botanicals sagt man bei Gin. Pflanzen sagen wir, Äste eben. Deswegen haben wir unseren ersten Gin nach dem steirischen Dialektwort für Äste benannt. Der Name geht schwer über die Zunge, der Geschmack umso leichter.“ In diesem Sinne: Gin Gin!



Fotos: www.aeijst.at





Fotos: www.sauwaldwodka.at



Wodka: vom Osten nach Österreich

In Sachen Qualität kann den heimischen Erdäpfel- und Getreidebauern kaum jemand so schnell das Wasser reichen. Dies gilt auch für das Erdäpfel- oder Getreide-Wässerchen, wie der Wodka bei uns auch liebevoll genannt werden will. Denn ob nun Kartoffel oder Getreide den besseren Wodka ergeben, dieses Thema überlassen wir gerne den „Wodka-Gründervätern“ Russland und Polen. Für uns ist eines allerdings eine klare Sache: Austro-Wodka lässt sich mit Soda, Orangensaft oder auch pur genießen. Eine ebenso klare wie auch besonders feine Sache ist der oberösterreichische „Sauwald Wodka“, der von Martin Paminger in St. Aegidi aus besten Erdäpfeln der Sorte „Freya“ hergestellt wird. Er kommt ungewöhnlich schräg daher, nämlich in der schrägen Flasche: „Unsere Erdäpfel wachsen in Hanglage. Also eigentlich schräg. Und damit sich die Erdäpfel nicht umgewöhnen müssen, füllen wir sie in schräge Flaschen – für eine artgerechte Haltung“, erklärt Martin Paminger mit einem Lächeln auf den Lippen. Infos unter: www.sauwaldwodka.at

Wasser um den Zucker rum

In Sachen „Rum“ war Österreich lange Zeit vom „Inländer Rum“ geprägt. Diese mittlerweile geschützte, österreichische Spezialität hat auch durchwegs ihre Berechtigung, keine Frage. Dass die Kombination „Rum und Österreich“ aber viel mehr kann, ist indes weit über die Tresen der besten Bars hin bekannt: In Sachen High-Class-Spirituosen können heimische Destillateure wahrlich mit wahren Schmankerln aufwarten. Zugegeben, bei der Reifung der Melasse unter karibischer Sonne kann Österreich nicht mithalten. Dafür stellen unsere Rum-Erzeuger ihr Können beim Brennstil und der Reifung beziehungsweise Lagerung erstklassig unter Beweis. So entstehen auch die vielfältigen Aromen, die Rum aus Österreich in jeder guten (Haus-) Bar unerlässlich machen. Keinesfalls feh-

len sollte somit auch „Hawienero“-Rum (www.hawienero.com) aus der österreichischen Bundeshauptstadt. Er wurde von Werner Katzler – Namensgeber des legendären „Cubata“ – seinen beiden Söhnen Mario und Nino und der Wiener Barlegende Heinz Kaiser kreiert. Hergestellt aus karibischem Zuckerrohr und hochqualitativem österreichischen Quellwasser, überrascht nicht nur sein hohes Alkoholvolumen von 43 Prozent. Der Geschmack ist bemerkenswert, seinen runden, weichen Abgang verdankt er dem einzigartigen, österreichischen Wasser. „Hawienero“ ist der erste junge weiße Rum aus Österreich, der sich perfekt zum Purtrinken und Mixen von Cocktails, wie etwa Daiquiri und Mojito, eignet. „Rum hat mich schon immer fasziniert, meine Kuba-Reisen haben mich immer motiviert und inspiriert – letzt-

lich auch zum ‚Hawienero‘. Der Name ist eine Kombination aus Havanna und Wien. In diesem Rum konnte ich die zwei Städte meines Herzens vereinen und damit Tradition mit Innovation verbinden“, so Werner Katzler.

Meine Kuba-Reisen haben mich immer motiviert und inspiriert.

”

“

Werner Katzler
Hawienero Rum



Fotos: www.hawienero.com

Whisky: vom Riebelmais zum Rotweinfass

Getreide, drei Jahre und ein Tag. Dies schreibt das europäische Gesetz heutzutage vor, wenn es um die Produktion von Whisky geht. Beim Rundherum hingegen kann sich Österreich dank seiner einzigartigen Ressourcen voll austoben: sei es nun ein Getreidebrand aus heimischen Riebelmais, einem Fass-Finish im Rotweinfass oder würzige Aromen von Ur-Sorten wie dem Dinkel. Wie jeder Bourbon seinen einzigartigen Geschmack hat, steht auch bei Whisky aus Österreich fest: Jedes Produkt vertritt fest und absolut zu Recht seinen eigenen, unverkennbaren Charakter. So auch der „Mühlviertler Highland Whisky“ von Hofbauers Genussviertel, eine Destillerie aus Bad Leonfelden. Geführt wird der Familienbetrieb von Hannes Wakolm, der den Schlägler Roggen für den „Mühlviertler Highland Whisky“ auf seinen eigenen Feldern erntet: „Wenn du an einem Schlückchen Mühlviertler Highland Whisky nippst, erlebst du einen großartigen Moment. Wir lassen unseren Roggen-Brand mit etwas Rauchmalz im einem schottischen Laphroaig-Eichenfass reifen. Nach neun Jahren kommt er in die Flasche. Aus der aktuellen Abfüllung gibt es 156 Flaschen, jede ist natürlich fortlaufend nummeriert und somit ein Unikat“, erläutert Wakolm. Weitere Infos unter: www.hofbauers-genussviertel.at

Wenn du an einem Schlückchen Mühlviertler Highland Whisky nippst, erlebst du einen großartigen Moment.



Fotos: www.hofbauers-genussviertel.at

Eine unglaubliche Liebesgeschichte: Austria-Agave

Mexiko ist nach wie vor das einzige Erzeugerland von Tequila. Dies liegt an dem strengen Tequila-Gesetz, das unter anderem die Blaue Weber-Agave, auch „agave azul“ genannt, als einzige Sorte für Tequila zulässt. Für österreichische Produzenten ist es sozusagen ein Ding der Unmöglichkeit, Tequila zu produzieren. Es sei denn, man hat Amor als Geschäftspartner! Denn was wäre die Liebe, wenn sie nicht auch diese Hürde überwinden würde? So auch bei HP Eder: Alles begann mit einer klassischen „Boy meets girl“-Geschichte: HP Eder, ein junger Mann aus den österreichischen Alpen, und Adriana Alvarez Maxemin, eine bildhübsche Mexikanerin aus dem Bundesstaat Jalisco, lernten sich an der Universität in Heidelberg kennen und verliebten sich ineinander. Bald war klar: Was sie haben, ist mehr als nur ein Uni-Flirt. Und so entschieden sie sich dafür, gemeinsame Wege zu gehen. Mit dieser Entscheidung begann für die beiden eine aufregende Zeit, geprägt von Kulturschocks und Langstreckenflügen, von neuen Bekanntschaften und wahrer Freundschaft, und vor allem eine Zeit voller Inspiration.



Fotos: www.padreazul.com

Zum „Ja“ mit Tequila

Als Eder Adrianas Familie in Mexiko kennenlernte, ergriff er die Gelegenheit beim Schopf und hielt bei ihrem Vater um ihre Hand an. Die Antwort seines zukünftigen Schwiegervaters kam für den Österreicher überraschend: Adrianas Vater holte eine Flasche Tequila hervor und erklärte Eder, er müsse mit jedem Familienmitglied mit einem Glas Tequila anstoßen, nur dann würde der Brautvater ihm seinen Segen geben. Also machte Eder die Runde. Von diesem Augenblick an galt Eders Liebe nicht nur seiner Adriana, sondern auch seiner neuen mexikanischen Familie und dem ganz besonderen mexikanischen Lebensgefühl. Die Magie Mexikos zog Eder in ihren Bann. Er war fasziniert von der mexikanischen Kultur, den Traditionen, der Offenheit der Menschen, ihrer puren Lebensfreude und vor allem davon, wie wichtig für die Mexikaner persönliche Beziehungen sind. Egal, was im Kalender steht: In Mexiko hat man immer Zeit für Freunde und Familie. Apropos Familie: An dieser Stelle sei erwähnt, dass der Österreicher von seinem Vater eine besondere Leidenschaft für das Destillieren geerbt hatte. Eders Vater ist in seiner Heimat für seinen hochwertigen „Vogelbeerschnaps“ bekannt, den er auf traditionelle Weise nach einem über fünf Generationen weitergegebenen Rezept herstellt.

Die Magie Mexikos

Mit Begeisterung sog Eder fortan sämtliche Informationen in sich auf, die er über Tequila finden konnte. Er konnte einfach nicht verstehen, warum es diese außergewöhnliche Spirituose in dieser Form in Europa nicht gab. Nachdem Eder seine Entdeckung mit seinen Freunden zu Hause geteilt hatte und diese ähnlich beeindruckt waren wie er, fasste er zusammen mit Adriana (Übrigens: Ihr Vater hat "Ja" gesagt und Adriana auch.) und einer Handvoll enger Freunde einen Beschluss: Sie würden dieses einzigartige Getränk nach Europa bringen und mit ihm ein Stück des mexikanischen Lebensgefühls. In einer kleinen Destillerie in Amatitán, unweit der berühmten Stadt Tequila, konnten sie schließlich ihren ersten Tequila herstellen – den Padre Azul: unglaublich angenehm im Abgang, mit traumhaften Vanille- und Karamellaromen, 100 Prozent Agave, 100 Prozent von Hand hergestellt, 100 Prozent Mexiko – der perfekte Tequila, um die Magie Mexikos in die Welt hinauszutragen.

Lifestyle zum Trinken

Nachdem Padre Azul im Jahr 2014 auf den Markt kam, bekamen HP Eder und sein Team bald von allen Seiten ausgesprochen positives Feedback. In seinem ersten Jahr auf dem Markt wurde ihr „Super Premium“-Tequila bereits mehrfach ausgezeichnet. Was als Liebesgeschichte begann, führte zu etwas, das wohl niemand erwartet hatte: Die Entstehung von Padre Tequila, dem unglaublich milden, mehrfach ausgezeichneten Lifestyle-Drink. Der Totenkopf – La Calavera – der jede Flasche ziert, wird aus solidem Metall geschmiedet und ist ebenso wie die einzigartige Flasche zu händisch angefertigt. www.padreazul.com



Was für eine Schnapsidee

Prost und herzlich willkommen im Land der Brenner. Wer sich schon mal durch das Portfolio der heimischen Edelbrände gekostet hat, weiß: In puncto Destillate hat Österreich die Nase vorn. Ganz besonders weit vorne hat sie Georg Hiebl. Im Herzen des Mostviertels, in Haag, wird seit 1996 von Georg Hiebl in seinem über 300 Jahre alten Vierkanthof auf höchstem Niveau destilliert. Die Produktpalette der Destillerie Hiebl reicht von klassischen Bränden wie Birne, Apfel und Zwetschke, Zitrusfrüchte, verschiedene Gemüsesorten wie Rote Rübe oder Steinpilz über erlesene Liköre bis hin zu internationalen Spirituosen, wie Whisky, Gin, Rum oder Wodka.

Schon 1997 errang Georg Hiebl mit seinen Produkten die erste Medaille bei der Destillata, der größten Edelbrandprämierung in Mitteleuropa. Seither ist sein Siegeszug ungebremst: Bei Europas größtem Festival für handgemachte Spirituosen, den Craft Spirit Awards in Berlin, setzte sich der passionierte Destilleur heuer einmal mehr gegen die internationale Konkurrenz durch. Sein Unternehmen wurde mit dem Titel „Craft Distillery of the Year 2021“ ausgezeichnet. Seine „Rote Williams 2020“ überragte alles, erreichte von 100 möglichen Punkten sage und schreibe 97,25 und wurde zum besten Brand von allen



knapp 500 eingereichten Proben prämiert. Alle 41 von Georg Hiebl eingereichten Proben wurden mit einer Medaille ausgezeichnet - insgesamt 16 mit Gold, 22 mit Silber und drei mit Bronze. Selbstverständlich weiß der Profi, wie man sein Produkt richtig genießt: „Der Edelbrand sollte beim Servieren eine Temperatur von 16 bis 18 Grad Celsius haben und am besten in einem bauchigen Glas, das Sie maximal bis zur Hälfte befüllen, ausgedient werden. So kann das Destillat sein volles Aroma optimal entfalten“, erklärt Georg Hiebl. Alle weiteren Infos zu den hervorragenden Bränden aus dem Mostviertel gibt's unter: www.die-schnapsidee.at

**Zu guter Letzt:
„Sehr zum Wohl“ und
„Auf die Gesundheit“!**





Im November feiert das Rooftop7, das zu den angesagtesten Bars von Linz zählt, seinen fünften Geburtstag. Geleitet wird die Bar im siebten Stock des Hotels „Schwarzer Bär“ von Daniel Ehrenguber. Der 39-jährige Linzer liebt und lebt das Bartending, was sich in jedem Detail der Bar, in jedem Drink und bei jedem Moment, den man im Rooftop7 verbringt, überzeugend gut bemerkbar macht.

Daniel Ehrenguber, Mr. Rooftop7

An meinem Job mag ich am liebsten ...

... den Austausch und die Kommunikation mit meinen Gästen wie auch die Vielfalt des Bartendings.

Diese Eigenschaften braucht man in meinem Beruf ...

... die Leidenschaft, Menschen verwöhnen und ihnen etwas Gutes tun zu wollen.

Neben meiner aktuellen Arbeit: Diese Tätigkeit beherrsche ich so gut, dass man mich dafür bezahlen würde ...

... Ich bin ein Netzwerker und recht gut darin, Leute zusammen zu bringen.

Der wichtigste Ratschlag, den ich je bekommen habe ...

... Bleib dir selbst treu und sei zu dir und den Menschen, die dir etwas bedeuten, immer ehrlich.

Die Begegnung mit diesem Menschen hat mein Leben geprägt ...

... Die Begegnung mit meiner frisch angetrauten Frau Larissa.

Kennengelernt hätte ich gerne ...

... Steve Rubell, den Gründer des legendären „Studio 54“ in New York. Dieser Mann hat die Szene unglaublich bewegt.

Wenn ich nachdenken muss ...

... suche ich Ruhe in der Natur, auch beim Wellnesen kann ich meine Gedanken gut ordnen.

Wenn ich in der Früh aufwache ...

... genieße ich diese ruhige Zeit und gehe meinen Tag in Gedanken durch. Ich bin ein Morgenmensch und sehe jedem Tag positiv entgegen.

Dafür bin ich wirklich dankbar ...

... dass mich so viele Gastronomen, Händler, Partner und Freunde bei meinem Lockdown-Projekt „danigin & friends“ (#daniginandfriends) unterstützt haben. Alle haben in dieser schwierigen Zeit an einem Strang gezogen.

Ich kann nicht leben ohne ...

... mein tägliches Glas Wasser mit Zitrone. Meine Freunde werden mich auslachen, aber das ginge mir wirklich ab!

Manchmal wundere ich mich ...

... über die prinzipiell negative Einstellung mancher Menschen.

Ein perfekter Abend ist für mich ...

... mit meiner Frau und meinen Freunden bei gutem Essen und Trinken angenehme Gespräche zu führen und gemeinsam Spaß zu haben.

Diese „Superkraft“ hätte ich gerne ...

... ich würde hin und wieder ganz gerne fliegen können.

Mein Motto lautet ...

... Think positiv!



Foto: www.linz-hotel.at

Rooftop7 Bar, Hotel Schwarzer Bär

Herrenstraße 11, 4020 Linz
www.linz-hotel.at/rooftop-7-bar

Eine Gastro-Großfamilie mit 450 Mitgliedern



In Anbetracht der Mitarbeiterzahl und des stetigen Wachstums der letzten 10 Jahre des Frische-Lieferanten KRÖSWANG wirkt der Begriff Familienbetrieb mehr wie eine Floskel als tatsächlich gelebte Unternehmenskultur. Das Gegenteil ist der Fall: „Genau diese Unternehmenskultur war der entscheidende Erfolgsfaktor in den letzten Monaten“, wie Manfred Kröswang, Eigentümer und Geschäftsführer des Gastronomie- und Hotellerie-Zulieferers erklärt.

Im Jahr 1974 startete der Frische-Lieferant KRÖSWANG als landwirtschaftlicher Betrieb seinen Weg als Lebensmittel-Großhändler. Gaststätten und Wirtshäuser wurden direkt vom Lkw aus mit den hauseigenen Hühnern beliefert. Schon bald erreichte die Käuferschicht eine kritische Masse, sodass Mitarbeiteranzahl und Anzahl der Standorte wuchsen. Gut 45 Jahre später nennt KRÖSWANG 11 Standorte und eine Lieferflotte von 150 LKWs sein eigen. Die rund 450 Mitarbeiter sorgen täglich dafür, dass 3.000 Artikel in ganz Österreich und einem großen Teil von Deutschland an Betriebe der bodenständigen Gastronomie über gehobene Hotellerie bis hin zur Gemeinschaftsverpflegung geliefert werden. „Um die Vielzahl an Produkten täglich frisch zu unseren Kunden zu bringen, ist der Einsatz modernster Logistik, Kommunikations- und Informationstechnologie notwendig. Das haben wir über die ganzen Jahre aufbauen und perfektionieren können. Den Familien-Spirit aus den Anfängen des Unternehmens haben wir uns aber zum

Glück erhalten; ohne den hätten wir diese Firmenentwicklung nicht geschafft“, so Manfred Kröswang sichtlich stolz.

Im letzten Jahr wurde die Firmenzentrale in Grieskirchen umgebaut und erweitert. Dadurch ergeben sich nicht nur ein Plus von 45 neuen Büroarbeitsplätzen und ein Flächengewinn von insgesamt 16.500 zusätzlichen Lagerplätzen. Ein ausgeklügeltes Intralogistik-System macht das neue Frische-Zentrallager von KRÖSWANG zum modernsten der Branche. Eine automatische Verwiege-Kontrollanlage überprüft, ob die kommissionierte Ware mit dem berechneten Gewicht der Bestellung zusammenpasst. So wird eine Fehl- oder Falschlieferrung praktisch ausgeschlossen. Diese Art von Lager ist im Spezialbereich der frischen Lebensmittel einzigartig. Es hat einiges an Pionierarbeit gebraucht, um ein Lager mit einem so hohen Automatisierungsgrad umzusetzen, da keine am Markt verfügbare Lösung „schlüsselfertig“ für den Frische-Lieferanten gepasst hatte.



Fotos: Kröswang

**Geschäftsführer und
Eigentümer Manfred Kröswang**





Die Firmenzentrale, ein modernisierter Vierkanter im oberösterreichischen Grieskirchen



„Der Pioniergeist steckt in unseren Genen. Egal, ob bei der Lösung von Logistik-Problemen, bei der Entwicklung neuer Sortimente oder eben bei der Errichtung unseres neuen Frische-Zentrallagers – ein traditioneller Familienbetrieb zu sein, schließt keinesfalls aus, innovative und neue Wege zu gehen“, so Kröswang. Eröffnet wurde das Lager gemeinsam mit den Mitarbeitern, Kunden und Partnern erst kürzlich bei einer Eventserie in der Firmenzentrale in Grieskirchen. Der Chef persönlich führte die Kunden und Partner durch das neue Lager und erklärte, worauf es ihm bei einer funktionierenden Logistik-Kette ankommt. Mit der Errichtung des neuen Frische-Zentrallagers ist KRÖSWANG für das Wachstum der kommenden 10 Jahre gerüstet. Auch die Erweiterung des Liefergebiets in Deutschland wurde bereits durch bauliche Maßnahmen am Standort im bayerischen Pfaffenhofen in Angriff genommen. Dort entsteht, ähnlich wie in Grieskirchen, ein neues Frische-Zentrallager, das als deutsche Firmenzentrale fungieren wird. Eine weitere Möglichkeit für die KRÖSWANG-Familie, zu wachsen.



Herzstück des neu errichteten Frische-Zentrallagers ist das Hochregalsystem



Der Fuhrpark umfasst mittlerweile 150 Liefer-Lkw



Vielfältige Genussmomente

Das St. Peter Stiftskulinarium in Salzburg besticht nicht nur mit seiner außergewöhnlichen Geschichte, die 1200 Jahre zurückgeht. Ein moderner Twist, sorgfältig geschaffen von den Gastgebern, lässt sich in den Fine-Dining-Speisen, den vielfältigen Getränken und der kreativ kuratierten Einrichtung erkennen.

Die feine Haubenküche des St. Peter Stiftskulinariums, wie sie im „ACHTHUNDERT&DREI“ serviert wird, lässt Gourmetherzen höherschlagen und verführt alle Sinne. Versöhnlich mit dem Erbe der Küchenphilosophie werden hier kunstvolle Kreationen und kulinarische Zeitreisen zu Tisch gebracht. Die saisonale österreichische Küche mit mediterranen Elementen wird von einer edlen Weinkarte mit 800 Positionen begleitet und immer wieder neu interpretiert. Für eine gelungene Atmosphäre sorgen die unterschiedlichen Räumlichkeiten von Prälaten- bis Bürgerstube, aber auch die privaten Räumlichkeiten, in denen ganz exklusiv nur das Feinste aus der Küche serviert wird. Von einem gemeinsamen Mittagessen bis zur Traumhochzeit geht hier jeder Wunsch in Erfüllung.

Im jungen „Peter“ finden Genusshungrige ihren Platz, die auf der Suche nach einem besonderen Erlebnis für Gaumen und Augen sind. Und das all day long! Zum Frühstück und Brunch findet sich hier das Allerbeste in ganz Salzburg auf dem Teller. Immer samstags und sonntags von 10 bis 13 Uhr wird süß und deftig, mit Fisch und Fleisch oder vegetarisch aufgetischt – stets in der gewohnt gemütlich-lässigen Atmosphäre. Neben exzellenten Genussfrühstückvariationen überraschen die Gastgeber auch mit speziellen Loungegerichten für den kleinen Hunger zwischendurch.



Foto: St. Peter Stiftskulinarium

Schon After-Work-Pläne? „Später beim Peter“ ist der Geheimtipp, um mit ein paar Drinks und cozy Beats den Feierabend einzuläuten. In der kuscheligen Gewölbeatmosphäre oder in der beheizten Outdoorlounge lässt sich das Leben von Donnerstag bis Samstag ab 17 Uhr entspannt, zu smoother Musik von **wechselnden Live-DJs**, genießen.

Mitte November verwandelt sich das St. Peter Stiftskulinarium in eine magische **Weihnachtswunderwelt**. Ein wärmender Glühwein auf dem legendären Adventmarkt und das kuschelige Christmas-Ambiente in den elf unterschiedlichen, festlich dekorierten Räumen inspirieren dazu, bei Familientreffen und Weihnachtsfeiern Wunschträume zu erleben.

St. Peter Stiftskulinarium

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

StPeter
STIFTSKULINARIUM



Foto: Anja Koppitsch Photography

50 JAHRE TEAM METRO

**WENN MAN,
STATT ALLEIN
ZU KÄMPFEN,
GEMEINSAM
WÄCHST.**

Über 2.100 Mitarbeiter*innen im Einsatz für unsere Kund*innen.



**IHR ERFOLG IST
UNSER BUSINESS.
#TEAMMETRO**

1200 Jahre alt und immer am Puls der Zeit

Veronika Kirchmair
und Claus Haslauer
führen das St. Peter
Stiftskulinarium in
Salzburg.

**Wir haben unser
ganzes Leben auf
diese Aufgabe
ausgerichtet.**

”



“

Veronika Kirchmair,
Gastgeberin im St. Peter Stiftskulinarium



Fotos: St. Peter Stiftskulinarium

Die Größe der Aufgabe war Claus Haslauer bewusst, als er 1992 im Alter von 25 Jahren das älteste Restaurant Europas übernahm. Die Geschichte des St. Peter Stiftskulinarium reicht bis ins Jahr 803 zurück. Damals wurde der St. Peter „Stiftskeller“, untergebracht in einem der ältesten Gebäude der Salzburger Altstadt, erstmals urkundlich erwähnt. Waren die ersten Jahrhunderte ganz dem Weinhandel gewidmet, entwickelte sich die Buschenschank langsam zu einer Gaststätte. Ab dem frühen 18. Jahrhundert kehrten Adel, Bürgertum und Klerus ein. Es sollte aber noch mehr als ein Vierteljahrtausend dauern, bis das Benediktinerkloster den Gastronomiebetrieb aus den eigenen Händen gab.

Als Claus Haslauer 1992 den Pachtvertrag unterschrieb, war er trotz seines jungen Alters schon erfahren in seinem Metier. Er ist in einer Salzburger Gastronomiefamilie groß geworden. Es passte hervorragend, dass seine Auserwählte ebenfalls aus der Branche kam. Veronika Kirchmair stammt aus einer Hoteliersfamilie aus Seefeld in Tirol. 1999 stieg sie in den Betrieb ihres Ehemanns ein, den sie seitdem gemeinsam führen. „Wir haben unser ganzes Leben auf diese Aufgabe ausgerichtet“, sagt Kirchmair. Und das äußerst erfolgreich. Im September wurde das Stiftskulinarium mit dem Salzburger Landeswappen ausgezeichnet, für besondere Verdienste im Interesse des Landes Salzburg. Für den Salzburger Landeshauptmann Wilfried Haslauer gehört das Stiftskulinarium zu den „Schätzen der Altstadt“.



Wir verkaufen
Erlebnisse.

- Veronika Kirchmair -



Fotos: St. Peter-Stiftskulinarium

„Wir verkaufen Erlebnisse“, sagt Veronika Kirchmair über ihr Schaffen im Stiftskulinarium. Dabei geht es auch darum, das Ambiente und die Atmosphäre in den Mauern des ältesten Benediktinerklosters Europas zu bewahren und gleichzeitig immer neue Reize zu setzen. Das fing schon bei der Namensgebung an. „Wir haben dafür fast zehn Jahre lang überlegt“, sagt Kirchmair. In einem Haus mit so viel Tradition sei dies ein besonders sensibles Thema. „Wir waren uns aber einig, dass der Name Stiftskeller nicht mehr der richtige Name ist, vor allem, weil er nicht mehr so positiv besetzt war.“ So ist aus dem Peterskeller und späteren Stiftskeller das Stiftskulinarium St. Peter geworden und das sei für Mitarbeiter und Gäste „eine gute Tat“ gewesen.

Ein wichtiger Schritt sei auch die Aufteilung in verschiedene Bereiche gewesen. „Die gesamten Räumlichkeiten waren für unsere Haubenküche zu groß“, erklärt Kirchmair. Jetzt werden unter dem Namen „Acht Hundert & Drei“ in der Bürgerstube und der Prälatenstube von Donnerstag bis Sonntag in der vielfach prämierten Küche kunstvolle Kreationen gezaubert, die auch kulinarische Zeitreisen widerspiegeln. Mediterran-traditionellen Genuss verspricht dagegen das „Peter“, das mit Ausnahme von Dienstag jeden Tag geöffnet



ist. „Das ist eine coole Location, in der die Gäste Urlaubsfeeling bekommen“, sagt Kirchmair. Dafür wird auch allerlei geboten. Unter anderem mit Loungemusik und einem DJ im Außenbereich, der bei der Veranstaltungsreihe „Später beim Peter“ Gäste nach dem Arbeitstag zu Geschmackvollem auf dem Teller musikalisch begleitet. Besonders beliebt ist beim „Peter“ auch der Brunch, der samstags und sonntags von zehn bis 13 Uhr angeboten wird. „Der ist im Gegensatz zu vielen anderen Gastronomiebetrieben kein Buffet. Der Gast kann alles einzeln bestellen und sich verwöhnen lassen“, sagt Kirchmair.

Die Festspielzeit ist traditionell die geschäftigste Zeit in Salzburg und natürlich auch für das St. Peter Stiftskulinarium von großer Bedeutung. Hier lassen sich auch prominente Gäste blicken. „Anna Netrebko ist regelmäßig hier und Riccardo Muti hat erst kürzlich bei uns seinen 80. Geburtstag gefeiert“, verrät die Chefin, die bei Gästen aber keinen Unterschied macht, ob sie nun prominent sind oder nicht. Auch Diskretion ist ihr wichtig. „Wir haben das ganze Jahr geöffnet und für uns sind Einheimische genauso wichtig wie Gäste, die von näher oder weiter herkommen. Wir haben ganz tolle Gäste.“ Diese Einstellung habe sich auch im vergangenen Jahr bezahlt gemacht, als

es aufgrund der Corona-Restriktionen schwierig gewesen sei, zu reisen. Wichtig sei, dass die Qualität stimmt. Dafür geben die Pächter mit ihren Mitarbeitern alles. „Wir bieten das an, was wir auch als Gast gerne hätten“, sagt Kirchmair. Mit ihrem Ehemann hält sie auch auf Reisen und Besuchen in anderen Betrieben Augen und Ohren offen. „Man muss immer am Ball bleiben. Die Zeit ist schnelllebig geworden und der Gast will wissen, wohin sein Geld fließt.“

Im Frühjahr hat Kirchmair begonnen, die Räume im St. Peter Stiftskulinarium umzugestalten. „Schritt für Schritt werden wir neue Ideen umsetzen und den Räumen neue Outfits verpassen“, sagt sie. Jeder der elf Räume erzählt seine eigene Geschichte und das soll in neuem Look auch so bleiben. „Was immer passiert, wir werden nie aufhören, über Möglichkeiten und neue Strategien für das Unternehmen und unsere Mitarbeiter nachzudenken.“



70 Mitarbeiter beschäftigt der Gastronomiebetrieb im Durchschnitt. „Wir haben viele Stamm-Mitarbeiter und diese durch Kurzarbeit auch gut durch die Krise gebracht“, sagt die Geschäftsführerin. Die Corona-Krise sei eine herausfordernde Zeit gewesen. Auf die Ausbildung der Mitarbeiter wird großer Wert gelegt. Alleine der Weinkeller besteht aus 800 verschiedenen Weinen. „Mitarbeiter müssen sich damit auseinandersetzen und wissen, wie man damit umgeht“, sagt Kirchmair, die mit ihrem Ehemann auch einen Top-Sommelier beschäftigt. Rakshan Zhouleh ist seit fünf Jahren im Stiftskulinarium tätig und war bereits dreimal Sommelier des Jahres.

„Unsere Arbeit macht einen großen Teil unseres Lebens aus. Wir verbringen 90 Prozent der Zeit in unserem Lokal. Es ist unsere Lebensaufgabe“, sagt Kirchmair, die sich bereits für kommende Aufgaben rüstet. Bald steht Weihnachten vor der Tür und Gäste sollen auch dann einige Neuigkeiten zu Gesicht bekommen, die sie erst kürzlich auf einer Messe in Paris aufgeschnappt hat. „Der einzige Weg, zufrieden zu sein, ist das zu tun, was wir lieben, um Großartiges zu leisten“, sagt Kirchmair. Deshalb steckt im St. Peter Stiftskulinarium so viel Herzblut und Enthusiasmus, was jeden Besuch für den Gast zum Erlebnis macht.



Erfolgswelle im SPA RESORT STYRIA****S

Sympathische Freundlichkeit, eine gute Stimmung und ein aufrichtiges Lächeln zufriedener MitarbeiterInnen – all das ist mitentscheidend für eine erholsame Auszeit der Gäste im SPA RESORT STYRIA****S in Bad Waltersdorf.

Im Adults Only Thermenhotel hat man das Herz am rechten Fleck und ist mit Leidenschaft bei der Arbeit. Mit dem gemeinsamen Ziel, Menschen glücklich zu machen, sie zu begeistern und ihnen jeden Tag aufs Neue ein authentisches und unvergessliches Urlaubserlebnis zu bereiten. Eine Wärme und Atmosphäre, die man spüren kann. Ein Wohlfühlort für Gäste und MitarbeiterInnen gleichzeitig. GastgeberInnen, die mit Energie und Begeisterung füreinander das sind. Ein Team aus Fachkräften und Quereinsteigern, Lehrlingen

und alten Hasen, bunt gemischt und facettenreich. Mit Persönlichkeit, Ecken und Kanten und ganz viel positivem Lebensgefühl. Gemeinsam ergeben sie ein großes Ganzes, das geprägt ist von Authentizität, Ehrlichkeit und Wertschätzung. „Wir sind zwar kein Familienbetrieb, sehen uns jedoch als Hotelfamilie mit Persönlichkeit.“ Teil der SPA RESORT STYRIA-Familie zu sein heißt, seine Talente als Bereicherung einzubringen, sich am gemeinsamen Tun zu erfreuen und seine persönliche Erfolgsgeschichte im SPA RESORT STYRIA zu schreiben.

Wir haben
eine Schwäche –
die Stärken unserer
MitarbeiterInnen!



Foto: Walter Luttenberger



Fotos: Karl Schrotter

**Mein Beruf
ist für mich im
wahrsten Sinne
des Wortes
,Berufung‘.**

”

“

Günther Zimmel,
Geschäftsführer im SPA RESORT STYRIA

Die absolute Basis für eine erfolgreiche Karriere ist stets die Begeisterung für die Gastronomie und den Tourismus.

„Ich bin überzeugt davon, dass jeder seine Ziele mit Mut, Engagement und Herz erreichen kann! Das weiß ich aus eigener Erfahrung, denn es braucht nicht immer ein Studium, um sich den Traum einer höheren Position zu erfüllen“, so Günther Zimmel. Der Werdegang des Hoteldirektors im SPA RESORT STYRIA, der bereits in jungen Jahren von der gehobenen Hotellerie fasziniert war, begann in Wien in der Gastgewerbeschule, gefolgt von Jobs am Schiff auf den Meeren dieser Welt sowie Stationen als Chef

de Rang, Restaurantleiter, F&B Manager und Resident Manager in kleineren und größeren Hotels und Restaurants. Es erfüllt ihn mit Stolz, dass das Hotel als Ausbildungsbetrieb für Lehrlinge, junge Menschen bei ihrem Einstieg in die vielseitige Welt des Tourismus begleiten darf.

**Schwimm
mit uns auf der
#Erfolgswelle!**

„Wichtig ist, dass die Neugierde und die Leidenschaft niemals verloren gehen.“

Ein Credo, das auch Kevin Koglmann teilt. Der 26-Jährige, der seit 2015 im Betrieb tätig ist und 2017 die Ausbildung zum Küchenmeister absolvierte, sorgt seit Mai 2021 gemeinsam mit seinem Team als Küchenchef für Gaumenfreuden und Glücksmomente im SPA RESORT STYRIA. Inspiriert durch das gemeinsame Kochen mit der Oma und der Faszination, aus den einfachsten Produkten ein wunderbares Gericht zu zaubern, teilt er die Leidenschaft und Neugier für die Gastronomie. Gemäß seinem Motto **„Together we are stronger“** erhalten alle MitarbeiterInnen in der Küche die gleiche Wertschätzung im SPA RESORT STYRIA, unabhängig von ihrer Position oder Tätigkeit. Schließlich muss in der Küche eine gute Stimmung herrschen. „Denn nur motivierte MitarbeiterInnen leisten beste Arbeit und nur dadurch ist das perfekte Gericht für den Gast gewährleistet.“

Küchenchef Kevin Koglmann legt viel Wert auf ein wertschätzendes Miteinander und liebt es, seine Erfahrung an die Lehrlinge weiterzugeben.



Brennst auch du für die Gastronomie und die Hotellerie? Willst auch du in einer Umgebung arbeiten, in der Teamgeist großgeschrieben wird und viele Benefits auf dich warten? Du sprudelst vor Begeisterung und schwimmst nicht mit dem Strom, sondern nimmst die Welle? Die Hoteltüre zu deiner Karriere ist geöffnet! Bewirb dich und werde Teil der #Erfolgswelle im SPA RESORT STYRIA.

www.sparesortstyria.com/karriere

Die junge Ess-Klasse

von Karin Haas

Sie sind Wind und nicht Blatt im Genusszirkus und mit Kochlöffel-Grandezza beschenkt. Die Rede ist vom erlesenen Zirkel der Jeunes Restaurateurs, der in Österreich 34 junge Kochkünstler und Gastgeber umfasst. Sagen Sie einfach „JRE“ zu ihnen.

Französisch ist die Küchensprache. Das wissen wir nicht erst, seit der für die Beilagen Zuständige „Entremétier“ heißt. So ist es nur konsequent, dass ein exklusiver Zirkel von jungen Gastgebern und Gastgeberinnen, die mehr können als viele andere, Jeunes Restaurateurs (JRE) heißt. Das heißt, wörtlich übersetzt, schlicht „junge Wirte“.

Doch so unkompliziert-schlicht ist es nicht, in diesen Kreis vorzudringen, der sich über ganz Europa erstreckt, was dann Jeunes Restaurateurs d'Europe heißt. Denn man tritt nicht einfach bei, sondern bewirbt sich und muss dazu eigentlich auch aufgefordert werden.

Denn hier verkommt nichts zum Mittelmaß. Nur die Besten der besten Jungen sind dabei und man sollte nicht zuletzt gut in die gut vernetzte Gruppe passen.

In Österreich versammeln sich derzeit 34 JRE-Mitglieder, das sind in allen neun Bundesländern 34 selbstständige Küchenchefs und Gastgeber, die sich sicher nicht auf den Lorbeeren ihrer derzeit 107 Hauben, 121 À-la-Carte-Sterne und 105 Falstaff-Gabeln ausruhen. Die JRE sind kreativ, innovativ, experimentierfreudig und lieben Produkte aus der Region, die wie zufällig auch nachhaltig sind. Wer blumige





Foto: Marc Stückler

Die vier neuen im Club (v. l.): Andreas Herbst (Genießberhotel Die Riederalm in Leogang), Sören Herzig (Restaurant Herzig/Wien), JRE-Präsident Richard Rauch (Geschwister Rauch und Villa Rosa/Bad Gleichenberg), Klemens Schraml (Großraming), Josef Mühlmann (Der Gannerhof/Obervillgraten)

Küchensprache möchte, sucht oft vergeblich. Denn ein meist geübtes, simples Aufzählen der Zutaten auf den Speisekarten erhöht den Reiz der späteren Überraschung auf dem Teller.

Präsident in Österreich war viele Jahre Andreas Döllerer, der Alpine-Cuisine-Pionier aus Golling im Salzburger Land. Zusammen mit Christian Dorfer vom Landhaus Bacher in Mautern/Niederösterreich leitete Döllerer zehn Jahre lang die „junge Ess-Klasse“ in Österreich. Diese Granden traten kürzlich einen Schritt zurück. Denn Anfang dieses Jahres hat Richard Rauch aus der Steiermark (Geschwister Rauch/Villa Rosa in Trautmannsdorf/Bad Gleichenberg) das JRE-Präsidentenamt übernommen. Im Verein JRE-Club sind weitere Koryphäen vertreten, wie Hubert Wallner aus Dellach am Wörthersee, Lukas Nagl, der Traunkirchen am Traunsee zur Pilgerstätte für Genuss-Süchtige machte, Hannes Müller von der „Forelle“ am Weißensee, Vitus Winkler vom Sonnhof in St. Veit im Pongau, Thomas Hofer vom Bergergut in Afiesl im Mühlviertel, Jürgen Csencsits aus Harmisch im Südburgenland und Stefan und Eveline Wild („Der WILDE Eder“) aus St. Kathrein am Offenegg. Die „wilde“ Dame ist auch preisgekrönte Patissière von Weltrang.

Der Andrang in den exklusiven JRE-Club ist groß. Neu dazu kam, und das bereits in der Regentschaft von Richard Rauch, ein Genuss-Glückskeelblatt von vier innovativen Gourmet-Kreaturen. Andreas Herbst und seine Riederalm in Leogang setzen auf Slow Food und alpinen Genuss. Sören Herzig kam aus Norddeutschland und überrascht derzeit nicht nur ganz Wien in seinem Fine-dining-Restaurant im umgebauten, früheren Dorotheum-Standort im Bezirk Fünfhaus; einer Gegend in der Bundeshauptstadt, in der man Gourmetküche auf diesem Niveau nicht unbedingt erwartet hätte.

Josef Mühlmann wiederum setzte in Innervillgraten in Osttirol den mehr als 300 Jahre alten Gannerhof auf die JRE-Landkarte. Klemens Schraml macht mit seinem „Rau“ in Grossraming den Trip zum Nationalpark Kalkalpen auch kulinarisch lohnenswert.

**Wenn JRE
draufsteht, muss
man sich darauf
verlassen können,
dass es etwas
Besonderes ist.**

”

“ **Lukas Kienbauer**
Jeune Restaurateur

Der Jüngste in der Stirnreihe

Der Jüngste in der Stirnreihe der jungen JRE-Gourmetunternehmer aber ist Lukas Kienbauer aus Schärding, Jahrgang 1991. Er eröffnete 2016 in einem Alter, in dem andere vielleicht ihr erstes Moped ablegen, sein erstes Lokal am Stadtplatz. Natürlich heißt es Lukas. Denn der Name steht fürs Werk. Bereits im ersten Jahr kam Kienbauer unter zwei Hauben. Kurz darauf legte der Gourmetkoch, der jeden Handgriff mittels Großbildschirm zu seinen Gästen bringt, ein Steak-Lokal nach. Dort wird auch mittags gespeist. Kienbauers bislang dritter Streich ist das Lukas Izakaya, mit dem er der Asia-Küche und dem Bar-Bedürfnis in Schärding Rechnung trägt. Der Absolvent der Tourismusschule Bad Leonfelden war vor dem Sprung in die Selbstständigkeit (eine Voraussetzung für JRE mit den unvermeidlichen kleinen Ausnahmen, die die Regel bestätigen) auch bei den Gebrüdern Obauer in Werfen. Im Ice Q in Sölden erfuhr Kienbauer, dass auf gut 3000 Metern Seehöhe ein Fünf-Minuten-Ei eben acht Minuten braucht. Bereits als Kind im großelterlichen Wirthaus in Zell an der Pram im Innviertel in Oberösterreich, wo auch Vater Hermann Kienbauer kochte, bekam Lukas früh Genussprofil.

„Ich wollte schon immer bei JRE dabei sein“, sagt Lukas Kienbauer heute. Denn bereits als Jungkoch im Mesnerhaus in Mauterndorf im Salzburger Land bei Maria und Josef Steffner schnupperte Kienbauer in die Vorzüge des JRE-Netzwerks. Denn die Steffners sind langjährige Mitglieder.

Was JRE bringt? Gemeinsame Events, ein reger Austausch und ein gemeinsamer Werbeauftritt – so würden es Marketingmenschen beschreiben. Lukas Kienbauer sagt: „Da kann man gemeinsam neue Wege gehen und keiner ist keinem was neidig.“ Das ist nicht nur beim Austausch von Lieferanten-Adressen Trumpf, obendrein profitieren die Mitglieder auch von der Vielfalt. Denn vom Gastronomiebetrieb mit 20 bis 250 Sitzplätzen, mit oder ohne Hotelbetrieb, ist alles dabei.

„Der Andrang zu JRE ist ungebremst.“

Richard Rauch,
Präsident JRE



**Ziemlich jung und schon „dabei“:
Ausnahmekoch Lukas Kienbauer aus Schärding**



Ins edle Netzwerk vorzudringen ist aber gar nicht so einfach. Klar gibt es auch „Initialbewerbungen“. Doch eigentlich wird man vorgeschlagen und man muss in die Gruppe passen. Über allem steht aber die Qualität. Denn: „Wenn JRE draufsteht, muss man sich darauf verlassen können, dass es etwas Besonderes ist“, so der Genuss-Kreativeur. Kienbauer ist seit Frühjahr 2018 dabei und übernimmt bei JRE bereits als Kassier Verantwortung. Denn wie bei jedem Verein gibt es auch Beiträge. Dafür wird auch etwas geboten. Zweimal jährlich gibt es Meetings mit Rahmenprogramm und auch im eigenen Lokal geht es dank JRE einmal mehr rund. Gastköche werden mit gemeinsamer Marketing-Power eben leichter eingeladen. Auch auf das Service-Personal wird nicht vergessen. So wurde kürzlich auch ein JRE-Servicetag für Mitarbeiter abgehalten, bei dem es nicht nur Vorträge gab. Ihre Chefs, die JRE-Mitglieder, bekochten Kellner, Kellnerin & Co.

„Der Andrang zu JRE ist ungebremst“, sagt Neo-Präsident Richard Rauch, der mit seinen elf Mitgliedsjahren zugleich ein alter JRE-Hase ist. Allein in den vergangenen zwei Jahren hat es gut 20 Beitrittsanfragen gegeben. Denn schließlich wollten viele bei den kreativen, innovativen, selbstbewussten, regen Gastro-Trendsettern dabei sein, denen die Ideen nie ausgehen, sagt Rauch. Doch nur zwei seien derzeit in der Beitritts-Pipeline. Denn Qualität geht über alles. JRE legt deshalb auch die Alters-Eintrittslatte qualitätsbewusst auf 25 Jahre. Um

auch der Bezeichnung „jeunes“, also „jung“, Rechnung zu tragen, müsste bei den Mitgliedern eigentlich ab dem Alter von 50 Jahren Schluss sein. Doch kreativ, wie man in der Küche ist, ist man auch im Club. Wer die magische Grenze von 50 Jahren, also „cinquante“, um in der französischen Sprachlandschaft zu bleiben, überschreitet, wird ein Membre d'honneur, ein Ehrenmitglied. Schließlich soll Erfahrung im Netzwerk nicht verloren gehen.

So sind alle JRE so etwas wie Musketiere des Genusses. Der Spruch von allen für einen und einem für alle ist bei den Genusskreaturen nicht Schall und Rauch. „Wir halten zusammen, sind Multiplikatoren und erreichen gemeinsam mehr als im Einzelkämpfertum“, sagt JRE-Präsident Rauch. Nicht zuletzt seien die Mitglieder Familienbetriebe, in denen Zusammenhalt quasi in den Genen liegt.

Wie wichtig Zusammenhalten statt Einzelkämpfen ist, zeigen auch etliche Aktionen, bei denen der Humor nicht zu kurz kommt. Beim „Chef's Roulette“ ist auch der der Gäste gefragt. Die wissen bei diesem Projekt, das heuer am 6. Oktober stattfand, zwar wo sie essen, aber nicht bei wem. Denn die „jungen Wirte“, alias JREs, tauschen den Arbeitsplatz und der wird für diesen Tag zugelost. Wer immer am Herd steht: Man kann sicher sein, dass ein JRE-Restaurant immer ein guter Ort ist, um sich überraschen zu lassen. Denn JRE steht für höchste Qualität und Kreativität.



Foto: Joerg Lehmann

JRE steht für Jeunes Restaurateurs. Das kommt aus dem Französischen und heißt wörtlich übersetzt „junge Wirte“. In Wahrheit sind es aber Küchenkünstler und Gastgeber und Gastgeberinnen, die ihr eigener Herr oder ihre eigene Herrin sind und die sich so vernetzen. In der Regel sind es selbstständige Genuss-Unternehmer.

JRE umfasst 15 Länder in Europa mit mehr als 300 Mitgliedern. In Österreich sind 34 Betriebe mit dabei, Tendenz stark steigend, Familienunternehmen von klein bis groß, Spitzenrestaurants mit und ohne Hotelbetrieb.

JRE versammelt in Österreich derzeit 107 Hauben, 105 Falstaff-Gabeln und 121 À-la-Carte-Sterne in ihrer Vereinigung.

Tophotels im Mühlviertel

AVIVA, BERGERGUT und GUGLWALD - Drei Hotels, die unterschiedlicher nicht sein könnten. Was diese innovativen Familienbetriebe im idyllischen Mühlviertel vereint, sind ein hoher Qualitätsstandard, einzigartige Nischenkonzepte, sowie die persönliche und herzbetonte Teamphilosophie. Unter der Marke Top Hotels Oberösterreich intensivieren sie nunmehr die existierenden Beziehungen.





AVIVA – die Adresse für Alleinreisende

Inmitten der sanften Hügellandschaft des Mühlviertels, unweit des beschaulichen Ortes St. Stefan im Walde liegt das AVIVA****s make friends. Ein Hotel konzipiert für Singles, Alleinreisende und Freunde, die abseits von Paaren und Familien ihren Urlaub genießen wollen. Was in den 2000er Jahren als innovatives Nischenprojekt begonnen hat, trifft den heutigen Zeitgeist perfekt.

Das Hotel AVIVA ist kein gewöhnliches Wellnesshotel, sondern ein visionsgeführter Rückzugsort mit dem europaweit einzigartigen Konzept „make friends“. Das bedeutet im Urlaub neue Freundschaften knüpfen, lachen, tanzen und feiern genauso wie sich zurückziehen und neue Kraft tanken. Der Hotelbesitzer und Geschäftsführer Christian Grünbart beschreibt die Philosophie folgendermaßen: „AVIVA ist ein Ort der persönlichen, wertvollen Begegnung, der Kommunikation und der Gesellschaft!“. Das Leben ist bunt und deshalb haben hier Genuss, Entspannung, Sport, Wellness und individuelle Dialoge genauso Platz wie Freude, tief sinnige Gespräche, Lachen, Feiern und einfach Spaß haben!“ Die Erholungssuchenden können aus über 100 Thementagen in den Bereichen Wellness, Sport und Party wählen oder ein-

fach entspannte Tage in guter Gesellschaft in St. Stefan am Walde verbringen.

Im AVIVA wird auch das Wohlbefinden der Mitarbeiter ernst genommen. 2018 führten sie als eines der ersten Unternehmen die 4-Tage-Woche ein. Das innovative Arbeitszeitmodell erhält von den Mitarbeitern viel Zuspruch. Ein Beispiel für eine langfristige und erfolgreiche Beschäftigung ist Manuel

Rosinger, der 2013 als Chef de Rang begann und heute bis zum AVIVA F&B Manager aufgestiegen ist. Die Werte Freundschaft, Qualität, Lebenslust und Wertschätzung sind 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.



Entspanntes Wellness-Erlebnis im Hotel Guglwald

Bereits aus der Ferne erblickt man das Hotel GUGLWALD, welches wie ein kleines Schloss eingebettet in der Mühlviertler Waldlandschaft liegt. Das Viersterne Superior Wellnesshotel am Böhmerwald ist konzipiert für alle Erholungssuchenden, die eine Auszeit von ihrem stressigen Alltag suchen.

Bereits 1841 wurde das Hotel erstmals erwähnt, seither laufend von den Besitzern erweitert und zu dem qualitätsvollen Viersterne Superior Hotel ausgebaut, das es heute ist. Dabei ist dem heutigen Gastgeber Alexander Pisl das Wohlbefinden seiner Gäste ein persönliches Anliegen: „Das Hotel GUGLWALD zu betreten, heißt anzukommen. Als Gastgeber ist es mir eine Ehre unseren Gästen einen Wellnessaufenthalt erster Klasse zu bieten.“ Durch seine idyllische Stille ist der gleichnamige Ort Guglwald das perfekte Plätzchen, um dem Alltag entfliehen und schlichtweg entschleunigen zu können. Genau das Konzept Slow Wellness ist es auch, das das Hotel für seine Gäste in Zukunft noch tiefer spürbar machen möchte. Gemeint ist damit eine Philosophie, in der Ruhe im Mittelpunkt steht und die puren Wohlgefühl empfinden lässt. Das Augenmerk liegt dabei auf Wellness, Tiefenentspannung und kulinarischen Genüssen in Kombination mit einer familiären und freundschaftlichen Atmosphäre. Ein wichtiger Teil dabei ist der großzügige und moderne Wellnessbereich des Hotels. In einer entspannten Atmosphäre bietet die hauseigene Massage- und Kosmetikabteilung von Behandlungen für Gesicht und Körper bis hin zu physiotherapeutischen Einheiten alles was das Wellnessherz begehrt. Für die kulinarische Entschleunigung sorgt das GUGLWALD Kulinarium. Unter der Leitung von Küchenchef Julian Weiss wird ein besonderes Augenmerk auf regionale und qualitativ hochwertige Lebensmittel gelegt. Dabei wird vor allem auf die Zusammenarbeit mit Produzenten aus der Region gesetzt. Gezaubert werden daraus neuinterpretierte Klassiker der österreichischen Küche. Last but not least, ist das sportliche Angebot durch die hauseigenen Vitaltrainer und die zahlreichen Sportmöglichkeiten in der Natur rund um das Hotel die ideale Gelegenheit um Körper und Geist eine Pause zu gönnen.

Das neue Konzept hat allerdings nicht nur als Ziel, sich als Betrieb weiterzuentwickeln, sondern auch ein attraktiver Arbeitgeber für qualifizierte Mitarbeiter zu sein. „Wir begegnen uns in unserem Team auf Augenhöhe. So sind wir zu einer richtigen GUGLWALD-Familie geworden“, so Alexander Pisl. Neben vielen bereits langjährigen Mitarbeitern wurden in diesem Jahr zudem 10 neue Lehrlinge im Viersterne Superior Betrieb aufgenommen. Denn Ausbildungsberufe in der Hotellerie auch in Zukunft attraktiv zu gestalten ist der Gastgeberfamilie ein großes Anliegen.





Fotos: Bergergut

Individuelle Zweisamkeit, zelebrierter Genuss und passionierte Herzlichkeit, fernab vom Mainstream

Das BERGERGUT, ein Hideaway für Paare und Genussreisende, gehört mittlerweile zu den führenden Genießerhotels Österreichs und beschreitet dabei oft ganz eigene, innovative Wege. Das Konzept des Boutique-Hotels steht für entschleunigte Zweisamkeit, nachhaltige Kulinarik, natürliche Gastgeberpassion, viel Liebe zum Detail und Entschleunigung durch Natur pur. „Das Bergergut, Heimat meiner Familie seit Jahrzehnten, entwickelten wir von einer Land- und Gastwirtschaft zu einem persönlichen, kleinen, feinen Urlaubsparadies. Mit unserem wunderbaren Team, allesamt passionierte Gastgeber, Herzblut, Nachhaltigkeit und höchstem Qualitätsanspruch,“ so Gastgeberin Eva-Maria Pürmayer und Haubenkoch Thomas Hofer. Die Beiden führen die Familientradition in einem neuen und innovativen Weg weiter, ohne dass die ursprünglichen Werte des BERGERGUT in Vergessenheit geraten. Das ausgezeichnete Boutique-Hotel sieht sich weniger als klassisches Hotel, sondern mehr als ein Rückzugsort um die Lebenszeit ihrer Gäste zu veredeln. Für die Erholungssuchenden bedeutet das: Bewusste, entschleunigte Auszeit zu zweit mit erlesener Kulinarik, passioniertem Service, in individuellen Suiten mitten in der idyllischen Natur des Mühlviertels ganz ohne Kinder und Trubel. Fernab vom Alltag lässt es sich in den Themensuiten entspannen und die Auszeit zu zweit genießen. Haubenkoch Thomas Hofer, ein Koch der Vereinigung Jeunes Restaurateurs d'Europe, zählt zur Kochelite des Landes und verwöhnt alle Gäste mit regionalen Gerichten auf höchstem Niveau. Neben kulinarischen Genussmomenten bietet er auch Kurse zum Kochen und Brotbacken an. Natürlich wird bei den Zutaten auf Regionalität und Nachhaltigkeit gesetzt. Der Wellnessbereich punktet mit höchster Privatsphäre, kleinen Wellnesskabinen und einer Vielzahl an Rückzugsmöglichkeiten, um Zweisamkeit und Entschleunigung zu garantieren. Von Massagen bis zu kosmetischen Behandlungen – das Wohlbefinden der Erholungssuchenden steht im Wellnessbereich an erster Stelle. Das Herzstück des BERGERGUTS, so Pürmayer, sind die 45 Gastgeber, die für ihre Gäste eine "Prime Time" zu zweit schaffen und im Mittelpunkt unseres Tuns stehen. Denn wo sich unberührte Natur, klare Sternenhimmel, herzbetonter Service, zelebrierte Kulinarik und Wellness vereinen, fällt das Loslassen viel leichter.



**Das BERGERGUT
ist für uns kein Ort,
sondern vielmehr
ein Gefühl**

”

“

Martina & Roland H.,
Stammgäste



*Exklusivität
und Qualität
mit einzigartigen
Hotelkonzepten
zeichnen die
drei Hotels im
Mühlviertel aus.*





Zusammenarbeit als „Top Hotels Oberösterreich“

Das Hotel AVIVA, das BERGERGUT und das Hotel GUGLWALD verbindet seit jeher eine tiefe und ehrliche Zusammenarbeit um ihre hohen Standards, die Ausbildung ihrer Mitarbeiter und die Zufriedenheit ihrer Gäste vorantreiben zu können. Jedes einzelne Hotel hat sich durch spezielle Zielgruppen und harte Arbeit einen Namen in der österreichischen Hotellerie gemacht – durch ihre Zusammenarbeit werden sie gemeinsam noch stärker.

Die Geschäftsführenden der jeweiligen Hotels Eva Pürmayr (Hotel BERGERGUT), Alexander Pils (Hotel GUGLWALD) und Christian Grünbart (Hotel AVIVA) schließen sich unter der Marke Top Hotels Oberösterreich zusammen. Bereits jetzt sind die äußerst diversen Hotels durch viele Gemeinsamkeiten geeint, wie höchst passionierten Gastgebern, einem ehrlichen Bekenntnis zu Regionalität, Umweltbewusstsein und einer hohen Mitarbeiterorientierung. Diese Zusammenarbeit soll weiter vertieft werden, besonders in den Bereichen Mitarbeiterausbildung, Marketing, Einkauf und in spezifischen ge-

Mit viel Passion, Herzblut, Nachhaltigkeit und höchstem Qualitätsanspruch führen wir das Hotel

Eva-Maria Pürmayr

meinsamen Projekten. Für die knapp 200 Gastgeber und 30 Lehrlinge steht in der hotelübergreifenden Akademie ein umfangreiches Ausbildungsprogramm für die fachliche und persönliche Weiterbildung kostenlos zur Verfügung.

Schon bei der Anreise in den beschaulichen Teil des Mühlviertels wird klar: Hier ist die Entschleunigung daheim. Sanfte, grüne Hügel und beeindruckende Weite, soweit das Auge reicht. Unberührte Natur, kraftvolle Waldplätze und authentische Bewohner komplettieren das idyllische Gesamtbild.

Wo Uhren langsamer ticken, bleibt mehr Zeit für die genussvollen Seiten des Lebens. In der Idylle des nördlichen Mühlviertels haben sich die familiär geführten Tophotels AVIVA, BERGERGUT und GUGLWALD mit individuellen und einzigartigen Konzepten zu drei Hotels der Extraklasse etabliert und das direkt am „grünen Band Europas“, eine der noch naturbelassensten Gegenden Österreichs. Ob als Paar, Single oder in einer Runde von Freunden – die wunderbaren Wald-, Rad- und Wanderwege erfrischen nachhaltig, der Weitblick über die Landschaft eröffnet neue Perspektiven. Das Motto dabei lautet „gemeinsam sind wir stark“.

Das kleine Bisschen mehr

Kleine Restaurants, Cafés und Brasserien locken mit dem gewissen Extra. Sie sind individuell ausgestattet, bieten eine liebevoll kuratierte, überschaubare Karte und punkten mit familiärem Service.

Klein, aber OHO! Unter diesem Motto gibt es in den westlichen Bundesländern Österreichs einige wahre Gastronomie-Juwelen zu entdecken. Die Reise geht von der Café-Bar, die mit Gespür für Trends und feiner italienischer Jause aufwartet, über den Haubenkoch, der mitten in seiner eigenen Brasserie den Kochlöffel schwingt, bis zum stylishen Restaurant in historischem Gemäuer.





Fotos: STANDBILD

Mahlwerk

In Salzburg kehren wir bei **Brigitte Flierl** in der gemütlichen, ansprechenden Café-Bar **Mahlwerk** ein. Hier erwartet die Gäste neben dem stylishen Ambiente mit angehauchtem Industrial-Charme vor allem entspannte Atmosphäre, die wie gemacht ist für einen After-Work-Prosecco. „Ab 17 Uhr sind wir immer voll“, bestätigt Flierl, die es sich zum Ziel gesetzt hat, ihrem Klientel stets neue Trends, gepaart mit Klassikern, vorzusetzen. „Die Karte mache ich zweimal im Jahr neu und Espresso-Martini konnte man bei uns schon vor acht Jahren bestellen“, freut sich die Inhaberin über ihr Gespür für Entwicklungen am Gastro-Sektor.

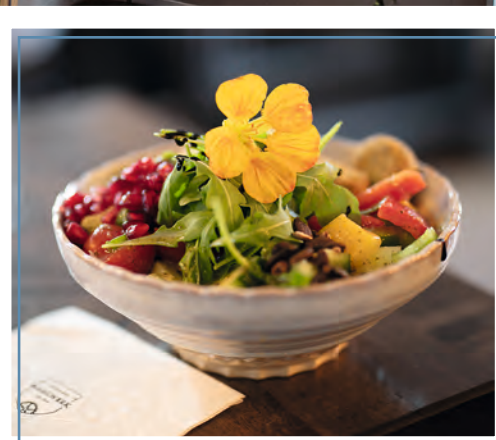
Wir versuchen viel Neues und bleiben für unsere Gäste am Puls der Zeit.

2010 sperrte das Mahlwerk-Café auf und wurde sofort zum Lieblingsplatz für jede Tageszeit. Zwischen großen Einkaufszentren, Baumarkt und Fashion-Center gelegen, befindet sich das Lokal in einem kleinen Häuschen, umrahmt von Bäumen. Mit einem neuen, innovativen Konzept dreht sich dort alles

von früh bis spät um Kaffee, dessen Herstellungsmöglichkeiten und dazugehörige Pastries wie Muffins, Brownies, Cookies und Macarons. Angeboten werden auch frische Snacks, selbst gemachte Sirupe, regionale Biere, österreichische Weine, Lieblingsprosecco und ausgewählte Spirituosen.

„Was unsere Gäste besonders an uns schätzen, ist, dass wir die Säfte und Limonaden selbst machen. Den Prosecco lassen wir uns direkt aus Valdobbiadene liefern und die Prosciutto-Maschine steht natürlich auch nicht nur zur Dekoration da“, schmunzelt die Gastronomin. Wie der Name „Mahlwerk“ bereits verrät, spielt auch Kaffee eine große Rolle. „Natürlich machen wir Latte-Art“, so die ausgebildete Barista. „Ein Herzerl bekommt jeder auf seinen Milchschaum.“ Genießen kann man diesen entweder an der Bar, in der Lounge oder bei Schönwetter im Gastgarten.

Neben dem gastronomischen Geschick ist Brigitte Flierl auch handwerklich begabt und setzt in der Einrichtung des „Lieblingsplatzes“, wie das Mahlwerk noch genannt wird, auf das Label „hausgemacht“. „Wir haben den Umbau des Lokals alleine gewuchtet, ich habe Blattgold an die Wände geschmiert und Lampen gebastelt.“ Das letzte Umstyling ist noch nicht allzu lange her. Denn während des Lockdowns beschloss Flierl, noch eine Räumlichkeit dazuzumieten und daraus eine „Big Easy Cocktail Bar“ zu machen, die demnächst eröffnet wird.



Blick in die Karte:

Die italienische Jause wird hier großgeschrieben: Prosciutto-Teller mit Parmesan, Kapern, Oliven und Ciabatta, Käseplatte, Antipastiplatte, Ciabatta gefüllt mit Tomaten und Mozzarella oder Gorgonzola, Birnenchutney und Salami, warme Panini gefüllt mit Pulled Pork und Cheddarkäse oder Hummus, Ziegenkäse und Karamellzwiebel. Tramezzini mit Thunfisch und Ei oder Prosciutto und Parmesan. Aber auch allerlei aus dem Backofen wie Pizza oder Flammkuchen sowie Salate und Bowls mit Veggies oder Fisch und Quinoa.

Auf der Weinkarte gibt es tolle Spumanti von Rebuli, Montesel und Le Bertole. Ebenso finden sich darauf Champagner, Weiß- und Rotwein.

Mahlwerk

Moosfeldstraße 2
5101 Bergheim bei Salzburg
Tel. +43 662 45 07 24
info@mahlwerk.at

Montag bis Freitag 9 bis 24 Uhr
Samstag 11 bis 18 Uhr
An Sonn- und Feiertagen geschlossen

Edlmann's im Bruderhof



Nicht weit von Bergheim entfernt liegt **Edlmann's im Bruderhof** in der Linzer Gasse in Salzburg. Der Haubenkoch **Peter Edlmann** hat sich mit dieser Mischung aus Brasserie und Bistro einen lang gehegten Wunsch erfüllt und die Stadt Salzburg um ein kleines, aber wirklich feines Restaurant reicher gemacht. Inmitten des gediegen und bodenständig eingerichteten Lokals steht der Chef selbst am Herd. „Dass man mir beim Werken zuschauen kann, ist natürlich eine Besonderheit. Die Gäste mögen es aber auch einfach, dass immer ein kochspezifisches Geräusch zu hören ist“, streicht der Chef die Vorzüge heraus. Davon gibt es aber noch viel mehr! Peter Edlmann prägt Salzburgs Kochszene schon seit Langem ganz entscheidend mit. Er begann im Restaurant Friesacher, bevor es für ihn von einem Haubenlokal zum nächsten ging. Station gemacht hat er unter anderem im Restaurant Unterberger Stub'n in Kitzbühel oder im Schloss Fuschl. Als Chefkoch im Schloss Aigen sowie in der Riedenburg gab es für ihn jeweils zwei Hauben.

Heute betreibt Peter Edlmann gemeinsam mit seiner Frau Gabi sein eigenes Lokal und liebt es, als Chef die Entscheidungen zu treffen. Hier bringt er seine Neugier und die Leidenschaft für den Genuss in seine Karte mit ein. Dafür scheut der Koch und Lokalbesitzer keine Mühen und fährt schon mal nach Italien, um frische Ware und dazupassenden Wein einzukaufen. 150 Sorten stehen übrigens auf der Weinkarte, die der vinophile Brasserie-Besitzer selbstverständlich in schönen Gläsern ausschenkt. „Mir ist es wichtig, stets hochwertige Produkte zu verwenden“, so Edlmann. Denn nur auf diesem Wege könne das

Beste im Sinne der Gäste erreicht werden. „Ich tu' mir schon was an!“ Edlmann greift sehr gerne auf Produkte aus Spanien, Italien und Frankreich zurück. Aber auch in Österreich gibt es hervorragende Lebensmittel. „Vor allem die Schwammerl und Dry Aged Steaks aus unserem Heimatland sind Weltklasse“, schwärmt er.

Besonders beliebt in Edlmanns leichter mediterraner Küche sind Fisch und Pastagerichte. Aber auch die Hors d'oeuvre haben viele Fans. So kann man hier eines der besten Vitello Tonnato, aber auch Beef Tatar kriegen. „Ich gehe täglich einkaufen und richte meine Küche optimal auf Salzburg aus“, verrät der leidenschaftliche Koch. Haben Gäste einmal einen Sonderwunsch, etwa ein Gericht, das nicht mehr auf der Karte steht, so zaubert Edlmann schnell eine Paella oder erfüllt auch sonst fast jeden Wunsch. Nur das Überraschungs-menü, für das die Brasserie auch bekannt ist, kocht er ganz nach eigenen Vorstellungen.

Mir geht es um
ausgezeichnete
Qualität.
- Peter Edlmann -

Blick in die Karte:

Wer es individuell mag, bestellt einen besonderen Streifzug, vom Chef persönlich zusammengestellt: bestehend aus einer Vorspeisen-Variation (Antipasti, Vitello Tonnato, Beef Tatar, Burratta, mariniertes Tuna Sashimi, Wildlachskaviar) einem Zwischengang (Vongole, Rinderfiletwürfel, gratinierter Ziegenkäse, getrüffelter Bio-Camenbert), als Hauptgericht Fisch oder Fleisch und natürlich ein Dessert.

Als Aperitiv-Empfehlungen gibt es Gin Tonic, Cremant Royal oder Martini Tonic.



Fotos: Wozak, Medientdesign KG

Edlmann's im Bruderhof

BRASSERIE & BISTRO

Linzer Gasse 39 / Bruderhof

A-5020 Salzburg

+43 664 885 16 880

peter.edlmann@edlmanns.com

Dienstag bis Freitag 15 bis 22 Uhr

Samstag von 12 bis 22 Uhr

Sonntag, Montag und feiertags geschlossen

Reservierungen ausschließlich per Telefon

Auracher Löchl

Eine zweistündige Autofahrt von Salzburg entfernt liegt das **Auracher Löchl** in Kufstein in Tirol. Bevor die kulinarischen Besonderheiten dieses Juwels in der Kufsteiner Altstadt thematisiert werden, ist der Umbau und die Neugestaltung der Location mehr als eine Fußnote wert. **Christian und Beatrice Walch** haben hier nicht nur Stil mit architektonischem Fingerspitzengefühl, sondern auch Geduld – Stichwort: historische Elemente und Ausgrabungen – bewiesen.

Die Festung im Rücken, den Inn zu Füßen, die Berge vor Augen: Sogar die Außenkulisse arbeitet für das Auracher Löchl. Was bislang als Café „Donau“ bekannt war, ist nun ganz neu als das Café Franz Josef im Auracher Löchl eingezogen und wurde noch um das Erdgeschoß des angrenzenden „Pflugerhauses“ erweitert. Umfassender Komfort, liebevolle Details und historische Kufsteiner Fundamente verleihen dem neuen Genussbereich ein einzigartiges Flair. Es gibt zahlreiche neue Ecken zu entdecken, in denen man sich mit hausgemachten Torten verwöhnen lassen kann. „Auch die Gerichte unseres Traditionsrestaurants werden hier serviert und unsere Weinsommeliers haben immer den passenden Tropfen dazu“, so die Walchs.

Das seit 1409 bekannte Restaurant Auracher Löchl blickt auf eine 600-jährige Geschichte zurück, die bis heute trotz aller Modernisierung ein traditioneller Bestandteil des Hauses geblieben ist. Dies spiegelt sich auch in der zeitlos traditionellen Küche wider. Es gibt sowohl typische Tiroler Gerichte, wie Bauernschmankerln, als auch perfekt gebratene Steaks und saisonale Menüs. Für „Lovebirds“ haben die Walchs eine besondere Empfehlung: „Das Brückenrestaurant gilt als das kleinste Restaurant der Welt und verbindet die beiden Auracher-Löchl-Gebäude über die Römerhofgasse. Ein perfekter Ort, für romantische Zweisamkeit und kulinarischen Genuss.“

Nach dem Dinner geht es 90 Meter tief in den bekannten Festungsberg, in den sich die Gin-Bar Stollen 1930 schmiegt. Hier steht eine Auswahl an Gins auf der Karte, die sich sehen und vor allem trinken lassen kann. Über 850

verschiedene Sorten gibt es zum Probieren und damit stellte der Stollen 1930 sogar einen Weltrekord auf. Außergewöhnliches Ambiente können auch „Nicht-Gin-Trinker“ genießen, denn im Stollen 1930 werden auch Biere, exquisite Weine, Cocktails und alkoholfreie Getränke angeboten. An jedem letzten Sonntag im Monat gibt es ein exklusives Gin Dinner, das jedes Mal extra für diesen einen Abend zusammengestellt wird. Begleitet wird das Menü von sechs ausgesuchten Gin&Tonic-Kompositionen und Erklärungen der Auracher Löchl Gin Experten.

Ein neues Must-see in Kufstein ist außerdem das Panorama 1830. Über den Dächern der Römerhofgasse mit traumhaftem Panoramablick über den Inn und zum Pendling ist das Panorama 1830 das neue Barjuwel in der Kufsteiner Altstadt. Namensgeber ist übrigens das Geburtsjahr von Kaiser Franz Josef. Eine besondere Location für gemütliche Stunden, wundervolle Feiern, Tagungen, Besprechungen und Seminare. Im Boutique Hotel Träumerei #8 im Auracher Löchl kann man auf „Welt-

reise“ gehen. Jedes der 34 Zimmer ist einer Weltmetropole oder einem faszinierenden Land nachempfunden und besticht mit liebevoll ausgesuchten Details und modernem Flair. Die vergangenen Monate während der Lockdowns wurden in der Römerhofgasse genutzt, um das Boutique-Hotel um zwei Turmsuiten, drei Altstadtsuiten, drei Innsuiten und zwei Boutique-Zimmer sowie einen Relaxbereich mit traumhafter Aussicht zu erweitern. Aufgrund der Restaurierung und Integration der bestehenden historischen Komponenten, wie der Kufsteiner Stadtmauer, ist auch hier jeder Raum einzigartig.

Blick in die Karte:

Beliebt sind typisch österreichische Schmankerl wie Käsespätzle und Wiener Schnitzel oder Beef Tatar, das auf Haubenniveau zubereitet wird. Wer die Abwechslung liebt, ist bei einem Tiroler Tapas-Teller richtig. Um den süßen Gusto kümmern sich Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Salzburger Nockerl oder ein Warmer Schokotraum.



Auracher Löchl

Römerhofgasse 4
A-6330 Kufstein
Tel. +43 5372 62138
hallo@auracher-loechl.at

Restaurant Auracher Löchl

täglich von 11 bis 24 Uhr
warme Küche ab 11 bis 21:30 Uhr

Franz Josef im Auracher Löchl

täglich von 7 bis 24 Uhr
warme Küche ab 11 bis 21.30 Uhr

Stollen 1930

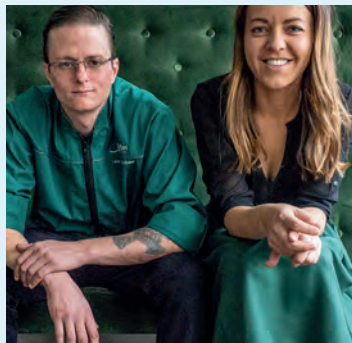
Dienstag bis Samstag von 18 bis 2 Uhr
Sonntag und Montag Ruhetag

Panorama 1830

Donnerstag bis Montag 16 bis 1 Uhr
Dienstag und Mittwoch Ruhetag

Fotos: formafoto

Restaurant Tipps



Fotos: Christina Ehammer



KochBar

Delikate Küche aus regionalen Zutaten wird in der KochBar in St. Johann in Tirol kreiert. Von Fine Food bis homemade Pasta wird alles frisch gekocht und die Drinks sind hausgemacht. Pluspunkte bringt auch das hübsche und gemütliche Interieur.



KochBar

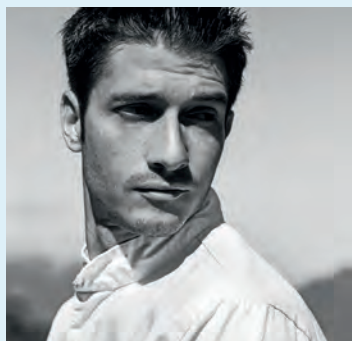
Dechant-Wieshofer-Straße 11
6380 St. Johann in Tirol
Tel. +43.5352.22231
info@kochbar.tirol



Foto: Angela Lamprecht - Vorarlberg Tour

Fuxbau

Tobias Schöpf legt viel Wert auf die Auswahl der Lebensmittel, die er verkocht. Der allergrößte Anteil der verwendeten Produkte stammt aus bäuerlicher Landwirtschaft der Region, in ihnen kommt der Geschmack Vorarlbergs zum Ausdruck. Für Schöpf, der hier geboren und aufgewachsen ist, ist dies mehr als ein bloßes Lippenbekenntnis. Die Verbundenheit zur Region, gepaart mit Kreativität und Können ist es, was die Küche im Fuxbau ausmacht. Egal, ob Steinschaf, Zuger Saibling oder Gemüse aus dem Rheintal.



Fotos: Stefan Rohitsch



Restaurant Fuxbau

Dorfstraße 22
6762 Stuben am Arlberg
Tel. +43 5582 301 88-400
servus@restaurant-fuxbau.at

Schlosskaffee

Am Schlossplatz von Hohenems liegt das schicke Schlosskaffee von Familie Fenkart und verwöhnt seine Gäste bereits am frühen Morgen mit einem tollen Frühstück, edel angerichtet in einer Etagère. Die große Auswahl an Kuchen und Torten ist ebenso berühmt wie die Kaffeespezialitäten, die hier angeboten werden. Die wichtigste Zutat heißt allerdings: Schokolade! Die kann nicht nur getrunken oder gegessen werden, sondern auch bei einem Besuch in der Schauproduktion erkundet werden. Für den deftigen Gusto wird im Schlosskaffee genauso gut gesorgt. Das tägliche Mittagsmenü (Dienstag Ruhetag) bietet sowohl traditionelle Fleischgerichte wie Schweinsbraten als auch vegetarische Alternativen wie herbstliche Pasta oder gebackenen Kürbis.

Schlosskaffee

Schlossplatz 10
6845 Hohenems
Tel. +43 5576 72356
info@schokoladengenuss.at



Fotos: Familie Fenkart KG



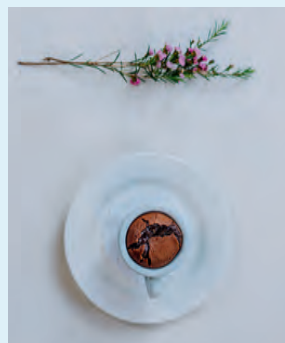
Foto: karimusschaumer.com

Brasserie Bar Illvy

Das neue freshe Lokal in Feldkirch hebt sich mit seinem frischen Stil und außergewöhnlichen Texten, Reimen und Namen auf der Speisekarte von anderen (Frühstücks-)Cafés ab. Gekocht wird das Beste, was die Umgebung zu bieten hat, gepaart mit großartigen Produkten aus der ganzen Welt. Ein Besuch bei Illvy lohnt sich auch zur Mittagszeit, wo es wechselnde Menüs gibt. Illvys Mission ist „Freude, Glück, Genuss, Leichtigkeit, Qualität, Ehrlichkeit, Transparenz, ein bisschen Glamour und ganz viel Leidenschaft“ in die Stadt zu bringen.

Brasserie Bar Illvy

Marktgasse 12-14
6800 Feldkirch
Tel. +43 5522 39625
nachricht@illvy.at



Fotos: Brasserie Bar Illvy



KUKMIRN
DESTILLERIE PUCHAS

Kukmirn Destillerie Puchas

In den sanften Hügeln um Kukmirn, der größten Obstbaugemeinde des Südburgenlandes, liegt die Kukmirn Destillerie Puchas. Hier werden seit Jahrzehnten hochwertige Spirituosen nach altem Wissen mit kreativem Innovationsgeist gebrannt. Unter der Marke „Kukmirn“ sind diese ausgezeichneten Spezialitäten Botschafter einer der wunderschönsten Regionen Österreichs.

- JETZT NEU -
Hochprozentiger
Genuss mit
Österreichs einzigem
Thermal-GIN



Josef Puchas, Inhaber zweier Hotelbetriebe in Loipersdorf und Stegersbach, übernahm im Juli 2020 die ehemalige Spezialitätenbrennerei Lagler in Kukmirn und entwickelte innerhalb von nur wenigen Monaten ein beeindruckendes Sortiment von mehr als **80 verschiedenen Spirituosen wie Edelbrände, Liköre, Gin, Vodka, Rum und Whiskey**. Das Sortiment ist ebenso handverlesen wie die Zutaten, die für die Herstellung der Spirituosen Verwendung finden. Früchte aus den eigenen und regionalen Obstgärten, die rund um die Brennerei natürlich heranwachsen, werden im Betrieb zu hochwertigsten Produkten verarbeitet. Durch die besondere Vakuumtechnik mit speziellem Niedertemperaturverfahren bleiben die Aromen und der fruchtige Geschmack fast vollständig erhalten und versprechen hochprozentigen Genuss. Hervorragende nationale und internationale Auszeichnungen bestätigen die einzigartige Qualität – nicht umsonst zählt die Destillerie Kukmirn Puchas somit zu einer der erfolgreichsten in ganz Europa.



NEU im Sortiment: Der Thermal Gin

Einzigartiges Highlight ist der Thermal-Gin, der in Kooperation mit der Therme Loipersdorf entstanden ist. Das Loipersdorfer Thermalwasser, das wahrscheinlich beste Thermalwasser des Südens, beinhaltet natürliche Heilkräfte und Mineralstoffe und

dieses wurde nun für die Herstellung des Thermal-Gins verwendet. Geschmacklich steht beim Thermal-Gin feiner Wacholder aus der Steiermark im Vordergrund, dazu kommt auch Hauch von Limette. Das echte Loipersdorfer Thermalwasser verleiht dem Gin einen leicht salzigen Geschmack mit

mineralischen Anklängen am Gaumen. Erhältlich ist der Thermal Gin wie alle anderen Kukmirn Destillerie Produkte auch im Online-Shop unter www.destillerie-puchas.at

TIPP: GRATIS Zustellung – viele Geschenkboxen, jederzeit individuell zu befüllen!



Kukmirn Destillerie Puchas – hier entsteht 2021 bis 2023 viel NEUES

Angefangen mit der Eröffnung im November 2021 des größten regionalen Genussmarktes im Südburgenland und 2022 der einzigartigen Schaudestilliererei und des gemütlichen Genussheurigens, folgt in einer weiteren Bauphase 2023 die Errichtung eines Wellnesshotels mit Obstgartenchalets in Harmonie mit der wunderschönen Naturlandschaft.

Neben der Kukmirn Destillerie Puchas betreibt der Hotelier und Gastgeber mit Leidenschaft zwei vielfach ausgezeichnete Hotels in Loipersdorf und Stegersbach.

Thermenhof PuchasPLUS Loipersdorf****

Die kleine, feine Hotel-Pension Garni liegt mitten in der Naturlandschaft des steirisch-burgenländischen Thermenlandes, nur wenige Minuten (1,2 km) zur Therme Loipersdorf. Sie erleben eine heimelige, behagliche Landhausatmosphäre mit besonderer familiärer Gastfreundschaft, liebevoll neu eingerichtete Vollholz-Zirbenzimmer, ein köstliches Schmankerl-Frühstücksbuffet mit Bioecke u.v.m. In

der nahen Therme mit den 3 Thermenwelten „Thermenbad“, „Mein Schaffeldbad“ und „Fun Park“ findet jeder Thermenliebhaber das perfekte Wellness-Angebot für einen unvergesslichen Urlaub und viel Platz zum Erholen und Entspannen.

Thermenhotel PuchasPLUS Stegersbach****

Sie erleben Gesundheit, Ruhe, Erholung & Genuss - im gemütlichen, familiären Ambiente mit neuen XXL-Zirbenzimmern und Zirben-Suiten (36 m²), freiem Thermeneintritt und vor allem mit attraktiven Preisen. Ein Tag im PuchasPLUS beginnt mit einem grandiosen Frühstücksbuffet mit über 200 regionalen Produkten im Panorama-Wintergarten-Restaurant. Im hauseigenen Heilmassage-Therapiezentrum mit Naturkosmetikstudio sorgen erstklassige Massagen und Behandlungen für gesundheitliches Wohlbefinden. Pures Wellnessvergnügen bietet der riesengroße 6.700 m² Thermenbereich mit 14 verschiedenen Pools, 9 Saunen und gemütlichen Ruheräumen zum Entspannen.

Attraktive und preiswerte Urlaubsangebote finden Sie unter www.puchasplus.at

NEU
ab 2022






Gastro- Heldinnen vor den Vorhang

von Karin Haas



story.teller



Sie sind es, die den Laden am Laufen halten und dies ganz unspektakulär und wie nebenbei. Doch oft stehen die Ehefrauen und Partnerinnen in der Gastro-Branche und im Hotellier-Gewerbe nicht in der ersten Reihe. Wir holen einige exemplarisch vor den Vorhang.

Maria Steffner

Die „Patronin“ im Genuss-Hotspot in Mauterndorf

Sie kam als Lehrling und ist heute die Chefin und Herrin im Hause. Maria Steffner steht in „ihrem“ Restaurant Mesnerhaus in Mauterndorf im Lungau und strahlt vor Stolz. Gatte Josef werkt in der Küche und erarbeitet sich einmal mehr und das Tag für Tag vier Gourmet-Hauben. „Wir sind ein starkes Paar und können über alles reden“, sagt Maria Steffner, die von einem Bauernhof im unweiten Mariapfarr stammt.

Sie hat eine steile (Gastro-)Karriere hingelegt und sich vom zurückhaltenden Lehrling zur selbstbewussten Gastgeberin entwickelt. Dazwischen liegen 16 Jahre harte Arbeit und der feste Wille, sich etwas zu schaffen.

1995 startete die junge Frau im denkmalgeschützten Mesnerhaus, dessen Wurzeln ins 15. Jahrhundert zurückgehen, in der Küche bei Gerhard Gugg. Damals gehört das Haus

noch einem Baukonzern, dessen Name mit „Stra“ anfängt und mit „bag“ endet. Dort arbeitete auch ein gewisser Josef Steffner, bei dem man gleich sah, dass er nicht nur in der Küche, sondern auch im Leben etwas weiterbringen würde. In der Schweiz und am Arlberg schaute man bereits gemeinsam in viele Töpfe und erlernte nicht zuletzt Service-Schliff und Menschenkenntnis. 2007 hieß es heimkehren ins Gourmet-Restaurant Mesnerhaus und das als Pächter.

2010 heiratete das Power-Paar nicht nur, sondern kaufte auch das denkmalgeschützte Kleinod. Auch auf das Haus daneben hatte das Paar ein Auge geworfen. Denn es war Maria Steffner schnell klar, dass dort Zimmer entstehen müssten, damit das Gourmetrestaurant mit smarten Genießerzimmern erst so richtig komplett werden würde. Acht Jahre lang fühlte Maria Steffner immer wieder vor.

Ich gehe richtig auf in meiner Rolle als Gastgeberin.

”

“

Maria Steffner

Mesnerhaus, Mauterndorf

2019 gelang der Kauf-Coup, der ihre Rolle als Gastgeberin erst so richtig komplett machte. Sieben Genießerzimmer ziehen seit dem heurigen Frühsommer nun die Gäste an, die dann als Freunde gehen sollen. „Wir sind toll gebucht und ich schlafe nicht gerade viel. Aber ich gehe richtig auf in meiner Rolle als Gastgeberin“, sagt Maria Steffner und lässt keinen Zweifel daran, wer hier die Chefin ist. Sie steht mit ihrem Mann Josef Seite an Seite in der ersten Reihe.

Maria Steffner, Gastgeberin im Mesnerhaus in Mauterndorf

Mein Tipp für Frauen, die in Gastronomie und Hotellerie Karriere machen wollen, ist ...

... nie aufgeben und unbeirrt seinen Weg gehen, egal, was andere sagen.

Mein Ratschlag für Partnerschaften in der Gastronomie ist ...

... Man muss Acht geben und auch für Wertschöpfung in der Beziehung sorgen. Denn wenn es im Geschäft richtig rund geht, kann das schon eine Prüfung für die Partnerschaft sein.

Eine Reklamation, bei der ich schmunzeln musste, war ...

... als zwei Damen mittags nach etwas Leichtem verlangten und ich einen Salatteller empfahl. „Das passt ja hervorragend“, war die Antwort. „Denn wir essen Gänseleber.“

Mein tollster Coup war ...

... als ich nach acht Jahren Verhandlung endlich das benachbarte Haus kaufen und dort die begehrten Genießerzimmer bauen konnten.



Foto: Mesnerhaus

MESNERHAUS MAUTERNDORF

Maria und Josef Steffner
Markt 56, 5570 Mauterndorf
www.mesnerhaus.at

Julia Rittberger

Eine Kärntnerin in Oberösterreich

„Mit mir oder gar nicht“, so reagiert freundlich, aber bestimmt Gastro-Frau Julia Rittberger, wenn ein Gast partout ein Anliegen nicht mit ihr, sondern „einem Mann“ abklären möchte. Denn die Tourismus-Fachfrau mit mehr als zehn Jahren Erfahrung ist genauso Chefin des beliebten „Gasthof Post“ in Hellmonsödt bei Linz wie ihr Mann Martin Rittberger. „Wir sind beide Alpha-Tiere und haben immer Seite an Seite gearbeitet“, betont die Absolventin der Tourismusschule Bad Hofgastein.

Wobei „Seite an Seite“ auch in einem zweiten, eigentlich privaten und charmanten Sinn verstanden werden kann: Julia arbeitete im Service im viel dekorierten Gourmetlokal Caramé in Velden am Wörthersee. Daneben, in der Szene-Bar Switch am berühmten Corso shakte Marin Rittberger die Cocktails. Heute sind sie längst verheiratet. Töchterchen Valentina komplettiert seit heuer die Familie.

Einen weiteren Traum haben sich die beiden auch erfüllt. Sie sind seit drei Jahren ihre eigenen Chefs und selbstständig. Dass das „Gasthof Post“ zu pachten wäre, haben sie als Tipp bekommen. „Hellmonsödt klingt wie Schweden“, soll damals die Kärntnerin Julia, aufgewachsen in einem Bauernhof in St. Paul

im Lavanttal und eigentlich auch an Leben abseits von Trubel gewöhnt, gesagt haben. Oberösterreich hat sie längst ins Herz geschlossen. Wie gut, dass Gatte Martin gleich ein Foto macht, als Julia das erste Mal „die Post“ betrat. Schnell war beiden klar, dass dies die Chance ihres Lebens ist. Das renommierte Lokal mit angeschlossenem, kleinem Hotelbetrieb und Seminarraum, eine Auto-Viertelstunde von Oberösterreichs Landeshauptstadt Linz entfernt, ist nicht nur zauberschön und aufwendig eingerichtet.

Mit mir oder gar nicht

Es ist auch in der Erinnerung vieler „Landeshauptstädter“ als Ausflugsziel und Labestelle nach so manchem Skiabenteuer verankert. Unweit davon, in Kirchschlag, hat fast jede Linzerin und jeder Linzer die Brettln beherrschen gelernt.

Das Gastro-Anwesen mit Hotelbetrieb resortierte früher in den Bereich der Linzer

Unternehmerfamilie Schachermayer. Heute gehört es dem Linzer Steuerberater Markus Raml, seinem Bruder Christoph und Immobilienmanager Martin Reiter. Ulrike Schachermayer, Gott hab sie selig (sie verstarb 2020), hatte bis zuletzt nicht aufgehört, an „ihrem“ Gasthof Anteil zu nehmen.

Gastro-Karriere und Kinder? „Ja, das geht“, sagt Julia Rittberger, Jahrgang 1989, und hält die schlafende Valentina, im Frühjahr 2021 geboren, im Arm. Aber wenn da nicht diese Rollenbilder wären, die noch immer in den Köpfen so mancher Gäste und Lieferanten herumspuken würden. „Bei einer Reservierung geht oft der erste Weg des Gastes zum Mann“, bedauert sie. Als Frau Chefin sage sie dann, dass sie das genauso könne. „Man darf sich nicht einschüchtern lassen und muss auf die erste Reihe bestehen“, sagt Julia Rittberger als Ratschlag an ihre Gastro-Kolleginnen, die wohl schon selbst einmal diese Erfahrung machten.

Und noch ein Tipp: Bei aller Arbeit müsse auch einmal Pause sein. Deswegen gibt es im Gasthof Post zwei Ruhetage, die „Familientage“ heißen. „Wir wohnen nicht mehr im Hause und sind froh darüber. Denn früher kam immer ein Gedanken-Rucksack an Arbeit mit“, gibt Julia Rittberger einen zweiten Tipp.



Julia Rittberger, Gasthof Post in Hellmonsödt

Mein tollster Gastro-Coup ...

... ich küsste die Froschkönig-Bar und daraus wurde quasi als Prinz die „kleine Post“. Die benachbarte Bar ist mitgepachtet und wir haben seit Juli 2021 daraus auch ein Tages-Café gemacht.

Meine schönste Gastro-Überraschung ...

.... Dass sich unsere frühere Mitarbeiterin Laura Wiesmair direkt neben uns selbstständig gemacht hat und auch uns nun mit ihren Mehlspeisen aus „Lauras Mühlviertler Patisserie“ beliefert.

Meine denkwürdigste Reklamation ...

... Wir kochen eine „ehrliche“ Rindsuppe und das 48 Stunden lang. Da kann es schon passieren, dass kleine Gäste, die wohl an Suppenpulver gewöhnt sind, ziemlich ehrlich zu uns sagen: „Die hat aber komisch geschmeckt.“



Foto: Privat

Gasthof Post

Julia und Martin Rittberger
Marktplatz 5, 4202 Hellmonsödt
www.gpost.at



Foto: Volker Weibold

Lisa Sigl

Herrin über bald mehr als 150 Linzer Hotelzimmer

Immer da und immer freundlich und immer aktiv. Würde man Lisa Sigl, die mit ihrem Gatten Michael Nell das Linzer Traditionshotel „Schwarzer Bär“ betreibt (und noch einiges mehr), nicht kennen, würde man diese Zuschreibungen utopisch nennen. Doch das alles gibt's und es ist in der Herrenstraße 11 zu Hause. „So ganz nebenbei“ wird scharf gerechnet und exakt geplant, denn zufällig passiert bei der jungen Gastgeberin (Jahrgang 1994) nichts.

„Das Wichtigste ist ein Businessplan, der hält“, sagt die Gastronomin. Und die Pläne halten. Denn es gibt nicht nur einen. Zusammen mit ihrem Mann betreibt Lisa Sigl seit 2018 auch das Hotel „Mama Muh“ am Graben in Linz. In der Museumstraße 5 wird an einem Hotel mit innovativen Digitalisierungskonzept gebaut, das im Herbst 2022 fertig sein soll. Schon das ergibt bald locker mehr als 100 Hotelzimmer.

Auch bei anderen Hotelprojekten, in Linz und im Mühlviertel wird derzeit diskret, aber nicht minder ehrgeizig, mitgemischt. Fast im Vorbeigehen hat Lisa Sigl zudem 2019 die Linzer Altstadt-Bar „Frau Dietrich“ ersteigert, und so ganz nebenbei ist auch das Lokal Exxtra-blatt an der Linzer Spittelwiese im Sigl/Nell-Imperium dabei. Dem nicht genug, ist Lisa Sigl nun auch noch Vize-Landesvorsitzende der Wirtschaftskammer-Organisation „Frau in der Wirtschaft“, während Gatte Michael Nell der Linzer Hotellerie- und Gastronomie-Vereinigung „hotspots“ vorsteht.

Doch Halt. Nur arbeiten, und das Seite an Seite, reicht nicht. „Gastro-Frauen, die Verantwortung tragen, müssen sich auch in die erste Reihe stellen“, betont Lisa Sigl und warnt vor falscher Bescheidenheit. Sie weiß, wovon sie spricht. „Es gibt viele tolle Frauen aus Gastronomie und Hotellerie, die nicht ihrem Wirken entsprechend auf dem öffentlichen Radar sind“, sagt die Unternehmerin, die nebenbei Wirtschaftswissenschaften und Jus an der Uni Linz studiert. Deshalb befeuert sie auch einen Frauen-Netzwerk-Zirkel.

Das wichtigste
ist ein Businessplan,
der hält

- Lisa Sigl -

Das „Gastro-Gen“ wurde ihr übrigens in die Wiege gelegt. Papa Josef Sigl, der 2018 überraschend starb, war eine oberösterreichische Gastro-Institution. Klosterhof, Wienerwald, Getreidemühle, Papa Joe im Ursulinenhaus, Gasthaus Römerbrunnen und Gasthaus Zur ewigen Ruh sind nur einige Stationen des gelernten Konditors und begnadeten Kochs. „Ich war ein Gastro-Kind, habe nach der Schule bei Papa im Lokal gegessen und am Stammtisch die Hausübung gemacht“, erinnert sich Lisa Sigl. Wie gut, dass Mutter Brigitte noch mithelfen kann. Sie ist der gute Geist im Büro.

Mit Gatten Michael Nell gibt Lisa Sigl im Hotel Schwarzer Bär, welches seit 1977 in dritter Generation von der Familie Nell betrieben wird, richtig Gas. Nicht nur, dass das Hotel eine schicke Rooftop-Bar im obersten 7. Stock bekam. Es wurde auch mit einer ebenerdig transparenten Fassade als „Genussbistro“ in Richtung Herrenstraße geöffnet und so zum zweiten Wohnzimmer für viele Linzerinnen und Linzer.

Ständig wird Neues erdacht und das gilt auch für die Hotelprojekte, welche das Reich des jungen Paares auf bald mehr als 150 Zimmer wachsen werden lassen. „Was Ketten können, können familiengeführte Gastro- und Hotelunternehmen auch“, sagt Lisa Sigl selbstbewusst. Sie ist eine Mutmacherin. Für sich selbst und andere, vorzugsweise Frauen. In die Ära der Frau mit der schier unerschöpflichen Energie, gepaart mit einer großen Portion Disziplin werden noch viele Projekte fallen.

Lisa Sigl, Hotel Schwarzer Bär in Linz

Mein tollster Gastro-Coup war ...

... unsere sehr beliebte Rooftop7 Bar und die Öffnung des Hauses in Richtung Herrenstraße, um die Flanierfrequenz der schönsten Nebenstraße von Linz herein-zuholen.

Meine größte Gastro-Überraschung war ...

... als ein nur mit Zeitung bedeckter Mann sich aus dem Zimmer ausgesperrt hatte und bei mir in meinen ersten Rezeptionsdiensten nach einer neuen Karte fragte. :)

Mein Rat an Gastro-Karrierefrauen ...

... mehr Mut, einen Platz in der ersten Reihe einzunehmen und damit auch das Gesicht der Firma zu sein.

Hotel Schwarzer Bär

Lisa Sigl und Michael Nell
Herrenstraße 11, 4020 Linz
www.linz-hotel.at



Eva-Maria Pürmayer

In der Gastgeber-Rolle ihres Lebens

Es klingt wie eine Heldensaga, die man gendermäßig als Heldinnen-Saga „umdichten“ müsste. Doch von Dichtung keine Spur. Die Geschichte von der 28-jährigen Mühlviertlerin, die über Nacht einen Hotelbetrieb mit 110 Mitarbeitern übernimmt, kann realer nicht sein.

Denn das Leben schreibt manchmal eine unbarmherzige Geschichte. Nämlich dann, wenn der Vater aus dem Leben tritt und sein Lebenswerk überraschend übernommen werden muss. Die Hauptrolle spielt Eva-Maria Pürmayer, die heute mit ihrem Lebenspartner Thomas Hofer das Gourmet-Hideaway Bergergut in Afiesl im Mühlviertel (Bezirk Rohrbach) führt. Es ist für Paare für die schönste Zeit zu zweit gedacht. 36 Zimmer und Suiten sind in diesem Boutique-Hotel charmant versteckt.

Heute haben es Eva-Maria Pürmayer und Küchenchef Thomas Hofer geschafft. Das Genießerhotel Bergergut ist anhaltend gut gebucht. Doch 2016, als Eva-Maria Pürmay-

er in die Bresche sprang und auch noch das Hotel Aviva dabei war, hat es nicht nur nach viel Arbeit, sondern auch nach jeder Menge Unwägbarkeiten ausgesehen.

Wir müssen uns vom hindernden Perfektionismus verabschieden.

„Es war fordernd“, sagt Eva-Maria Pürmayer, Jahrgang 1987, Mutter des kleinen Leopold (7). Frauen, die ein Hotel führen, sind manchmal von Zweifel geplagt, ob sie für die „erste Reihe“ perfekt genug seien. „Genauso wie wir sind, sind wir gut genug. Wir müssen uns vom hindernden Perfektionismus verab-

schieden. Das musste ich auch lernen“, sagt die Absolventin der Tourismusschule Bad Leonfelden. Männer würden sich die „Perfektionsfrage“ nicht oft stellen, sondern auf die Bühne gehen.

Eva-Maria Pürmayer hat zuvor im Hotel Le Meridien in Wien gearbeitet. Nicht missen möchte sie das Jahr in Neuseeland im Weingut Herzog. Nach einem Ausflug an die FH in Sachen Wirtschaftswissen war schnell klar, dass ihr Herz der Praxis gehört. Das flog dann bei Eselböcks im Taubenkobel im Burgenland zu Koch Thomas Hofer, mit dem sie nach Oberösterreich zurückkehrte und sich im „Culinarat“ in Hellmonsödt selbstständig machte. Die zwei Gourmet-Hauben flogen bei der Übersiedelung nach Afiesl ins Bergergut mit. Zum Heiraten sind die zwei übrigens noch nicht gekommen. Keine Zeit, heißt es. Denn „zwischen Tür und Angel“ wolle man nicht den Bund fürs Leben schließen. Bis dorthin arbeiten sie daran, dass im Bergergut „Lebenszeit veredelt wird“, wie ein Gast seinen Aufenthalt treffend beschrieb.

Eva-Maria Pürmayer, Bergergut in Afiesl

Mein tollster Gastro-Coup ...

... als ich im Alter von 28 Jahren 2016 überstürzt und ungeplant die Hotel-Gruppe (Bergergut, Aviva) meines überraschend aus dem Leben geschiedenen Vaters übernommen habe. 110 Mitarbeiter wollten Zukunftsperspektiven, Trost und ihre Löhne.

Die skurrilste Reklamation war ...

... als ein Gast mit einem Sackerl mit einem Insekt in die Rezeption kam und behauptete, es sei eine Kakerlake. Wir sagten ihm, dass es eine harmlose Grille sei. Doch er schickte das Tier in ein Labor. Kleinlaut rief er später an. Natürlich war es eine Grille.

Mein Tipp an Gastro-Frauen ist ...

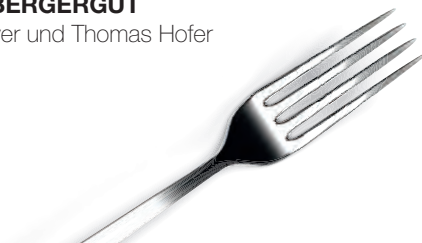
... sich nicht zu verstecken. Gelebte Authentizität ist das A und O, nicht ewiges Streben nach Perfektion. Männer machen es uns ja vor.



Foto: Bergergut

Genießerhotel BERGERGUT

Eva-Maria Pürmayer und Thomas Hofer
4170 Oberafiesl 7
www.romantik.at





Sonja Rauch

Die „Schwester Courage“ von Trautmannsdorf

Die Stimme ist sonor. Schon beim ersten Satz herrscht kein Zweifel: Diese Frau weiß, was sie will. Sonja Rauch ist Gastgeberin in Trautmannsdorf, einer Ortschaft bei Bad Gleichenberg in der Oststeiermark. Die ist nicht erst seit gestern auf der Landkarte von genussaffinen Menschen. Denn ihr Bruder Richard Rauch hat 2019 den „Steira Wirt“ alias „Geschwister Rauch“ in den Himmel von vier Hauben und fünf Sternen gekocht.

„Ich bin die Ältere, aber wir begegnen uns auf Augenhöhe mit Wertschätzung für den anderen und seine Arbeit“, sagt Frau Alphatier. Diesen Status haben die Frauen der Familie seit jeher inne. Sie waren und sind zwar keine Feministinnen, aber bereits Großmutter Rauch war eine viel geachtete, weithin bekannte und umtriebige Person.

Aber auch die Männer sind nicht auf der sprichwörtlichen Nudelsuppe dahergeschwommen. Der Weitsicht und dem unternehmerischen Denken des Geschwister-Vaters ist es zu verdanken, dass der „Steira Wirt“ in die Familie kam. Damals, vor vielen Jahren, ging das Traditionswirtshaus mit Fleischerei „gschickt her“, wie man wohl umgangssprachlich sagen würde. Es wurde verpachtet und alles lief. Als es ein bisschen still darum wurde, biss Sonja Rauch an. Sie weist die unschlagbare Kombination von Unternehmer-Gen mit Tourismuskolleg, garniert mit Praxis, auch am hochnoblen Arlberg, auf. Bruder Richard, der heute preisgarnierte Küchenchef, kam einst als „Wochenendschnupperer“ ins Haus, weil ihn die Hotelfachschule so gar nicht in ihren Bann ziehen konnte. Schließlich biss er gänzlich an, lernte im Familienhaus und übernahm schließlich den Kochlöffel.

Sonja Rauch, Jahrgang 1976, ist die Gastgeberin, und das seit 2018 auch für die Villa Rosa, ein zu einem Boutique-Hotel umgebautes Herrenhaus aus dem Jahre 1913. Sechs Zimmer, zwei Suiten, ein Gourmet-Restaurant und „Mein Bruder, der Koch“, der auch Delikatessen für den dazugehörigen gleichnamigen Laden kreiert und fertigt – Schwesterherz, was willst du mehr. Sonja Rauch muss nicht vor den Vorhang geholt werden. Sie steht wie selbstverständlich dort.

**Wir arbeiten
seit 20 Jahren
zusammen und das
Seite an Seite.
Bei uns gibt es keine
Konkurrenz.**

”

“

Sonja Rauch

Gastgeberin bei „Geschwister Rauch“ und der Hotel-Villa Rosa in Trautmannsdorf/
Bad Gleichenberg

Geschwister Rauch vulgo Steira Wirt
Sonja & Richard Rauch
Trautmannsdorf 6, 8343 Bad Gleichenberg
www.geschwister-rauch.at

Susanne Dorfer-Bacher

Hier haben die Frauen die Hosen an

Es ist so etwas wie ein Matriarchat, das sich in Mautern an der Donau im Gourmetrestaurant Landhaus Bacher gemütlich-sympathisch breit gemacht hat. Denn hier haben die Damen die Hosen an und das seit mehreren Generationen. Bereits in den 1950er Jahren war es Anna Bacher, die in ihrer Backhendelstation (damals „die“ begehrte Delikatesse) auch die Darsteller vom „Mariandl aus dem Wachauer-Landl“ zufrieden stellte. 1979 übernahm deren Tochter Lisl Wagner-Bacher und kochte sich mit drei Hauben und fünf Sternen in die San-Pellegrino-Weltpitze hoch. Seither wird sie ehrfürchtig nur mehr LWB genannt.

Nun ist ihre Tochter Susanne Dorfer-Bacher dran, die in dritter Generation mit ihrem Mann Thomas Dorfer die weibliche Tradition fortsetzt. „Die Mutter hat schon immer vorgemacht, dass Gastro-Karriere und Familie vereinbar sind“, sagt Susanne Dorfer-Bacher, Jahrgang 1978 und Mutter zweier Kinder im Alter von 13 und 14 Jahren. Auch Dorfer-Bacher hält es mit der Tradition der Mutter, dass sich trotz viel Arbeit zumindest ein Gutenachtbussi immer ausgehen müsse. „Es ist halt schon ein Vorteil, wenn man im Hause wohnt“, sagt die Gastgeberin, die auch Diplom-Sommelière ist.

Nach der Hotelfachschule in Krems ging es in die Welt; nach London ins Hotel Intercontinental und in die Schweiz nach St. Moritz. Vom „Almhof Schneider“ am Arlberg brachte Susanne, die damals noch Wagner ohne Beinamen hieß, zwei Wintersaisons Erfahrung mit. Denn dass sie (mit ihrer Schwester Christina) das Landhaus Bacher schaukeln würde, war ihr schon in frühen Jahren klar. Ihren späteren Mann Thomas Dorfer lernte Susanne in der heimatischen Küche kennen. Ihre Mutter Lisl meinte schon in dessen erstem Jahr dort, „aus dem wird einmal was“. Sie hielt schlau den Kontakt, als dieser in die Schweiz und nach Deutschland kochen ging. Als Thomas Dorfer 2001 den ersten Platz im Deutschlandfinale des Grand Prix Culinaire Taittinger errang und Susannes Vater Klaus Wagner (er heiratete übrigens aus der Hochbau-Branche kommend ein) edel-handschriftlich gratulierte, schlug die

Schicksalsstunde. Thomas Dorfer telefonierte in die Wachau, um sich zu bedanken und Susanne hob ab. Der Rest ist Pendlerei zwischen Dorfers damaligem Arbeitsplatz im Schwarzwald und der Wachau. 2006 wurde geheiratet und seit 2010 ist Thomas Dorfer Küchenchef im Landhaus Bacher. „Es wird immer Landhaus Bacher heißen“, sagt Susanne Dorfer-Bacher, die damit seit 2006 den punktgenau passenden Namen hat. Damit Landhaus und die Familie gut unter einen Hut passen, werden zwei Ruhetage als Familientage strikt eingehalten. Dass die Rollen anderswo anders verteilt sind, kann man auch an so manch verbaler Zuschreibung erkennen. „Früher hieß es, das ist der Freund der Tochter. Heute sagen manche, das ist die Frau vom Koch“, berichtet Susanne Dorfer-Bacher schmunzelnd. Doch zum Glück werden festgefahrene Rollenbilder immer seltener.



Foto: Lukas Kirchgasser

Ein Gutenachtbussert für die Kinder geht sich immer aus.

— Susanne Dorfer-Bacher, Landhaus Bacher in Mautern/Donau —

Meine skurrilste Reklamation war...

... als ein Gast meinte, das Essen sei großartig gewesen, aber die Nachspeise „keine echte Kreation“. Es waren Wachauer Marillenknödl, unser Klassiker. Ein Klassiker bleibt halt so, wie er ist: Marillenknödl mit Butterbrösel eben.

Mein Tipp für Gastrofrauen ist...

... mit Freude dabei sein und sich einbringen. Und schauen, dass bei all der Arbeit noch Zeit für die Familie ist, die für mich der wichtigste Ausgleich ist.

Landhaus Bacher

Susanne Dorfer-Bacher & Andreas Dorfer
Südtirolerplatz 2, 3512 Mautern
www.landhaus-bacher.at



Christl Döllerer

Mit dem „Wirtshaus-Gen“ geboren

Sie hat das „Wirtshaus-Gen“ und schnupperte im elterlichen Gasthof Schloss Aigen schon Gastro-Luft, als die Salzburgerin noch gar nicht laufen konnte. Heute steht Christl Döllerer, Jahrgang 1979, mit ihrem Mann Andreas einem ganzen Genuss-Imperium vor. Denn was unter Döllerer in Golling und Kuchl firmiert, ist eine Gourmet-Welt für sich.

Fine Dining auf Spitzenniveau gehört ebenso dazu wie Gourmet-Genuss in gemütlichem Wirtshaus-Ambiente, ein Wein-Shop, Enoteca genannt, die „Feine Kost“ mit ihren Schmankerln und den berühmten Kalbsbratwürstln, ein Weinhaus für Gastro-Partner und natürlich kann auch das müde Haupt bei Döllerer gebettet werden. Die Mehrzahl sind nicht nur zwei. Viele aus der Familie aus mehreren Generationen arbeiten mit.

„Gastronomie ist das schönste Geschäft der Welt“, sagt Christl Döllerer, Mutter von drei Söhnen zwischen acht und 15 Jahren. Sie liefert die Begründung postwendend. Denn dass es ein Haufen Arbeit ist, weiß man sowieso. Nirgendwo sonst bekomme man so prompt Feedback wie im Metier der Gastgeberei. „Wir arbeiten Tag für Tag am Kunden, wollen eine unvergesslich schöne Zeit bereiten und spüren sofort, wenn etwas einmal nicht optimal gelingen sollte“, sagt Christl Döllerer. Und ein bisschen Mitleid mit jenen, die womöglich Monate auf eine Projektpräsentation hinarbeiten, die dann vielleicht im Handumdrehen abgelehnt wird, schwingt mit.

Sie absolvierte die Hotelfachschule Klessheim. Denn es war klar, dass die Branche ihrer Eltern auch die ihre ist. 1999 war es dann um sie geschehen. Bei einer Weinmesse in Verona traf sie diesen unwiderstehlichen Andreas, der nicht nur ein formidabler Koch ist, sondern auch den Namen Döllerer zur Christl fügte. Bis 2008 pendelte sie

Christl Döllerer, Döllerer Genusswelten in Golling

Mein tollster Gastro-Coup sind ...

... unsere wunderbaren Mitarbeiter und dass wir sie gefunden haben und auch halten können. Denn ohne die geht's nicht.

Mein Tipp an Gastro-Frauen ist ...

... es, nicht aus Liebe zum Partner zu machen, sondern aus eigener Überzeugung und Leidenschaft.

Meine skurrilste Reklamation ...

... als ein Gast die „Blasen“ am Wiener Schnitzel beanstandete, wo doch das Soufflieren der Panier das höchste Gütezeichen ist.

Döllerer Genusswelten GmbH

Christl und Andreas Döllerer
Markt 56, 5440 Golling
www.doellerer.at

Gastronomie
ist das schönste
Geschäft der
Welt.

“

Christl Döllerer

Gastgeberin in Döllerer Genusswelten

täglich in den Gasthof Schloss Aigen, den ihre Eltern aber 2012 an die Familie Berger übergaben.

Golling ist längst zum Zentrum der „Alpine Cuisine“ aufgestiegen, obwohl es streng genommen nur auf 480 Metern Seehöhe liegt. Die „Jakobsmuschel“ aus Rindermark ist eines der Gerichte, mit dem Vier-Hauben-Koch Andreas Döllerer berühmt wurde.

Was macht die Frau Chef, wenn es um die Work-Life-Balance geht und das in einem Haus, in dem die Großfamilie überall ist und in dem es vor Gästen nur so wimmelt? „Ich setze mich in der Zimmerstund' auf meine private Terrasse und lasse die Seele baumeln“, sagt Christl Döllerer, und dass man zumindest einen richtigen Ruhetag hat, versteht sich von selbst. Sonntagnachmittag wird nicht einmal das Telefon abgehoben.

Foto: Joerg Lehmann



Wir machen aus Ideen Lokale

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

**Saubere und kurze Prozesse,
professionell geplant, perfekt umgesetzt.**

Fotos: Wildberger, Fotolia



Von der Kaffeemaschine, über die Kühlung, Lüftung, Theken-Ausstattung bis hin zur kompletten Kücheneinrichtung mit Edelstahl-Verbauten. Gastrotechnik, die funktioniert.



Wer steckt dahinter? Ein Team rund um den Gastroprofi Wildberger, bestehend aus Konzeptionisten, Planern, Einrichtern und Gastrotechnikern, die auf eine jahrelange Erfahrung mit unterschiedlichsten Arten von Gastronomiebetrieben zurückgreifen können. Ob Shopping-Center-Gastronomie oder klassische Betriebe, das praxiserfahrene Team weiß um die individuellen Besonderheiten und Anforderungen bestens Bescheid. Ein Team, das schon viele Betriebe kommen und gehen gesehen hat und demnach sehr genau weiß, was funktioniert und was eher nicht. „Wichtig sind uns Konzepte, die eine reale Chance auf Erfolg haben und das zum ‚Heute-schon-leistbar-Preis‘“, so Wildberger über das gebündelte Angebot von www.wirmachenausideenlokale.at

Ein Ansprechpartner, ein ganzes Team von Spezialisten

Wildberger und sein Team unterstützen in allen Bereichen und Phasen der Entstehung eines Gastrobetriebs. Angefangen bei der Auswahl der richtigen Immobilie über die behördliche Abwicklung, Planung, Umsetzung, Einrichtung, Lieferung und Montage der Gastrotechnik bis hin zur Wartung für einen unterbrechungsfreien Betrieb. „Bis ein Gastrobetrieb fertig ist, gibt es Einiges zu berücksichtigen. Motivierte Gastronomen, die sich vielleicht das erste Mal selbstständig machen, sehen sich auf einmal mit Themen konfrontiert, von denen sie nicht einmal dachten, dass sie existieren. Wir sehen es als unsere Aufgabe, sie an der Hand zu nehmen und zielgerichtet durch diesen Wirrwarr zu führen. Ein ehrlicher Berater und Umsetzer in einem“, so Wildberger über den Mehrwert von www.wirmachenausideenlokale.at

www.gastrosuche.at - die richtige Immobilie finden

In Zeitungen und auf diversen Onlineportalen findet man oft nur mehr Ladenhüter bzw. weniger erfolgreiche Standorte. Richtig gute Lokale werden in Insiderkreisen weitergegeben und schaffen es demnach gar nicht in den offiziellen Verkauf. Genau hier liegt der Mehrwert von **gastrosuche.at**. Auf dieser Plattform kann man sich registrieren und die Kriterien für das gewünschte Lokal definieren. Das interdisziplinäre Team rund um Wildberger ist seit vielen Jahren bestens in der Szene vernetzt und weiß demnach sehr genau, wo, was, wann zu haben ist. „Oft wissen wir es schon, bevor es der ursprüngliche Betreiber selbst weiß“, so Wildberger mit einem Augenzwinkern über seine Insiderinfos. Nachdem das primäre Ziel verfolgt wird, den Gastronomen zum Erfolg zu führen, werden nur Lokale vermittelt, die auch das Potenzial eines Erfolgsprojekts haben.

Design trifft Funktion

Gastronomiebetriebe sind Wohlfühloasen. Design und Ausstattung eines Lokals sind nahezu genauso wichtig wie die Qualität des Angebots und des Service. Design muss aktiv zum Wohlfühlen einladen, aber trotzdem im Sinne eines wirtschaftlichen Betriebes funktionieren.

Kurze Wege, perfekte IT-Unterstützung, leichte Pflege und eine lange Lebensdauer sind Themen, die für **wirmachenausideenlokale.at** selbstverständlich und ein wesentlicher Bestandteil der Beratung sind. Ehrliche Qualität und ein durchdachtes Raumkonzept sind für Gastronomen von essenzieller Bedeutung. Falsch geplante Lokale ziehen einen Rattenschwanz an Ärger und Problemen nach sich. Ein höherer Personalbedarf ist nur ein Punkt davon.

Mit den Behörden auf Du & Du

Lüftung, Heizung, Kühlung, Lärmgrenzen, Fluchtwege, Brandschutz und viele andere rechtliche Themen müssen bei einem Gastroprojekt berücksichtigt werden. Themen, die den Gastronomen oft von seinem wesentlichen Business ablenken und auch gelegentlich zum Verzweifeln bringen. Wenn man sich mit Normen und Gesetzen das erste Mal befasst, scheint der Behördenschwungel sehr undurchsichtig zu sein. Da ist es hilfreich, auf 20 Jahre Erfahrung und das Know-how von **wirmachenausideenlokale.at** zurückgreifen zu können. Dem Profi ist schon bei der ersten Besichtigung klar, was behördlich möglich ist und was nicht, was die Auswahl des richtigen Lokals bzw. der Immobilie erheblich erleichtert.

Vom guten Italiener, der an den Urlaub erinnert, trendige Take Away und Systemgastronomie, internationale Küchen für Hotel-Anlagen bis zu Restaurant-Konzepten mit Espresso-Theke und Rooftop-Cocktail-Bar. Wir machen aus Ideen Lokale!





Gastronomiebetriebe in Einkaufszentren folgen ihren eigenen Gesetzen. Diese wollen bereits in der Planung berücksichtigt werden.

Ein Sorglos-Paket für Gastronomen aller Art

Entwickelt und gebaut werden Gastrobauprojekte unterschiedlichster Art. Von jungen Start-ups über Systemgastronomie in Einkaufszentren bis hin zu exklusiven Gastronomiebetrieben. Aber ganz unabhängig davon. Wer kennt das nicht? Unterschiedliche Gewerke auf einer Baustelle bedeuten zahlreiche Schnittstellen, die große Kommunikationsprobleme und gegenseitige Schuldzuweisungen mit sich bringen. Bei **wirmachenausideenlokale.at** werden laut den Verantwortlichen Schnittstellen zu Anknüpfungspunkten. Bestens eingespielt, agieren die Akteure im Sinne des erfolgreichen Projekts. „Die Lösungsorientierung steht bei uns im Mittelpunkt. Wir wollen nicht wissen, was NICHT geht, sondern was geht“, so Wildberger über das umfangreiche Paket, das den Gastronomen geboten wird.

„Gastroprofis gibt es viele. Lokal-Konzepte und GastroBau-Projekte, die genau Anforderungen, Design, Wirtschaftlichkeit und Funktion auf den Punkt bringen, findet man dennoch allzu selten.



C. Wildberger,
Lokalerrichter & Gastrowerkstatt

Vom Suchen und Finden ...

... **der richtigen Mitarbeiter:** für Hotellerie und Gastronomie. Noch nie war es so schwierig, neue Mitarbeiter (nicht nur) in der Hotellerie zu finden. Aber: wenn alle gewohnten, bekannten Wege, Instrumente und Medien nicht mehr den gewünschten Erfolg bringen, dann muss man sich mehr Mühe machen, neue Kommunikationswege zu finden.





Fotos: Kempinski Berchtesgaden und Heldentheater

War es vor Corona schon schwierig, so hat sich die Mitarbeitersituation in Hotellerie und Gastro, jetzt – kurz vor der Wintersaison – um ein Vielfaches verschärft. Inzwischen ist es viel schwieriger geworden, Mitarbeiter zu finden, als Gäste zu gewinnen.

Gutes Mitarbeitermarketing ist ein Mix aus mehreren Bausteinen: Emotionen, Wertedefinitionen, ordentliche Tätigkeitsprofile,

transparente, glaubwürdige Information, sowie leistungsgerechte Bezahlung sind selbstverständliche Basics, über die wir heute gar nicht mehr diskutieren müssen. Image allein reicht nicht – Image mit Inhalt muss unser Ziel sein. Menschen, und vor allem die junge Generation, brauchen Sinn und Erfüllung in dem, was sie tun. Benefits sind hilfreich, aber keinesfalls der Ersatz für eine wertschätzende und ehrliche Unternehmenskultur. Gerade hier wurden die letzten Jahre in der Hotellerie sehr vielversprechend genutzt. Leitbilder, Wertestrukturen, Schulungen, Teambuildings, Mentoringprogramme, Patenschaften zählen zu den wichtigen Bausteinen. Nachdem hier vielfach die Hausaufgaben gemacht wurden, stellt sich die wichtigste Frage von allen:

Wie erreiche ich meine Zielgruppe über welche Kanäle?

Wenn heute ein Großteil der Suche via Handy erfolgt, warum haben dann so viele Arbeitgeber und Hotels – betrifft auch jede andere Branche – keine richtigen mobile tauglichen Karriere-Websites, Online-Bewerberformulare, Karriere-Social Media Kanäle, die auf

die Zielgruppe der Mitarbeiter ausgerichtet sind? Das was die Hotellerie bereits hervorragend in der Gästegewinnung seit Jahren macht, wird nun in großen Schritten für die Mitarbeitersuche aufgebaut bzw. ausgebaut.

Im Mitarbeitermarketing für die Hotellerie denken wir seit 2019 komplett neu. Die Spezialisierung auf Online Performance-Marketing und Social Media Marketing in der Mitarbeitersuche zählen zu den wichtigsten Kanälen, um potenzielle Kandidaten in Österreich, Deutschland, in der Schweiz und in den CEE – Ländern anzusprechen.

Wie sehen nun die Schritte einer erfolgreichen Performance-Kampagne aus?

Ausgangssituation sind der Aufbau, falls noch nicht vorhanden, von Wertedefinitionen, Markenprinzipien, die sogenannte Hotel-DNA. Die Ausarbeitung von Stellenbeschreibungen, Mitarbeiter-Benefits, Weiterbildungsprogrammen sind Basis und liegen meist vor. Welche Instrumente werden nun benötigt um eine Social-Media-Kampagne zu starten?

**Verkehrt ist,
wenn man immer
das Gleiche tut
und dabei neue
Ergebnisse
erwartet...**

Die Top 10 für ihr Mitarbeiter Performance-Marketing

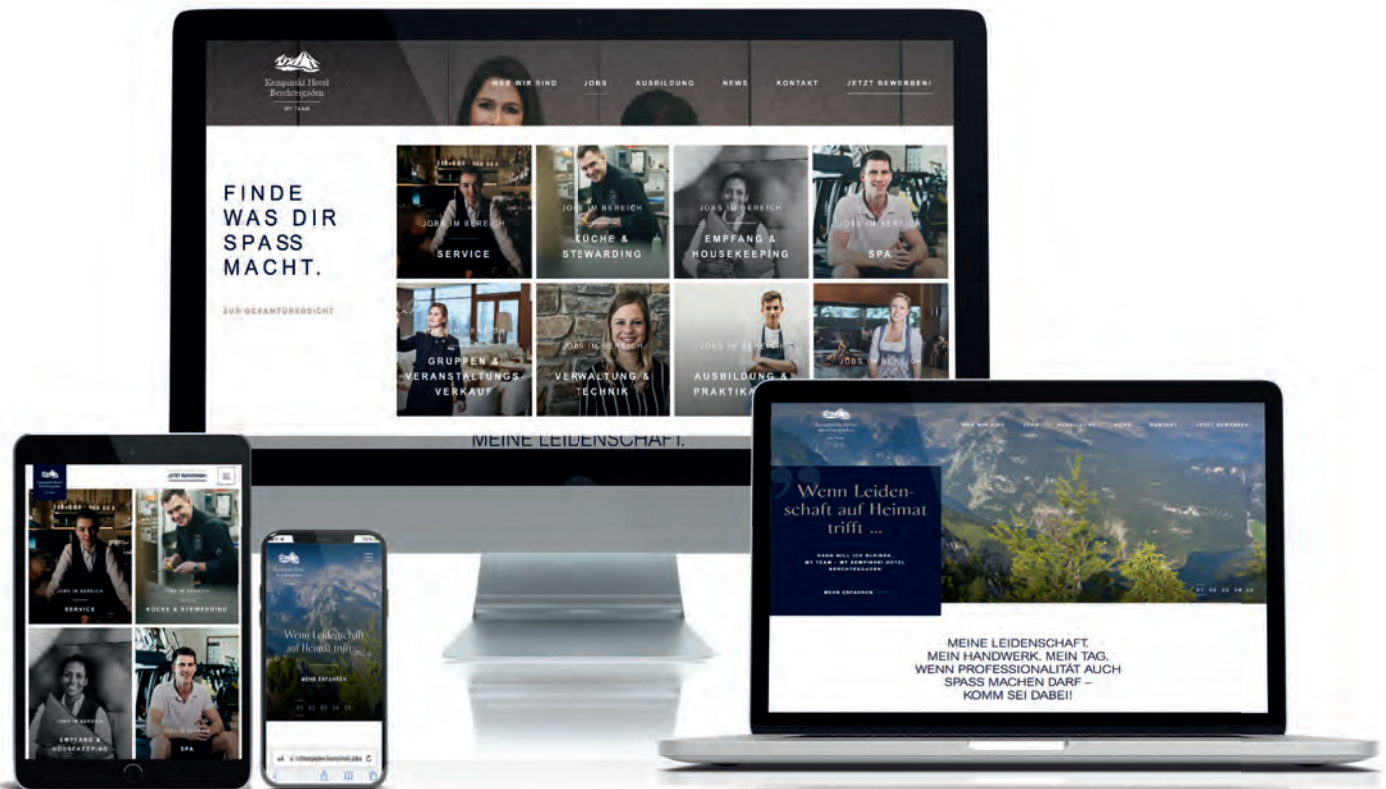
- 1 Ausführliche Hotel-Karriere- und Jobs-Website – mobile first!
- 2 Emotion. Spaß. Wertschätzung. Zugehörigkeit. Benefits. Information. Action.
- 3 (Google-Jobs-taugliche) ausführliche Stellenbeschreibungen
- 4 Definition von Personas, Look alike, Zielmarkt und Zielgruppe
- 5 Bild- und idealerweise Filmmaterial, um Emotion, Spaß und Neugier zu wecken
- 6 Ausreichend passender Text nicht nur für Suchmaschinen aber auch.
- 7 CTAs: einfache „Call to actions“ = einfache Bewerberformulare, einfache Erreichbarkeiten, Whatsapp, Messenger, Chats.
- 8 Sprachbarrieren ausschalten
- 9 Messbarkeit in allen Bereichen, um Returns zu messen, zu evaluieren, zu optimieren
- 10 Go live + Performance Marketing + Budget



Karriere. Mobile first. Worauf wartet ihr noch?

Die Zeiten sind vorbei, als die Team- und Karriere-Seiten noch ein kleiner Punkt auf einer Hotel-Website waren. Inzwischen wird der Mitarbeitersuche genauso viel Raum gegeben, wie der Gästesuche. Eigene Team-Websites, individuelle Bewerbungsformulare, Facebook- und Instagram, Blogs zu speziellen Fragestellungen, eigene Fotoshootings- und Filmdrehs zeigen die wirklich spannende Welt der Hotellerie endlich von einer neuen Seite. Dass man Sie – vor allen anderen – findet, dafür sorgen Tools und jede Menge Budgets für mehr Sichtbarkeit, schnellere Auffindbarkeit, leichtere und schnellere Erreichbarkeit.

Und wenn ich weiß, dass meine Zielgruppe beinahe ausschließlich mit dem Handy sucht, dann versteht es sich von selbst, dass alle Hotel-Karriereseiten absolut handytauglich sein MÜSSEN und sich die Hotels auf Instagram, TikTok, Facebook und mehr präsentieren müssen. Und wer eine Bewerbung per Whatsapp, Messenger ... ablehnt und auf einen Lebenslauf per Email besteht, wird dann wohl eher das Nachsehen haben...



Fotos: Kempinski Berchtesgaden und Heldeentheater

Kempinski MY Team – Ein neuer Weg für ein renommiertes Hotel der Luxusmarke Kempinski.

Innovation und Pioniergeist werden bei Kempinski seit jeher großgeschrieben und so geht man mit dem Kempinski Hotel Berchtesgaden auch im Suchen und Finden neuer Mitarbeiter den Weg im Performance Online Marketing. Als internationale Luxushotelmarke sind die Vorarbeiten zu allen Employerbranding-Maßnahmen, Wertedefinitionen, Konzern-DNAs, Markendefinitionen, Stellenbeschreibungen selbstverständlich vorhanden. Neu ist jedoch der Weg, Mitarbeiter über Performance Marketing zu gewinnen. Mit viel Engagement, Vorbereitungen und Knowhow konnte in Zusammenarbeit mit dem HR-Team und der Hoteldirektion, sowie den Agenturpartnern eine spannende, neue Online- und Social-Media-Kampagne gestartet werden und die ersten Erfolge stellen sich bereits ein.



Ihr Partner für Mitarbeiter Performance-Marketing

OBERHAUSER CONSULTING GmbH

Tivoli Office, Olympiastrasse 17/6
6020 Innsbruck
Tel. +43 512 361 888 801
oberhauser@oberhauser-consulting.at
www.oberhauser-consulting.at

G.A. Service GmbH

Siezenheimer Straße 39
5020 Salzburg
Tel. +43 662 452595
office@ga-service.at
www.ga-service.at

WESEO

Gewerbepark 523
8225 Pöllau
Tel. +43 3335 94 140 888
office@weseo.at
www.weseo.at

Ein Getränk für die schönen Seiten des Lebens



Janine und Philipp Landerl aus Sierning holten sich auf Reisen die Inspiration für „Manea“, das auch mit einer geheimnisvollen Zutat aus dem Amazonas zu überzeugen weiß.

Gehiratet haben der Sierninger Philipp Landerl und seine Frau Janine auf den Cook-Inseln. Als Unternehmensberater haben sie davor die ganze Welt bereist. Erfahrungen aus den Reisen beruflicher und privater Natur haben sie auch in „Manea“ einfließen lassen, das neueste Produkt, das die beiden Getränkeproduzenten aus Sierning kreiert haben. Der Name stammt aus der Maori-Sprache der Cook-Inseln, dem so genannten Rarotonganischen. „Es bedeutet übersetzt wunderschön und sexy“, erklärt Philipp Landerl.

13
10 The Spirit of
the
Country

**Manea wirkt
aphrodisierend
und belebend,
ist aber kein
Energydrink.**

”

“ **Philipp Landerl**
1310 Spirits GmbH



Das sexy Getränk mit 15 Prozent Volumen Alkohol eignet sich besonders gut als Aperitif und kann beispielsweise mit Soda oder Tonic verdünnt werden. „Manea wirkt aphrodisierend und belebend, ist aber kein Energy Drink“, sagt der Unternehmer, der nicht alles über die Zutaten preisgeben will. „Quellwasser, Zitrusfrüchte, Rosenblätter und schwarzer Holler für die rote Farbe“, sagt Landerl. Dazu kommt eine Pflanze aus dem Amazonas, die dort als Aphrodisiakum verwendet und über einen deutschen Händler importiert wird. „So hat der Drink auch etwas Geheimnisvolles“, sagt Landerl, der vor neun Jahren mit der Produktion von Bio-Wodka am Bauernhof der Familie im Sierninger Hubergut startete.

Der Hof der Familie Landerl ist nämlich auch die Produktionsstätte der Produkte aus dem Hause „1310“. Der Name steht für die erste urkundliche Erwähnung des Hofes. „Nicht nur das Haus hat eine über 700-jährige Geschichte. Unsere Familie lebt und arbeitet hier nachweislich seit mehr als 400 Jahren“, berichtet Landerl, der Ahnenforschung betreiben ließ. Deshalb ist der Vierkanthof auch offiziell ein Erbhof mit zugehöriger Tafel. Die Destillerie ist im ältesten Teil des Gebäudes untergebracht, im ehemaligen Kuhstall aus dem Jahre 1808. Die Basis für den Alkohol, den die Landerls produzieren, kommt von den eigenen Feldern. Es ist Bio-Weizen, aus dem der Wodka hergestellt wird. „Das ist Veredelung von Weizen auf höchstem Niveau. Wir waren die ersten reinen Wodka-Produzenten des Landes“, sagt der Absolvent der Landwirtschaftsschule in St. Florian, der sein MBA-Studium in Kalifornien abgeschlossen hat. Mit dem „1310“-Wodka hat er sogar Preise des Gastronomie-Guides Falstaff eingeheimst. „Je öfter destilliert wird, desto feiner wird der Alkohol“, gibt er Einblicke in den Produktionsprozess. Herabgesetzt wird der Alkohol mit natürlichem Quellwasser.

„Wir verstehen für die Verbindung des Alten mit dem Neuen“, sagt Landerl, der mit seiner Frau die Tradition des Erbhofes neu interpretiert. „Mit den Füßen fest verankert kann der Geist frei sein“, gibt er als Motto einen Sinnspruch preis. Inspiration holten sich die beiden auf einer Weltreise im Jahr 2010, die einen Wendepunkt in ihrem Leben bedeutete und die sie nach Australien, Neuseeland, Hongkong, in die USA und auf die Cook-Inseln führte. „Wir haben zuvor unsere Jobs gekündigt und auf der Reise auch geheiratet“, sagt Landerl. Passenderweise übrigens am 13.10.. In der Südsee habe sie vor allem die Freundlichkeit der Menschen inspiriert. „Das ist dieses Entgegenkommen, dieser positive Spirit, der sich auch in unseren Getränken widerspiegeln soll“, erklärt der Unternehmer.





Fotos: 1310 Spirits GmbH

Mit „Manea“ haben die Landerls ihr Portfolio um ein Getränk erweitert, in das genau diese Eigenschaften einfließen. „Bei der Entwicklung sind wir unserem Herzen gefolgt. Wir können nur das produzieren, was wir selbst in irgendeiner Form selbst erlebt haben. Deshalb stehen wir auch voll dahinter.“ Das Getränk betone die positiven Seiten des Lebens. „Es ist nicht nur im Sommer angesagt, sondern auch im Winter ein cooles Getränk“, sagt Landerl. Es biete auch sehr viele Varianten für persönliche Geschmackserlebnisse. Gemischt mit Soda entfaltet „Manea“ seinen ganzen ursprünglichen Geschmack. Genauso lässt sich das Getränk aber auch mit Tonic, Prosecco, Sekt, weißem Sturm oder mit gefrorenen Früchten servieren. „Es bietet auch für Barkeeper ganz viel Raum, um eigene Ideen zu verwirklichen“, sagt Landerl.

Die Gastronomie ist nach der Corona-Krise wieder die Hauptzielgruppe für „Manea“. Und diese springt gut auf das Getränk an. „Wir sind für die Wintersaison bereits gut aufgestellt“, sagt Landerl. Während der Corona-Pandemie ging aber auch die private Nachfrage in die Höhe. „Wir merken in unserem Online-Shop, dass regionale Produkte verstärkt gefragt sind“, berichtet der Geschäftsführer, der für Endkunden am Bauernhof der Familie auch einen Flagship-Store eingerichtet hat. Dieser ist derzeit freitags und samstags geöffnet und wird von den Kunden gut angenommen. Dort gibt es neben „Manea“ auch den hauseigenen Bio-Wodka zu kaufen, in den drei Geschmacksrichtungen Classic, Gurke-Melone sowie Quitte. Auch eine hauseigene Barbecue-Sauce haben die Landerls kreiert. Diese trägt den Namen „Nix für Spatzis!“. Neben Zwetschke und Raucharoma besteht sie aus fünf unterschiedlichen Arten von Chili und soll herrlich zu Gegrilltem

und Gebratenem schmecken. „Auch das steht für Genuss und sich Zeit nehmen, wenn man beispielsweise mit Freunden oder Familie einen entspannten Grillabend macht“, sagt Landerl.

Die Produkte aus dem Hause „1310“ sind in hierzulande schon ein Renner. Die Landerls wollen sie nun aber auch verstärkt exportieren. „Wir denken hier vor allem an das nördlichere Europa. Aber wir stehen auch in sehr guten Gesprächen mit den USA und Kanada.“ Die Tradition und die Geschichte des Hauses würden stark dabei helfen. „Unser Storytelling ist dort etwas ganz Besonderes.“ Wer kann schon jenseits des Atlantik mit einer über 700-jährigen Geschichte aufwarten?

Mehr Infos dazu auf www.manea.at



Manea



DER APERITIF.

BE BEAUTIFUL, FEEL SEXY.





Grüne Kochkunst

Vegan ist das neue Bio. Trendsetter haben als neue Hotspots vegane Lokale erkoren, denn ihre Gerichte schützen Tiere und gelten als köstliche Ernährungsalternative. Das vegane und vegetarische Angebot hierzulande reicht vom Sternerestaurant über Burger-Lokale bis zum Heurigenschmankerl.

Das wahre Potenzial der Gemüseküche

Paul Ivić hat im Wiener Restaurant Tian den Olymp der vegetarischen Küche erreicht. Weltweit gibt es nur zehn vegetarische Restaurants im Michelin-Sterneclub. Das Tian in Wien gehört seit 2014 dazu und ist zudem das erste vegetarische Restaurant mit vier Hauben von Gault Millau. Der leidenschaftliche Koch ist ein großer Befürworter biodynamischer Landwirtschaft und Kritiker genmanipulierter Lebensmittel. In seinem dritten Buch „Restlos glücklich“ (Verlag Brandstätter) stellt er einige seiner persönlichen PionierInnen vor, die genau seine Werte teilen: gelebte Kreislaufwirtschaft, Regionalität und Saisonalität. In seinen Rezepten werden auch die scheinbaren Nebendarsteller wie Wurzel, Blatt, Schale und Kern gefeiert und beweisen, dass nachhaltiger Genuss keinesfalls Verzicht bedeutet. „Was ich an der vegetarischen Küche so besonders liebe, ist die Arbeit mit Produkten aus der Natur, die sich lebendig anfühlen, und ich schätze den Rhythmus, den uns die Natur mit speziellen saisonalen Gemüsesorten vorgibt. Mir ist wichtig, dass ich mit meiner Küche nicht den Geschmack von Fleisch nachahme, sondern den Geschmack der Natur hervorkehre“, erklärt er.

Rein pflanzlicher Heuriger

In der niederösterreichischen Weinbauregion Wagram steckten Julia und Johannes Schuster heuer den ersten veganen Heurigen aus: „Da wir schon öfters beim Heurigenbesuch vegane Köstlichkeiten schmerzlich vermisst haben, konnte nicht jeder Heurige besucht werden.“ Also boten sie selbst über ihren eigenen Weinkeller in der Kellergasse eine vielfältige Speisenauswahl für den kleinen und großen Hunger an. „Vom belegten Heurigenbrot, dem grünen Bauernsalat bis hin zum gefüllten Wagram-Wrap und der klassischen Winzerplatte wurden vorwiegend regionale Produkte oder welche aus eigenem Anbau verarbeitet und es wird auch wo möglich auf biologische Herkunft geachtet“, erklärt das Winzerpaar. Bereits vor dem ersten veganen Heurigen gab es viele Reservierungen und da-



nach erhielten sie viel Lob und Anerkennung. „Für das kommende Jahr 2022 sind weitere Veranstaltungen und Heurigenzeiten mit rein pflanzlicher Kost fix eingeplant“, kündigen sie schon an.



Foto: Brandstätter-Verlag

Rezepttipps vom vegetarischen Sternekoch Paul Ivić



Weinbauern Julia & Johannes Schuster aus Fels am Wagram

Fotos: Schuster

Herzhafte vegane Burger

Mit Front Food in Linz und Wien hat Bernhard Falkner das erste 100 Prozent vegane, nachhaltige und leistbare Fast-Food-Lokal eröffnet: „Das Hauptangebot sind verschiedene Burgervarianten gefolgt von Döner, Falafel, Bosna, Hotdog und einer klassischen Currywurst wie vom Würstelstand.“ Die Burger-Patties werden nach eigener Rezeptur auf Basis von Erbsenprotein aus europäischem Anbau hergestellt. Dazu gibt's Fingerfood wie klassische Pommes, Wedges, Onion Rings, Nuggets und Mini-Frühlingsrollen sowie einfache Salate. „Die Brote kommen natürlich von heimischen Bäckern und ich versuche auch den Bioanteil hochzuhalten, wo es machbar ist“, erklärt der Inhaber. „Die Gäste lieben es jedenfalls und wir zählen auch sehr viele Fleischesse-rInnen als Stammkunden, weil ihnen unsere Burger einfach schmecken.“



Fotos: Front Food



Natürlich besteht auch die Verpackung aus nachwachsenden Rohstoffen oder recycelten Materialien.

Frisch, regional & saisonal

Das Ginko ist ein 1996 von Familie Gilma gegründetes vegan-vegetarisches Restaurant im Herzen von Graz. 2015 kam mit Ginko Greenhouse ein zweites Lokal hinzu, das sich auf Superfood Bowls, kalt gepresste Säfte und Kaffee spezialisiert hat. Der Grazer Familienbetrieb in zweiter Generation bietet neben veganen Speisen und Kaffee auch hausgemachte vegane Torten und Kuchen an und will eine köstliche Alternative bieten – gesund, tierfreundlich, zu einem guten Teil biologisch und regional. „Unser Gemüse wird von mehreren regionalen Bauern geliefert. Das Greenhouse ist ein À-la-carte-Restaurant und bietet Bowls an. Das Herzstück des Ginkos ist unsere Buffetinsel – da gibt's Salate, Suppe, originale indische und thailändische Currys und verschiedene warme und kalte Gerichte. Danach gibt es Kuchen und Torten aus unserer hauseigenen Backstube, in der unsere Bäckerinnen täglich frische Köstlichkeiten zaubern“, erklärt Mario Loder, Shopmanager vom Greenhouse.



Um authentische internationale Küche anzubieten, kommt das Team aus aller Welt.

Fotos: Ginko

Eine Vorliebe für pflanzliche Genüsse

Graz ist besonders veganerfreundlich. Hokkaido-Ingwer-Suppe, Gemüse-Burritos, Sellerie-Schnitzerl, Thai Currys, aber auch Spinatknödel, Erdäpfelgulasch und Schupfnudeln mit Petersilpesto stehen beispielsweise auf der Karte des veganen Café Erde. Das 2012 in Graz am Andreas-Hofer-Platz eröffnete Beisl bietet zu Mittag jeweils zwei verschiedene Tagesmenüs an, am Abend ab 17 Uhr sowie samstags und sonntags ab 11.30 Uhr à la carte mit Burgern, Wraps, Schnitzeln und mehr. „Wir wollen die vegane Idee über den Genuss

von guten Speisen verbreiten und dadurch eine Alternative aufweisen. Bei unseren Menüs orientieren wir uns am Gemüse der Saison, dass wir von unserem Bauern bekommen“, erklärt Betreiber Thomas Schnölzer.



Hier kommt grüne Kost auf den Teller.

Fotos: Café Erde

Foto: Gericht von Paul Kic/Brandstätter Verlag



Vegan und Fashionistas? – Veganista!



Foto: Severin Wurnig

Tempeh, Tofu oder Sojabratlinge – gutes Essen gibt es auch in veganen Varianten. Nur kein Eis. Aus diesem Grund haben Cecilia Havmöller und Susanna Paller 2013 den ersten rein veganen Eissalon Europas eröffnet.



Die beiden Gründerinnen von Veganista zählen mittlerweile zu den fixen Größen in der Wiener Gastronomiebranche. Das war nicht immer so, zu Beginn erhielten sie viel Gegenwind für ihre Idee, einen veganen Eissalon zu eröffnen. „Ernst hat man uns vor unserer Eröffnung nicht genommen“, erzählen die beiden. Auch mit Missgunst, Diffamierungen und Drohbriefen mussten die beiden Schwestern umgehen. Acht Jahre später eröffnen die beiden nicht nur die zwölfte Filiale der Eiskette, sondern haben 24.000 Follower auf Instagram und eine Kooperation im Young&Urban-Programm der Lebensmittelkette Spar.

Havmöller und Paller leben beide schon über 20 Jahre vegan. Das Einzige, was ihnen im veganen Lebensmittelsortiment gefehlt hat, war veganes Eis. Durch Cecilias Arbeit bei der veganen Kosmetikmarke „Lush Cosmetics“ haben die beiden Schwestern mit dem Gedanken gespielt, in der Gastronomiebranche ein gemeinsames Unternehmen zu gründen. 2012 wurde die Idee für ein cremiges, veganes Eis konkreter. Susanna Paller besuchte während ihrer Zeit in den USA einen Eismacherkurs in New Jersey. Den richtigen Geschmack für ihr „ehrliches“ Eis haben sie aber erst in Wien gefunden. „Susanna hat sehr lange in der Mini-Küche ihrer 45-m²-Wohnung versucht, das perfekte vegane Eis herzustellen. Nach gut einem Jahr hatten wir den Code geknackt und das Eis war perfekt! Zu dieser Zeit hatten wir schon unseren ersten Shop in der Neustiftgasse angemietet und waren schon mitten im Umbau. Es war eine aufregende, nervenaufreibende Zeit für uns“, erzählen die beiden Schwestern. Am Tag der Eröffnung zeigt sich das Potenzial des Konzepts von Veganista. Bei Regen und kalten Temperaturen im Mai 2013 öffnete das erste Geschäft von Veganista in der Wiener Neustiftgasse einer unendlich langen Menschenschlange die Türen. Die Kombination aus gutem Branding und ehrlichem Eis begeistert bis heute die Massen. Neue Sorten werden erste nach vielen Testrunden ins Sortiment

aufgenommen. „Bei uns wird alles handwerklich zubereitet und wir verwenden nur die besten Zutaten – wenn möglich Bio, regional und Fair Trade“, sagt Susanna Paller. Für fünf Liter der Sorte Orange-Safran werden beispielsweise fünf bis sechs Kilo gepresste Orangen verwendet. Vegan wird das Eis durch Pflanzenmilch wie Soja-, Hafer-, Mandel- oder Reismilch. Auch für Diabetiker werden Eissorten mit Zuckeralternativen wie Birkenzucker oder Agavensirup angeboten. Bei Veganista kommen alle Kunden auf ihre Kosten und können neben den Eisklassikern auch Sorten wie Basilikum, Erbse oder Döblinger Kirsche genießen.

Als größten Erfolg für das österreichische Unternehmen verbuchen sie die breite Akzeptanz des Geschäftskonzepts und die Fanbase, die sich in den mittlerweile acht Jahren aufgebaut hat. In der Gastronomie hat man es als Frau nicht immer leicht, wird unterschätzt und belächelt. Nach langjähriger Branchenerfahrung können Susanna und Cecilia diese Erfahrungen nur bestätigen, dennoch ermutigen sie jede junge Frau, ihre Leidenschaft zu verfolgen. „Unsere Botschaft lautet: Niemals aufhalten oder einschüchtern lassen. Man kann alles schaffen, wenn man zielstrebig an seinen Erfolg glaubt.“

Was wir können und womit wir aufgewachsen sind, ist die Stärke zu kämpfen.

Zitronen-Sorbet, das gab es vegan, und das konnten wir einfach nicht mehr sehen.

“ Cecilia Havmöller und Susanna Paller
Gründerinnen Veganista

”

Alle

Fotos: Gerhard Wasserbauer



Mehr als ein Café

Der Blick für Schönes: Seit 1976 macht eine Familie aus Sierning Menschen ein bisschen glücklicher. Einerseits mit Blumen – in vierter Generation führt Eva Buchegger die Gärtnerei mit dem Blumenladen. Andererseits mit dem 2019 eröffneten „Malu“: In dem Café und Bistro verwöhnt Evas Schwester Lucia Mayrhofer mit guten und vor allem einzigartigen Dingen des Lebens.

Im „Malu – Café und Bistro“ gibt Lucia Mayrhofer ihren Gästen einen Einblick in ihre Welt des Genusses und lädt ein, diese zu entdecken. Dabei spannt sie den Bogen von hausgemachten kulinarischen Genüssen über Kinderspielzeug und Schmuck bis hin zu erlesenen Schmankerln. Größter Wert wird dabei auf Qualität und Herkunft gelegt: „Ich biete ausschließlich an, was ich selbst probiert habe, was mir gefällt, was ich schätze und wofür ich absolut stehen kann“, beschreibt die sympathische Lucia ihr Sortiment. So finden sich in den liebevoll arrangierten Regalen etwa feinste Sardinen aus Frankreich, Olivenöl, das von Österreichern in Spanien produziert wird, Gin aus der Steiermark, handgemachte Taschen einer Freundin aus Griechenland, Kerzen aus Mondsee oder Deko-Artikel und Handgemachtes aus kleinen Manufakturen.

Frisch und außergewöhnlich

Ihre Zitronentarte ist in Sierning längst vom Geheimtipp zum Dessert-Liebling geworden, ebenso wie die köstlichen Törtchen: „Ich liebe die französische Patisserie“, schwärmt Lucia. Diese Begeisterung be-

kommen Gäste im Malu zu schmecken – im wahrsten Sinne des Wortes. Auch das Frühstücks- und Speisenangebot in dem bemerkenswert eingerichteten Lokal ist, ganz wie der Geschmack der Chefin, einzigartig. Neben diversen Shakshuka-Variationen oder Karottenhummus werden gerne auch

**Bei uns steht der
Genuss im Vorder-
grund. Und zwar echt,
ehrlich und gut.**

Lucia Mayrhofer
Malu – Café und Bistro

heimische Klassiker international interpretiert, etwa beim Schweinsbraten-Kebab mit Mango-Sauerkraut. Je nach Saison und Verfügbarkeit frischer Zutaten wechselt das Sortiment. Mittlerweile beschäftigt Lucia Mayrhofer sechs Mitarbeiter: „Mein Team ist das Herzstück des Malu!“ Seit heuer ist auch ein Koch Teil der Malu-Familie, er verwöhnt die Gäste etwa von Dienstag bis Freitag mit köstlichen Mittagsmenüs. Weitere Infos sowie das wechselnde Speisenangebot sind auf Facebook (www.facebook.com/malu.cafe.bistro) und Instagram (www.instagram.com/malu.cafe.bistro) zu finden.



**Die Schwestern Lucia und Eva im Malu
in der Gärtnerei Buchegger in Sierning**

Malu Café & Bistro
Friedhofgasse 1 a, 4522 Sierning
Tel. 0699/119 31 414
info@malu.cafe
www.malu.cafe

Blumen Buchegger GmbH
Friedhofgasse 1 a, 4522 Sierning
Tel. 07259/2385
office@blumenbuchegger.com
www.blumenbuchegger.com





urlaubsbox

Du suchst nach
URLAUBSFEEELING
auch im
ARBEITSALLTAG?

Dann bist du bei uns genau richtig! Mach deine **Leiden-schaft** zu deinem **Job** und bewirb dich bei uns.

Wir suchen Verstärkung im Marketing, Contracting, Sales sowie im Customer Support.

Das erwartet dich bei uns:

- vielseitige Aufgaben-gebiete mit kurzen Entscheidungswegen
- internationales & dynamisches Team
- flexible Arbeitszeiten
- zentrale Lage in Linz
- Zuschuss für Öffi-Ticket
- Corporate Benefits
- uvm.



Klingt gut? Bewirb dich jetzt:
[www.invent-europe.com/
karriere](http://www.invent-europe.com/karriere)

INVENT
Marketing & Tourismus GmbH

Einer für alle, alle für die Gruppe

Gutes Marketing ist ein Zusammenspiel aus vielen kleinen und großen Zahnrädern, die ineinandergreifen. Ein dynamischer Prozess, der verschiedene Akteure erfordert. G.A.S. stellt für jedes Projekt ein individuelles Team an Spezialisten zusammen, die gemeinsam die beste Lösung erarbeiten. Die Agenturgruppe macht es möglich.

Ein Imagefilm, der den eigenen Webauftritt noch lebendiger werden lässt? Ein Kundengeschenk, das aus der Masse heraussticht und im Gedächtnis bleibt – ideenreich im Design, hochwertig produziert und portooptimiert versandt? Ein Magazin, das die Leser in die Geschichte und die Geschichten des Unternehmens eintauchen lässt? Eine PR-Strategie, die Beziehungen herstellt zwischen Markt und Marke und wirkungsvoll kommuniziert? So vielfältig die Wünsche und Anforderungen, wenn es um Markenkommunikation geht, so facettenreich das Angebot der Marketingprofis von G.A.S.

4 + 8 + 200 = die Formel zum Erfolg

Die G.A.S. Gruppe ist in 4 Bundesländern stationiert, sie ergänzt mit 8 Spezialbereichen die Kreativleistungen des Salzburger Headquarters und nutzt in Summe das Know-how und die Leidenschaft von rund 200 Werbeprofis der unterschiedlichsten Fachbereiche. G.A.S.-Kunden erhalten die gesamte Marketingpalette aus einer Hand, Werbemaßnahmen können aufeinander abgestimmt und optimiert werden. Von Konzeption und Mediaplanung über Grafik und Text bis hin zu Produktion und Versand. Von Onlinestrategien über Wirtschaftskooperationen bis hin zu Film und Corporate Events.

Ziemlich ideenreiche Typen mit Handschlagqualität

Wer Inspiration und Innovation sucht, braucht Diversität. Aus einer Vielzahl an Ideen, Ansätzen und Erfahrungswerten wird die beste Lösung für den Kunden maßgeschneidert. Designer, Strategen, Programmierer, Auftragsbearbeiter, Texter ... männlich, weiblich, divers – egal – arbeiten in feiner Abstimmung an individuellen Projekten und rücken so Marken ins rechte Licht.

Warum G.A.S.?

Die Spezialisten der G.A.S. Gruppe verfolgen eine ganzheitliche Denkweise, wenn es um den Erfolg ihrer Kunden geht. Sie identifizieren Potenziale, entwickeln neue Ansätze und setzen diese wirkungsvoll um – immer verpackt in überzeugenden Designs und der

**Wir machen
es für unsere
Kunden
erfolgreich.**

”

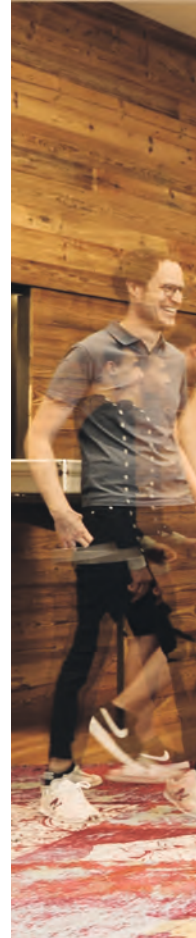
“

Helmut Gruber
Geschäftsführender
Gesellschafter

zugrundeliegenden Strategie folgend. G.A.S. hat sich österreichweit und darüber hinaus einen Namen als Marketingspezialist für Gastro und Tourismus gemacht, steht aber auch Kunden anderer Branchen als geschätzter und verlässlicher Partner zur Seite. Von Automobil bis Flugwesen, von Bildung bis Sport, von Industrie bis Handwerk, vom Lebensmitteleinzelhandel bis zum Logistikunternehmen.

Im Mittelpunkt steht immer der Mensch

„Wir machen es für Sie erfolgreich.“ Das Credo der G.A.S. Gruppe kommt nicht von ungefähr, denn mehr als 200 Mitarbeiter stecken Tag für Tag ihre Einfälle, Leidenschaft und Expertise in die Projekte ihrer Kunden. Mit viel Herz für Kreativität, Hirn in der Umsetzung und Hunger auf mehr finden sie dabei die Lösung für jede Anforderung.





Jeder für sich gut, aber gemeinsam unschlagbar – die G.A.S. Gruppe setzt bei ihren Projekten auf Teamwork

Es ist die Leidenschaft für das beste Ergebnis und der Spaß an der Arbeit, die das Team antreiben. Das Ziel fokussieren, den passenden Weg wählen und den Lauf starten. Kein kopfloses Rennen, ohne nach links und rechts zu schauen, aber ein schneller Sprint im entscheidenden Augenblick. Leistungsstark beim Überspringen von Hürden, flexibel beim Anpassen an geänderte Bedingungen. Geht nicht gibt's nicht. Weil mit der richtigen Hingabe irgendwann alles läuft.

***„Für jedes Projekt,
jede Ausgangslage wird
ein individuelles Team an
Experten zusammengestellt.“***



Fotos: G.A. Service GmbH



Entdeckungen abseits der Hauptstraße

Ein Besuch beim Winzerhof Supperer in Rossatz zeigt: Es lohnt sich, abseits der ausgetretenen Pfade zu wandeln. Denn im familiengeführten Betrieb gibt es neben ausgezeichnetem Wein auch hausgemachte Schmankerl im urigen Heurigen-Ambiente und gelebte Tradition. Gut, besser, Supperer!

Wenn das Navi nach einer Fahrt durch die malerische Wachau die Ortseinfahrt Rossatz anzeigt und dann noch einmal links abbiegen vorschlägt, steht man anschließend vor einem idyllischen, prachtvoll gelegenen Weinhof und weiß instinktiv: Wir haben das Ziel erreicht! Im Herzen der Wachau liegt der Winzerhof Supperer und hat sich in den vergangenen zehn 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, der einen Obstgroßhandel besaß, übernommen. Die beiden Quereinsteiger ließen sich vollends auf die Bewirtschaftung und Bebauung des knapp drei Hektar großen Anbaugbiets ein und dieses Herzblut fiel auch bei Sohn Wolfgang auf fruchtbaren Boden. Er absolvierte die Weinbauschule in Krems und traf dort seine Bernadette, mit der er seit 2015 den Familienbetrieb führt. Bereits im Jahr 2004 übernahm der ausgebildete Weinbauer die Trauben-Agenden und vinifizierte seinen ersten kompletten Jahrgang.



Wenn man etwas gern macht, dann macht man es auch besonders gut!

”

“ **Bernadette Supperer**
Winzerhof Supperer

Die Weingärten – mittlerweile auf 13 Hektar und rund 34.300 Weinstöcke angewachsen – werden von der ganzen Familie gepflegt und die Weine in alter Manier gekellert. Seit dem Jahr 2000 gibt es auch einen Heurigen, der mit einem großen Herz für Gäste und Wohlfühlatmosphäre in den 800 Jahre alten Gewölben des Hofes punktet. Hier 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, präzisiertem 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: Winzerhof Supperer

Bernadette und Wolfgang Supperer haben sich in der Kremser Weinbauschule kennen und lieben gelernt. Seit 2008 sind sie verheiratet und Bernadette auch im Betrieb tätig. Mit 2015 ist das Paar federführend in den Winzerbetrieb eingestiegen und wird von Wolfgang Eltern Karl und Maria sowie der nächsten Generation – Tobias und Fabian – tatkräftig unterstützt.



— *Bernadette und Wolfgang Supperer, Winzerhof Supperer in Rossatz* —

“

Was ist das Besondere an Ihrem Betrieb, wodurch heben Sie sich ab?

Wolfgang Supperer: Der Hof ist mehr als 800 Jahre alt und auch der Heurige ist in einem alten Gewölbe untergebracht – das findet man nicht mehr allzu häufig.

Bernadette Supperer: Wir sind ein klassisch familiengeführter Betrieb. Wolfgang, ich, seine Eltern Maria und Karl und natürlich auch schon unsere Kinder Fabian und Tobias, die fleißig mithelfen. Gemeinsam bewirtschaften wir die Weingärten, Marillenanbau und den Heurigen, der fünfmal im Jahr offen hat. Die Gastwirtschaft nicht so häufig aufzusperren, war übrigens eine sehr bewusste Entscheidung. Es ist so einfach familienfreundlicher und wir wollen ausreichend für unsere Kinder da sein.

Wie funktioniert das Leben im Generationenverbund?

BS: Das klappt wunderbar! Jeder und jede hat seine Aufgabengebiete und ist mit Leidenschaft und Eifer dabei. Wir erledigen aber auch viele Bereiche gemeinsam und packen alle mit an. Wir haben alle eine große Liebe für das, was wir tun. Wenn man etwas gern macht, dann macht man es auch besonders gut!

WS: Ich bin für den Weinbau zuständig und Bernadette für den Heurigen, bei dem auch meine Mutter mitarbeitet. Mein Vater ist sozusagen der gute Hausgeist, der das große Betriebsareal in Schuss hält, kaputte Sessel und Tische repariert, sich aber auch rührend um die jungen Weinstöcke kümmert.

Der Winzerhof liegt nicht an der Hauptstraße, wie finden die Gäste dennoch zu Ihnen?

WS: Man muss schon etwas Besonderes bieten, damit die Leute kommen, das ist klar. Deshalb setzen wir schonungslos auf Qualität. Das fängt beim Wein an ...

BS: ... und setzt sich in den Produkten fort, die wir beim Heurigen anbieten. Das Fleisch suren und selchen wir selbst und verarbeiten es weiter. Ebenso werden Leberpasteten und Blutwurst selbst gemacht und das schmeckt man auch. Unsere selbst gemachten Produkte tragen unsere Handschrift.

WS: Die Mehlspeisen werden täglich frisch von meiner Mutter gebacken. Mit diesem Konzept gelingt es uns, die Tradition und unseren eigenen Stil, für den wir stehen, in den Speisen und Weinen wiederzugeben.

”



Apropos Stil: Das Etikett der Weinflaschen ist auch sehr besonders ...

BS: Das stimmt! Wir haben ein besonderes Wachaumuster, eine Art Blaudruck- und Dirndlmuster oben. Auch hier offenbart sich sofort, wofür wir stehen.

WS: Da wäre etwa das Muster Steppengras. Das federleichte Gras, das an den steilen und felsigen Weinbergen wächst, kleidet unsere leichtesten Weine, wie z. B. den „Junger Wachauer“. Unsere Weine dieser Kategorie überzeugen vor allem mit frischem und leicht fruchtigem Geschmack und sind besonders beliebt an warmen Sommertagen.

Die Schwalbe ist ein häufig anzutreffender Bewohner der Wachau und erbaut hier gerne ihre Nester in den zahlreichen heimischen Ställen. So bodenständig und naturverbunden sind auch unserer Weine dieser Kategorie. Diese mittelkräftigen Weine sind durch ihr fruchtig-charmanten Auftreten und dem starken Charakter gute Begleiter zu vielen Speisen.

Und die Eidechse: An warmen Tagen kann man die oft farbenprächtigen Eidechsen an den typischen Trockenmauern der Wachauer Weingärten für einen Augenblick bewundern. Unsere Weine im „Eidechsen-Look“ stehen für unsere besten Lagen und sind meist aus später Lese. Durch die vollendete physiologische Reife dieser starken und vollmundigen Weine eignen sie sich ideal für eine längere Lagerung.

Die Weine sind nicht nur in der Bouteille schön anzusehen, sondern auch ausgezeichnet im Geschmack. Das belegen auch Auszeichnungen. Was ist Ihr Geheimnis?

WS: Ja, wir haben eine Wand voll Goldmedaillen. Seit 2016 nehmen wir an großen Weinverkostungen wie der Niederösterreichischen Landesweinprämierung teil und haben dort für unsere Weine schon zahlreiche Auszeichnungen erhalten. Bei aller Liebe zur Tradition beobachten wir auch immer die Trends und schauen, wo sich das Geschmacksspektrum hin entwickeln.

BS: Außerdem blicken wir auch über den Tellerrand, also schauen, was die Mitbewerber machen. Dabei ist uns ganz wichtig zu sagen, dass das keine Konkurrenten sind! Das ist unsere Einstellung, denn Neid gibt es ohnehin schon genug. Wir sind einfach positive Menschen und wollen das auch an unsere Kinder weitergeben.

Welche Rolle spielt das Thema Nachhaltigkeit bei Ihnen?

WS: Ein sehr großes! In Zeiten von Klimawandel und Naturkatastrophen geht es nicht mehr ohne gezieltes CO₂-Management. Wir beschäftigen uns mit erneuerbarer Energie, sind ständig dabei, den Dieserverbrauch zu senken, Wege einzusparen und zu optimieren. Wir arbeiten auch schon lange danach und ziehen hier mit dem Land Niederösterreich an einem Strang, das sich sehr bemüht den Klimaschutz zu fördern. Derzeit arbeiten wir auch an der offiziellen Zertifizierung, die uns bescheinigt, dass unser Betrieb komplett auf Nachhaltigkeit umgestellt ist. Mit dieser offiziellen Bestätigung hebt man sich noch einmal von anderen Betrieben ab und schärft sein Profil.



Fotos: Winzerhof Supperer





Schmankerl aus dem Winzerhof

Seit dem Jahr 2000 betreiben die Supperers einen Heurigen in besonderem Ambiente. Die 800 Jahre alten Gewölbe bilden den grandiosen architektonischen Rahmen, in dem echte Hausmannskost mit Herz und Verstand kredenzt wird.

Guad Ess'n und Trinken – unter diesem Motto gibt es bei den Supperers am Winzerhof mehrmals im Jahr einen Heurigen, bei dem die Weine des Winzerhofs Supperer zu selbst zubereiteten Speisen gereicht werden. Im 800 Jahre alten Gewölbekeller kann man durch die Bank selbst gemachte Speisen genießen, von der Blunz'n über den Braten bis zur selbst gemachten Mehlspeise von Oma Maria. Nicht nur die Weine sind von höchster Qualität, sondern auch das Speisen. Eine Reservierung sei definitiv empfohlen. Viele Gäste der Supperers sind Stammkunden. Die einzige „Beschwerde“, die Bernadette manchmal hört ist, dass es keinen Platz mehr gibt! „Mit 60 Sitzplätzen sind wir ein kleiner Heuriger, aber das macht auch unseren Charme und die Qualität aus. Deshalb wollen wir nicht größer werden.“

„Zu unseren Spezialitäten zählt sicherlich der Kümmelbraten“, so Bernadette Supperer. Das „knusprige Fleisch“, wie es die Kinder nennen, bereitet sie nach einem Geheimrezept ihrer Schwiegermutter zu. „Damit das Schwartel so richtig kracht beim Reinbeißen.“ Zu jeder neuen Jahreszeit gibt es zu den Fixstartern bei den Aufstrichen (Liptauer, Leberpastete etc.), zwei neue, saisonale Aufstriche. So kommt im Frühling Karotten-Kresse und Radieschen aufs Brot, im Sommer Pfirsich-Lauch und Gurke-Cottage und aktuell wird im Herbst Kürbiskern und Karotte-Apfel draufgestrichen.

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.



Heurigentermine

1. Oktober – 24. Oktober
Freitag bis Sonntag

26. November – 19. Dezember
Freitag bis Sonntag

Kontakt

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

Öffnungszeiten

April, Juni, August: Mo, Mi-So ab 15:00 Uhr
Okt: Fr-So ab 15:00 Uhr
Nov-Dez: Fr-So ab 15:00 Uhr

Nachhaltiger Kaffeegenuss



Klimaneutral in die Zukunft lautet das Motto der Gemeos GmbH: Bio-Kaffee, sämtliche Produkte CO₂-neutral und Elektroautos für die Mitarbeiter – das Kronstorfer Unternehmen gilt komplett als CO₂-neutral zertifiziert.

Liebe und Leidenschaft für Kaffee zeichnen Josef Kirisits aus. Dabei zeigt er ein gutes Gespür für nachhaltige Produktionsprozesse. Da die Nachfrage nach Bio, Nachhaltigkeit und Klimaschutz immer mehr von den Kunden angesprochen wird, hat die Gemeos GmbH dieses Thema aufgegriffen und das gesamte Unternehmen CO₂-neutral zertifiziert. Neben ihrem beliebten Gastronomiekaffee Caffè Gemelli „Giuseppe“ wurden zudem noch zwei weitere Kaffee-Eigenmarken kreiert: Caffè Gemelli Bio Bohne und Cafe Peppino Fairtrade Bohne.

Neuer Fairtrade-Bio-Kaffee

Neu in der Caffè-Gemelli-Familie ist der Caffè Gemelli Biologico. Dieser hochwertige Bio Espresso Blend 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. Der zweite Bio-Kaffee ist Cafe Peppino Bio Fairtrade Crema, hergestellt aus den feinsten Kaffeebohnen aus den Fairtrade-Anbaugebieten der Welt. Er zeichnet sich durch einen besonders vollmundigen, aromatischen Geschmack und eine feste, haselnussfarbige Crema aus. Der Crema besteht aus 70 Prozent Arabica- und 30 Prozent Robusta-Bohnen.



Gemeos GmbH

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



Josef Kirisits, Eigentümer Gemeos GmbH

Was bedeutet Klimaneutralität überhaupt?

Das gesamte Unternehmen und all unsere Caffè Gemelli Produkte sind klimaneutral. Das heißt, dass alle Emissionen der Geschäftstätigkeiten vollständig berechnet und über Klimaschutzprojekte ausgeglichen werden. Alle in der Wertschöpfungskette, vom Anbau über die Ernte der Kaffeebohne bis hin zum Transport zum Endkonsumenten, entstehenden Emissionen werden durch das Unternehmen Climate Partner vollständig berechnet und ausgeglichen.

Welche Klimaschutzprojekte unterstützen Sie?

Die Region um Colniza hat die zweithöchste Abholzungsrates im Amazonas. Allein von August 2012 bis März 2013 gingen 1430 Quadratkilometer Wald verloren, das entspricht 79 Millionen Tonnen frei gewordenem CO₂. Grund dafür ist die illegale Holzschlägerung und Brandrodung in diesem Gebiet. Seit einigen Jahren koordiniert Rainforest Alliance ein Gebiet von 71.000 Hektar und stellt sicher, dass dieses Gebiet überwacht und nachhaltige Forstwirtschaft betrieben wird. Mit unserer finanziellen Unterstützung des Klimaschutzprojekts schaffen wir nicht nur langfristige Arbeitsplätze in diesem Gebiet, sondern tragen auch zur Erhaltung und Aufforstung des Regenwalds bei, welcher große Mengen an CO₂ speichert. Bei jedem Kauf unserer Produkte unterstützt man also dieses Aufforstungsprojekt.

Welchen Beitrag leisten Sie noch?

Am wichtigsten ist uns, die eigenen CO₂-Emissionen so gering wie möglich zu halten. Dieser Schritt gelang teilweise schon durch den Umbau des ehemaligen Nah&Frisch-Lebensmittelgeschäfts meiner Eltern zu einem nachhaltigen Bürogebäude, welches zu 100 Prozent energieautark betrieben wird. Durch eigene Stromproduktion mittels PV-Anlage und dazugehörigem Stromspeicher für den Nachtverbrauch wollen wir die CO₂-Emissionen geringhalten. Auch unser Fuhrpark ist auf E-Mobilität umgestellt. Seit 2020 sind unsere Außenmitarbeiter mit elektronischen Caffè-Gemelli-Barista-Fahrzeugen unterwegs und liefern köstlichen Kaffee an unsere Gastronomiepartner.



„Das gesamte Unternehmen Gemeos GmbH gilt als CO₂-neutral zertifiziert. Ich denke, wir setzen hiermit ein Statement, das in die richtige Richtung geht“, erklärt Josef Kirisits.

Fotos: Tina Kirisits, Annika Armbrüster



„Winzerzimmer“ mit Aussicht

Oberösterreich zeigt beim Wein immer öfters groß auf und begeistert mit Qualität.

Würde man den Österreichischen Weinbau mit einem Haus vergleichen, dann bekäme Oberösterreich nach quantitativen Richtlinien wohl nur ein kleines Kammerl. Insgesamt werden bundesweit 48 Tausend Hektar bewirtschaftet. Vorrangig in den Bundesländern Niederösterreich (27160 ha), Burgenland (11904 ha) und der Steiermark (5054 ha). Oberösterreich fällt mit 100 Hektar etwas bescheiden aus. Das war nicht immer so. Einst war heimischer Wein sehr begehrt. Wahrscheinlich bewirtschafteten bereits die Römer einige Weingärten. 777 wurde Weinbau in der Urkunde von Kremsmünster erwähnt. Zu dieser Zeit sind 14 Weinbauorte in Oberösterreich nachweisbar – um einige mehr als im benachbarten Niederösterreich. Im Mittelalter galt Oberösterreich bereits als Weinland und erreichte flächenmäßig die größte Ausdehnung.

Bedingt durch Klima und die steigende Konkurrenz von Obstmost, Bier und Branntwein kam der Weinbau zum Erliegen. Um 1850 gab es in Oberösterreich de facto keinen Weinbau mehr. 150 Jahre später versuchten es erneut ein paar Weinmacher (das Weingut Aichinger in Hilkering baut zum Beispiel seit 1997 Wein an), Weinanbau in Oberösterreich zu forcieren. Anfangs noch belächelt, überzeugen die Winzer heute umso mehr. Leo Gmeiner, Florian Eschlböck und Wolfgang Költringer sind erneut im SALON vertreten. Der SALON gilt als die Staatsmeisterschaft des Weins. Aus 7000 eingereichten Weinen schaffen es 410 Weine und 100 Sekte in die finale Blindverkostung. Eine unabhängige Jury kürt danach 250 Weine und 20 Sekte, die als SALON-Weine ausgezeichnet werden.



Leo Gmeiner war bereits als erster Oberösterreicher 2016 mit einem Zweigelt im SALON vertreten. Vergangenes Jahr und heuer schaffte er es mit einem Chardonnay. „Als relativ kleiner Betrieb ist es eine Sensation, wenn man in der Branche Anerkennung findet. Aber unser Ziel war es von Anfang an, mit Kollegen auf einer Augenhöhe zu produzieren“, sagt Gmeiner.

Auch Wolfgang Költringer schnupperte bereits SALON-Luft und konnte vergangenes Jahr die Jury mit einem Gemischten Satz beeindruckend. Dieses Jahr überzeugte er mit einer kräftigen Burgunder-Cuvée.

Florian Eschlböck ist bereits zum dritten Mal innerhalb von fünf Jahren vertreten. Das erste Mal mit Riesling, dann zweimal mit Chardonnay – 2021 eben mit dem klassisch ausgebauten Chardonnay Pulverturm. Eschlböck ist davon überzeugt, dass Oberösterreich das Zeug zum Weinland hat. „Als ich damals von der Idee besessen war, Top-Wein aus der Region herzustellen, hielten das die meisten für eine Schnapsidee“, sagt der Winzer. Vor 15 Jahren begann er mit 100 Rebstöcken. Heute bewirtschaftet der Vater zweier Söhne mehr als 70.000 Rebstöcke auf 13 Hektar Weingärten und sieht sich in sei-

nem Tun bestätigt: „Oberösterreich muss wieder zum Weinland werden“ sagt er. Winzer wie Eschlböck, Gmeiner, Költringer aber auch Kienesberger bilden das Fundament des oberösterreichischen Weinbaus.

Oberösterreich muss wieder zum Weinland werden.

Armin Kienesberger zeigt in seinem feinen Weingut „casa amore“ in Grieskirchen, dass biodynamischer Weinbau erstens möglich ist und zweitens hohe Qualitäten hervorbringt. Der gelernte Steinmetz wurde von Gault Millau zur Entdeckung des Jahres gekürt und bewirtschaftet einen zwei Hektar großen Südhang mit bis zu 40 Prozent Steigung in Schlüßlberg bei Grieskirchen. Handarbeit und biodynamische Bewirtschaftung sind für ihn nicht verhandelbar. „Es bestätigt die Art und Weise, wie meine Weine entstehen, und gibt viel Selbstvertrauen, um weiterhin den eigenen Weg zu gehen und die Qualität zu steigern.“ Eine Auswahl führender Sommeliers zählt Kienesberger sogar zu den „90 Winzern, an denen in Zukunft kein Weg vorbei führt und deren Weine zu den besten des Landes zählen.“ Der Winzer ist stolz. „Die Liste liest sich wie das ‚who is who‘

der österreichischen Weingüter, inklusive einem kleinen Weingut aus OÖ – es ist unglaublich, ein Teil dieses elitären Kreises zu sein. In Zahlen: 90 aus 11.000 Betrieben“, sagt er.

Es bestätigt, dass zukünftig mit den Oberösterreichern zu rechnen ist. Würde man qualitativ den Weinbau mit einem Haus vergleichen, dann hätte Oberösterreich ein geräumiges und sehr schickes Zimmer mit malerischem Ausblick.



Leo Gmeiner



Florian Eschlböck

Fotos: Volker Weibold



Wolfgang Költringer



Armin Kienesberger



Winzerporträts



DER WINZER

95Tage Weinbau Familie Eschlböck - DER Wein aus Oberösterreich

Bereits die Römer erkannten, dass sich der oberösterreichische Zentralraum auf Grund geeigneter Lagen und Bodentypen bestens zum Weinbau eignet. Im Laufe der Zeit ging dieses Wissen aber verloren, und erst in den letzten Jahren wurde wieder begonnen, Wein in Oberösterreich zu kultivieren.

Einer der Vorreiter ist Winzer Florian Eschlböck aus Hörsching. Gestartet im Jahr 2007 als kleines Hobby mit 100 Reben bewirtschaftet die Winzerfamilie Eschlböck jetzt eine Fläche von 13 ha mitten im oberösterreichischen Zentralraum.

95Tage hat der Sommer

Als Hauptsorten gelten die Rebsorten Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc und Zweigelt, welche je nach Sorte sowohl klassisch als auch im Barrique ausgebaut werden.

Vertrieben werden die Weine unter den Linien „95Tage“ für sommerlich leichte und fruchtige Weine mit ausgezeichnetem Trinkfluss, sowie „Der Eschlböck“ für kräftige, gereifte und gehaltvolle Weine.

Salon, AWC und vieles mehr

Als aufstrebendes und mittlerweile größtes Weingut Oberösterreichs hat es sich Winzer Florian Eschlböck zum Ziel gemacht, seine Weine auch über die oberösterreichischen Landesgrenzen hinweg bekannt zu machen. So wurden die Weine bereits in der Frankfurter Weintrophy, AWC und aktuell in den Kreis der Salon-Weine 21 aufgenommen.

Fotos: 95 Tage - Weinbau Florian Eschlböck



Regionalität & Geschmack
Oberösterreichs

Die Linien '95Tage' und 'Der Eschlböck' spiegeln die Regionalität und den Geschmack Oberösterreichs wider und definieren DEN Wein aus Oberösterreich!

Winzer Florian Eschlböck



Info

95Tage - Weinbau Florian Eschlböck
Bahnhofstraße 26, 4063 Hörsching
office@95tage.at, www.95tage.at



DER WINZER

Das Weingut

1865 wurde das Weingut Schmid gegründet und seit 1991 betreibt Josef Schmid das 20 ha große Gut in Stratzing, einem Hochplateau nördlich der Stadt Krems. Mit viel Engagement und Idealismus bewirtschaftet er seine Weingärten und vinifiziert Weine, die sich lebendig, kraftvoll und elegant präsentieren.

Der Weinkeller

Im modernen zweigeschoßigen Presshaus befindet sich die gesamte Verarbeitung, Abfüllanlage sowie das Lager. Das geschlossene Kühlsystem erlaubt bereits die Kühlung der Maische sowie in Folge auch die exakte Einstellung der Gärtemperatur. Trauben, Most und Wein werden in jeder Phase besonders schonend behandelt. „Im Keller kann man den Wein lediglich begleiten. Die perfekte Umsetzung dessen, was die Natur hervorgebracht hat.“

Die Weingärten

Die Weine im Weingut Schmid werden nach den Richtlinien der integrierten und kontrollierten Produktion hergestellt: Schon lange wird auf Insektizide und Pestizide verzichtet und die organische Düngung erfolgt mit verrottetem Rindermist. Die Weingärten befinden sich zum Großteil in Stratzing, auf Bergterrassen im Kremstal (Urgesteinsboden) sowie rund um die Stadt Krems (Lössboden). Durch die unterschiedlichen Lagen entstehen Weine mit Persönlichkeit, Sortencharakter und Tiefgang.

Weine mit
Persönlichkeit,
Sortencharakter
und Tiefgang

Im Weingarten liegt der Ursprung
höchster Qualität.

Winzer Josef Schmid



Fotos: Rupert Mühlbacher



Info

Weingut Josef Schmid
Obere Hauptstraße 38
3552 Stratzing – Krems
Telefon: 02719/8288
weingut@j-schmid.at, www.j-schmid.at

DER WINZER

Tradition und Vision

Cuvée aus Handwerk, Erfahrung und frischen Ideen

In Strass-Elsarn wurzelt die Geschichte der Familie Waldschütz und dort am Beginn des Kamptals wurzeln auch die Weinstöcke des Weinguts. Schon in vierter Generation werden mit Leidenschaft und konsequentem Qualitätsstreben herausragende Weine produziert. Vor rund 35 Jahren übernahm Reinhard Waldschütz den Betrieb seines Vaters, nun bringen Sohn Markus und Viktoria Waldschütz neue Ideen, Ansätze und viel Schwung in Weingärten und Keller. Traditionen pflegen, aber gleichzeitig Innovationen fördern – mit dieser Herangehensweise gelingt es dem Weingut immer wieder, neue Maßstäbe zu setzen.

Weinstein? Steinwein!

Neue Wege beschreitet das Weingut seit 2014 auch mit seiner „Steinvision“-Linie. Nach Praxisjahren in Kalifornien und Neuseeland war Markus Waldschütz fasziniert von der Möglichkeit, den Naturstoff Granit in die Weinherstellung zu integrieren. In mächtigen Steinfässern reifen komplexe, mineralische Weine – großteils aus der Toplage Rosengartl – heran, die Weingenießer und Kritiker gleichermaßen überzeugen.

Big is beautiful

Mehr als 150 Jahre alt ist das Gewölbe, das den ältesten Teil des Waldschütz'schen Kellers ausmacht. Es beherbergt eine eindrucksvolle Großflaschenvinotek, wo Weine buchstäblich Größe beweisen können. Kunden können sich vor Ort ihre ganz persönlichen Waldschütz-Großflaschen sichern und kostenlos im Gewölbe einlagern lassen, bis die Zeit reif ist für vinophile Genussmomente in XXL.

Fotos: Weingut Waldschütz



Neue Ansätze
lassen Ideen und
Weine reifen

**Die Liebe zu gutem Wein liegt
unserer Familie im Blut.**

Winzer Markus Waldschütz



Info

Weingut Waldschütz
Trautbach 3, 3491 Elsarn im Straßertal
+43 2735 79457
kontakt@weingut-waldschuetz.at
www.weingut-waldschuetz.at



Arbeitgeberporträts





Grossauer Unternehmensgruppe

Kalvarienbergstraße 121
8020 Graz
+43 316 682500
office@grossauer.co.at
www.grossauer.co.at

Firmendaten

1984 Gründung
8020 Graz Hauptsitz
ca. 500 Mitarbeiter

Stellenangebote Kontakt

Lisa Offner, M.A.
8020 Graz, Kalvarienbergstraße 121 |
+43 (0) 664 1378049
bewerbung@grossauer.co.at
www.grossauer-jobs.co.at



Gastronomie mit Weitblick

Vom Bierhaus bis zum Haubenlokal: Mit großen Visionen und viel Herzblut sorgt die Grossauer Unternehmensgruppe für ganz viel Genuss.

Werbung

Was vor über 35 Jahren mit einer Schaumrollenproduktion und dem Schnitzelkönig auf der Grazer Messe begann, zählt heute mit 17 eigenständigen Betrieben zu einem der größten Gastronomenunternehmen der Steiermark. Franz Grossauer hat sich seinen Traum erfüllt und schenkt seinen Gästen gemeinsam mit seiner Familie jeden Tag genussvolle Erlebnisse.

Mit legendären Events wie dem Ackern, ihren Top-Lokalen wie den „el Gaucho“-Steakrestaurants mit fünf Standorten in Graz, Wien, Baden und München, dem mehrfach prämierten „Restaurant SCHLOSSBERG“ über den Dächern von Graz, den gemütlichen Bierhäusern „Glöckl Bräu“ und „Gösser Bräu“ und dem Alpe-Adria-Genusshotspot „Fischwirt im Urmeer“ an der südsteirischen Weinstraße hat sich die Familie Grossauer-Widakovich weit über die Landesgrenzen durch hohe Qualität, viel Fleiß, Herzlichkeit und Schmah eine großen Namen gemacht.

Weil Teamwork zählt

Den großen Erfolg verdankt die Familie aber nicht nur ihrem guten Riecher für neue Erfolgskonzepte und der harten Arbeit, sondern natürlich auch ihren Teams, die jeden Tag ihr



Nice,
to meet you:
Dein neuer Top-Job
mit Weitblick wartet
schon auf
dich!

Bestes geben: Wie auch im echten Familienverband weiß man in der Grossauer Gruppe, dass man gemeinsam am stärksten ist. Mitarbeitende profitieren von einem

familiären, persönlichen Umfeld mit kurzen Entscheidungswegen und einem (krisen-)sicheren Ganzjahresarbeitsplatz. Besonders großer Wert wird außerdem im Rahmen der „Grossauer Akademie“ auf die individuelle Weiterentwicklung gelegt, um die gemeinsamen Ziele zu erreichen und den wachsenden Herausforderungen einer Branche, die bewegt und auch selbst sehr bewegt ist, gerecht zu werden. Eine betriebliche Gesundheitsförderung im großen Stil ist aktuell ebenfalls in Planung. Flexible und fortschrittliche Zeit-

modelle, abwechslungsreiche Aufgaben sowie modernste Technologie am Arbeitsplatz und eine gesunde Work-Life-Balance sind nur ein paar weitere Benefits, die die Grossauer Gruppe ihren Mitarbeitenden bietet.

Werde Teil unseres Erfolgsteams!

Dein neuer Top-Job in der Gastronomie ist nur ein paar wenige Klicks entfernt: Auf unserer digitalen Karriereplattform www.grossauer-jobs.co.at findest du alle aktuellen Stellen und kannst dich ganz schnell und unkompliziert direkt online bewerben. Wir freuen uns auf dich!



Natur- und Wellnesshotel Höflehner GmbH

Gumpenberg 2
8967 Haus/Ennstal
+43 3686 2548
info@hoeflehner.com
www.hoeflehner.com

Firmendaten:

Gründung 1729
Hauptsitz Haus/Ennstal
Mitarbeiter 160

Mehr erfahren:

Tel. +43 3686 2548
www.hoeflehner.com
info@hoeflehner.com



© Fischer



Höflehner baut auf Menschen, Mut und Mehrwert

Ein österreichischer Leitbetrieb mit gutem Geschmack, eigener Philosophie und jede Menge Natur drumherum: Das Vier-Sterne-Superior-Hotel Höflehner begeistert seine Mitarbeiter mit Impulsen und Benefits.

„Wir alle funktionieren besser, wenn Freizeit und Arbeit im Einklang miteinander schwingen“, sind sich Katrin und Gerhard Höflehner als Chefleute des Natur- und Wellnesshotel Höflehner einig. Auf 1.117 Metern Seehöhe gehen die beiden mit ihrem Vier-Sterne-Superior-Unternehmen immer einen Schritt weiter und betten ihre Idee von der perfekten Urlaubsbleibe und Lebensraum für Mitarbeiter in ein Naturkonzept, das direkt vor dem Hotel beginnt: „Wir bringen die Natur ins Haus und lassen uns von ihr inspirieren, wo es nur geht – sie ist bei uns in jeder Ecke zu finden“, freut sich die Familie.

Gelebte Philosophie

Die Natur hat sich im Hotel als treibende Kraft etabliert und das funktioniert gut: Mit der 6-N-Philosophie, die sich wie ein roter Faden durch das Höflehner-Programm zieht, hat man Werte formuliert, an denen sich das gesamte Höflehner-Team orientiert: Naturerlebnis, Natürlichkeit, Naturwellness, Naturkulinarium, Nachhaltigkeit und Naturdesign. „Alles, was uns umgibt ist ein Anker – die Natur ist Ausgangspunkt und der einzige Ort, an dem wir uns immer wohlfühlen. Ein Ort, an den wir immer zurückkehren können“, erklärt Gerhard Höflehner.

Natürlich gesund

Von dieser Philosophie profitieren langfristig nicht nur Gäste: Überregional als Leitbetrieb

bekannt, genießen auch Mitarbeiter wertvolle Benefits wie gesundes und abwechslungsreiches Essen, Aktiv- und Entspannungsprogramme (Schi-fahren, Wandern, Biken, Yoga), Ernährungsberatungen oder Gesundheitswochen mit persönlichen Zielvereinbarungen und vieles mehr. „Wem das Leben Spaß macht, der macht auch seinen Job mit Freude“, ist sich Gerhard Höflehner sicher. „Wir möchten, dass es unter unserem Dach und im Teamquartier jedem gut geht. Wir kümmern uns darum mit Benefits wie flexiblen Arbeitszeiten, freien Wochenenden oder Kinderbetreuung.“

Das 5000 m2 Premium Alpin SPA – ein erstklassiger Erholungsfaktor, den die Mitarbeiter nützen können, ja sollen: Längen ziehen im Sportschwimmbecken, abtauchen im Naturbadeteich, Wärme tanken in den Saunen. „Unsere Mitarbeiter genießen den Wellnessbereich genauso wie unsere Gäste und das finden wir hervorragend“, verrät Katrin Höflehner. „Jeder darf nutzen, was wir gemeinschaftlich jeden Tag schaffen!“

Perfekte Basis

Ein qualitativ wertvoller Startplatz für eine vielversprechende Zukunft, ein Auffangnetz für den gelungenen Wiedereinstieg oder

Gerhard und Katrin Höflehner ziehen gemeinsam mit einem motivierten Team an einem Strang

der Wegweiser für den Neuanfang in der Hotellerie – das alles kann Höflehner sein. „Durch unsere Begeisterung für Persönlichkeiten, stärken wir Stärken und holen das Beste aus den Menschen heraus“, so Gerhard Höflehner. „Wir unterstützen die Lehre mit Matura und sind offen für Ideen und Weiterbildungen. Wir freuen uns über die freundschaftlichen Beziehungen, die hier im Unternehmen entstehen.“



Werbung



Hotel Klausnerhof 4*
Familie Klausner, Martin Klausner e.U.
 A-6294 Hintertux 770
 +43 5287 8588
 info@klausnerhof.at
 www.klausnerhof.at

Firmendaten
 1936, 4. Generation Gründung
 Nr. 77, 6294 Hintertux Hauptsitz
 35 Mitarbeiter

Stellenangebote Kontakt
 Frau Frieda Klausner
 A-6294 Hintertux 770
 +43 5287 8588
 frieda@klausnerhof.at
 www.klausnerhof.at



FÜR EIN STARKES MITEINANDER

Großes kann man nur gemeinsam schaffen. Deshalb baut man im Klausnerhof auf ein starkes Team, das mit vereinten Kräften alle Gäste jeden Tag aufs Neue glücklich macht.

Es gibt nur wenige Orte, aus denen man wirklich Energie schöpfen kann. Der Klausnerhof ist solch ein Kraftplatz – ein Ort der Entspannung und Herzlichkeit, an dem alle Menschen mit Freude empfangen werden. Die spürbare Gastfreundschaft, die dieses Haus so sehr auszeichnet, schafft eine harmonische Atmosphäre, die in jedem Winkel Wärme und Gemütlichkeit versprüht. Hier, auf 1.500 Höhenmetern inmitten des Hochgebirgsnaturparks Zillertaler Alpen, hat die Familie Klausner einen Rückzugsort geschaffen, an dem alle – egal ob groß oder klein, ob jung oder alt – die absolute Ruhe und Freiheit der Tiroler Bergwelt genießen können.

Die Gemeinschaft als wichtigster Erfolgsfaktor

Familie Klausner hat schon früh erkannt, dass der eigene Erfolg zu einem großen Teil von den Mitarbeitern abhängt. Besonders in einer Branche, in der der Arbeitsalltag oft mit unregelmäßigen Arbeitszeiten und Stress verbunden ist, ist es umso wichtiger, eine wertschätzende Atmosphäre zu schaffen, die auf gegenseitigem Vertrauen und Respekt beruht. Teamgeist, Offenheit und Loyalität prägen das Arbeitsklima im Klausnerhof. Zuverlässigkeit, gegenseitige Unterstützung und Akzeptanz werden hier großgeschrieben. Es sind diese Kernwerte, die im Klausnerhof tagtäglich gelebt werden.

Unsere Inklusivleistungen exklusiv für unsere Mitarbeiter

Als Familienbetrieb in 4. Generation ist das Wohlergehen ihrer Mitarbeiter für Familie Klausner von oberster Priorität. Ein nicht unwesentlicher Teil spielt dabei die kostenfreie Bereitstellung von Kost und Logis – auch an freien Tagen. Die moderne Unterkunft direkt im Hotel mit kostenfreiem Tiefgaragenplatz schafft ein gemütliches Zuhause, in dem sich die Mitarbeiter auch in ihrer Freizeit rundum wohlfühlen. Damit diese

kostbare Freizeit auch vielfältig und attraktiv gestaltet werden kann, sorgen ein kostenfreies Ticket für die Hintertuxer Bergbahn sowie die kostenfreie Benutzung des Wellness- und Fitnessbereichs für das Extra an Zufriedenheit. Zusätzlich gibt es Prozen-te auf Massagen und Wellnessbehandlungen. Auch auf Geburtstage wird gemeinsam angestoßen und der Saisonabschluss jährlich mit einem 3-tägigen Betriebsausflug gefeiert. So schafft Familie Klausner einen Arbeitsplatz, an dem die Arbeit vor allem eines macht – Spaß.

Wir kommunizieren stets auf Augenhöhe – sowohl mit unseren Gästen als auch unseren Mitarbeitern.

Frieda Klausner



Klosterhof GmbH

Landstraße 30
4020 Linz
+43 (0)732 77 33 73
klosterhof@gassner-gastronomie.at
www.klosterhof.at

Firmendaten:

Gründung 2019
Hauptsitz Linz
Mitarbeiter 65

Stellangebote Kontakt:

Landstraße 30
4020 Linz
+43 (0) 732 77 33 73
jobs@gassner-gastronomie.at
www.klosterhof.at



Eine Familie, ein Team #teamgassner

Der Stiegl-Klosterhof ist wie alle Gassner-Betriebe Familienangelegenheit.

Ankommen und sich wohlfühlen ist unsere Devise. Gelebte österreichische Gastlichkeit und bodenständige regionale Küche - das ist unsere Mission für den Klosterhof. Der Stiegl-Klosterhof ist ein beliebter Treffpunkt für Jung und Alt und lädt mit seinem gemütlichen Ambiente drinnen wie draußen zum „Einkehren und sich wohlfühlen“ ein. Ein Ort, um sich nach einem Einkaufsbummel oder Stadtspaziergang zu stärken, eine Auszeit vom Alltag zu nehmen oder einfach den Tag bei einem Feierabendbier entspannt ausklingen zu lassen. Ein besonderes Highlight und eine Oase inmitten der Stadt ist der wunderschöne Biergarten - übrigens der größte Biergarten Oberösterreichs und der drittgrößte seiner Art in Österreich.

Der Linzer Traditionsbetrieb blickt auf eine lange, bewegte Geschichte zurück. Seit Juni 2020 sind wir die neuen im Klosterhof und führen das geschichtsträchtige Haus mit typisch österreichischer Gastlichkeit als Stiegl-Leitbetrieb. Wir sind eine traditionelle Salzburger Gastronomen-Familie und verstehen uns als Gastgeber mit Herz und Seele. In Salzburg betreiben wir unter anderem den Stiegl-Keller im Herzen der Mozartstadt, das ****Hotel & Restaurant Schlosswirt zu Anif, das Gasthaus zu Schloss Hellbrunn sowie

den Hellbrunner Adventzauber. Als traditionelles Familienunternehmen ist bei uns jede/r Mitarbeiter/in unverzichtbarer Teil unseres Teams. Wir haben Freude am Service, wir leben Service - jeden Tag! Ein familiäres Miteinander, Zusammenhalt, Respekt und Verantwortungsbewusstsein sind für uns Voraussetzung und bieten die Grundlage für ein angenehmes Arbeitsklima.

Familienangelegenheit

Gassner ist Gastronomie in 3. Generation. Was Josef Gassner im väterlichen Lebensmittelmarkt in Grödig-Fürstenbrunn startete, ist heute ein Unternehmen mit 9 Betrieben, die von den Söhnen Josef, Stephan und Dominic sowie den Betriebsleitern der einzelnen Restaurants geführt werden.

Auf die Teller fertig los

Lehrlinge sind unsere Zukunft! Eine Karriere auf dem zweiten Bildungsweg, gerne! Junge Erwachsene können mit verkürzter Lehrzeit und bei vollem Lohn die Erwachsenenlehre absolvieren. Besonders motivierten Lehrlingen bieten wir zudem die Möglichkeit, ihre Fähigkeiten noch während der Lehre weiter auszubauen. Das Ausbildungsangebot reicht hier von Lehre mit Matura bis zum zertifizierten Biersommelier. Schulabbrecher? Kein Problem! Die Zukunft unserer jungen Mitarbeiter ist

uns besonders wichtig, daher unterstützen wir sie auf ihrem Weg!

Viele Team-Benefits warten auf Sie. Mit der Gassner Team-App erhalten Sie 50-100 % Ermäßigung auf Speisen und Getränke in allen Gassner-Betrieben aber auch viele Vergünstigungen in Partner-Betrieben wie Friseuren, Gärtnereien, Juwelieren, Fahrschulen, Banken und vielen mehr.

Gehen wir den Weg gemeinsam - Stufe für Stufe. Für uns im Stiegl-Klosterhof ist klar: Arbeitszeit ist wertvolle Lebenszeit. Also geben wir alles, um sichere und hochwertige Arbeitsplätze zu schaffen - echte Zukunftsperspektiven und Karrierechancen im Unternehmen inklusive.

Zusammenhalt & Respekt sind für uns Voraussetzung für ein erfolgreiches Miteinander





ZEGG Hotels & Stores

Dorfstraße 30
CH-7563 Samnaun
+41 (0) 81 861 90 00
info@zegg.ch
www.zegg.ch

Firmendaten

1966 Gründung
7563 Samnaun Hauptsitz
bis 300 Mitarbeiter

Stellenangebote Kontakt

Frau Concepcion Roldan
7563 Samnaun, Dorfstraße 30
+41 (0) 79 801 31 56
c.roldan@zegg.ch
www.zegg.ch



Work & Fun im Schweizer Hochtal Samnaun

Die **ZEGG Hotels & Stores** bieten eine Vielzahl von **Jobmöglichkeiten** sowohl im gesamten **Hotelleriebereich** als auch in den verschiedensten Bereichen des **Verkaufs** in einer der schönsten Gegenden der Schweiz.

Unsere Attraktivität als Arbeitgeber ist zum einen die Lage im bekannten **Duty-Free-Dorf Samnaun** und zum anderen die faire und gute Bezahlung von Schweizer Betrieben. Durch den Standortvorteil im **Zollfreital Samnaun** mit der Nähe zu Österreich und Italien ist der verdiente Schweizer Franken noch mehr wert – nicht zu vergessen die Preisvorteile in den familieneigenen Betrieben. Darüber hinaus finden sich sowohl im Winter als auch im Sommer exzellente **Freizeitbedingungen** in den Bergen.

Zu **ZEGG Hotels & Stores** gehören 3 Hotels, das exklusive **Relais & Châteaux Chasa Montana Hotel & Spa****S** mit seinem außergewöhnlichen Spa und seinen 1400 verschiedenen Weinen, das **Chalet Silvretta Hotel & Spa****** und das **Apparthotel Garni Nevada*****. Kulinarisch bieten wir unseren Gästen mit 5 **À-la-carte-Restaurants** eine abwechslungsreiche Palette an Köstlichkeiten. Für die Teams im **Küchen- und Servicebereich** suchen wir **engagierte Mitarbeiter** mit Ideenreichtum und Freude am Gast. Ebenso bieten wir für **Hotelfachleute an unserer Rezeption / Reservierung** interessante Aufgaben. Unser **Technikteam** sorgt im Hintergrund für einen reibungslosen Ablauf und freut sich über **begabte Handwerker**. Unsere Kollegen des **Housekeepings** sind die Perlen des Hauses und erfüllen auch spontane Wünf-

sche des Gastes mit einem Lächeln. Neben unseren Hotels gehören **sechs** unterschiedliche **Duty-Free-Stores** zu ZEGG Hotels & Stores: ein **Juwelier- & Uhrenfachgeschäft** mit Marken wie Rolex, Breitling, IWC etc., unsere **Haute-Parfümerie** mit Düften und Kosmetika aus aller Welt. Unsere Teams freuen sich über Kollegen, die aus der Kosmetik-/Schönheitsbranche kommen, um unsere Gäste zu beraten. Für Sport- & Modebegeisterte bieten unsere **Sport- und Modegeschäfte** jedem Verkäuferherz eine breite Ba-

sis mit ausgesuchten Qualitätsmarken. Gute Arbeit wird stets belohnt und **Weiterbildung** begrüßt und unterstützt. Für **Unterkunft und Verpflegung** ist in jedem Fall gesorgt. Unser Unternehmen ist ein Familienbetrieb in 3. Generation. Auf ein **wertschätzendes Miteinander** legen wir großen Wert. **Unser Credo lautet: Nur zusammen sind wir stark.**

Wir freuen uns, Ihnen unser Haus bei einem persönlichen Gespräch näherzubringen. **Kontaktieren Sie uns** gerne jederzeit.



GASTRO. Jobs



job.angebote



SEETAL
alpin family resort

WIR BIETEN: Flexible Arbeitszeiten (auch halbtags!), Jahresstelle, lukrative Bonuszahlungen, junges Team, ganz viel nette Gäste (die meisten =>) & ein tolles Arbeitsklima.



BEWERBUNGEN AN:

Hotel Seetal GmbH | Innere Embergstraße 6 | 6272 Kaltenbach
hotelinfo@seetal.at | www.seetal.at

WIR LIEBEN WAS WIR TUN ... DU AUCH?

SEE you in TAL
BEWIRB DICH **JETZT!**

WIR SUCHEN

- **Rezeption** (m/w/d)
- **Chef de Rang** (m/w/d)
- **Chef de Partie** (m/w/d)
- **Zimmermädchen** (m/w/d)
- **Frühstückskoch** (m/w/d)
- **Lehrling Service/Küche** (m/w/d)
- **Abspüler** (m/w/d)

Gesucht: Servicekraft



Jetzt bewerben!

job@villaseilern.at
Tel.: 06132/24132-155

Gesucht: Koch



Hotel Villa Seilern Vital Resort sucht Servicekräfte:

Chef de Rang m/w/d – 40 Stunden
ab € 2.179,- brutto – je nach Erfahrung & Qualifikation
(Kollektivvertrag wäre € 1.768,- brutto)

Commis de Rang m/w/d – 40 Stunden
ab € 1.962,- brutto – je nach Erfahrung & Qualifikation
(Kollektivvertrag wäre € 1.768,- brutto)

Hotel Villa Seilern Vital Resort, Tänzlgasse 11, A-4820 Bad Ischl

Kaiserliches Hotel in Bad Ischl sucht Küchen-MitarbeiterInnen:

Souschef m/w/d – 45 Stunden
ab € 2.690,- brutto – je nach Erfahrung & Qualifikation
(Kollektivvertrag wäre € 1.970,- brutto)

Chef de partie m/w/d – 45 Stunden
ab € 2.320,- brutto – je nach Erfahrung & Qualifikation
(Kollektivvertrag wäre € 1.768,- brutto)

Tel.: 06132/24132-155, job@villaseilern.at, www.villaseilern.at



Wir suchen Dich!


HOLZAPFEL
WELLNESS- UND THERMENHOTEL

★ ★ ★ ★ S

*Werde Teil unserer
Holzapfel Familie!*



**JETZT
BEWERBEN!**
hotel-holzapfel.de/jobs

SEIT 70 JAHREN IST UNSER HOTEL EIN ORT ZUM ERLEBEN UND WOHLFÜHLEN – FÜR DIE GÄSTE WIE AUCH FÜR UNSERE MITARBEITER! WIR LEGEN VIEL WERT AUF EINE FAMILIÄRE ATMOSPHÄRE UND EIN ANGENEHMES UND MODERNES ARBEITSUMFELD. BEI UNS ERWARTEN DICH TÄGLICH NEUE UND SPANNENDE HERAUSFORDERUNGEN – WERDE JETZT TEIL UNSERER FAMILIE!

WIR FREUEN UNS AUF DICH!

Hotel Holzapfel · Thermalbadstr. 4 + 5 · 94072 Bad Füssing · Tel.: +49 (0) 8531 957-0 · info@hotel-holzapfel.de

WWW.HOTEL-HOLZAPFEL.DE/JOBS | ODER AUF  



Lebe deine PASSION

Mit Top-Konditionen und echter Wertschätzung

Jobs & Ausbildung in einem der Top-Hotels
des Bayerischen Waldes.



QR-Code scannen & Kurzbewerbung absenden. Ganz einfach zum Traumjob mit vielen Benefits für dich!



Der **Hüttenhof** ist ein Adults Only-Wellnesshotel mit dem Schwerpunkt Romantik. Ein junges Team, top moderne Arbeitsbedingungen, geregelte Dienst- und Urlaubspläne sowie überdurchschnittliche Bezahlung zeichnen die Arbeitsbedingungen im Hüttenhof aus.



Lebe deine Passion und verwirkliche dich bei uns im **Reischlhof**. Work-Life-Balance dank korrekter Zeiterfassung, attraktive Lohn-Zuschläge sowie Fahrtkostenzuschuss und günstige Wohnpauschale. Angenehme 5-Tage-Woche, jedes zweite Wochenende frei und flexible Urlaubsplanung. Freie Benutzung der Fitness- & Wellnessarea und weitere Benefits mit absolutem Mehrwert. Komm in unser Team!



Als erstes 5-Sterne Hotel im Bayerischen Wald bietet der familiär geführte **Jagdhof** seinen Auszubildenden mit höchster Passion für kulinarische Hochgenüsse und Service auf höchstem Niveau eine fundierte, spannende und abwechslungsreiche Ausbildung zum Hotel-, Restaurantfachmann und Koch (m/w/d).

94143 Grainet | Wellnesshotel | 4 Sterne |
134 Betten | 110 Mitarbeiter |
13 Auszubildende | max. 144 Gäste |
Personalwohnung

94110 Wegscheid | Wellnesshotel |
4 Sterne Superior | 164 Betten |
140 Mitarbeiter | 13 Auszubildende |
max. 170 Gäste | modernes Personalhaus
mit Work-Life-Apartments (Dez 22)

94133 Röhrnbach | Luxus-Wellnesshotel |
5 Sterne | 214 Betten | ca. 250 Mitarbeiter
| 12 Auszubildende | max. 214 Gäste |
Personalhaus

WOLLEN SIE IHREN GÄSTEN EIN NOCH **PERSÖNLICHERES** **ERLEBNIS BIETEN?**



DER
vielseitige
mobile
Drucker



emark.colop.com

COLOP[®]
e-mark



www.gugaruz-popcorn.at

POPCORN
aus unserer Region!

Lisi & Andy Pengelstorfer
0664/4087287 od. 0664/75003818
4452 Ternberg, Getreideweg 10
getreideweg10@gmail.com
www.gugaruz-popcorn.at
fb.me/GugaruzPopcorn

Foto: © fotografie-weiss.at

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.

Eine Erfolgsgeschichte

75 Jahre Tourismusschulen Salzburg

Drei Standorte, sechs verschiedene Ausbildungswege und 18.000 erfolgreiche Absolventen weltweit - das sind nur einige Meilensteine in der Erfolgsgeschichte der Tourismusschulen Salzburg. Die Privatschulen der Wirtschaftskammer Salzburg mit ihren Standorten in Bad Hofgastein, Bramberg und Klessheim garantieren seit jeher eine praxisnahe und international

anerkannte Ausbildung auf höchstem Niveau. Neben einer abgeschlossenen Berufsausbildung, interessanten Fachvorträgen aus der Branche, umfangreichem Praxisunterricht, Sprachzertifikaten und Übungsfirmen stehen auch spannende Exkursionen auf dem Lehrplan. Moderne Internate mit persönlicher Betreuung und attraktiven Sportmöglichkeiten ergänzen das Top-Angebot.

Unsere Ausbildungsangebote im Überblick

1

TOURISMUSSCHULE BAD HOFGASTEIN:

Höhere Lehranstalt für Tourismus (5 Jahre / Matura)

Schwerpunkt: Wellness, Sport & Lifestyle

Höhere Lehranstalt für Tourismus und Ski (6 Jahre / Matura)

Schwerpunkt: Alpiner Skirennsport & Sportmanagement

Meisterklasse Kulinarik - Hotelfachschule (3 Jahre)

2

TOURISMUSSCHULE BRAMBERG:

Höhere Lehranstalt für Tourismus (5 Jahre / Matura)

Schwerpunkt: Outdoor, Sport & Nachhaltigkeit im Tourismus

Aufbaulehrgang für Tourismus (3 Jahre / Matura)

Schwerpunkt: Finanz- und Risikomanagement

Hotelfachschule (3 Jahre)

Schwerpunkt: Digital Business

3

TOURISMUSSCHULE KLESSHEIM:

Höhere Lehranstalt für Tourismus (5 Jahre / Matura)

Schwerpunkte zur Auswahl: Hotel Management und digitales Marketing / International Tourism and Languages / Culinary Art

Hotelfachschule (3 Jahre)

Schwerpunkt: Ernährung und Sport

DER NEUE WEG ZUM BACHELOR – Kolleg für Hotelmanagement

(2 Jahre für Maturanten - englischsprachig)

Mehr Infos unter

www.ts-salzburg.at



TOURISMUSSCHULEN
SALZBURG



75 JAHRE

TOURISMUSSCHULEN SALZBURG

UNSERE ERFOLGSGESCHICHTE GEHT WEITER! WERDE TEIL DAVON!

Werbung



TOURISMUSSCHULEN
SALZBURG

- 3 Standorte
- 6 verschiedene Ausbildungswege
- 18.000 erfolgreiche Absolventen

TAGE DER OFFENEN TÜR:

12. & 13. Nov. 2021:

TS Bad Hofgastein & Bramberg

26. & 27. Nov. 2021: TS Klessheim

www.ts-salzburg.at

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.

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.



Legende Seite 103 bis 107

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, Bei den Firmenbeiträgen auf Seite 79, 86-90 und 92-94 handelt es sich gemäß § 26 MG um „entgeltliche Einschaltungen“, für welche Druckkostenbeiträge geleistet wurden.

06.–10. NOV

MESSEZENTRUM SALZBURG

2021

GASTMESSE.AT



51. INTERNATIONALE FACHMESSE FÜR GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

ALLES FÜR DEN

GAST

Built by



In the business of
building businesses

WIR MACHEN AUS IDEEN
LOKALE

Jetzt
anrufen!

0732 / 680 205

WIR PLANEN UND REALISIEREN IHRE GASTRO-IDEEN.

Zum „Heute-schon-leistbar-Preis“

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.

Wer steckt dahinter? Ein Team rund um den Gastro-profi Wildberger bestehend aus Konzeptionisten, Planern, Einrichtern und Gastrotechnikern, die auf eine jahrelange Erfahrung zurückgreifen können. Ein Team, das schon viele Gastronomiebetriebe kommen und gehen gesehen hat und demnach sehr genau weiß, was funktioniert und was eher nicht.

Mehr Infos zu unserem Angebot finden Sie unter
www.wirmachenausideenlokale.at



Konzepte.



Planung.



Design.



Fertigung.



Lüftung.



Kühlung.



Thekenbau.



Einrichtung.



Küchen.



Gastrogeräte.



Edelstahltec.



Extras.

GASTROSUCHE.AT

Sie sind auf der Suche nach einem Lokal
oder einem Gastronomen für Ihr Lokal?

Besuchen Sie uns auch auf gastrosuche.at !

