Harry Gatterer ist Trendforscher, Geschäftsführer des Zukunftsinstitutes Österreich und Experte für „New Living".

Mag. Hanni Rützler hat sich als Pionierin der Ernährungswissenschaft zu Fragen des Ess- und Trinkverhaltens einen Namen gemacht.

Weitere Informationen zu diesem Thema:
www.zukunftsinstitut.at
www.futurefoodstudio.at

Food Trends: Die neuen Arten zu essen

Die österreichische Hotellerie nimmt im internationalen Vergleich eine Spitzenposition ein. Dies ist jahrzehntelanger Aufbauarbeit zu verdanken. Doch wie ist es um die Zukunft bestellt? Gemeinsam mit dem Zukunftsinstitut Österreich ist der Fachverband Hotellerie in der Wirtschaftskammer Österreich dieser Frage nachgegangen: „Hotel der Zukunft" ist eine Service- und Partnerplattform für Hoteliers und alle Interessierten, denen Zukunftsfragen unter den Fingernägeln brennen. Zentraler Grundstein sind dabei die Zukunftsthesen von Harry Gatterer und Hanni Rützler. Im folgenden Interview mit hotelstyle sprechen sie über zunehmende Ansprüche an das Essen und neue Food Trends als ideales Mittel zur Selbstdarstellung.

hotelstyle: Welche Bedeutung hat das Thema „Essen" künftig für den Erfolg der Hotellerie?

Harry Gatterer: In der Gesamtheit des Erlebniskonzeptes von Raum, Essen und Stil liegen für die Hotellerie große Zukunftspotenziale. Es kommt dabei stark auf eine gelungene Abstimmung jener Elemente an, die über die fünf Sinne zu einem herausragenden Moment für den Gast fusionieren. Die besten Hoteliers der Welt sind sogenannte Erinnerungsdesigner. Es gelingt ihnen bei den Menschen Erinnerungen zu erzeugen, die sich ins Langzeitgedächtnis einprägen und dort in die Schublade „Wunderbar" abgelegt werden. Und das Thema Essen eignet sich dafür ganz hervorragend – es ist ein tolles Ausdrucksmittel und bestens zu Selbstdarstellung geeignet.

hotelstyle: Die Art und Weise wie man kocht wird also zu einem entscheidenden Kommunikationsmittel?

Hanni Rützler: Ja – Essen stellt dar, Essen spricht für sich! Denn Essen und Lebensmittel sind zum Medium geworden, und mit ihrer Hilfe lassen sich Werte und Ansprüche direkt und authentisch an den Gast kommunizieren. Wobei das Essen auch jenseits von unmittelbar essbezogenen Settings an Stellenwert gewinnt – im Design, in der Werbung und auch in der Mode. Es lohnt sich daher, sich intensiver mit dem Selbstdarstellungspotenzial von Speisen und Lebensmitteln auseinanderzusetzen, denn sie enthalten die neuen Codes für den sozialen Unterschied. Wobei die Aufmerksamkeit nicht mehr Gänseleber und Hummer, nicht Champagner und Albatrüffel gilt. Im Zentrum stehen Werte, Einstellungen und spezifisches Know-how – das Wissen, was „richtig" und was „besser" ist. Der Fokus richtet sich dabei vor allem auf die Herkunft und die Geschichte der Ausgangsprodukte, wobei Natürlichkeit, Ursprünglichkeit und Frische ebenso zählen wie der manufakturelle Herstellungsprozess – eine ökologisch, ethisch und sozial verantwortliche Produktion.

hotelstyle: Werden Gäste in der Tat zunehmend anspruchsvoller?

Harry Gatterer: In der Praxis gibt es kaum noch einen Esstisch mit mehr als vier Personen, an dem nicht ein Sonderwunsch geäußert wird. Die einzige Chance im Mitbewerb zu bestehen, ist Wissen, Know-how und Flexibilität. Aus der großen Gruppe der „Allesesser" splitten sich immer stärker unterschiedliche Gruppen ab: Die „Foodies" – Menschen mit einer ausgeprägten Passion für alles, was mit Essen zu tun hat, „Foodsnobs" – besonders kritische und heikle Esser, „Gutesser" – Menschen, denen besonders ethische Aspekte am Herzen liegen und „Localvoren" – Personen, die besonderen Wert auf die regionale Herkunft von Lebensmitteln legen und dafür auch einen höheren Preis bzw. mehr Aufwand

in Kauf nehmen. Um erfolgreich zu sein, muss ich in meinem Betrieb und in meiner Küche künftig also sehr genau wissen, welche Gästezielgruppe ich wie erreichen kann.

hotelstyle: Das heißt, über unterschiedliche „Food Trends" genau Bescheid zu wissen?

Hanni Rützler: Wobei diese Trends aber nicht als Privileg für Feinschmecker, für die Reichen und Schönen zu verstehen sind, denn sie lassen sich ja nicht nur in der Topgastronomie umsetzen. Food Trends verstehen es vielmehr Antworten auf aktuelle Bedürfnisse zu geben und die Kluft zwischen althergebrachten Gegensatzpaaren zu füllen – wie beispielsweise „Gesundheit und Genuss", „Tradition und Innovation" oder „Wirtschaftlichkeit und Extravaganz".

hotelstyle: Welche Trends sind derzeit zu orten?

Harry Gatterer: Viele unterschiedliche, aber ein ganz großes Thema ist sicherlich „Local Food" – nicht mehr die nationale, sprich die italienische, deutsche, österreichische oder französische Küche steht hier im Vordergrund, sondern die umbrische, elsässische und bayerische oder pannonische Küche. Dieser Trend setzt auf Lebensmittel aus handwerklicher Produktion und regionaler Herkunft, die eng mit dem „Terroir" und den Menschen, die sie herstellen, verbunden sind. Sie erzählen Geschichten und kommen so unserer Sehnsucht nach Vertrautheit, Nähe und Authentizität entgegen. Local Food spiegelt sich auch in der zunehmenden Attraktivität von Erzeugermärkten wider und wird sowohl von Slow-Food- und Biopionieren als auch von Gourmets getragen. Es ist die Antwort auf die Globalisierung und Industrialisierung der Lebensmittel und die Ängste, die sie auslösen. Zugleich begünstigt dieser Trend die Wiederentdeckung regionaler Speisen und eröffnet damit auch neue Chancen für die Gastronomie. Dabei geht die Entwicklung von Local Food mehr und mehr in Richtung „Hyper Local Food" mit Produkten aus der unmittelbaren Umgebung – aus dem eigenen Garten, der zum Restaurant gehörenden Land- und Teichwirtschaft, den Bauern der Umgebung, den Bienenstöcken auf dem Dach oder die essbaren Blüten aus dem Blumentopf am Fenster.

Hanni Rützler: Ein interessanter Trend ist auch „Fast Good".
Der stressige Alltag nötigt uns oft dazu, spontan und schnell zu essen. Aber eigentlich wollen wir es gut und gesund. Seit einigen Jahren versuchen daher diverse Anbieter, diesen Widerspruch zwischen Notwendigkeit und Bedürfnis für uns zu lösen. Neben der US-amerikanischen Fast-Food-Systemgastronomie hat sich heute eine Vielfalt an „schnellen" mediterranen und panasiatischen Gastronomieformaten entwickelt, die mit leichten, gemüseorientierten und farbenfrohen Gerichten echte Alternativen bieten. Sie gewähren mit ihren Frontküchen zudem nicht nur häufig Einblicke in die Zubereitung, sondern erfüllen auch, da alles à la minute gekocht wird, gerne kulinarische Extrawünsche.

hotelstyle: Verteuern diese Trends unser Essen?

Harry Gatterer: Nicht unweigerlich – es macht sich immer stärker auch ein „Cheap basics"-Trend bemerkbar. Die enorme Vielfalt in den Lebensmittelregalen macht es der Lebensmittelindustrie immer schwerer, uns zum Kauf bestimmter Produkte zu animieren. So gewinnt der Preis einer Ware an Bedeutung. Nicht der ökonomische Zwang, sondern auch die Magie des Schnäppchens spielt eine immer wichtigere Rolle im Supermarkt – und ebenso in Hotels. Der wahre Preis, den wir dafür zahlen, ist allerdings der Verlust der Lebensmittelqualität. Doch es geht auch anders: Einfache, klare und gute Ausgangsprodukte, ohne viel Aufwand, pur und authentisch zubereitet, statt Billig-Convenience von der Stange machen das Angebot „einfach besser" und unterstützen gleichzeitig den wirtschaftlichen Erfolg eines Betriebes!

Herzlichen Dank für das Gespräch!

Neue Arten zu essen – das bedingt auch neues Food-Design! Gelungene Beispiele gibt es beispielsweise zu kosten in den Mitgliedsbetrieben der Kooperation „Genießerhotels & Restaurants" www.geniesserhotels.com

Mühltalhof – Rote Rüben Sorbet
© Andreas Balon

Hotel Forelle – Barsch auf Kürbis
© Ferdinand Neum

Karnerhof – Lavanttaler Spargel mit Saiblingskaviar
© Petr Blaha

Hotel Hohenfels – Thunfisch mit Minze, Tomate, Zwiebel
© Petr Blaha

Bilder: Ebners Waldhof

Pures erleben am Fuschlsee

Inmitten der historischen Kultur- und Erlebnislandschaft des Salzkammergutes erweist sich Familie Ebners familiärer Waldhof am See als naturnah erlebbare Ferienwelt. Mit im Mittelpunkt des Konzeptes steht ein ausgezeichnetes kulinarisches Angebot, das Heil- und Wildkräutern großes Augenmerk schenkt.

Am Ostufer des idyllischen Fuschlsees liegt das 4-Sterne-Superior-Resort & Spa Ebners Waldhof, das als Salzburgs erstes zertifiziertes Alpine Wellnesshotel seine Gäste umfassend verwöhnt. Im größten privaten Relaxbereich des Salzkammerguts erwarten auf 4.000 Quadratmetern unter anderem sieben Pools mit insgesamt mehr als 400 m² Wasserfläche sowie ein Private-Spa mit vielfältigen Saunen und Beauty-Behandlungen. Kulinarisch können sich die Waldhofgäste täglich zwischen der „Vitalen-Kräuterküche" in den „Gütl Stub'n" oder dem Genießerrestaurant „Bürgermeisterstube" entscheiden.

Höchster Qualitätsanspruch und ein enger Naturbezug sind wichtige Erfolgsfaktoren für Seniorchef Herbert Ebner, der die Ursprünglichkeit der Region seinen Gästen so nahe wie möglich bringen möchte: „Mit unserem Konzept möchten wir architektonisch wie auch in puncto Angebot die Einzigartigkeit dieser Landschaft in den Wahrnehmungsmittelpunkt unserer Gäste rücken. Deshalb dominieren in den Räumen Materialien wie Holz und Stein, großflächige Fensterfronten holen die Umgebung ganz bewusst ins Innere. Was übrigens wenige wissen: Nur am Amazonas wachsen mehr Heilkräuter als in den Alpen. Um hier einen noch engeren Naturbezug herzustellen, haben wir einen wunderschönen Schaukräutergarten auf der Spa-Terrasse errichtet. So relaxt man nun mit Blick auf Lavendel, Bux, Thymian & Co, umhüllt von aromatischen Düften." Die wertvollen Pflanzen der Umgebung spielen aber auch in der „1. Österreichischen Kräuterküche" eine bedeutende Rolle. Die unglaubliche Artenvielfalt und Reinheit der alpinen Flora ist hier Basis für verschiedene Essenzen, die dreimal in der Woche im Hotel produziert werden. „Gerade der Frühling ist besonders ertragreich, wenn Wildkräuter und Almblumen die Höhen rund um unser Hotel überziehen, denn die Inhaltsstoffe sind nun besonders intensiv. Unsere Kräuterexpertin stellt Ölauszüge her und gewinnt in einem großen Kupferkessel hochwertige Hydrolate, die beispielsweise auch für Tees verwendet werden. Und unsere Gäste haben als „Zauberlehrlinge" die Möglichkeit, bei der Entwicklung der Produkte „live" dabei zu sein!" erläutert Hotelier Herbert Ebner.

Färberkamille

Im Reich der wilden Kräuter

Küchenchef Alexander Ebner, nach interessanten Lehr- und Wanderjahren unter anderem im Savoy in London, wieder in seiner Heimat gelandet, zaubert für die Gäste des Ebners Waldhof feine vitale Kräutergerichte: kulinarische Highlights, bei denen verführerische Aromen und wohltuende Wirkung einander perfekt ergänzen.

hotelstyle: Sie verwenden neben bekannten Kräutern aus dem hauseigenen Kräutergarten auch viele Wildkräuter – wie kommt man überhaupt zu diesen Schätzen?

Alexander Ebner: Sie erhalten im Handel bereits einiges an Blüten wie Veilchen oder Vergissmeinnicht, bei echten Wildkräutern wird es allerdings schwierig. Hier muss man direkt in die Natur gehen und vor Ort suchen und sammeln. Dafür fehlt mir aber ehrlich gesagt einfach die Zeit und letztendlich auch das Know-how. Nicht alles wächst auf gleicher Seehöhe und zur gleichen Zeit, und nicht alles, was in der Natur gedeiht, kann man in der Küche verwenden. Ich habe das große Glück, dass mich unsere zwei Kräuterexpertinnen exklusiv beliefern – sie kommen mit vollen Körben direkt zu mir in die Küche.

hotelstyle: Wie entstehen Ihre Rezepte?

Alexander Ebner: Mit Wildkräutern zu kochen bedeutet, sehr viel zu experimentieren. Je nach Verarbeitungsart verändern sich Geschmacks- und vor allem Bitterstoffe. Zum Thema „Basilikum" findet man zwar Hunderte Rezepte im Internet und in Büchern, was man aber mit wildem Dost oder schwarzem Senf anfangen kann, weiß kaum jemand mehr. Deshalb ist aber auch das Kochen mit wilden Kräutern eine unglaublich kreative Tätigkeit – denn dass die Taubnessel perfekt zu einer Quiche Lorraine passt oder Heidekraut ein toller Begleiter zu Huhn ist – darauf kommt man erst nach einigen Versuchen.

hotelstyle: Gezüchtete Kräuter bekommt man ja nahezu das ganze Jahr, Wildkräuter sind aber nur saisonal zur Verfügung?

Alexander Ebner: Deshalb ist diese Art des Kochens auch eine logistische Herausforderung. Man nimmt zumeist das, was die Natur gerade hergibt, obwohl man sich durch das Konservieren ein bisschen über das Jahr hel-

fen kann. Wir haben beispielsweise gerade 20 Kilo Bärlauch-Pesto eingelagert – das reicht für einige Monate. Auch Öle oder Tees sind eine gute Ausgangsbasis für den Einsatz in der Küche. Man muss aber wissen, dass beispielsweise ein Kräuteröl zumindest zwei Monate im Dunkeln reifen muss, bevor es die richtige Geschmacksintensität erhält. Vorausschauendes Planen ist hier also stark gefragt!

hotelstyle: Man kennt das Sprichwort „Für alles ist ein Kraut gewachsen" – jedes Kraut hat demnach seine eigene Wirkung?

Alexander Ebner: Auf jeden Fall muss man über Wirkungen der Kräuter sehr genau Bescheid wissen, wenn man sie in der Küche verwendet. Als Koch habe ich hier eine große Verantwortung. So sind etwa Bucheckern – die Früchte der Rotbuche – in kleinen Dosen sehr wohlschmeckend und bekömmlich. In größeren Mengen genossen haben sie aber schnell eine abführende Wirkung und können sogar Fieber hervorrufen. Das Wissen um den richtigen Mengeneinsatz ist also immer sehr entscheidend. Zudem hat auch nicht jeder Bestandteil einer Pflanze denselben Geschmack und ist auf dieselbe Art einzusetzen. Oft lässt sich aber die gesamte Pflanze wunderbar nutzen, was wenige wissen. Ein gutes Beispiel hier ist der Bärlauch, von dem viele Köche nur die Blätter verwenden. Kaum jemand weiß aber, dass die Stängel ein hervorragendes Gemüse für einen Salat abgeben oder die Bärlauchknospen ebenfalls verarbeitet werden können. Auch die Blüten sind sehr aromatisch, allerdings auch besonders scharf.

hotelstyle: Es gibt im Haus einen Kräuterschaugarten, Kräuterwanderungen und eine Kräuterküche für die Herstellung von Essenzen für den Wellnessbereich. Interessieren sich die Gäste auch für die Zubereitung der Kräutergerichte?

Alexander Ebner: Absolut, wir haben auch bereits Kochkurse für unsere Gäste veranstaltet – sie waren sofort ausgebucht. Wir haben stundenlang miteinander gekocht und probiert – das ist eine wunderbare Erfahrung für die Gäste und die Köche. Allerdings behindert das natürlich den Tagesablauf – wir haben immerhin zwei Restaurants mit 20 Mitarbeitern zu koordinieren. Deshalb überlegen wir, eine eigene Schulküche für unsere Gäste einzurichten. Für Kochinteressierte könnten wir künftig unser Wissen auf diese Weise effizient weitergeben und quasi einen Teller voll Urlaub für zu Hause schenken. Denn was gibt es Schöneres, als sein Lieblingsgericht auch daheim perfekt genießen zu können!

Herzlichen Dank für das Gespräch!

Bilder: Sattlerhof

Natur pur: abgefüllt und aufgetischt

Inmitten der hügeligen Landschaft der Südsteiermark bietet der Sattlerhof seinen Gästen heimelige Unterkünfte, vielfach prämierte Weine und eine von Gault Millau ausgezeichnete Küche. Im Vordergrund des Konzeptes stehen ein enger Naturbezug und die Liebe zum Detail bei der Präsentation der Produkte – im Glas wie auf dem Teller.

Das Thema Natur wird am Sattlerhof groß geschrieben. Sobald der Frühling ins Land zieht und die Kräuter sprießen, begibt sich Brigitte Pachler, genannt die „Die Wilde Hexe", auf die Suche nach Bärlauch, Löwenzahn, duftenden Rosen & Co. Sie erntet, was die Jahreszeit mit sich bringt und verarbeitet die frischen Kräuter der Südsteiermark zu vielfältigen Produkten. Oder aber sie bringt sie gleich früh am Morgen direkt in die Küche des Hauses, wo sie feinen Gerichten eine ganz besondere und oft völlig neue Note verleihen.

Genuss für Magen und Auge

Was immer sich kulinarisch wie optisch eindrucksvoll komponiert am Teller findet, geht durch die kreativen Hände von Küchenchef Hannes Sattler. Vom kleinen Gruß aus der Küche bis zur raffinierten Dessertkomposition – jedes Gericht bekommt seinen gebührenden Auftritt und damit den entsprechenden optischen Rahmen – ob in einer Schale, im Glas oder auf großen speziellen Löffeln.

„Keine Frage, dass der Gast auch mit dem Auge isst. Deshalb sind unsere kulinarischen Kreationen immer auch eine Herausforde-

rung hinsichtlich einer perfekten Präsentation. Jedes neue Gericht wird zunächst probeverkostet und in unterschiedlichen Variationen angerichtet. Gemeinsam mit dem gesamten Küchenteam wird dann oftmals sehr intensiv diskutiert, ob nun beispielsweise die Terrine auf dieser oder jener Platte am besten zur Geltung kommt. Wie das Kochen ist auch das Arrangieren am Teller ein sehr kreativer Prozess, dem Zeit und Geduld geschenkt werden muss. Und gerade die oftmals sehr sensiblen Kräuter verlangen nach präzisen Kompositionen – kulinarisch wie optisch", so der Küchenchef.

Feine Tropfen edel kredenzt

Während der Blick der Gäste während des Mahles über die südsteirischen Weingärten schweift, empfiehlt die „Wilde Hexe" einen erfrischenden Sauvignon Blanc. Denn auf den südsteirischen Böden, reich an Sandstein, Muschel- oder Korallenkalk, reifen nicht nur unzählige Heilkräuter, sondern auch die bekannten und vielfach ausgezeichneten steirischen Weine von Willi und Maria Sattler.
Perfekt präsentiert reihen sich formschöne Flaschen mit ansprechenden Etiketten in der modern und hochwertig ausgestatteten Vinothek. An den Tischen des Wirtshauses und des Restaurants werden die edlen Tropfen in ausgewählten Gläsern kredenzt. In der gesamten steirischen Weinregion manifestiert sich mittlerweile hochwertige Qualität auch in einer entsprechenden Produktpräsentation, erklärt der vielfach ausgezeichnete Winzer Willi Sattler: „Unser Wein ist ein Spitzenprodukt, auf das wir sehr stolz sind. Höchste Qualität muss aber auch entsprechend präsentiert werden, damit sie als solche wahrgenommen werden kann. Deshalb setzen wir auf einen durchgängigen Marketingauftritt, vom Verkaufsraum bis zu den Flaschen, den Etiketten und den Gläsern. Gerade schöne und hochwertige Weingläser kosten natürlich entsprechend, aber nur so kommt der Wein optisch wie auch in seiner Geschmacksvielfalt richtig zur Geltung. Wir meinen, das Naturprodukt Wein verdient beim Genießen einfach diesen Respekt. Aber diese Erkenntnis gilt mittlerweile für nahezu alle unsere Betriebe und in der Region. Bei uns wird man auch in einer einfachen Buschenschank Qualitätswein immer in einem hochwertigen Glas serviert bekommen!"

Wilden Kräutern auf der Spur

Kräuterpädagogin Brigitte Pachler vermittelt am Sattlerhof als „Wilde Hexe" altes Wissen über Kräuter in Form von Workshops oder Kräuterwanderungen und verarbeitet wild gewachsene Kräuter, Früchte und Gemüse zu hochwertigen Naturprodukten.

hotelstyle: Sie sammeln in der Natur nicht nur den bekannten Löwenzahn oder Bärlauch sondern vor allem auch unbekannte Kräuter, die der Laie als Unkraut bezeichnen würde?

Brigitte Pachler: Das Wissen um Naturkräuter hat man jahrhundertelang von Generation zu Generation weitergegeben, heute ist es leider vielfach in Vergessenheit geraten. Ich hatte das Glück, dass meine Großmutter mir viel gezeigt hat, und auch Frau Sattler sen. weiß sehr viel über dieses Thema. Diese Art der Pflanzenkunde ist aber immer stärker gefragt, ich merke das ganz besonders in meinen Workshops. Vor allem Gäste, die leidenschaftlich gerne kochen, interessieren sich sehr für die Wirkungen und Möglichkeiten der Verarbeitung. So manch vermeintliches Unkraut entpuppt sich ja in der Küche als besonders aromatisches Würzkraut und ist ein absoluter Geheimtipp. Wilden Dost erkennt beispielsweise kaum jemand auf der Wiese, dabei ist er ein echter „Würz-Allrounder".

hotelstyle: Woher kommen Ihre Rezepturen und Ideen?

Brigitte Pachler: Die Rezepturen kreiere ich in meiner Kräuterwerkstatt, wobei vieles auf Anhieb gelingt, einiges aber auch wieder verworfen werden muss. Eine große Kunst ist dabei oft das Weglassen von Zutaten, um der Natur geschmacklich entsprechenden Raum zu geben. Auch bei der Präsentation der Produkte ist mir eine natürliche, ehrliche Linie wichtig. Ob Gläser in unterschiedlichen Größen mit praktischen Drehverschlüssen für Pestos oder Kräutersalz oder schmale Flaschen für Öle oder Sirupe – in Kombination mit meinem selbst entworfenen Logo versprechen sie das, was der Inhalt hält: Natur pur – sehr geschmacksintensiv und gesund! Wichtig sind mir auch die entsprechenden Namen für meine Produkte –„Hesperl im Glas" nennt sich etwa mein Mispelgelee, „Oh, Isabell" heißt meine Isabella-Traube mit Thymian, und hinter „Bunter Garten" verbergen sich pikante Obstgartenfrüchte mit Tomaten und Bohnenkraut.

hotelstyle: Ihre Kräuter-Kreationen sind mittlerweile sehr bekannt und auch essenzieller Bestandteil in der Küche Ihres Mannes?

Brigitte Pachler: Ja, die positiven Rückmeldungen auf meine Projekte beflügeln mich natürlich in meiner Fantasie und Kreativität. Aber meine Funde aus dem Wald sind mitunter auch eine echte Herausforderung. Denn wenn ich frische und eher unbekannte Kräuter frühmorgens von der Wiese direkt in die Küche liefere, braucht es viel Liebe und Geduld zum Ausprobieren und Experimentieren. Und natürlich auch entsprechendes Wissen – denn nicht jedes Kraut ist essbar, es gibt auch sehr giftige Varianten. Aber die Natur auf diese Weise an den Herd zu holen, ist eine besonders lohnende Herausforderung. Das Kochen und Kreieren bleibt immer neu und aufregend – für das gesamte Küchenteam!

Herzlichen Dank für das Gespräch!

Schätze aus der Kräuterwerkstatt

Die „Wilde Hexe" Brigitte Pachler sucht und findet auf den Wiesen und in den Wäldern rund um den Weinort Gamlitz teils schon lange in Vergessenheit geratene wilde Kräuter. Wilder Kerbel, Fliederblüten, wilder Holler, Malven oder Zitronenkraut und vieles mehr werden in Kombination mit Weinen, Gemüsen und Obst zu besonderen Produkten wie Würz- und, Bädersalzen, Pestos, Marmeladen oder Sirupen verarbeitet und in formschöne Gläser und Flaschen abgefüllt. Zu den Spezialitäten zählen unter anderem Eingekochtes alter Sorten wie „Wilder Hollerkoch" oder „Vogelbeeren eingelegt in Rotweinsirup", „Prof. Zweigelt" – blauer Zweigelt mit Blüten oder „Alter-Ochs" – Ochsenherztomaten mit wildem Dost. www.sattlerhof.at/wildehexe

Kräuterkochbuch für das Kräuterjahr

Kräuter sind im Biohotel Daberer seit Jahrzehnten weit über die Küche hinaus allgegenwärtig. Jetzt haben Inge Daberer und Küchenchef Walter Schmitz ein eigenes Kräuter-Kochbuch herausgebracht: Ein ganzes Jahr lang stehen überall im 4-Sterne-superior-Biohotel die Kräuter ganz speziell im Mittelpunkt.

Die ersten Frühlingskräuter sprießen Ende März oder Anfang April. Dann beginnt für die Kräuterexpertin Inge Daberer und ihren Küchenchef Walter Schmitz das neue Kräuterjahr. Passend dazu präsentieren die beiden ihr erstes Kräuter-Kochbuch mit 100 speziellen Rezepten für das Kochen mit Kräutern und Blüten. Klassiker wie Basilikum oder Salbei finden sich in dem Buch ebenso wie Kräuter, die nicht jedermann vertraut sind – etwa Ysop, Brunnenkresse oder Giersch. Lammrückenfilet mit Basilikum im Kräutermantel, Branzino im Backpapier mit Mandarinensalbei oder Hühnerbrust mit Giersch und Spargelcrêpes mit Brunnenkresse sind nur ein paar Rezeptbeispiele aus dem neuen Kochbuch.

Kochbuchautoren Inge Daberer und Walter Schmitz

Die beiden Küchenprofis spannen in ihrem Buch einen kurzweiligen Bogen zwischen den Jahreszeiten. So werden Köstlichkeiten vorgestellt, die mit den ersten sprießenden Frühlingskräutern am besten gelingen. Es werden Gerichte präsentiert, die die Kräuterfülle des Sommers nützen, aber auch Spezielles, das im Herbst zum „Erntedank" besonders gut passt. Damit sich die reichhaltigen Geschmackserlebnisse auch im Winter fortsetzen lassen, werden zudem Rezepte und Tricks zum Konservieren und Anlegen eines Wintervorrats verraten. Dass die Gäste des Biohotels laufend in den Genuss der im Kochbuch vorgestellten Gerichte kommen, ist selbstverständlich. Einmal in der Woche genießen sie sogar ein facettenreiches Kräuter-Menü, bei dem alle Speisen von Kräutern geprägt sind. Auch abseits der Küche spielen Kräuter im Biohotel Daberer eine wichtige Rolle: Inge Daberers Kräutersirupe, etwa Goldmelisse, Lavendel, Minze oder Sonnenblume, sind ein echter Geheimtipp. Ob mit Prosecco gemischt, in der Kräuterbowle oder zum Abrunden eines Desserts – sie entfalten auf vielfältige Art ihre geschmackvolle Wirkung. Für die Kräutertees im Hause Daberer zeichnen vier Kräuterexpertinnen aus der Umgebung des Hotels verantwortlich. Von ihnen stammen auch die köstlichen Kräuter-Eistees, die an heißen Sommertagen serviert werden.

Leidenschaftliche Kräuter-Küche seit 1978: Seit Inge Daberer und ihr Mann Willi Daberer 1978 damit begonnen haben, ihre Bio-Philosophie für Urlaubsgäste greifbar, sichtbar und genießbar zu machen, sind Kräuter im gastlichen Haus der Daberers allgegenwärtig. In der Küche, als Tees, bei Wanderungen und Behandlungen, im hoteleigenen, beschaulich-romantischen Kräutergarten mit seinen über 50 verschiedenen Kräutersorten oder als Duftsackerln und -pölster. Früher unbewusst, mit den Jahren bewusster, lebt Inge Daberer ihre Leidenschaft für Kräuter aus und macht sie im Hotel greifbar. „Kräuter sind seit unserer Kindheit ein tief verwurzeltes Element unseres Lebens. Das feine Thymian-Aroma der Linsensuppe, die unsere Mutter oft gekocht hat, hat sich bei mir tief und fest eingeprägt", erzählt Sissy Sonnleitner, Haubenköchin aus Kötschach-Mauthen und jüngere Schwester der Buchautorin. „Kräuter sind Inges Kompetenz und Leidenschaft. Sie versteht es, mit dem Duft und Geschmack der Kräuter besonders geschickt umzugehen und bringt deren differenzierte, nachklingende Aromen zur vollen Entfaltung. Auch für wohlschmeckende und gesunde Kräutertee-Mischungen hat Inge die richtige Hand", erzählt Spitzenköchin Sonnleitner.

„Das Kräuterkochbuch – Die besten Rezepte mit Kräutern und Blüten"
von Inge Daberer und Walter Schmitz, Pichler Verlag, EUR 19,99.

Die Autoren & der Fotograf
Inge Daberer, geboren 1951 in Mauthen, Kärnten. Koch-Kellnerlehre im elterlichen Hotel Kellerwand, dann Jungköchin in mehreren Hotelbetrieben. Später Aufbau und Entwicklung der Bio-, Vollwert- und Kräuterküche im familieneigenen Biohotel Daberer in St. Daniel im Gailtal.
Walter Schmitz, Jahrgang 1954, stammt ursprünglich aus dem Rheinland. Nach der Kochlehre und mehreren beruflichen Stationen im In- und Ausland kam er nach Kärnten. Er ist seit 33 Jahren Küchenchef und leitet seit 1997 die Küche des Biohotels Daberer.
Fotograf Johannes Puch, geboren 1974 in Klagenfurt, seit 2001 freier Fotograf, derzeitige Schwerpunkte: Werbefotografie, People, Industrie, Architektur, künstlerische Projekte.

Der Gastronom lebt nicht von den Speisen allein

Beim Non-Food-Sortiment setzt C+C Pfeiffer auf Vielfalt und Nachhaltigkeit

Wohlschmeckende Gerichte sind die Grundvoraussetzung – zur wirklich perfekten Bewirtung von Gästen braucht es aber noch vieles mehr. Als spezialisierter Großhändler orientiert sich C+C Pfeiffer direkt an den Ansprüchen der Gastronomie, so auch beim extrem breit gefächerten Non-Food-Sortiment. Beachtenswert ist die konsequente Umsetzung des Umweltschutzgedankens, auf den das österreichische Familienunternehmen auch bei Non-Food-Artikeln achtet.

Umfang und Vielfalt des Non-Food-Sortiments können sich bei C+C Pfeiffer wirklich sehen lassen: Von der Espresso-Untertasse bis zur Kochmütze werden die Wünsche der Gastronomen mit über 6.500 Artikeln aus verschiedensten Kategorien erfüllt. Typisch für C+C Pfeiffer und vorteilhaft für die Kunden ist die Praxiserfahrung fast aller Mitarbeiter: „Da ich selbst aus der Gastronomie komme, habe ich bei der Auswahl des Sortiments immer die Bedürfnisse unserer Kunden im Hinterkopf. Ich stelle mir das gerne bildlich vor, frage mich, wie würde dieses Produkt im Gastro-Alltag zum Einsatz kommen, ist es dabei praktisch oder nützt es eigentlich wenig", so Manuela Peterseil, Category Managerin Non-Food bei C+C Pfeiffer.

Für jeden das Richtige

Die große Bandbreite im Sortiment spricht die unterschiedlichsten Kunden an – der Haubenkoch findet hier ebenso seine Küchenhelfer wie der Cafetier. Für diverse Geschmäcker und Anlässe ist man bei C+C Pfeiffer auf jeden Fall vorbereitet, sei es bei Glas und Porzellan oder bei der Dekoration. „Das wichtigste ist uns die Kundenzufriedenheit", so Peterseil, „da ziehen wir bei C+C Pfeiffer aber generell abteilungsübergreifend an einem Strang. So können beispielsweise auch unsere Sommeliere umfangreich zu Gläsern beraten."

Schon beim Einkauf inspiriert werden

Zudem werden bei C+C Pfeiffer selbstverständlich auch aktuelle Trends präsentiert. Diese zeigen sich einerseits in einzigartigen Produkten, wie etwa (Cocktail-)Gläser mit optischem Schwebeeffekt, andererseits in der inspirierenden Darstellung in den Märkten selbst. Hier finden sich, saisonal abgestimmt, gedeckte Tische mit Beispielen kreativer Dekoration. Gute Ideen zur Inspiration sind so bei C+C Pfeiffer bei jedem Einkauf inkludiert. – Die Kunden haben stets vor Augen, wie einzelne Produkte in der Anwendung wirken, bzw. können Ideen für ihre eigenen Kreationen schöpfen.

Der Umwelt zuliebe

C+C Pfeiffer schätzt nicht nur seine Kunden, sondern auch die Natur. Ganz in diesem Sinne lebt das Unternehmen den Nachhaltigkeitsgedanken auch im Non-Food-Bereich. Im Glassektor wird nach dem Motto „Wertschöpfung in Österreich" unter anderem auf zwei heimische Produzenten gesetzt, in der Geschirrauswahl findet man Ökogeschirr, das von Energie, über Rohstoffe, Rechnungslegung bis zur Verpackung zu 100% nachhaltig produziert wurde.

Individuelle Beratung & breites Sortiment!

Die passende Tischkultur ist in der Gastronomie ein wichtiger Erfolgsfaktor. Frau Prity Partel, (Abteilungsleiterin Non-Food / Geschirr und Porzellan, Wien Nord) im Interview:

hotelstyle: Frau Partel, was kann sich ein Gastronom in Sachen Tischkultur bei C+C Pfeiffer erwarten?

Prity Partel: Dass er individuell und kompetent beraten wird. Mit der großen Auswahl an Produkten, die wir fix im Sortiment führen, können wir unseren Kunden für jeden Geschmack das Richtige bieten und dabei möglichst alle Wünsche und Bereiche zufriedenstellend abdecken. Frei nach dem Motto „Haben wir nicht, gibt's nicht".

hotelstyle: Das klingt nach einem beachtlichen Vorteil für die Kunden, aber auch nach kontinuierlicher Weiterentwicklung für Sie als Mitarbeiter?

Prity Partel: Ganz genau! Unsere Arbeit macht uns sehr viel Freude! Wir sind ein eingespieltes Team und werden auch von der Geschäftsführung bestens unterstützt. Durch fachspezifische Schulungen und Ausbildungen fällt es uns entsprechend leicht, unsere Kunden bestmöglich zu beraten. Und ich gehe immer wieder mit einem guten Gefühl nach Hause, wenn ich weiß, ich konnte einem Kunden die richtige Lösung oder passende Alternative bieten.

hotelstyle: Und was gefällt Ihnen sonst noch besonders an Ihrem Beruf?

Prity Partel: Ein Punkt, der auf jeden Fall erwähnenswert ist, sind die Deko-Tische in unseren Märkten. Sie dienen der Inspiration unserer Kunden schon während des Einkaufens, und es ist immer wieder schön, die Tische zu gestalten. Sollte ein Kunde dann einen speziellen Wunsch haben, z.B. einen Tisch in besonderen Farben benötigen, decken wir ihm diesen vor Ort im Markt, damit er sich die Produkte „im Einsatz" vorstellen kann.

Fragen zum Non-Food-Sortiment? Das C+C Pfeiffer Non-Food-Team hilft gerne weiter.

Kontakt
Manuela Peterseil
Category Managerin Non-Food
manuela.peterseil@pfeiffer.at
www.ccpfeiffer.at/nonfood

Brücke zwischen Skulptur und Funktion

Mit den Neuheiten für Frühjahr und Sommer 2012 unterstreicht ASA Selection seine Rolle als Trendleader. Die Produkte schlagen gekonnt die Brücke zwischen skulpturalem Objekt und funktionalem Produkt. Inspiriert von der Natur und modernster Architektur bleibt das Design stets seiner Devise treu, dass es die einfachen Dinge sind, die das Leben schöner machen. So erstrahlt die Serie „Lines Blue" im sanften Licht des Nordens. Die pastelligen Aquafarben der Stoneware-Vasen unterstreichen Leichtigkeit und Anmut der Formen sowie die filigranen Reliefs, die in aufwendiger Veredlung entstehen. Die Porzellanvasen „Sky" erinnern mit ihren grazilen, architektonischen Formen hingegen an moderne Städtearchitektur. Individuell anders eignen sie sich für puristisch inspirierte Floristik und filigrane Kompositionen.

ASA Selection GmbH
T +49 (0)2624 1890
kontakt@asa-selection.com
www.asa-selection.com

Vollendete Tischkultur

Die Art und Weise, wie Tische eingedeckt werden, widerspiegeln den Stil des Hauses und das Engagement für die Gäste. Vega bietet für jede gastronomische Handschrift eine vollendete Tischkultur mit allem, was dazugehört. Von vielfältigen Porzellan- und Besteck-Serien, passenden Gläsern bis zu flankierenden Platten und Schälchen. So gelingt es beispielsweise der Kristallglas-Serie "SOCIETY", mit verschiedenen Weinkelchen und einem Sektglas, eine Hauptrolle auf einem perfekt gedeckten Tisch zu spielen. Die Gläser bieten vor allem durch die markante geometrische Form eine imposante Optik. Mit bester Standfestigkeit, einem feinen Mundrand und intensivem Klang ist es ein Glas von beeindruckender Brillanz und Transparenz, das höchsten Gastro-Ansprüchen gerecht wird.

VEGA Vertriebs GmbH & Co. KG
T +43 0820 40 00 03
www.vega-direct.at
service@vega-direct.at

Bilder: Nira Alpina Hotel

Sashimi meets Rösti!

Der elegant zeitgemäßen Optik des Nira Alpina wird auch die kreative Crossover - Küche des Hauses gerecht. Generalmanager Kai Ulrich im Gespräch über den Anspruch, den Gästen auch kulinarisch stets das Beste zu bieten.

hotelstyle: Die Restaurants rund um St. Moritz sind weltberühmt. Wodurch zeichnet sich die Küche des Hotels Nira Alpina aus?

Kai Ulrich: Wir servieren Speisen aus aller Welt, um so die individuellen Geschmacksnerven unserer internationalen Gäste perfekt zu treffen. Das sind großteils auch beliebte Klassiker aus Thailand, Indien, Italien und Japan – eine Auswahl, die man in den meisten Restaurants in der Region vermutlich nicht finden wird. Und die wunderschöne Umgebung, in der wir uns hier befinden, inspiriert unsere Küche natürlich hinsichtlich Frische und Natürlichkeit. Die meisten „Zutaten" werden in einem Umkreis von wenigen Kilometern angebaut, gefangen, aufgezogen oder gezüchtet.

hotelstyle: Das Haus verfügt über unterschiedliche gastronomische Möglichkeiten?

Kai Ulrich: Wir setzen bewusst auf ein vielfältiges Angebot – bei der Speisekarte wie auch bei den Räumlichkeiten. Mit dem Lift gelangt man beispielsweise in die oberste Etage des Nira Alpina und damit in das „Stars", quasi in den Himmel der guten Küche – mit Panoramablick auf die umliegenden Seen und Berge. Hier werden Frühstück und Abendessen serviert, wobei die Abendkarte zu einer kulinarischen Weltreise mit Hotspots wie Tandoori-Garnelen, aufgeschnittene Ente oder Satay und Sashimi, aber auch Pasta, Kalbsschnitzel Milanese und Bistecca alla Tartara einlädt. Chefkoch Marek Wildenhain hat sich übrigens ein spannendes »Sharing Konzept« überlegt: Nachdem alle Gäste an einem Tisch gemeinsam bestellt haben, werden die Speisen gleichzeitig serviert und in der Mitte des Tisches platziert. So hat jeder die Möglichkeit, alles zu probieren. Das entspricht der hochwertigen und zugleich entspannten Atmosphäre, die wir vermitteln wollen.

hotelstyle: Was machen Gäste, die Exotik auf dem Teller weniger gerne haben?

Kai Ulrich: Sie besuchen unser Restaurant „Stalla Veglia", das Gerichte der Alpenregion wie beispielsweise Fondue Chinoise und Rösti bietet. Hier werden zudem Schweizer Käse-, Wurst- und Schinkenspezialitäten sowie Biere und Weine aus der Region serviert. Das authentische „Stübli"-Ambiente mit Natursteinboden, Kieferntäfelung und rustikalen Holzmöbeln macht das traditionelle Bild komplett.

hotelstyle: Und wenn es einmal schnell gehen soll – nicht immer hat der Gast Lust und Zeit, stundenlang zu dinieren?

Kai Ulrich: Ja, das wissen wir natürlich. Deshalb setzt unser Nira-Alpina-Bistro auf einfache, in einer offenen Küche zubereitete Speisen. Auf der Karte stehen gesunde Gerichte genauso wie die Lieblingsessen der Kinder. An sonnigen Tagen – und davon gibt es viele im Engadin – essen Sie auf der Terrasse mit Blick auf die Berge und den Skiübungshang für die Kleinen.

hotelstyle: Vermutlich kommt auch der Bargast bei Ihnen nicht zu kurz?

Kai Ulrich: Natürlich nicht, denn dieser sucht sich den besten Platz mit Panorama-Blick auf der Dachterrasse, in der kommunikativen Lounge oder auch ganz gemütlich am offenen Kamin der Nira-Alpina-Bar. Bei einem Glas Champagner oder einem Cocktail, untermalt von trendiger Musik des Nira Alpina DJs, klingt hier der Tag perfekt aus.

hotelstyle: Somit wäre das gastronomische Angebot komplett!

Kai Ulrich: (lacht) Sie vergessen, dass Gäste im Urlaub ihre Konditorei oder ihr Kaffeehaus vermissen könnten. Unsere Süßwaren und Brote werden daher jeden Morgen frisch gebacken. Der verführerische Duft führt die Gäste geradewegs in unsere eigene Bäckerei. Für einen knusprigen Start in den Tag empfehle ich ein Alpenbrot oder ein Schweizer Schoko-Croissant, nach dem Skitag schmecken dann hausgemachte Himbeer-Vanilletörtchen oder ein Apfelkuchen hervorragend. Aber auch unsere berühmten Cupcakes sind sehr gefragt – es lohnt sich also, auf dem Weg zur Seilbahn schnell noch einen Vorrat anzulegen.

Herzlichen Dank für das Gespräch!

Bilder: TIAN

In perfekter Balance

Das TIAN im Herzen Wiens möchte einen harmonischen Rahmen für den zelebrierten Genuss vegetarischer Küche auf möglichst biologischer und nachhaltiger Basis bieten. Eine urbane und puristische Adresse zum Wohlfühlen und Erleben.

„Gescheit essen" – macht schön und gesund

Das TIAN wurde als ein authentischer und offener Ort konzipiert, an dem Qualität auf allen Ebenen bewusst gelebt wird. „Wir bieten unseren Gästen ein Umfeld zum Entspannen und Wohlfühlen, zum kreativen Gedankenaustausch, für spannende Begegnungen und für lukullische Genüsse. In Zusammenarbeit mit unseren ausgesuchten Partnern verwenden wir erlesene Produkte in allen Bereichen des Unternehmens. So wird zum Beispiel das Wasser nach dem Grander Prinzip belebt, die Küche verarbeitet unter anderem ausschließlich naturbelassene Salze und reine Gewürze von den besten Lagen der Welt sowie frisches Gemüse und Obst von österreichischen Bio-Bauern. Viele dieser Produkte können auch im takeaway.market für die Küche zu Hause, oder als besonderes Geschenk erworben werden", beschreibt TIAN-Geschäftsführer Klaus Baumgartner das Konzept. Ob Dinkel oder Kamut – „gescheit essen" heißt regional und saisonal zu kochen, und damit Gesundheit und Schönheit positiv zu beeinflussen. „Die wohlschmeckende Erdbeere ist beispielsweise nicht nur eine wahre Sinnesfreude und Schlankheitsfrucht, sondern wartet mit einer Vielzahl an gesunden Inhaltstoffen auf. Sie wirkt belebend und schenkt Energie. Ebenso wie Dinkel, der das Denkvermögen stärkt und mit seinem hohen Kieselsäureanteil Haut, Haar und Nägel unterstützt. Der erfrischende Gurkensaft ist wiederum bereits seit 4.000 Jahren wegen seiner hautreinigenden Wirkung berühmt. Die Zutaten wurden in unseren Rezepten auf neue Weise kombiniert, wie es dem Tian-Motto 'experience taste' entspricht", erläutert Chefkoch Paul Ivic.

Neuer Hotspot für Afterworker und Nachtschwärmer

Seit Anfang März kommen auch Nachtschwärmer auf ihre Kosten: TIAN bar.lounge heißt der neue Hotspot der Stadt. Im Souterrain tauchen die Gäste in eine Welt von ausgefallenen Cocktailkreationen und erlesener Musik. Die Freude am Umgang mit dem Gast, ein durchdachtes Lichtkonzept, die Symbiose aus Top-Spirituosen mit verschiedensten Kräutern, Früchten und Gewürzen, kompetenten Barkeepern und dem Einsatz von Top-Equipment gepaart mit einer guten Eis- und Glaskultur, sind die Eckpfeiler der neuen Bar. „Die TIAN bar.lounge ist perfekt um mit einem Afterworkdrink entspannt den Tag ausklingen zu lassen oder mit einem Opening-Cocktail die Leinen in die Nacht auszuwerfen", so Klaus Baumgartner über das Bar-Konzept. Goldene Akzente führen wie ein Faden durch alle Räumlichkeiten der Location, der Barbereich mit 40 Sitzplätzen vermittelt mit gemütlichen Sofas und sanftem Licht Intimität und Vertrautheit. Mit der für Herbst geplanten Eröffnung des angeschlossenen Salons sowie einem neuen private.room kann das TIAN künftig auch als Event-Bereich für bis zu 130 Personen genutzt werden.

Himmlisch leicht gekocht!

TIAN Chefkoch Paul Ivic überrascht seine Gäste täglich mit delikat komponierten Gerichten. Was das Wesen seiner vegetarischen Küche ausmacht, erläutert er im folgenden Interview mit hotelstyle.

hotelstyle: Vegetarische Küche – vor einigen Jahren noch eine Seltenheit. Wie ist es heute um die fleischlose Kochkunst in Österreich bestellt, und wie lässt sich Ihre Gästezielgruppe beschreiben?

Paul Ivic: Unsere Gäste sind nicht vordergründig Vegetarier, sondern Menschen, die genießen und mit uns gemeinsam eine schöne angenehme Zeit haben möchten. Die anfängliche Skepsis, die der vegetarischen Küche beziehungsweise uns entgegengebracht wurde, ist mittlerweile einer spürbaren Begeisterung gewichen. Dennoch muss man sagen, dass das Thema in Österreich in meinen Augen nach wie vor etwas exotisch angehaucht ist und gesundheitlich noch einen eher geringen Stellenwert einnimmt. Viele meinen, eine vegetarische Küche besteht nur aus „Körnderl" und diesen so furchtbaren „Fleischersatzprodukten". Wir bringen aber harmonisch komponierte und wohlschmeckende Genüsse mit natürlichen Produkten auf den Teller.

hotelstyle: Wie sind Sie zur vegetarischen Küche gekommen?

Paul Ivic: Ich durfte bei vielen sehr guten Chefs lernen, wie unter anderem bei Martin Sieberer oder Mike Dittmar. Ich habe zwar nie spezifisch vegetarisch gekocht, jedoch immer eine gewisse Vorliebe dafür gehabt. Vegetarier sind bei uns seit jeher vernachlässigt worden, was mich damals sehr ärgerte. Den letzten Ansporn für eine rein vegetarische Küche gab bei mir dann der ernährungsphysiologische Denkansatz, der ja auch mit der Vision von TIAN-Inhaber Christian Halper wunderbar übereinstimmt.

hotelstyle: Die Herkunft Ihrer Produkte und die Qualität sind ein entscheidendes Erfolgskriterium für Ihre Küche?

Paul Ivic: Ausgangsprodukt und Qualität sind natürlich sehr wichtige Kriterien für mich, wobei nach jahrelanger Erfahrung und mit dem Wissen, das wir uns mittlerweile angeeignet haben, auch die Herkunft und Ethik eine immer größere Rolle spielen werden. Ein wesentlicher Bestandteil sind auch die Mitarbeiter, die mit sehr viel Liebe und Engagement helfen, die Philosophie des TIAN umzusetzen und unseren Gästen ein tolles Geschmacks- und Wohlfühlerlebnis ermöglichen.

hotelstyle: Wie entstehen Ihre gesunden Gerichte?

Paul Ivic: Die ersten Ideen entstehen zumeist spontan, viele resultieren aber auch aus meiner Erfahrung. Meine Entwürfe bespreche ich zunächst mit meinem Sous-Chef Mathias Walter, dann ziehen wir auch das Team hinzu. So entwickelt sich in der Regel eine sehr positive Eigendynamik, und die Resultate sind schlussendlich immer spannende und neue Kreationen auf dem Teller.

hotelstyle: Angeblich macht die TIAN-Küche ein bisschen süchtig – was tun, wenn man nicht jeden Tag zu Ihnen ins Restaurant kommen möchte?

Paul Ivic: Am besten in unserem takeaway.market einkaufen und dann Zuhause die TIAN-Rezepte einfach ausprobieren. Mein persönlicher Tipp: Mit anderen netten Menschen gemeinsam kochen – denn Essen bedeutet mehr als nur Nahrungsaufnahme. Kochen steht in meinen Augen auch für Kommunikation und eine wert- und sinnvolle Zeit miteinander.

Herzlichen Dank für das Gespräch!

Mitten im Markt Messe Stuttgart

interbad

MESSE STUTTGART II 09. – 12. OKTOBER 2012

inspiring elements

WWW.INTERBAD.DE

VON DER NASSZELLE ZUM ERLEBNISBAD.

Wie zufrieden sind Ihre Gäste mit Ihren Bädern und Spa-Bereichen? Ist das Thema „Bad“ in Ihrem Haus ausgereizt? Suchen Sie neue Inspirationen? Erleben Sie, was aus Wasser ein unvergessliches Erlebnis macht.

XING www.xing.com/net/interbad twitter www.twitter.com/interbad

SELMER GmbH
Objekteinrichtungen

Selmer Objekteinrichtungen GmbH
Zentrale + Ausstellung Köstendorf
Wenger Straße 3, 5203 Köstendorf, Tel 06216 20 210
Niederlassung Wien – In der Heumühle
Heumühlgasse 9/69, 1040 Wien, Tel 01 58 51 525–20