

connoisseur circle

FOODIES ^{2016/17}

Der Smartguide für Rezepte * Tipps * Küchenchefs

€ 5,90

TIPPS
&
TRICKS
der Profis

1
SMART-
GUIDE

FÜR ALLE
FREUNDE
GUTER KÜCHE

100
KÖCHE

ÖSTERREICHS
TOP-KÜCHENCHEFS
STELLEN SICH
UND IHRE REZEPTE VOR

1.000
ADRESSEN

FOODIES PRÄSENTIERT
EINE AUSWAHL WIENS
BESTER LOKALE

FABIAN GÜNDEL:
DER STAR VOM SOFITEL AUF NEUEM KURS.
MIT EXKLUSIVEM REZEPTE!





KULINARISCHE HIGHLIGHTS IM HOTEL

WAS IN HONGKONG ODER NEW YORK IMMER SCHON ÜBLICH WAR, GILT HIERZULANDE NOCH ALS GEHEIMTIPP: SPEISEN IN HOTELRESTAURANTS. STEPHAN BURIANEK HAT SICH IN WIEN EIN BILD VON DER KULINARISCHEN VIELFALT IN DER HEIMISCHEN HOTELLERIE GEMACHT.

Text: Stephan Burianek



Brasserie & Bar Show Küche im exklusiven Park Hyatt „The Bank“ Restaurant. Hier hat Stefan Resch den Küchenzepter in der Hand und heißt die Wiener herzlich willkommen.

ns Hotel? Bin ich etwa ein Tourist? In Österreich kam ein Dinner in einem Hotelrestaurant für die im Umkreis ansässige Bevölkerung bis vor wenigen Jahren noch eher selten in Frage. Dort essen doch nur Reisende, die zu faul sind, sich ein ordentliches Restaurant zu suchen,

dachte man sich, und daher könne die Qualität nicht besonders hoch sein. Selbst um die Restaurants in den Luxushotels machten viele einen Bogen. Abgehoben und steif ginge es dort zu, sehen und gesehen werden, und dann war da ja auch noch der vermeintliche Dresscode. Und das Essen? Wahrscheinlich nur teuer. Solche Vorbehalte sind längst überholt. Viele der weltbesten Restaurants werden von Hotels betrieben, und auch in der österreichischen Hotellerie hat sich in diesem Bereich einiges getan. Das scheint sich aber noch nicht bei allen Österreichern herumgesprochen zu haben. Stefan Resch, der Küchenchef im noblen Park Hyatt Vienna, erinnert sich heute schmunzelnd an die Eröffnungsphase vor zwei Jahren. Immer wieder steckten neugierige Wiener ihre Nasen in die einstige Schalterhalle der vormaligen Bankzentrale, ebendort wo sich nun das Hotelrestaurant befindet, und stellten die Frage, ob es denn auch für Nicht-Hotelgäste zugänglich sei. „Allein dieser Gedanke hat mich überrascht“, so

der Steirer, der zuvor in Tokio tätig war. Das Restaurant heißt The Bank. An einem Tisch sitzen zwei elegant gekleidete Geschäftsleute, in ein ernsthaftes Gespräch vertieft, und in einer der gemütlichen Seitennischen turtelt ein Liebespaar. Wie die meisten Gäste sind sie abendlich-leger gekleidet. Ein russischer Familienvater in Shorts und einem allzu straff anliegenden T-Shirt fällt in modischer Hinsicht zwar aus dem Rahmen, aber das scheint niemanden zu stören. Die ruhige und entspannte Atmosphäre des historischen Marmorsaals wird von gepolsterten Sesseln und Sitzbänken begünstigt. Ganz im internationalen Trend liegt die geräumige Schauküche, deren Schmuckstück eine ebenso stylische wie monströse Abzugshaube ist. Bei der Einrichtung wurde definitiv nicht gespart. Ein ganz normal, gehobenes Restaurant also.

WIENER WILLKOMMEN

Die Speisekarte kommt als handliche Tafel mit flottem Schriftsatz, erst wenige Monate



Alexander Klug hat im The Eight, im Hotel The Ring, das Zepter in der Hand und führt die kulinarische Champions League fort.

zuvor wurde das Konzept überarbeitet. Man wolle nicht abgehoben wirken und stattdessen „eine bodenständige Küche in sehr guter Qualität“ anbieten, um möglichst viele Einheimische anzusprechen, hatte uns Resch zuvor erklärt. Das Restaurant führt nun den Zusatz „Brasserie“, versteht sich also gleichsam als gehobenes Wirtshaus. Das bedeutet: Kein Gruß aus der Küche, dafür perfekt gegarte Speisen in ausreichender Menge. In meinem Fall ist das eine transparente, aber höchst geschmackvolle Lobster Bisque und Garne-

hauptsächlich mit den Übernachtungen, man habe keinen allzu großen Gewinndruck. Und überhaupt: „Wir greifen hier nicht nach den Sternen“, sagt Resch.

DER NEWCOMER

Gegen einen Michelin-Stern hätte Andreas Klug sicher nichts einzuwenden. Der hoch motivierte Vorarlberger ist seit März 2016 erstmals Chefkoch, und zwar im At Eight, dem Restaurant im Hotel The Ring unweit der Staatsoper. Klug ist definitiv noch ein Geheimtipp und steht mit seinem über-



„Wegen meiner Kreationen reisen Gäste aus ganz Europa an.“ Anton Požeg

len im Cassoulet (Eintopf), die ebenso auf der Zunge zergehen wie die Rindsbacken in der Burgundersauce. Den erfreulichen Abschluss bildet ein luftig-zarter Rahm-Kaiserschmarrn. Auf einen Sommelier wird in der Bank Brasserie übrigens ebenfalls verzichtet, dafür ist der aufmerksame Service in Weinfragen gut geschult. Das Konzept scheint aufzugehen, der Anteil der Einheimischen liegt laut Resch mittlerweile bei achtzig Prozent. Einen Grund dafür sieht er in den vergleichsweise moderaten Preisen: „Warum sollten wir teurer sein als vergleichbare, unabhängige Restaurants?“ Das Hotel verdiene sein Geld

schaubaren Team fast jeden Tag persönlich am Herd. Mich lockt die Aromaküche, der sich das At Eight seit der Hotelöffnung vor acht Jahren verschrieben hat, in das schlicht gehaltene Lokal. Hier werde mit ätherischen Ölen gekocht, steht auf der Homepage. Der klassisch geschulte Chef führt diese Tradition zwar fort, aber nur dort, wo er sie als sinnvolle Ergänzung sieht. Das ist beispielsweise beim orangefarbenen Salz der Fall, das zum obligaten Brot und der Nussbutter gereicht wird und mit Karottensaft und Ingweressenz verfeinert wurde. Oder am Schluss beim Mandeleis. Nichts dergleichen fehlt mir beim Peters-

fisch mit pulverisiertem Pata Negra-Schinken und beim Almochsen mit gebackenen Austernpilzen. Köstlich ist das dreigängige Menü allemal. Die Preise schockieren mich nicht, im Gegenteil. Mittags- und Abendkarte sind ident, für Vegetarier gibt es ein eigenes Menü.

DER KOCHKÜNSTLER

Klug ist auf einem guten Weg dorthin, wo Anton Požeg längst ist, nämlich in einer Art kulinarischer Champions League. Seit der Bayer mit slowenischen Wurzeln dem Kempinski Palais Hansen am Schottenring einen Michelin-Stern erkocht hat, reisen



Das Edvard-Team: Gastgeber Lukas Leitz, Executive Chef Anton Požeg und Sommelier Marcel Ribis. Ihre Gäste kommen von überall her. National und international.



immer mehr Gourmets aus ganz Europa eigens nach Wien, um im dortigen Restaurant Edvard zu speisen. Ebenso wie das At Eight befindet sich auch das Edvard zu ebener Erde und verfügt über einen direkten, straßenseitigen Eingang. Die Innenarchitektur ist freundlich hell und versprüht eine noble, ungezwungene Atmosphäre, die von der angenehmen, lockeren Art des Serviceteams zusätzlich gefördert wird. Die wenigen Tische verfügen über ausreichend Raum, wodurch ein gewisses Maß an Privatsphäre garantiert ist. Ich gehe aufs Ganze und bestelle das siebengängige Degustationsmenü. Das ist keine Okkasion, aber ein Erlebnis. Jeder Gang ist ein kleinteiliges Kunstwerk und birgt jede Menge Überraschungen in sich, denn auf der Speisekarte werden die einzelnen Kreationen weder benannt noch beschrieben, wie in der modernen Spitzengastronomie mittlerweile üblich, sondern



DIE BESTEN HOTELRESTAURANTS

stattdessen nur deren Zutaten angeführt. Da ist beispielsweise die Forelle, die in zweierlei Form auf den Teller kommt – einerseits als gebeiztes Filetstück auf einem vermeintlichen Spinat, der sich als ein Püree aus Gartenkresse und Vogerlsalat entpuppt, und andererseits als Tatar, das mit Grapefruit-Zesten sommerlich aromatisiert wurde. Die Jakobsmuschel kommt nicht nur optisch schön aus ihrer Schale, sondern darüber hinaus auf Algen, die das Meer auf den Gaumen zaubern. Und dann ist da noch das Signature-Gericht des Hauses: Sot-Iy laisse, was auf Deutsch in etwa so viel heißt wie „Der Depp lässt's liegen“. Weil die Gäste diesen nur mühselig herauszufischenden Teil aus der Hühnerhäute so sehr geliebt haben, ist er, saisonal

variierend, im Edvard das ganze Jahr über auf der Karte zu finden. Der Großteil der Karte wechselt saisonal.

Ich wundere mich, warum Požegs Küche auf der Hotel-Homepage als „mediterran“ bezeichnet wird. Würden „innovativ“ oder „kreativ“ nicht besser passen? Immerhin stehen auch Zutaten auf der Karte, die man nicht unbedingt mit dem Mittelmeer in Verbindung bringt, wie Curry oder Rind. „Die mediterrane Küche ist leicht, das ist meine Küche auch“, gibt Požeg zur Antwort. „Ich verzichte auf Sättigungsbeilagen, wie beispielsweise italienische Pasta, dafür spielen frische Kräuter eine große Rolle, wie an der französischen Südküste. Ich möchte, dass meine Gäste satt aber nicht platt nach Hause gehen.“

Satt aber nicht platt. Das trifft es, selbst nach sieben Gängen. Einen gewissen Anteil daran hat vielleicht auch der Tiroler Marcel Ribis, der an diesem Abend seinen vorletzten Arbeitstag als Sommelier im Kempinski absolviert, bevor es ihn ins Ausland zieht. Ribis propagiert Naturweine, also Weine, die auf möglichst natürlichem Weg produziert wurden und so wenig Schwefel wie möglich enthalten. Wir lassen uns auf dieses Experiment ein, und obwohl wir zu jedem Gang ein anderes Glas Wein trinken, fühlen wir uns weder unmittelbar nach dem Essen noch am nächsten Morgen schlapp. Es bleibt zu hoffen, dass Ribis Nachfolger diese Nische weiterverfolgt.

ÖSTERREICHISCHE HOTELRESTAURANTS

Nicht nur in Wien, auch in den übrigen Bundesländern bieten Hotelrestaurants seit einigen Jahren eine sehr exzellente und außergewöhnliche Küche an. Küchen die auf höchstem Niveau mit Hauben, Sternen und Löffeln ausgezeichnet sind. Ob mit exzellenter Handwerkspflege oder mittels innovativer Kochkunst: Auch hierzulande haben Hotels die Küche als Mittel zur Imagepflege längst erkannt.

Silvio Nickol Gourmet Restaurant // Palais Coburg
Coburgbastei 4, 1010 Wien, palais-coburg.com/kulinarik/silvio-nickol
Kreative Küche, dekoriert mit zwei Michelin-Sternen

Das Loft // Sofitel Vienna
Praterstraße 1, 1020 Wien, www.dasloftwien.at
Wer wird der neue Küchenchef sein? Das Restaurant bleibt jedenfalls seiner Linie treu. Restaurant mit dem vielleicht schönsten Ausblick über Wien.

Restaurant Anna Sacher // Sacher Wien
Philharmonikerstr. 4, 1010 Wien, www.sacher.com
Traditionelle Gerichte in gediegener Atmosphäre

Le Ciel by Toni Mörwald // Grand Hotel Wien
Kärntner Ring 9, 1010 Wien, www.leciel.at
Klassisch-elegant mit Ausblick auf Wiens Dächer. Ein Michelin-Stern!

Opus // Hotel Imperial
Kärntner Ring 16, 1015 Wien, www.imperialwien.com/de/restaurant-de
Relativ neu, erstklassige, leichte Küche aus regionalen Zutaten. Ein Michelin-Stern!

La Veranda // Hotel Sans Souci
Burggasse 2, 1070 Wien, www.sanssouci-wien.com/de/la-veranda
Die „ehrllich-sinnliche“ Küche von Jeremy Illian ist immer noch ein Geheimtipp.

Grand Ferdinand Restaurant // Hotel Grand Ferdinand
Schuberting 10-12, 1010 Wien, grandferdinand.com/kulinarik
Traditionelle, österreichische Küche, Terrasse mit schönem Blick über die Dächer von Wien

57 Restaurant & Lounge // Melia Hotel Vienna
DC Towers, Donau-City-Straße 7, 1220 Wien, www.57melia.com
Leichte, mediterran geprägte Küche. Tipp: Tagsüber ist der majestätische Blick auf die Bundeshauptstadt wunderschön. Ein Stockwerk höher können Sie kreative und exquisite Cocktails genießen und erleben Wien aus einer völlig neuen Perspektive.

Restaurant Taubenkobel // Relais & Chateaux Taubenkobel
Hauptstrasse 31-33, 7081 Schützen, (Burgenland) www.taubenkobel.com
Immer noch legendär. Lt. Forbes Magazin: „Coolest Place to eat 2016“

Restaurant im Relais & Chateaux Schloss Dürnstein
Dürnstein 2, 3601 Dürnstein, (Wachau/Niederösterreich), www.schloss.at
Solide Küche, sensationeller Terrassenblick auf eine Donauschleife und ein Riesling-Hauswein, der von Toni Prager vinifiziert wird.

La Terrasse // Relais & Chateaux Schloss Seefelds
Töschling 1, 9212 Techelsberg am Wörthersee (Kärnten), www.seefelds.at
Modern-kreative Küche, herrliche Seeterrasse, Blick auf den wunderschönen Wörthersee.

Restaurant Simon Taxacher // Relais & Chateaux Rosengarten
Aschauer Str. 46, 6365 Kirchberg in Tirol, www.rosengarten-taxacher.com
Auf der schönsten Seite der Kitzbüheler Alpen. Vier Hauben bei Gault & Millau.

Restaurant Sra Bua by Frank Heppner // Kempinski-Hotel Das Tirol
Kitzbüheler Strasse 48, 6373 Jochberg nahe Kitzbühel, (Kärnten) www.kempinski.com/de/jochberg/hotel-das-tirol

Küchenchef Caspar Bork und Starkoch Frank Heppner kreieren gemeinsam Gästlichkeiten aus fernöstlichen Ländern, kombiniert mit Zutaten aus der Region.

Papnauerstube // Trofana Royal
Dorfstraße 95, 6561, Ischgl (Tirol), www.trofana-royal.at
„Regional und innovativ, leicht und doch gehaltvoll“ lautet das Motto von Küchenchef Martin Sieberer

Entners am See // Wirtshaus am See
Pertisau 70, 6213 Pertisau am Achensee, (Tirol) www.entners.com
Tirolerische Höchstleistung mit Blick auf den Achensee.

Restaurant im Almhof Schneider // Hotel Almhof Schneider
Tannberg 59, 6764 Lech am Arlberg, (Vorarlberg) www.almhof.at
Ein Fest für alle Sinne mit hohem Gemütlichkeitsfaktor.

Wunderkammer // Hotel Almhof Schneider
Tannberg 59, 6764 Lech am Arlberg, (Vorarlberg) www.almhof.at
Küche und Keller vertrauen ausgesuchten Produzenten, versammeln das Beste, was die Region zu bieten hat.

Haubenrestaurant Zirbelzimmer // Hotel Sacher Salzburg
Schwarzstraße 5-7, 5020 Salzburg, www.sacher.com/hotel-sacher-salzburg/kulinarik
Traditionelle, gute Küche in einer holzgetäfelten Stube

Restaurant Goldener Hirsch // Hotel Goldener Hirsch
Getreidegasse 37, 5020 Salzburg, www.goldenerhirsch.com
Beliebter Treffpunkt der High-Society, und gekocht wird auch sehr anständig

Post-Stuben // Gasthof Post
Dorf 11 6764, Lech (Vorarlberg), www.postlech.com
„Gaumenspiele von Michael Spirk, eine beeindruckende Weinkarte und rustikaler Chic in gemütlichen Stuben“, schreiben die Kollegen vom Falstaff-Magazin

The Bank Brasserie & Bar // Park Hyatt Vienna – www.hyatt.com

At Eight // The Ring – www.ateight-restaurant.com

Edvard // Kempinski Palais Hansen Vienna – www.kempinski.com/de/vienna/palais-hansen/restaurant/restaurants/edvard

INTERNATIONALE HOTELRESTAURANTS

Jakobs Restaurant // Hotel Louis C. Jacob
Elbchaussee 401-403, 22609 Hamburg, hotel-jacob.de/kulinarik
Französische Haute Cuisine mit geschmackintensiven Saucen

Restaurant Schloss Schauenstein
Schlossgasse 77, 7414 Fürstenu, Schweiz, schauenstein.ch
Geruch, Textur und Geschmack spielen in den französisch-inspirierten Gesamtkunstwerken von Chef Andreas Caminada die Hauptrolle

The Dining Room // The Goring
15 Beeston Place, London (Belgravia), SW1W 0JW, Vereinigtes Königreich, www.thegoring.com
Feine britische Küche, elegantes Setting mit hoher Adeldichte

Alain Ducasse // Hotel Plaza Athénée
25, avenue Montaigne 75008 Paris, Frankreich, www.alain-ducasse.com
Ein Klassiker und immer noch top

Sesto on Arno // The Westin Excelsior Florence
Piazza Ognissanti, 3, Florenz, Italien www.sestonarno.com
Die toskanische Küche ist ebenso sensationell wie der Ausblick auf die Stadt.

La Mesa by Ángel León // Mandarin Oriental Barcelona
Passeig de Gràcia, 38-40, 08007 Barcelona, Spanien, www.mandarinoriental.de/barcelona/fine-dining/la-mesa
Katalanische Küche, innovative Kreationen mit Fisch und Meeresfrüchten

Greenhouse // Relais & Chateaux-Hotel The Cellars-Hohenort
93 Brommersvlei Rd 7800, Cape Town (Western Cape), Südafrika, www.relaischateaux.com
Kreative Gaumenfeste am Tafelberg von Kapstadt

Kozue // Park Hyatt Tokyo
3-7-1-2 Nishi-Shinjuku, Shinjuku-ku, Tokyo, tokyo.parkhyatt.com
Moderene Japanische Küche hoch über der Stadt

Amber // Landmark Mandarin Oriental
7/F The Landmark Mandarin Oriental, The Landmark, 15 Queen's Road, Central, Hong Kong, www.amberhongkong.com
Der dänische Chef Richard Ekkebus steht für zeitgenössisch-französische Küche mit lokalen, asiatischen Zutaten

Yan Toh Heen, Intercontinental Hong Kong
18 Salisbury Road, Kowloon, Hong Kong, hongkong-ic.intercontinental.com
Zweifello eines der besten kantonesischen Restaurants der Welt