

DIE PHANTASTISCHE WELT DER ESSIG-AROMEN SÜSS & SAUER

Beim jüngsten a3GAST-Expertenforum im Palais & Hotel Strudlhof in Wien gab es im wahrsten Sinn des Wortes ein kostbares Programm: Spitzen-Essige von Erwin Gegenbauer inklusive begleitendem Galamenü, Weine vom Stiftsweingut Klosterneuburg, die Verkostung einer neuen Dessert-Generation, die Präsentation eines Luster-Liftes sowie ein kurzer Fachvortrag des Fleischexperten Ernst Stocker von Wiesbauer Gourmet.

TEXT: GERALD ZEMANN
FOTOS: CMS-VIENNA & PARTNER

Ursprünglich sollte die Veranstaltung im Arcotel Kaiserwasser, bei Direktor Heinz Stefan und seinem F & B Manager Brad Knowles über die Bühne gehen. Doch das Haus war so gut gebucht, dass es unter anderem keine freien Seminarräume mehr gab. Das Arcotel leistete jedoch Vorarbeiten, so hatte der Küchenchef gemeinsam mit Erwin Gegenbauer bereits ein

Essig-Galamenü zusammengestellt. Statt im Arcotel ging dann das a3GAST-Expertenforum im Palais & Hotel Strudlhof über die Bühne, wo der stellvertretende Direktor Leif Heitmann und sein Team die perfekten Gastgeber waren, die die nicht unbedingt einfach zu organisierende Veranstaltung bestens betreuten (siehe Kasten Location).



Kathrin Schneider verkostet Essig von Erwin Gegenbauer

Zu den Fachreferaten: Den Auftakt machte Erwin Gegenbauer. Er ist in Österreich Pionier in Sachen Essig. Gegenbauer-Essige werden mittlerweile in den besten Restaurants in New York

ebenso verwendet wie etwa von Spitzenköchen in Dänemark. Seine Vorträge, seine Verkostungen bestechen durch Fachinformation, Spannung, Emotionen – und viele wunderbare Geschmackserlebnisse.

DIE LOCATION

PALAIS STRUDLHOF

Das Palais Strudlhof ist nach dem Maler und Bildhauer Peter Strudel (1660 bis 1714) benannt. Er ließ einen „Strudelhof“ erbauen, der später abgerissen wurde. Am gleichen Ort baute danach der Architekt Ferdinand Fellner im Auftrag eines Ritters von Mallmann ein Palais. Mallmann verkaufte das Gebäude noch während der Bauzeit an den Herzog von Württemberg. Der ließ das Haus sofort umgestalten und verkaufte ebenfalls das Palais. 1905 war Graf Berchtold der Eigentümer der Immobilie, im Hauptberuf Diplomat und Außenminister von Österreich-Ungarn. Am 19. Juli 1914, als Folge des Attentates von Sarajevo, wurde im Palais, in einem Raum im Erdgeschoß, ein Ultimatum an Serbien, eigentlich die Kriegserklärung, verfasst. Das Palais blieb lange im Eigentum der Familie Berchtold, 1955, erwarb der Sozialistische Verlag das Gebäude, danach der Gewerkschaftsbund beziehungsweise die Bawag.

Das Palais wurde für Seminare ebenso genutzt wie für den Beginn der SALT-Abrüstungsgespräche im Jahre 1970 zwischen den USA und der Sowjetunion. Es diente auch als Botschaft beziehungsweise Residenz des Emirates Katar. Heute wird das Palais und das angrenzende Hotel durch Sotour betrieben. Wie Leif Heitmann, stellvertretender Direktor des Hauses, verrät, läuft das Seminargeschäft sehr gut. Die Auslastung ist ausgezeichnet, obwohl das prunkvolle Palais nach wie vor wie ein Geheimtipp gehandelt wird. An dieser Stelle nochmals ein großes Lob und ein herzliches Danke an Heitmann und sein Team. Die Betreuung und Organisation waren schlicht und einfach perfekt.



Gastgeber
Leif Heitmann

KAMPF GEGEN CHEMIE

Die Familie Gegenbauer hatte einen großen industriellen Gemüsekonservernbetrieb aufgebaut. Mit Werken in Tschechien, in Deutschland, mit insgesamt 650 Mitarbeitern. Erwin Gegenbauer übernahm das Unternehmen im Jahr 1992. Aber nicht für sehr lange, er trennte sich von der industriellen Produktion. Warum? „Ich habe es satt gehabt, Massenware zu produzieren. Ich habe es satt gehabt, mit Chemikalien zu produzieren. Ich habe es satt gehabt, die sogenannten natürlichen Aromen zu verwenden, die aus der Chemie aufgebaut sind. Ich habe es satt gehabt, Essigsäure zu verwenden, ein Erdölderivat.“ Es folgte eine Brandrede gegen geschönte,



Die Gäste bestaunten das überreiche Dessert-Bufferet

gegen künstliche Produkte wie etwa Trüffelöl oder die unechten, mit Chemie aufgebesserten Balsamico-Essige: „Hören auch Sie auf, Ihren Gästen solche Sachen zu servieren, das ist Dreck.“ Es folgte eine kurze und höchst spannende Reise durch die bunte Geschmackswelt und Geschichte von Essig. Gegenbauer: „Ich versuche heute Aromen, die ich von der Natur bekomme, sauer zu konservieren. In der Industrie läuft das anders: Das sogenannte natürliche Aroma der Himbeere zum Beispiel wird aus Sägespänen, aus Kohlenwasserstoffverbindungen er-

zeugt. Bio-Joghurt mit Erdbeeren und natürlichem Aroma. Das ist purer Zynismus. Wie lange werden wir uns als Konsumenten noch verarschen lassen? Und wie lange wollen wir unsere Gäste noch betrügen? Wir sollten unseren Gästen endlich Ehrliches bieten.“

Vom Essig zum Fleisch, ein großer Sprung. Aber Ernst Stocker, Geschäftsführer von Wiesbauer Gourmet, schaffte dies locker. Er referierte über den internationalen Fleischmarkt, über das Entstehen von Weltmarktpreisen und deren Auswirkungen auf Österreich: „Die Preissituation ist

DER KÜCHENCHIEF

Das Restaurant und die Küche des Hotel & Palais Strudlhof wird von der G&A Hackl Gastronomie betreut. Als Küchenchef ist Wolfgang Gosch (im Bild links) für das gesamte gastronomische Angebot von Hackl verantwortlich. Dazu zählen auch die Restaurants der Hotels Mercure Wien Zentrum, Mercure Wien City und das Restaurant Nexxt Cafe.



Der 34-jährige Küchenprofi begann seine berufliche Karriere im Restaurant Schwarzer Adler in Leoben in der Steiermark. Nach kurzen Zwischenstopps im Westen Österreichs ging er für neun Jahre zu Do & Co, wo er in Wien, New York und London als Küchenchef tätig war und mit exzellenter Küche begeisterte. Danach folgten einige Jahre bei Adventure Catering und im Restaurant Limes. Die Anforderungen, die an Wolfgang Gosch für das a3GAST-Expertenforum gestellt wurden, waren nicht unbedingt einfach. Es gab eine fixe Themenvorgabe, einen nicht unbedingt einfachen Zeitrahmen und es waren eben Experten, Küchenchefs wie Gerald Angelmahr (Korso), Erich Cochlar (Le Meridien) oder Christian Raab (Hotel de France) als Gäste angesagt. Wolfgang Gosch und sein junges Team waren begeistert von dem Thema, von dem Event. Präsentation und Geschmack der Speisen waren hervorragend, die Portionen durchaus „reichlich“.

Und was wohl am meisten zählt: Die Kollegen von Gosch, also die Küchenchefs von Wiener Spitzenbetrieben, zeigten deutlich Respekt und Anerkennung. Und sie meinten vielsagend: „Diesen Namen sollte man sich merken.“

Dies sagt wohl alles aus.

derzeit sehr unterschiedlich. Wir hatten steigende Preise, speziell beim Schweinefleisch. Aber es beruhigt sich wieder etwas, da zum Beispiel die niederländi-

schen Schweineproduzenten nicht mehr nach Russland liefern dürfen. Jetzt drücken die Niederländer die Ware nach Deutschland und daher entsteht

Wiesbauer **GOURMET**

DAS GASTRO UNTERNEHMEN VON WIESBAUER

GUTE KÜCHE BRAUCHT
BESTE QUALITÄT

Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH • office@wiesbauer-gourmet.at • www.wiesbauer-gourmet.at

EXPERTENMEINUNG



Bernard Sola
Catering Company Brok

Über das Essig-Galmenü: Super! Die Vorspeise (Anm.: Gänseleber) war mir als Franzose zu mächtig. Zu viel des Guten, eine zu große Portion. Die Suppe war fantastisch. Die wird's bei mir künftig auch geben. Der Essig-Vortrag war sehr interessant und in dieser Form neu für mich. Auch der Wein-Vortrag war sehr spannend. Insgesamt: Es war ein sehr schöner Abend, alles war rund und sehr informativ, also keine verlorene Zeit.



Heinz Stefan
General Manager
Arcotel Kaiserwasser

Das Menü war hervorragend gekocht. Es war eigentlich „unser“ Menü, der Event sollte ja ursprünglich bei mir im Hotel stattfinden. Ich bin überrascht, wie vielfältig Essig einsetzbar ist. Aus meiner Sicht waren die Fachreferate erstklassig, kurzweilig und spannend. Und man hatte danach viele Gelegenheiten für Kontakte und zum Fachsimpeln mit Kollegen. Insgesamt eine sehr spannende und lehrreiche Geschichte.



Kathrin Schneider
Hilton Vienna Plaza

Der Abend war ganz fantastisch, große Klasse. Für mich ganz neu ist, wie vielfältig man mit Essig arbeiten kann. Zum Menü: Sehr gut, nur die Portionen waren alle ziemlich groß. Für mich war auch der Panasonic-Vortrag sehr interessant, da ich früher Hausdame war und die Thematik ist mir daher vertraut. Insgesamt gab es eine schöne Atmosphäre, gute Kollegen-Kontakte, die Zeit ist verfliegen, ich fahre nun sehr zufrieden nach Hause.



Erich Cochlar
Le Meridien Vienna

Zugegeben, ich war ein wenig voreingenommen, da ich selber viel mit Essig koche. Es ist interessant, dass Essig jetzt zu einem Thema wird. Ich arbeite bereits länger mit Erwin Gegenbauer zusammen und kenne daher seine Produkte. Kritisch sehe ich, ebenso wie Gegenbauer, die künstlichen Kreationen, vor allem den Balsamico-Hype. Beim Vortrag über Fleisch wurden hervorragend die Zusammenhänge mit dem Weltmarkt dargestellt. Es gelang heute auch, österreichische Produkte in den Fokus zu rücken. Stichwort: Superqualität aus Österreich. Und es wurden die Hintergründe von Daten und Fakten, mit denen man täglich konfrontiert ist, wieder ins Bewusstsein gerufen.



Essig-Tester G. Angelmahr

ein Preisdruck. Daher pendelt sich der Preis eher ein. Das war auch dringend notwendig. Dafür kann es zu Erhöhungen bei Würsten und Schinken kommen. Auch das Thema Wild ist vom internationalen Markt abhängig. Neuseeland produzierte sehr viel Hirschfleisch, was auf den Weltmarkt kam. Viele Hirschzüchter sind nun aber auf die Produktion von Milchlamm umgestiegen. Hirsch wurde daher in Europa teurer und damit auch das Rehfleisch. Die Preise für Hirsch- und Rehfleisch laufen eigentlich immer parallel. Wir beziehen unser Wild aus dem Weinviertel, zu 90 Prozent österreichische Ware. Dies kostet zwar ein paar Cent mehr, dafür ist die Qualität hervorragend.

Rindfleisch aus Südamerika ist nach wie vor ein wichtiges Thema für die Gastronomie. Stocker bekennt: „Man muss fair sein und zugeben, dass es in Österreich nur eine begrenzte Anzahl von hochwertigen Rindfleischteilen gibt. Das Rindfleisch etwa aus Argentinien ist qualitativ perfekt. Der internationale Rindfleischmarkt ist sehr von politischen Einflüssen geprägt, was für wechselnde Preise sorgt. Weiters gibt es Großhändler, die mit Fleisch, ähnlich wie mit Erdöl, schlicht und einfach spekulieren.“

Szenenwechsel: Von den kulinarischen Themen zur Technik: Birgit Holzauer, Projekt Manager für den Bereich Lichttechnik von Panasonic Works, kam extra aus Deutschland angereist, um ein bestimmtes Produkt vorzuführen. Der Hintergrund: Panasonic erzeugt nicht nur Unterhaltungselektronik, sondern viele



Erfrischend: Rauch Fructails

Komponenten wie Relais. Aber auch Geräte, die den Arbeitsalltag in einem Hotel, in einem Kongress- oder Veranstaltungszentrum, deutlich erleichtern. Wie der Lux-Lift, ein Lusterbeziehungswesen Lampenlift. **Wenn etwa** bei einem wertvollen Kristall-Luster eine Lampe ausfällt, muss der Haustechniker eine große Leiter organisieren, mit ihr, meist quer durch den Betrieb, in Richtung Luster wandern, sie aufstellen. Dann muss er sich in luftige Höhen begeben, um eben die kaputte Lampe auszutauschen. Holzauer: „So muss es aber nicht abgehen. Warum müssen wir immer zu der Leuchte hinaufklettern? Warum lassen wir den Luster nicht zu uns herunterkommen? Dies geht einfach, spielend leicht und auf Knopfdruck, mit Fernbedienung, mit unserem Lux-Lift.“

Das Gerät kann einen Luster bis zu 25 Meter absenken, ist einfach zu montieren und unterbricht automatisch die Stromzufuhr, wenn an dem Luster gearbeitet wird. Natürlich hilft der Lux-Lift auch bei der Reinigung von Lustern und Leuchten, die dadurch schneller und gefahrloser erfolgen kann. Und: „Wenn ein Leuchter über Stiegen angebracht ist oder über einem Wasserspiel, dann wird das Aufstellen einer Leiter, die Erreichbarkeit sehr kompliziert. Ein ideales Einsatzgebiet also für einen Lux-Lift.“

Danach hatten Küchenchef Wolfgang Gosch, Wolfgang Hamm (Geschäftsführer des Stiftsweingutes Klosterneuburg) und Erwin Gegenbauer gemeinsam einen großartigen kulinarischen



Wie kommt man zum Luster?

schen Auftritt, (siehe Kasten Galamenü). **Gegenbauer kommentierte** die Essige, Wolfgang Hamm die Weine und die Experten waren von den Speisen schlichtweg begeistert. Es war eine kulinarische Komposition erster Güte, die für den Großteil der Gäste auch eine Premiere darstellte. Und Wolfgang Gosch war bei der Größe der Portionen alles andere als kleinlich. Da die Speisen jedoch so hervorragenden schmeckten, schafften es fast alle, ihre Teller zu leeren.



Der Vortragssaal war bis auf den letzten Platz gefüllt

DIE DESSERTS ALS GROSSE ÜBERRASCHUNG Als finalen Höhepunkt des Abends bauten Wolfgang Gosch und sein Team ein phantastisches Degustations-Dessert-Buffer (siehe Kasten) auf. Gleich sieben verschiedene Variationen, allesamt verfeinert und in Kombi-

nation mit Essigen von Gegenbauer. Auch diese Übung gelang. Allein die Präsentation, das Aussehen begeisterte die Experten. Und auch beim Verkosten zeigte sich, dass die Desserts den Gästen hervorragend schmeckten. **Als der Moderator** die Frage stellte, wie die Experten mit den



G. Hofer, M. Lewis: Prost!



Überraschungsgast: H. Orth



Mit Schärddinger lässt sich's leben.

Höchste Schärddinger Dessertqualität, fix & fertig:

Die Joghurt-Topfennockerl

- die flaumig-leichte Dessert-Alternative mit nur 3,3 % Fett und feinem Joghurt-Geschmack!
- fix & fertig: einfach direkt aus dem Becher auf den Teller portionieren!
- gelingsicher und besonders ergiebig: 1 Becher (1 kg) ergibt ca. 30 Nockerl

NEU!





Birgit Holzauer



Ernst Stocker



Küchenchef Wolfgang Gosch



Wolfgang Hamm



Vorspeise: Sehr gut, sehr groß



Desserts: Mit Essig verfeinert

Desserts zufrieden seien, hörte er nur beste Kritiken. Dann stellte er die Frage, ob die Gäste erraten könnten, woher die Desserts kämen? Darauf waren die Gäste nicht vorbereitet. Standardantwort war: Hier, aus der Küche natürlich. Die Überraschung folgte: Zubereitet wurden die Desserts von Küchenchef Herbert Orth, der extra aus Vorarlberg angereist kam. Und die Basis-Zutaten stammten von Hügli, von der neuen Dessertgeneration „Maitre“. Alle haben über diese Information gestaunt.

Konklusio: Wenn man unvoreingenommen, da unwissend,

TEILNEHMER

REFERENTEN:

Birgit Holzauer, Erwin Gegenbauer, Wolfgang Hamm, Ernst Stocker

GÄSTE:

Karolina Guiollot (wienwork Gastronomie), Aimée Klein (ORF-Redaktion Frisch gekocht), Andrea Krieger, Sabine Mantsch und Kathi Spellitz (Luculta), Helga Mrazek, Monika Schauffler und Carmen Wild (Panasonic), Kathrin Schneider (Hilton Vienna Plaza), Doris Ulm.

Gerald Angelmahr (Korso, Hotel Bristol), Erich Cochlar und Peter Gschwandtner (Hotel Le Meridien, Wien), Fritz Draxler (F & B Manager Club Vienna), Thomas Eder und Christian Raab (Hotel de France), Andreas Rautner und Thomas Frid (Restaurant Pfefferkörndl, Breitenfurt), Wolfgang Halbauer, Michael Kietreiber (Aqwa/Evian), Thomas Kofler, Herbert Orth (Hügli), Franz Lahmer und Robert Wanko (Max Catering), Gerald Lesmika, Mark Lewis (Präsident des F & B Manager Club Vienne, Catering Company Brok), Bernd Maier (Hilton Vienna Am Stadtpark), Bernard Sola (Catering Company Brok), Heinz Stefan und Christoph Mattis (Arcotel Kaiserwasser), Ernst Stranzl (wienwork), Andreas Vlcek (F & B Manager Club Vienna), Cemal Yildirim (Hotel Bellevue, Wien).

PARTNER & SPONSOREN

Brau Union Österreich, Gegenbauer, Gasteiner, Hügli, Rauch, Weingut Stift Klosterneuburg, Wiesbauer Gourmet

Convenience-Produkte verkostet, sieht man die Thematik aus einem anderen Licht. Und: Es gelang der Beweis, dass hochwertige Gastro-Convenience-

Produkte in Kombination mit der Kreativität eines Küchenchefs und mit Spezialitäten verfeinert, phantastische Ergebnisse bringen können.

MENU & DESSERTS

Gänseleber in Portweingelee auf Williams Birnencarpaccio

Veredelt mit Bouvier Trockenbeerenauslese-Essig
Weinbegleitung: Gewürztraminer 2007, Stift Klosterneuburg

Asiatische Kürbiscremesuppe

dazu Steingarnele, mit Lemongras-Essig mariniert
Spätrot Rotgipfler 2007, Gumpoldskirchen, Stift Klosterneuburg

Rosa Hirschkalbrücken auf Rotkraut-Zwergenorangebeet

mit Erdäpfel-Graumohnroulade, serviert mit Bratapfel, gefüllt mit Nüssen & Holunderbalsam-Essig
St. Laurent Barrique 2006, Tattendorf, Stift Klosterneuburg

Süßmostcreme im Glas

dazu weiße Trauben glaciert mit Dirndl-Essig

Heidelbeer-Himbeer-Joghurt-Mousse

auf Waldheidelbeer-Essig marinierte Heidelbeeren

Schoko-Mousse Noir mit Chillfäden

garniert mit Schokobalsamicoreme

Panna Cotta

mit Back-Pflaumen, verfeinert mit Pflaumen-Essig

Mandelköpfl

an Beerensalat mit Vogelbeer-Essig

Mousse Birne-Mandel

mit in Himbeer-Essig glacierten Rotweibirnen-Spalten

Dänische Zitronenfromage-Torte

mit Zitronengras-Essig-Gelee, dazu Feigen aus dem Ofen mit Feigen-Essig

Die Basis für die Nachspeisen stammen von der neuen Dessert-Generation von Hügli. Dabei wurde auf den typisch österreichischen Geschmack besonderer Wert gelegt. Die neuen Produkte werden ohne unerwünschte Zusatzstoffe wie etwa Farbstoffe erzeugt.