

a3GAST-EXPERTENFORUM VOLLES PROGRAMM

Der Abend im Schloss Thürnlfhof in Wien begann mit einer Punschverkostung, danach wurde über den neuesten Stand der Brandmeldetechnik informiert, Gastgeber Johann Hallwirth referierte über Inszenierungen im Gastgewerbe und vor einem Galadinner wurden insgesamt 14 Schinkenspezialitäten verkostet.

TEXT: GERALD ZEMANN

FOTOS: CMS-VIENNA & PARTNER, WWW.KLAUSHAMMER.COM

Zugegeben, so ein dichtes Programm gab es zuvor wohl noch bei keinem a3GAST-Expertenforum. Der Zeitplan wurde daher gehörig ausgereizt – und kräftig überschritten. Aber dies passiert eben bei Events, die man nicht proben kann wie etwa eine Theateraufführung. Die Gäste sahen dies eher locker, der Großteil von ihnen blieb dann auch noch lange, über das Programmende hinaus, im Schloss Thürnlfhof sitzen, nutzten die Möglichkeit, mit den Referenten zu diskutieren.

Zum Auftakt: Im malerischen Hof des Schloss Thürnlfhof wurden vier Punschsorten verkostet: Apfel-Birne aus Fruchtemark von Bio-Obst und alkoholfrei, Amaretto-Kirsch, Himbeere-Brombeere und der Orangen-Punsch ohne Zuckerzusatz. Die Kostproben stammten vom Punschmacher Franz Paschinger, vom Urbanhof in Fels am Wagram. Er entwickelt gemeinsam mit Bernd Querfeld, Inhaber des bekannten Wiener Café Landtmann, bereits seit Jahren Punsch-Spezialitäten: „Als wir damit begannen, hatten wir ein klares Ziel vor Augen, eine eindeutige Vorgabe: Wir wollten den besten Punsch machen.“ Über zwei Jahre lang probierten die Teams des Urbanhof und des Café Landtmann, testeten,

schütteten weg, veränderten laufend die Rezepturen, erlitten Rückschläge zuhauf. Aber dann war es soweit. Der erste Punsch vom Urbanhof wurde auf den Wiener Adventmärkten ausgeschenkt und war auf Anhieb ein Erfolg. Das Sortiment wurde und wird nun seit Jahren laufend erweitert, bei einer hochkarätigen Blindverkostung von Punsch siegten die Produkte des Urbanhof unangefochten in allen Kategorien.

Heute beschreibt Franz Paschinger den Punschmarkt so: „Rund 70 bis 80 Prozent der Betriebe verwenden industriell gefertigten Massenpunsch, aus Kostengründen, die Standmieten auf den Weihnachtsmärkten sind teilweise enorm. Unsere Zielgruppe besteht aus jenen



Punschmacher: F. Paschinger



Alles Schinken: perfekte Präsentation von Wiesbauer

Betrieben, die auf hohe Qualität setzen. Guter Punsch verkauft sich einfach besser, bringt höhere Umsätze und daher auch höhere Erträge. Ein guter Punsch muss Freude, muss Lust auf eine zweite Bestellung machen – und das sorgt dann eben für den höheren Umsatz, Klasse bringt Kasse. Zu den Trends: Es geht auch beim Punsch in Richtung Bio, in Richtung Gesundheit und weniger Kalorien. Daher auch unser neuer, alkoholfreier Apfel-Birne-Punsch oder der Orangen-Punsch ohne Zuckerzusatz, nur mit reinem Fruchtzucker. Was an Bedeutung deutlich verliert sind alle exotischen Sorten, wie etwa der Maracuja-Punsch. Abgesehen von der Orange bevorzugen die Öster-

reicher eben die heimischen Früchte.“

LUFT UND HITZE, FEINDE DES PUNSCH

Auch der beste Punsch mit den wertvollsten Zutaten verliert massiv an Qualität, wenn er lange vor sich hin köchelt, über einen längeren Zeitraum einer zu hohen Temperatur und der Luft ausgesetzt ist. Paschinger: „Ideal ist: Den Punsch erst beim Ausschenken auf Trinktemperatur bringen, dies funktioniert mit den modernen Schankanlagen, die den Punsch kurzfristig erwärmen, bestens. Aufbewahrt wird der Punsch in Stahlfässern oder in der Bag-in-Box, wir bieten diesbezüglich alle Varianten bis hin zur Flasche oder 25-Liter-

Keg. Der Schlüssel zum Erfolg wird in der Zukunft auch bei der Schanktechnik liegen, die besten Ergebnisse, die beste Qualität erreicht man ohne offene Behälter, also ohne Luftzufuhr und mit nur kurzfristiger Erwärmung. Der Einsatz von Konzentraten, die erst mit Wasser verdünnt werden müssen, ist der falsche Weg.“

INTELLIGENTE BRANDMELDER

Im Hotel- und Gastgewerbe sind sie so etwas wie eine lästige Pflichtübung, die Brand- beziehungsweise Rauchmelder. So lange sie ruhig ihren Dienst versehen, ist die Welt in Ordnung. Ärgerlich wird es jedoch bei den Fehlalarmen. Speziell in einem Hotel kann dies bedeuten: Die Gäste müssen ihre Zimmer verlassen, auf die Straße hinaus flüchten – und dies vielleicht auch noch mitten in der Nacht. **Josef Gröbl** von Siemens Industrie Building Technologies ist einer der wenigen Brandmeldetechnik-Experten Österreichs mit jahrzehntelanger Erfahrung. Seit 36 Jahren beschäftigt er sich mit dieser Thematik. Die



Josef Gröbl, Siemens

gute Nachricht vorneweg: Die modernen Rauchmelder haben mit jenen, die vor 20, 30 Jahren auf den Markt kamen, nur mehr wenig gemeinsam. Moderne Brandmelder sind intelligent, können besser als ihre Vorgänger zwischen echter Gefahr oder kurzfristiger Beeinflussung, die jedoch harmlos ist, unter-



Trotz Zeitüberschreitung blieben alle Gäste bis zum Ende

scheiden. Josef Gröbl: „Für die unterschiedlichen Räumlichkeiten eines Hotels gibt es auch unterschiedliche Anforderungen. Die wichtigsten Kriterien für den Brandmelder sind die Farbe des Rauches und die Temperatur. Ein Beispiel: Im Restaurant wird vor dem Gast flambiert – und dies exakt unter einem Brandmelder. Früher musste man in so einem Fall zuvor in der Zentrale den Brandmelder ausschalten. Jetzt aber wird dem modernen Brandmelder einprogrammiert, dass er sich in einem Restaurant befindet, wo es ein wenig Rauch geben kann, wo für kurze Zeit die Temperatur steigt. Ein anderes Beispiel: Früher hat ein Rauchmelder auch bei Wasserdampf, etwa vor dem Badezimmer oder in der Großküche, Alarm ausgelöst. Für ihn war Dampf einfach weißer Rauch und damit ein Auslösekriterium. Die modernen Brandmelder erkennen den Unterschied. Früher war es nicht einfach, etwa in einer Diskothek mit Nebelwerfern zu arbeiten. Heute programmiert man dem Rauchmelder ein: Du bist in einer Diskothek, da kann es weißen Rauch geben, das ist harmlos. Gefährlich ist aber dunkler Rauch. Beginnt also eine Polsterung zu glosen, weil dort eine brennende Zigarette hingefallen ist, dann entsteht dunkler Rauch, den erkennt der Brandmelder

als Gefahr und löst Alarm aus. Man kann also die Geräte exakt auf das jeweilige Gefahrenpotenzial und die sogenannte kritische Feuergröße einstellen. Es werden bereits sehr viele Faktoren berücksichtigt und die können maßgeschneidert einprogrammiert werden.“

In historischen Räumen zum Beispiel sind Brandmelder nicht unbedingt eine Verzierung. Als Ersatz dienen Rauchansaugsysteme, die zum Beispiel in einer Zwischendecke montiert werden und daher vom Raum aus nicht zu sehen sind. Es saugt kleine Luftmengen vom Raum ab und überprüft sie laufend.

OHNE INSZENIERUNG KEIN ERFOLG

Themenwechsel: Inszenierungen begleiten uns ein Leben lang, von der Tauffeier, den Hochzeiten, den Geburtstagen, Weihnachten, bis zum Ende des Lebens, bis zur Begräbniszereemonie. Machthaber, Diktatoren wie einst Napoleon oder Adolf Hitler ebenso wie die Wirtschaftskapitäne oder Politiker von heute waren beziehungsweise sind auch Meister der Inszenierung. Wie einfach und effektiv Inszenierung in der Gastronomie sein kann, bewies seinerzeit Friedrich Jahn, Gründer der Wienerwald-Restaurantkette. Er setzte auf das knusprige Grillhuhn. In seinem ersten

Lokal platzierte er hinter dem Hühnergriller einen Ventilator. Er öffnete die Türen und Fenster des Lokals und ließ den Duft der Grillhühner auf die Straße wehen.

Heute spielt etwa die Familie Reitbauer in ihren Betrieben auf dem Pogusch und im Zentrum von Wien vorbildlich auf dem Klavier der Inszenierung. Johann Hallwirth, Gastgeber des Abends, Patron des Schloss-Restaurant Thümlhof, Professor



Gastgeber Johann Hallwirth

und Universitätsrat der Universität für Musik und darstellende Kunst, über den wichtigsten Punkt am Beginn einer jeden Inszenierungsplanung: „Man muss auf Augenhöhe mit seinem Vis-à-Vis gehen, ihn verstehen, die gleiche Sprache sprechen.“ Als die Familie Reitbauer das neue Steirerreck im Stadtpark plante, kam es zu einem Stillstand. Auf der einen Seite saßen eben die Gastronomen, auf der anderen Seite das Architektenteam, die Planer. Johann Hallwirth (*Porträt in a3GAST 11/2009*) brachte die Sache wieder in Schwung, holte auch die Bundestheater mit ins Boot, es wurde, wie in der Oper, im Theater, ein Modell der Bühne, des künftigen Restaurants, gebaut.

ALLES ANDERS ALS ALLE ANDEREN

Hallwirth: „Bei allen Punkten wollte Reitbauer die fünf A berücksichtigen – Alles anders als alle anderen – er hat dies dann wirklich durchgezogen. Und

EXPERTENMEINUNG



KATHARINA KLUSS
GESCHÄFTSFÜHRERIN
HOTEL DONAUWALZER, WIEN

Dies hier ist eine tolle Location, die ich bis dato nicht gekannt habe. Es wurde eine sehr gute Themenvielfalt geboten, der Brandtechnologie-Vortrag war am Punkt, diesen Bereich werde ich sicher überdenken. Interessant und informativ waren auch die Tipps und Anekdoten des Hausherrn. Das Wissen um Schinken ist wichtig, wie generell Warenkunde ein wichtiger Faktor ist. Für mich störend war, dass der Zeitrahmen nicht eingehalten wurde. Das war aber auch das einzig Unprofessionelle des Abends.



GERALD EDINGER
PRODUCT MANAGER,
SV ÖSTERREICH

Es war sehr informativ, da unter anderem auch die Themen sehr unterschiedlich waren, etwa über Brandschutz. Die Chance, so einen Vortrag zu hören, hat man ja nicht jeden Tag. Auch der Hausherr hat sehr interessant und mitreißend erzählt. Es wurde über den Tellerrand geblickt, man lernte auch benachbarte Gebiete kennen.



HERIBERT BREITENECKER
BREITENECKER CATERING,
NEULENGBACH

Es war, wie immer, ganz toll. Ich bin schon zum dritten Mal bei einem a3GAST-Expertenforum und es ist immer wieder einmalig. Die Vernetzung funktioniert sehr gut, auch unter den Kollegen hier. Ich werde viel von dem, was ich hier gehört habe, meinen Mitarbeitern weitergeben. Spezielle Inszenierungen helfen, auch die Mitarbeiter zufrieden zu stellen. Der wichtigste Punkt ist, wie der Gast etwas sieht. Das wurde mir heute wieder bewusst gemacht.



WALTER JAHN
DIREKTOR, SCHICK HOTELS,
WIEN

Es war eine gelungene Veranstaltung, bei der Innovationen in den Vordergrund gestellt wurden. Der Theorie/Praxis-Schinken-Vergleich war sehr gut: Wo sonst hat man die Möglichkeit, 14 Schinken auf einmal zu verkosten? Ich werde Ernst Stocker sicher noch wegen der Schinken kontaktieren. Auch der Brandtechnik-Vortrag war sehr gut und wichtig. Ich habe daher extra meinen Technik-Leiter mitgenommen, dass er den Vortrag hören kann. Und wir haben hier gleich Kontakt mit Siemens wegen der Brandmeldetechnik aufgenommen. Eines kann ich nicht mehr neu umsetzen: Den Punsch von Franz Paschinger, den haben wir nämlich schon! Die neuen Sorten von ihm werden wir jedoch sicher auch aufnehmen.



Insgesamt 14 Schinken gab es zu verkosten

Reitbauer hat eine Trefferquote, einen Zufriedenheitswert beim Kunden, beim Gast, von 95 Prozent erzielt – ein phantastischer Wert. Und Reitbauer hat noch laufend Korrekturen angebracht. Und das ist wichtig. Man muss den Mut haben, die Schwachstellen zu diskutieren und sie dann beseitigen. Beim Steirerock war dies etwa der sogenannte Goldene Tisch, ein großer Tisch. Er wurde nicht angenommen, also verschwand er.“

Am Beginn jeder Planungsarbeit, so Hallwirth, „darf es eigentlich keine Grenzen geben. Ich persönlich lasse bei Inszenierungen am Anfang auch immer den Wahnsinn zu, denn ohne Wahnsinn bringt man einfach nichts weiter. Genial übrigens auch die Aktion von Wiesbauer, in Osttirol einen Berggipfel zu bekommen, die Wiesbauer Spitze, das hat mich von Anfang an fasziniert.“

Dies war die perfekte Überleitung zum nächsten Referenten, zu Ernst Stocker von Wiesbauer Gourmet. Die Aktion mit der Wiesbauer Spitze entstand spontan, durch den Bürgermeister von Prägraten, der den Eigentümer von Wiesbauer, Karl Schmiedbauer, in Wien besuchte. Anfangs gab es massive Proteste von der Bevölkerung – „ein reicher Fabrikant aus Wien kauft die Berge auf“ – heute hat sich alles beruhigt, Wiesbauer und der Osttiroler Ort kooperieren bei

diversen Aktion, eine klassische Win-Win-Situation.

Stichwort Schummelschinken. Ernst Stocker: „Im Gegensatz zum Analogkäse, bei dem ja überhaupt kein Käse drinnen ist, besteht der Schummelschinken sehr wohl aus Fleisch. Schinkenfleisch muss aber vom Schlögl sein, stammt das Fleisch, auch wenn es sehr hochwertig ist, von anderen Teilen, darf es nicht als Schinken bezeichnet werden,



Ernst Stocker, Wiesbauer

sondern zum Beispiel als Toastblock oder Pizzablock. Schinkenfleckerl dürfen also auf der Speisekarten nur dann als solche bezeichnet werden, wenn Schinken drinnen ist, aber nicht zum Beispiel Scheiben beziehungsweise Würfel vom Toastblock. Auch das Wasser/Eiweiß-Verhältnis unterliegt bestimmten Grenzen.“

Im Ausland wird bei der industriellen Schinkenproduktion be-



Gerald Lesmika, Gabriela Friedrich und Gerald Edinger (v. li.)

reits „getürkt“, zum Einsatz kommen Carragene und Verdickungsmittel, um die Wasserbindung zu erhöhen, oder eiweißhaltige Bambusfaserstoffe. Stocker: „Solche Produkte sind aber in Österreich nicht am Markt. Sehr wohl wird aber zum Beispiel in einer Pizzeria ein Schinken verwendet, der einen höheren Wassergehalt hat, damit der Schinken eben im Ofen nicht austrocknet. Der Belag dürfte aber nicht als Schinken bezeichnet werden, sondern als Pizzablock. Ich glaube, dies ist dem Kunden aber völlig egal, der will einfach eine Pizza mit einem saftigen Schinken oben drauf.“ Derzeit werden die Be-

stimmungen und Vorschriften laufend überarbeitet, es wird bei den Bezeichnungen noch zu Änderungen kommen.

Von der Theorie zum Geschmack: Insgesamt 14 Schinkenspezialitäten brachte Ernst Stocker zum Verkosten mit, sie wurden hervorragend präsentiert. Die Gäste des Abends waren begeistert, man probierte fleißig, das Repertoire reicht dabei vom Beinschinken bis zum Zimt-Schinken, der von vielen als besonders gelungenes Saisonprodukt gelobt wurde.

Alle Bilder der Veranstaltung auf: www.a3gast-expertenforum.at

REFERENTEN & TEILNEHMER

Inszenierung: Johann Hallwirth, Patron des Schloss-Restaurants Thürlnhof, Professor und Universitätsrat der Universität für Musik und darstellende Kunst

Punsch: Franz Paschinger, der Punschmacher, Urbanhof in Fels am Wagram

Brandmeldetechnik: Josef Gröbl, Siemens Industrie Building Technologies

Schinken: Ernst Stocker, Geschäftsführer Wiesbauer Gourmet, Reidling, NÖ

Als a3GAST-Experten waren geladen:

Gabriela Friedrich (Verkehrsbüro Group), Danja Gruber (KWB – Kraft und Wärme aus Biomasse, St. Margarethen/Raab), Karolina Guiollot (WienWork), Sabine Harrer (HSG Zander), Regina Jahrl (Wiesbauer Gourmet), Katharina Kluss (Hotel Donauwalzer, Wien), Nina Kubena (EB Restaurantbetriebe GmbH), Brigitta Lindenthal, Michael Braun (Siemens Gebäudemanagement, Wien), Heribert Breitenecker (Breitenecker Catering, Neulengbach), Siegfried Walter Dörre (VKÖ, Wien), Gerald Edinger (SV Österreich, Wien), Stefan Gärtner (MyVizit, Wien), Wolfgang und Christoph Glotz (Hotel-Restaurant Der Stasta, Wien), Klaus Hammer (Café Bar Diesel's, Wien), Franz Hecher (Weingut Hecher, Sooß bei Baden), Walter Jahn und Rudolf Scheer (Schick Hotels, Wien), Klaus Jurkowitzsch (Hotel Donauwalzer, Wien), Bernhard Krebs (Strandbad Hotel Eden, Baden), Gerald Lesmika (Falkensteiner Michaeler Tourism Group, Wien), Mark Lewis (CCB Catering, Wien), Fritz Linecker (Linecker Kassensysteme, St. Johann am Walde), Dieter Pröll und Andreas Marangoni (Kulinarik Gastronomie und Frischküche Gourmet Group, Wien), Erich Pultz (Kastner), Gerhard Schenk (HSG Zander), Franz Speitzhofer (KWB, St. Margarethen/Raab), Manfred Strassner (Mottz, Wien), Peter Zillner (Sana Catering, Wien).

Wiesbauer

GOURMET

DAS GASTRO UNTERNEHMEN VON WIESBAUER

EXQUISITER GESCHMACK
FÜR SCHINKENVERWÖHNTE
FEINSCHMECKER

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