

VERKOSTUNG: RINDERFILETS AUS SECHS LÄNDERN EINE KULINARISCHE WELTREISE

Für das a3GAST-Expertenforum „reisen“ Filets sogar von der anderen Seite des Globus, von Neuseeland und Australien an. Insgesamt wurde Rindfleisch aus sechs Ländern parallel verkostet und bewertet – für fast alle Teilnehmer eine Premiere, die Dank der Hilfe von Wiesbauer Gourmet eindrucksvoll gelungen ist.

TEXT: GERALD ZEMANN, FOTOS: CMS-VIENNA & PARTNER

Ehre, wem Ehre gebührt: Die Idee zu dieser Veranstaltung lieferte Ernst Stocker, Geschäftsführer von Wiesbauer Gourmet. Er hatte zuvor bereits einen ähnlichen Event im Ausland organisiert, der sehr gut bei einem Fachpublikum ankam.

Wie meist üblich im Arbeitsleben, hat jener, der die Idee beisteuert, danach auch die Arbeit der Durchführung. Ernst Stocker besorgte also die Rinderfilets aus Argentinien, Australien, Brasilien, Neuseeland, Österreich und den USA. Weiters verfasste er eine übersichtliche und informative Präsentation – und er stellte sich auch als Referent zur Verfügung.

Begleitet wurde die Parallelverkostung und Bewertung der unterschiedlichen Rinderfilets von einer Blindverkostung von Rotweinen und der Präsentation einer neuen Spirituose, dem Camitz Sparkling Vodka. Wie die Bezeichnung bereits erklärt, ein Vodka samt Kohlensäure, produziert in Schweden, ab April auch in Österreich erhältlich.

Die Veranstaltung fand, in Kooperation mit dem F & B Manager Club Vienna, im Restaurant (betrieben von SV Österreich) im 16. Stock des Raiffeisen-Gebäudes am Wiener Donaukanal statt – eine hervorragende Location, die man auch für Events mieten kann.



Alle sechs Filets hatte eine hervorragende Qualität

Zum Hauptthema des Abends: Wie Ernst Stocker ausführt, stammt Rindfleisch aus heimischer Produktion fast ausschließlich vom Fleck- oder Braunvieh. Das Schlachtgewicht liegt im Durchschnitt bei rund 400 Kilogramm. Die Marmorierung und Fettabdeckung der Filets ist eher gering. Im Gegensatz dazu etwa das US-Beef: Es stammt vorwiegend von den Rassen Hereford und Angus, das Schlachtgewicht liegt bei 280 bis 360 Kilogramm, typisch für das

die ausgeprägte Marmorierung und das intensive Aroma.

Was die Reifezeit betrifft, gibt es zwischen dem importierten und heimischen Rindfleisch generell einen Unterschied: Das heimische Rindfleisch hat meist nur eine kurze Reifezeit, bevor es in den Verkauf kommt, die Importware hingegen hat beim Eintreffen in Österreich bereits eine mehrwöchige Reifezeit hinter sich, der Reifezustand ist fast immer ideal.

Wer sich ausführlich über die unterschiedlichen Rinderrassen,



Test samt Fingerprobe: Siegfried Kröpfl nahm es sehr genau

WIESBAUER GOURMET

2003 übernahm das Familienunternehmen Wiesbauer die Firma Teufner mit Standort Sitzenberg-Reidling. Aus Teufner wurde Wiesbauer Gourmet, spezialisiert auf Fleisch für die Gastronomie, fix und fertig vorbereitet für die Zubereitung in der Küche, je nach Anforderung und Wunsch des Kunden. Das Sortiment umfasst (inklusive Wurst- und Schinkenspezialitäten) mittlerweile 1500 Positionen. Mit derzeit 89 Mitarbeitern kommt Wiesbauer Gourmet bereits auf einen Jahresumsatz von 37 Millionen Euro, beliefert werden rund 1000 Kunden aus allen Bereichen der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

www.wiesbauer-gourmet.at

EXPERTENMEINUNG



PETRA KAUFMANN
KREMSLEHNER HOTELS

Es war für mich eines der interessantesten Expertenforen, die Querverkostungen waren sehr aufschlussreich und die Location ist beeindruckend. Die Verkostungen sind interessant für meinen Job, da man die Qualitäten den Preisen gegenüberstellen kann. Dies bringt sehr viel für meine tägliche Arbeit. Die Zeit hier war gut investiert, die Präsentationen informativ und verständlich, es konnten etliche Fachgespräche geführt werden.



GERALD LESMIKA
FALKENSTEINER GROUP

Diese Veranstaltung war, wie jedes Expertenforum, das ich bis jetzt besucht habe, sehr informativ. Das a3GAST-Expertenforum bürgt für Qualität. Der Abend heute war für mich sehr wertvoll, da man praktisch nie die Gelegenheit hat, verschiedene Rindfleisch-Sorten parallel zu verkosten. Diese Art des Vergleiches ist äußerst positiv zu sehen und hat überrascht. Außerdem trifft man bei einem Expertenforum immer sehr nette und interessante Kollegen und man hat die Möglichkeit, in angenehmer Atmosphäre Fachgespräche zu führen.



CHRISTIAN RAAB
HOTEL DE FRANCE

Dieses a3GAST-Expertenforum war wieder eine informative und interessante Veranstaltung, die mir für meine Arbeit viel bringen wird. Man lernt neue Produkte kennen beziehungsweise kann sie im direkten Vergleich testen, was ich in dieser Form noch nie miterleben durfte. Der direkte Vergleich ist sehr aufschlussreich, ich werde die Erkenntnisse im Einkauf mit Sicherheit umsetzen.“



SIEGFRIED KRÖPL
SCHÖNBRUNN
GASTRONOMIE

Rindfleisch ist immer ein interessantes Thema, da es saisonal immer Unterschiede gibt. Was wir Küchenchefs wissen, sollten auch die Gäste erfahren, was in der Praxis aber nur schwer umsetzbar ist. Aber dies ist eine Aufgabe für die Gastronomie. Daher ist es notwendig, dass der Koch selbst gute Informationen erhält. Verkostungen von Zeit zu Zeit sind sehr wichtig, um immer aktuell bleiben zu können, speziell, was Saisonalität betrifft. Das Ergebnis, dass österreichisches Rindfleisch unter den Top 3 gewertet wurde, hat mich sehr gefreut. Die a3GAST-Expertenforen sind immer sehr informativ, es ist entscheidend, gut informiert zu sein, um im Wettbewerb glänzen zu können.



Ernst Stocker erläuterte die unterschiedlichen Rindrassen



Filets samt Landesflaggen



Präsentation der Rohware

ihre Aufzucht und Ernährung sowie die jeweiligen Besonderheiten informieren will, findet die Power-Point-Präsentation von Ernst Stocker auf der Homepage www.a3gast-expertenforum.at. Vom Fleisch zum Preis: Über das derzeitige Preisniveau und die Entwicklung des Marktes informierte Erich Stiefsohn, Betriebs- und Einkaufsleiter von Wiesbauer Gourmet. Gleich am Beginn seines Referates bekannte er ehrlich: „Die Situation am Fleischmarkt ist derzeit so schwierig wie wohl selten zuvor. Ich kann ihnen leider keine genauen Prognosen für die Zu-



Erich Stiefsohn referierte über die Entwicklung der Preise

kunft geben.“ Die Importware ist weit davon entfernt, die Bezeichnung „billig“ zu bekommen, dafür stimmt jedoch die Qualität. Für Fleisch aus Neuseeland gibt es derzeit relative lange Vorbestellzeiten, gut funktioniert wieder (nach einigen Turbulenzen in den vergangenen Jahren) die Versorgung mit Rindfleisch aus Argentinien, wo die Preise eher sinken könnten. „Wie es jedoch in zwei oder drei Monaten sein wird, ist derzeit überhaupt nicht zu beantworten“, so Stiefsohn. Die edlen Teile vom Rind aus Österreich sind in den vergangenen Jahren immer am Beginn der wärmeren Jahreszeit preislich gestiegen, bedingt durch

die größere Nachfrage. Die Wirtschaftskrise zeigt jedoch auch bereits beim Konsum von Rindfleisch Auswirkungen, die Nachfrage nach den edlen Teilen wie eben Filet oder Beiried wird heuer nicht so stark steigen, was den Preis beeinflussen wird. Was das Schweinefleisch betrifft, so bestimmt auch hier die derzeit gedämpfte Nachfrage den Preis. Stiefsohn: „Wir erwarten seit Wochen eine Erhöhung der Preise, aber sie findet nicht statt.“ Dafür zeichnet sich eine Preissteigerung beim Lammfleisch ab. Der Grund: Viele neuseeländische Betriebe haben umgestellt, sie produzieren kein Lammfleisch mehr, sondern

DIE LOCATION

Das Restaurant im Raiffeisenhaus wird von SV Österreich geführt, einem der größten Unternehmen des Landes im Bereich Business und Care Catering. Tagsüber wird das Restaurant von Mitarbeitern von Raiffeisen und von benachbarten Firmen frequentiert. Darüber hinaus kann die Location im 16. Stock des Gebäudes für Events jeder Art gemietet werden.



Hans-Jürgen Ringhofer, Michael Kubjacek, Mario Di Benedetto (v. li.)

Die Mitarbeiter rund um Hans-Jürgen Ringhofer sind Vollprofis, haben an dem Gelingen des a3GAST-Expertenforums einen großen Anteil gehabt. Weiters sensationell ist auch die Aussicht über die Dächer Wiens – eine absolut empfehlenswerte Adresse!

Milch. Die Zahl der Schlachtungen ist deutlich gesunken, dies wird sich künftig auf die Preise auswirken. Zuletzt verriet Ernst Stocker den Gästen noch eine wichtige Information: „Es gibt beim Importfleisch manchmal kurzfristig sehr billige Angebote. Bei diesen Angeboten müssen sie unbedingt die Aufbrauchfrist, die

Haltbarkeit beachten. Es kann bei diesen Angeboten durchaus passieren, dass das eine oder andere Stück nicht mehr ganz in Ordnung ist.“ Von der Theorie zur Praxis, zur Verkostung: Als Auftakt brachte Ernst Stocker einen Prosecco-Schinken mit, begleitet von einem völlig neuem Produkt, der Praterstelze: Eine ausgelöste,

DER BESTE WEIN

Die Frage nach der Blindverkostung lautete: „Welcher der drei Weine harmoniert am besten mit den Rinderfilets?“ Mit 18 Stimmen konnte sich O'Dora Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc 2005 vom Klosterkeller Siegendorf durchsetzen. Zwölf Stimmen gab es für den Merlot 2006 vom Schlossweingut Malteser Ritterorden. Beide Weine schnitten also sehr gut ab. Zum Siegerwein: Vom O'Dora 2005 wurden insgesamt nur 8796 Flaschen abgefüllt. Der Alkoholgehalt liegt bei 14 Vol.%. Wie er sich präsentiert? Dunkles, kräftiges Karminrot in der Farbe, in der Nase feine Herzkiroschen, etwas Holzwürze, am Gaumen elegant, saftig, gut integrierte Tannine, feiner Schokonachhall, noch viel Potenzial enthalten. Die ideale Serviertemperatur liegt bei 16 Grad Celsius. Informationen: www.lenzmoser.at



Wiesbauer GOURMET
DAS GASTRO UNTERNEHMEN VON WIESBAUER

GUTE KÜCHE BRAUCHT BESTE QUALITÄT

Besuchen Sie uns auf der Messe „Alles für den Gast“ in Wien, 18.-21. April 2009, Stand Nr. B III6



Kritische Tester: Gerald Lesmika und Franz Lahmer



Voting durch Handheben

zugeschnittene Schweinestelze, in eine handliche Form gebracht und rundherum mit einer Schwarte versehen und nach einem speziellen Verfahren gebraten. Die Gäste des a3GAST-Expertenforums waren von dieser Innovation begeistert, Stocker



US-Beef-Fan Breitenecker (li.)



Brad Knowles

bekam spontan die ersten Aufträge erteilt.

Für die Rindfleisch-Verkostung wurden die Filets im Niedrig-Temperaturverfahren im Kombi-Dämpfer gegart. Das Fleisch wurde nur leicht gesalzen, jedoch nicht mit Gewürzen wie etwa Pfeffer zubereitet. Es sollte ausschließlich der Geschmack des Fleisches im Vordergrund stehen. Die Gäste bekamen Teller mit kleinen Kostproben serviert. Um die Stücke zuordnen zu können, waren sie mit Zahnstochern samt der jeweiligen Landesflagge versehen. Am Buffet wurden die Filets im Ganzen präsentiert, so wie sie aus der Küche kamen. Der Fleischvorrat war reichlich, jeder Teilnehmer

konnte von jedem Fleisch so viel probieren, wie er wollte.

US-BEEF GEWANN DIE WERTUNG

Nach der Verkostung kam es zur Abstimmung. Sie erfolgte, wie bei den a3GAST-Expertenforen üblich, nicht anonym, sondern durch Handheben. Wer noch vor der Abstimmung meinte, das butterweiche – und nicht unbedingt billige – Wagyu-Beef (Nachzüchtung des Kobe-Rinds) aus Australien würde das Rennen machen, irrte. Das US-Beef wurde als bestes Fleisch gewählt. Knapp dahinter lagen die Länder Argentinien und Österreich, gefolgt von Neuseeland, Australien und Brasilien. Aus-



Vorspeise: Prosecco-Schinken und neue Praterstelze

schlaggebend für das US-Beef war die Konsistenz (nicht zu weich, aber trotzdem mit feiner Maserung) und das wunderbare Geschmackserlebnis.

Um ein Vorurteil zu beseitigen: Jenes Rindfleisch aus den USA, das nach Europa exportiert wird, darf vor der Schlachtung nicht mit Hormonen behandelt werden. Dies wird streng kontrolliert.

DIE WEINVERKOSTUNG

Der ideale Begleiter für ein Filet ist schöner Rotwein. Es wurden daher den Gästen des Abends drei Weine zur Blindverkostung gereicht. Dann begann das große Rätseln. Nicht wenige Experten meinten, die Kostproben würden von den gleichen Ländern stammen wie das Rindfleisch, zur Auswahl standen also die Weinländer Argentinien, Australien und Österreich. Dass alle drei Weine aus Österreich, von einem Unternehmen stammen könnten, daran wurde eigentlich nicht gedacht.

Nach dem Voting, es gewann die Probe 3, wurde aufgedeckt: Zur Verkostung gab es Lenz Moser Prestige Neckenmarkt Blaufränkisch Barrique (Probe 1), Merlot 2006 vom Schlossweingut

Malteser Ritterorden (Probe 2) und O'Dora Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc 2005 vom Klosterkeller Siegendorf (Probe 3). Alle drei Weine wurden von Lenz Moser für die Verkostung zur Verfügung gestellt (siehe Kasten S. 22).

Ebenfalls blind wurde die Überraschungs-Spirituose verkostet. Es war dies Camitz Sparkling Vodka (siehe Kasten). Serviert wurde er im Glas samt einer Himbeere. Auffallend bei der Beurteilung durch die Experten war die starke Polarisierung. Die eine Gruppe war von der Flasche, von der Idee und der Präsentation sehr angetan, andere meinten jedoch, Vodka mit Kohlensäure ist nicht unbedingt ein Produkt, das ein Renner werden könnte. Damit teilt der Camitz Sparkling Vodka sein Schicksal mit Absolut Vodka. Als im Jahr 1986 der Absolut Peppar mit Pfefferaroma der Öffentlichkeit vorgestellt wurde, gab man dem Produkt keine Chance. Vodka mit Geschmack war damals einfach undenkbar. Dem prickelnden Vodka sollte man daher auch eine längere Gewöhnungsphase gönnen.

www.a3gast-expertenforum.at

PREMIERE: PRICKELNDER VODKA



Die Entstehungsgeschichte des Camitz Sparkling Vodka: Zwei Männer hatten in Schweden eine verrückte Idee. Warum keinen Vodka mit Kohlensäure? Peter Camitz, von Beruf erfolgreicher Erfinder, und Mattias Lindberger, ein nicht unermöglicher Filmproduzent, machten sich gemeinsam ans Werk. Was so einfach klang, war jedoch in der Praxis nur schwer umzusetzen. So musste zum Beispiel eine spezieller Korken entwickelt werden, der dem Druck und dem hohen

Alkoholgehalt auf Dauer standhält. Es gab in der Entwicklungsphase auch Probleme mit einer betrügerischen Agentur – und ein Monopolist reagierte auf den neuen Vodka nicht unbedingt fair. Die

Geschichte des Camitz Sparkling Vodka ist so spannend, dass der Autor Robert Öhlin sogar ein Buch („Let's go Gorgeous“) darüber schrieb. Am Markt ist der Camitz Sparkling Vodka bereits in den USA, Russland, Kanada, Großbritannien, Schweden und seit wenigen Tagen auch in Österreich. Angeboten wird er in der 700-ml- und 200-ml-Champagner-Flasche.



Perlend: Vodka & Himbeere

Wie schmeckt ein prickelnder Vodka? Ungewöhnlich. Die ideale Serviertemperatur liegt bei vier Grad, in den Tiefkühler darf man den Camitz Sparkling Vodka nicht stellen. Der Verkauf in Österreich erfolgt über die Aqwa Handels GmbH, die auch die Mineralwasser-marke evian vertreibt. Die Listung bei den C+C Märkten erfolgt laufend.

Informationen: www.camitzvodka.com, www.aqwa-austria.com

TEILNEHMER



Mitglieder des F & B Manager Club Vienna
Marion Lindner, Petra Kaufmann, Nina Kubena, Daniela Lehner, Piroska Payer, Ferdinand Höpfe, Brad Knowles, Josef Königslehner, Mark Lewis, Eduard Mitsche, Erich Pultz, Karl Riedl, Thomas Schlögl, Dominic Schmid, Andreas Vlcek.

Als a3GAST-Experten waren anwesend:

Eva-Maria Lass (sem-tool), Regina Jahl, Erich Stiefsohn und Ernst Stocker (Wiesbauer Gourmet), Markus Blach und Wolfgang Halper (Hagleitner), Heribert Breitenecker (Breitenecker Catering, Neulengbach), Siegfried Dörre (VKO), Michael Fritz (Hotel Caruso, Baden), Michael Kager (SV Österreich), Matthias Krebs und Robert Neumeister (Gourmet Menü Service), Siegfried Kröpfl (Tiergarten Schönbrunn Gastronomie), Sven Lachner und Marco Scheibeck (Hotel Mercure, Wien), Franz und Markus Lahmer, Robert Wanko (Max Catering), Gerald Lesmika (Falkensteiner Group), Christian Matzku (Hotel Schloss Weikersdorf, Baden), Wolfgang Moser (Five Star Catering), Christian Raab (Hotel de France), Johann Schwarz (Arcotel Kaiserwasser), Freddy Unterganschnigg (Schloss Gobelsburg), Attila Varnagy (Go Gaststätten Catering).



Weingut Klosterkeller Siegendorf
seit 1988 ein Weingut von Lenz Moser

Schlossweingut Malteser Ritterorden Mailberg
seit 1969 ein Weingut von Lenz Moser

Prämiert & ausgezeichnet

Viele namhafte Auszeichnungen für die Weine der Lenz Moser-Weingüter „Klosterkeller Siegendorf“ und „Schlossweingut Malteser Ritterorden Mailberg“ bestätigen: Lenz Moser bietet feinste Weine zum besten Preis-Genuss-Verhältnis.



www.lenzmoser.at

Lenz Moser
seit 1849