

Schauhotel & Gewürze



Alle Fotos: © www.halilitik.at

Im noblen Hotel de France in Wien wurde das Projekt Schauhotel der HotelDesign Werkstatt, beheimatet im Salzburger Gusswerk, vorgestellt. Danach gab es exklusiv für das a3GAST-Expertenforum einen spannenden Streifzug durch die Welt der Gewürze, diverse Verkostungen inklusive.

Text: Gerald Zemann

Marcus Mascha (stehend) präsentierte das Konzept der HotelDesign Werkstatt

ihren Kunden das Gusswerk beziehungsweise die HotelDesign Werkstatt 365 Tage im Jahr (und wenn es den Bedarf gibt, auch rund um die Uhr) zur Verfügung. Die Location Gusswerk und die HotelDesign Werkstatt werden aber auch gemeinsam für Feste wie Geburtstags- oder Firmenfeiern gezielt vermarktet, bereits in den ersten Wochen kamen zu den einzelnen Events insgesamt über 1600 Gäste.

Marcus Mascha und seine Partner wollen nun den nächsten Schritt setzen: „Zu der HotelDesign Werkstatt kommt nun auch eine GastronomieDesign Werkstatt. Auch sie soll für Events genützt werden, die ersten Anmeldungen dafür haben wir bereits.“

Um den laufenden Betrieb zu finanzieren, bezahlen die Partnerfirmen Beiträge. Diese sind abhängig vom Leistungsangebot, die Obergrenze liegt bei rund 600 Euro im Monat.

Szenenwechsel: Referent Manfred Klein vom Gewürzspezialisten Wiberg agierte wie ein Reiseleiter, der seine Gäste rund um den Globus begleitete – ja sogar bis dorthin, wo der Pfeffer wächst. Klein stammt aus dem Allgäu, ist gelernter Koch, arbeitete viele Jahre unter anderem auf Kreuzfahrtschiffen ebenso wie für Cate-

Die offizielle Eröffnungsfeier der HotelDesign Werkstatt in Salzburg fand am 5. November statt, rund zwei Wochen später reiste Projektbetreiber und Geschäftsführer Marcus Mascha extra nach Wien, um den Teilnehmern des a3GAST-Expertenforums das Konzept dieser neuen Präsentationsplattform vorzustellen. Er arbeitete zuvor sechs Jahre lang für den bekannten Sanitärausstatter Kaldewei und betreute für dieses Unternehmen europaweit diverse Hotelprojekte. Bereits während dieser Tätigkeit reifte in ihm das Konzept, Hoteliers und Ausstatter eine gemeinsame Plattform, ein Schauhotel zu bieten.

Der Standort, eine 120 Jahre alte ehemalige Glockengießerei, eignet sich schlichtweg ideal für so ein Konzept. Als Eventlocation für diverse Veranstaltungen

und Feiern ist das Gusswerk bei den Salzburgern bereits bekannt. In den vergangenen fünf Jahren besuchten in Summe 4,3 Millionen Gäste diesen Komplex. Auf einer Ausstellungsfläche von rund 2500 Quadratmeter entstand dort (siehe auch Seite 143) im Erdgeschoß ein Schauhotel, samt Rezeption, Hotelwäscherei, Küche, Bar, Konferenzraum, Kaffeelounge und derzeit sechs Muster-Hotelzimmern (die auch für Nächtigungen zur Verfügung stehen) in unterschiedlichen Größen, mit unterschiedlichen Konzepten.

In den oberen Geschoßen der HotelDesign Werkstatt sind die Vertreter von Partnerfirmen (derzeit bereits weit über 60) wie Innenarchitekten, Planer und diverse Ausstatter untergebracht. Sie können ihren Kunden die jeweiligen Lösungen direkt vor Ort präsentieren. Weiters steht ihnen und

Statements der Gäste

Elisabeth Kolarik, Kolariks Freizeitbetriebe



Das war eine sehr wertvolle Veranstaltung, bei der in kurzer Zeit viel Information vermittelt wurde. Die Referenten waren wie immer sehr qualifiziert und kompetent. Generell ist ein a3GAST-Expertenforum immer ein Top-Ereignis, bei dem man auch interessante Menschen trifft, mit denen man wertvolle Gespräche führen kann.

Für mich sind Gewürze immer ein großes Thema. Umso wichtiger, dass ich heute Neues und bisher Unbekanntes erfahren habe. Die Firma Wiberg kommt ohnehin immer zu uns.

Christoph Mattis, Arcotel Kaiserwasser



Der Vortrag von Marcus Mascha über das Schauhotel war sehr interessant, wenngleich ich mir etwas mehr Details erwartet hätte. Die Idee ist aber sehr gut und vor allem in dieser Form neu. Das Gewürzthema war für mich auch sehr interessant, ich wusste gar nicht, welche exotischen Mischungen es bereits gibt.

Bei meiner nächsten Tour nach Westen werde ich sicher einen Umweg über Salzburg machen, um mich bei Wiberg vor Ort zu informieren.

Gewürze sind auch für mich privat ein großes Thema, umso mehr kann ich das Gehörte in meinem beruflichen und privaten Alltag nützen.

Wolfgang Gödl, Hilton Vienna



Ich war kürzlich bei einer Betriebsführung bei Wiberg und hatte damals schon einen Eindruck von der Stärke des Unternehmens. Dennoch war ich wieder überrascht, was die alles zuwege bringen. Der Vortragende war hoch kompetent, und sein Vortrag ausgezeichnet. Was mir wieder bewusst wurde: Man lernt eben nie aus. Und das ist auch das Besondere am a3GAST-Expertenforum: Es gibt immer wieder was Neues zu erfahren.

Das Thema Schauhotel war für mich ebenfalls spannend und innovativ.

Keiner kommt zu einem a3GAST-Expertenforum, um hier aktiv Geschäfte zu machen. Man kann hier aber Informationen austauschen, die dann später sehr wohl zu Geschäften führen können. Das Treffen mit anderen Kollegen befruchtet immer, hilft auch bei der täglichen Arbeit. Man hört auch andere Meinungen, was sehr wichtig ist.

Manfred Buchinger, Buchingers Gasthaus Zur Alten Schule



Das a3GAST-Expertenforum war hervorragend organisiert, sowohl hinsichtlich der Location als auch, was die Themen betrifft. Beide Referenten waren sehr gut und bereits die jeweiligen Titel der Vorträge haben mein Interesse geweckt – sonst wäre ich ja gar nicht gekommen. Bei meinem aktuellen Projekt mit *Sonnentor (= Waldviertler Spezialist für Tees, Kräuter und Gewürze, Anm. d. Red.)* ist Wiberg natürlich ein Thema, daher war es für mich besonders wichtig, diesen Vortrag zu hören. Auch

das Essen war für den Abend sehr gut gewählt – drei Gänge, alle leicht und gut zubereitet. Die Diskussionen mit den Kollegen während des Essens waren sehr wichtig und interessant. Würzen ist auch ein symbolische Handlung, daher sind Meinungen Anderer sehr wichtig. Speziell der tasmanische Pfeffer hat mich begeistert, ebenso die Würzmischungen. Ich bin zwar ein Mono-Würzer, setzte sie selber eher nicht ein, aber sie waren dennoch interessant. Generell ist zu sagen, dass man die besten Gewürze ohnehin vor der Tür findet. So gehört zum Beispiel Beifuß in den A.... jeder Gans, nämlich wegen des Fettes. Oder der Bärlauch etwa, den man so vielfältig einsetzen kann. Den hol ich mir im Garten und dazu benötige ich keinen Lieferanten.



Verkostungsproben mit diversen Gewürzen

ring-Unternehmen oder Nobel-Restaurants. Bei Wiberg gehört er dem Team Inspiration an, neben seiner Vortragstätigkeit ist er auch für die Qualitätskontrolle und die Produktentwicklung mitverantwortlich.

Sein Referat hatte den Titel „Genuss in einer neuen Dimension – Von exquisiten und aphrodisierenden Gewürzen“. Laut Klein existierte in unseren Landen über Jahrzehnte hinweg das Thema „Gewürze“ so gut wie gar nicht: „Sogar bei der Berufsausbildung blieb man eigentlich bei Salz und Pfeffer stehen. Dafür galt der Grundsatz, dass man den Eigengeschmack der jeweiligen Produkte nicht verändern dürfe. Ich kann Ihnen versichern, bei der richtigen Anwendung von Gewürzen bleibt immer der Eigengeschmack erhalten, das ist überhaupt kein Thema.“ Mit der richtigen Würze hingegen wird etwa aus einem einfachen Schweinsfilet ein grandioses Geschmackserlebnis.

Damit diese Übung gelingt, ist man bei Wiberg nun ständig auf der Suche, nicht nur nach neuen Gewürzen und Salzen, sondern auch nach neuen Mischungen und Mixturen.

Salz ist nicht gleich Salz

Wer meint, Salz schmecke immer und überall gleich, kennt offensichtlich außer dem heimischen Produkt von den Salinen keine anderen Varianten. Klein: „Für den Geschmack sind die jeweiligen Mineralstoffe, die an dem Salz haften beziehungsweise die mit dem Salz verbunden sind, ausschlaggebend.“ So schmeckt etwa das Kalahari Kristallsalz nur dezent scharf und mit einer leicht milden Säurenote, das peruanische Quellwassersalz hingegen mild mit einem leicht mineralischen Ton.

Ein besonderes Salz in Verbindung mit anderen Gewürzen ergibt gleich eine Fülle an unterschiedlichen Geschmackskompositionen. Ein gutes Beispiel dafür ist die Mischung „Flair Mediterran“: Sie besteht



Manfred Klein, Mitglied des Teams Inspiration von Wiberg

zu 76 Prozent aus Fleur de Sel (Meersalz), der Rest aus schwarzem und grünem Pfeffer, Rosmarin, Paprika, Zitronen Myrte, Salbei, Thymian, Bärlauch. Verwendet wird diese Mischung für Gegrilltes und Kurzgebratenes vom Lamm, Schwein, Kalb und Geflügel sowie für würzige Fisch- und Pilzgerichte.

Die Experten

Referenten

Marcus Mascha, HotelDesign Werkstatt
Manfred Klein, Team Inspiration, Wiberg

Als Gäste geladen waren:

Elisabeth Barg-Biberstein (Westbahn Hotel, Wien), Danja Gruber, Franz Spreitzhofer (KWB), Marina Killermann (Gourmet Menü Service), Elisabeth Kolarik (Kolariks Freizeitbetriebe, Wien), Bettina Lotterhos, Johannes Freigasser, Adolf Pukl (Wiberg), Regina Jahrl, Christa Krapfenbauer, Ernst Stocker (Wiesbauer-Gourmet), Rosa und Wolfhardt Roisl (Club-Restaurant Zum alten Zechhaus, Weißenkirchen, Wachau), Franz Boindl, Michael Pohn, Christian Raab (Hotel de France, Austria Hotels International), Manfred Buchinger (Buchingers Gasthaus Zur Alten Schule, Riedenthal ob Wolkersdorf), Erich Cochlar (Hotel Le Meridien, Wien), Gerald Edinger (SV Catering, Wien), Wolfgang Gödl (Hilton Vienna), Walter Jahn (City Hotel, St. Pölten), Herbert Kregl (Meiko Austria), Franz Lahmer, Tobias Lemke, Martin Gerstbauer (MAX-Catering, Wien), Gerald Lesmika (Falkensteiner FMTG Services), Mark Lewis (CCB Catering, Wien), Stephan Lorenz, Christoph Mattis (Hotel Arcotel Kaiserwasser, Wien), Josef Meringer (JM Consulting, Gloggnitz), Wolfgang Nemeth (Hink Pasteten), Stefan Nessler (Winzer Krems), Josef Neuherr (Hotel Das Triest, Wien), Peter Szigeti (Sektellerei Szigeti, Gols), Hans Dieter Urschall (Hotel Therme Laa an der Thaya), Peter Vigne (Importhaus Schenkel, Wien), Otto Ernst Wiesenthal (Altstadt Vienna), Peter Zillner (Sana Catering, Wien), Alexander W. Zojer (Agentur Eigensinn, Salzburg).

Nur für
Fachbesucher



www.prowein.de

ProWein 2011 – Gute Geschäfte beginnen hier

- 3.395 Aussteller aus 51 Ländern*
- einzigartige Verkostungszone
- umfangreiches Veranstaltungsprogramm
- Sonderschau Öko- und Bioweine

*Daten ProWein 2010

27.-29.3.2011
Düsseldorf, Germany

Internationale Fachmesse Weine und Spirituosen

Online-Tickets unter www.prowein.de/ticket_1

Hotel-/Reiseangebote:
Düsseldorf Marketing &
Tourismus GmbH
Tel. +49(0)2 11/1 72 02-8 39
messe@duesseldorf-tourismus.de
<http://business.duesseldorf-tourismus.de>

Gesell GmbH & Co. KG
Sievinger Str. 153
1190 Wien
Telefon: (01) 320 50 37
Telefax: (01) 320 63 44
E-mail: office@gesell.com
Internet: www.gesell.com


**Messe
Düsseldorf**



W. Nemeth, Adolf Pukl, E. Kolarik



G. Zemann, M. Klein, Ch. Raab, M. Mascha



W. Jahn, F. Boindl, E. Stocker



Exotische Gewürze

© Wiberg



Kritischer Verkoster: Wolfhardt Roisl

Mit Manfred Klein als Reiseleiter in Sachen Gewürze „besuchten“ die Teilnehmer des Abends in weiterer Folge so exotische Ziele wie etwa Tahiti in der Südsee, von dort stammt die besondere Vanille-Tahiti-Schote. Weiters führte die Reise auch nach Australien beziehungsweise Tasmanien, die Heimat des Bergpfeffers, der eigentlich gar kein Pfeffer ist, sondern eine Frucht von Bäumen und Sträuchern der Pflanzenfamilie Winteraceae.

Für viele überraschend waren seine Ausführungen über den grünen Kardamom: „Ich weiß, die Kaffeeindustrie wird mich nun für meine Aussagen prügeln wollen. Aber Fakt ist: In all jenen Ländern, in denen der Kaffee wächst, trinken ihn dort die Einheimischen immer in Verbindung mit einem Gewürz, etwa Vanille oder eben Kardamom. Nur eine kleine Messerspitze von gemahlenem Kardamon genügt, um alle negativen Begleiterscheinungen des Kaffees wie etwa die Röst- beziehungsweise Gerbstoffe oder das Koffein zu neutralisieren. Die Einheimischen der kaffeeproduzierenden Länder kämen gar nicht auf die Idee, ihren Kaffee ohne Gewürze zu trinken, für sie gehört es dort zum Alltag, für uns hier klingt dies exotisch. Und genau genommen sind fast alle Kräuter und Gewürze eigentlich Medikamente, Drogen. Sie können daher auch präventiv

verwendet werden, wenn man eben weiß, welche Wirkungen sie haben.“

Mit einer Spezialität und dem richtigen Gewürz dazu beim Gast eine konkrete Wirkung erzielen, das ist für Klein das Beispiel eines gelungenen Zusammenspiels von Eigengeschmack und Würzung. Aber dazu gehört auch Überzeugungsarbeit. Klein: „So eine Dose mit tasmanischen Bergpfeffer kostet 50 Euro. 50 Euro! Für einen F&B Manager oder einen Küchenchef ein unheimlich hoher Betrag. Der Inhalt dieser Dose reicht aber für 500 Portionen. Pro Portion bedeutet dies zehn Cent. Mit nur zehn Cent können Sie aber dem Gast ein neues Geschmackserlebnis bieten, von dem er begeistert ist.“

Nach seinem Vortrag lud Manfred Klein die Gäste des Abends zu einer kleinen Verkostung der unterschiedlichen Salze, Gewürze und Mischungen ein. Im Anschluss daran wechselte man zu einem kleinen Dinner mit Würze, bestehend aus „Pfeffer-Teufel auf heißem Masala-Früchte-Reis“, „Lammrücken mit tasmanischer Bergpfeffer-Hollandaise“ und „Whiskey-Maroni im Cristal du Québec-Mantel auf Tahiti-Vanille-Mascarpone“.

Das Referat von Manfred Klein finden Sie im Internet, auf

www.a3gast-expertenforum.at.



M. Buchinger (li.) als humorvoller Erzähler



P. Vigne, W. Gödl, W. Nemeth



M. Lewis und G. Lesmika