

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

## MISE EN PLACE

## AUF &amp; ZU / HIN &amp; WEG

Branchengeflüster, Köcherochaden und aktuelle Neueröffnungen

Gastronom Markus Artner hat Ersatz gefunden: Nachdem sein ehemaliger Küchenchef Christoph Brunnhuber wieder ins *Fabios* zurückkehrte, nahm Artner Kochlegende Helmut Österreicher als neuen Küchenchef unter Vertrag. Ebenfalls neu im Team: Käsesommelier Herbert Schmid, der sich vom *Eisvogel* im Wiener Prater verabschiedet hat und jetzt die Gastgeberrolle am Franziskanerplatz übernimmt. [www.artner.co.at](http://www.artner.co.at)

Mario Bernatovic, Küchenchef im *Motto am Fluss*, hat sich seit Jahren nach einem eigenen Gourmetrestaurant geseht, in dem er all das umsetzen kann, was er in seiner Zeit in New York (u. a. bei David Bouley) an Fähigkeiten erworben hat. Im November soll es am Wiener Spittelberg eröffnen, auf den Namen *Kussmaul* hören und von den BEHF-Architekten (u. a. *Fabios*, *Motto*, *Kim kocht*) gestaltet sein. Für die Bernatovic-Nachfolge im *Motto* ist Vincent-Küchenchef Peter Zinter im Gespräch, der in diesem Fall dann wohl von seinen elaborierten Kreationen in einen der Lokalgröße entsprechend effektiveren Küchenstil wechseln müsste. Und natürlich braucht dann auch das *Vincent* einen neuen Küchenchef...

■ Knapp ein Jahr lang kochte Gustav Jantscher mit wechselnden Themenmenüs groß im *Aiola City* am Grazer Mehlplatz auf. Jetzt sucht der gebürtige Steirer und Wahlvorarlberger einen neuen Arbeitsplatz. *Aiola City*-Besitzer Gerald und Judith Schwarz trennten sich von ihrem Gourmetrestaurant, in dem nach einer intensiven Umbauphase ab Herbst italienische Kost der Kette *L'Osteria* die Speisekarte prägen wird.



01 GUSTAV JANTSCHER



03 MARI FUCHS



HELMUT ÖSTERREICHER

Maximilian Aichinger erkochte an Adressen wie *Magazin/Salzburg*, *Artner/Wien*, *Kulinarium 7/Wien* und zuletzt im *Schlosshotel Freisitz Roith* in Gmunden Topwertungen. Seit April 2013 werkt er im *Landhaus zu Appesbach* in St. Wolfgang und bleibt auch dort seiner verspielt-kreativen Küchenlinie weitgehend treu. Das *Landhaus zu Appesbach* liegt versteckt am Ortsrand, abgeschirmt von Touristenströmen. Es gilt als eines der elegantesten Quartiere am Wolfgangsee. [www.appesbach.com](http://www.appesbach.com)

■ Bernie Rieder kocht wieder. Nachdem der ehemalige Schüler von Reinhard Gerer in den Restaurants *Graf Hunyadi* und *Turm* auf sich aufmerksam machte und nach längerer Auszeit ein Kochbuch schrieb, meldet er sich wieder zurück: Ab 12. Juni steht der Burgenländer als Küchenchef beim ehemaligen Arbeitgeber von Helmut Österreicher am Herd: im Museum für Angewandte Kunst (MAK). Seine Küchenlinie: eine Neuinterpretation österreichischer Klassiker. Und nicht irritiert sein: Der Name des Restaurants bleibt wie gehabt. [www.oesterreicherimmak.at](http://www.oesterreicherimmak.at)

■ Für einige ist ihre Pizza die beste in Wien. Die charismatische Gastgeberin Maria Fuchs eröffnet ihr zweites *Mari* (das Stammlokal in der Leopoldstadt wird bis heute gestürmt) in der Gumpendorfer Straße/Ecke Stumpergasse, in dem es ebenfalls um die Zubereitung original neapolitanischer Fladen geht, für die die Wirtin Mehl und Zutaten für den Belag eigens aus Italien importiert. Geplanter Eröffnungstermin: Juni 2013. [www.pizzamari.at](http://www.pizzamari.at)



02 BERNIE RIEDER

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.



04 PAUL SCHROTT

**R**ochade im Schloss Hotel Velden. Als Nachfolger von Stefan Lastin wurde der Südtiroler Paul Schrott engagiert (er war als Executive Chef in Häusern wie dem Hotel Olivi in Florenz und dem Vigilius Mountain Resort in Lana tätig und hievte das *Schuhbeck's* am Platzl in München innerhalb weniger Monate wieder in die Riege der Michelin-Stern-Gastronomie), der die Küchenführung des Fine-Dining-Restaurants *Schlossstern* sowie des Restaurants *Seespitz* übernimmt. Stefan Lastin widmet sich inzwischen einer anderen Aufgabe: Er arbeitet für die Schinkenspezialisten *Friess* in Villach an einem neuen Restaurantprojekt in der Gewerbezeile 4. [www.falkensteiner.com](http://www.falkensteiner.com)

**J**örg Wörthers neues Restaurant *Ceconi's* in der Fürstenallee ist die interessanteste Neueröffnung in Salzburg-Stadt. *Ceconi's* ist Sinnbild für die Küche der Regionen: Der länderübergreifende Bogen beginnt in Salzburg, spannt sich über die Hohen Tauern und Kärnten, um im Gebiet von Veneto und Istrien zu enden. So angenehm hat Wörther schon lange nicht mehr gekocht. Auch bemerkenswert: Von Mittwoch bis Samstag gibt's durchgehend warme Küche, in der Festspielzeit sind die Öffnungszeiten ohnehin variabel gestaltet. [www.ceconis.at](http://www.ceconis.at)



05 CECONI'S

**F**rançois Laliberté hat sich selbstständig gemacht. Der Frankokanadier – vielen ist er vom vegetarischen Riesenprojekt *Yamm* am Schottentor (er tüftelte das Küchenkonzept aus) und von der schicken *Brotboutique Joseph* in der Naglergasse bekannt (die hübsch verpackten, geschmackvollen Salate und Desserts waren seine Idee) – hat sich in der Penzinger Vorstadt in einer ehemaligen Pizzeria einquartiert und dem Ganzen den Namen *François im Vierzehnten* gegeben. Den Holzofen ließ Laliberté nicht nur stehen: Er definiert ihn als wichtigstes Küchengerät, schiebt statt Pizzen nahezu alles in den brennheißen Koloss hinein und haucht damit Gemüse- und Tahine-Gerichten feine Röstaromen ein. [www.francois-14.at](http://www.francois-14.at)

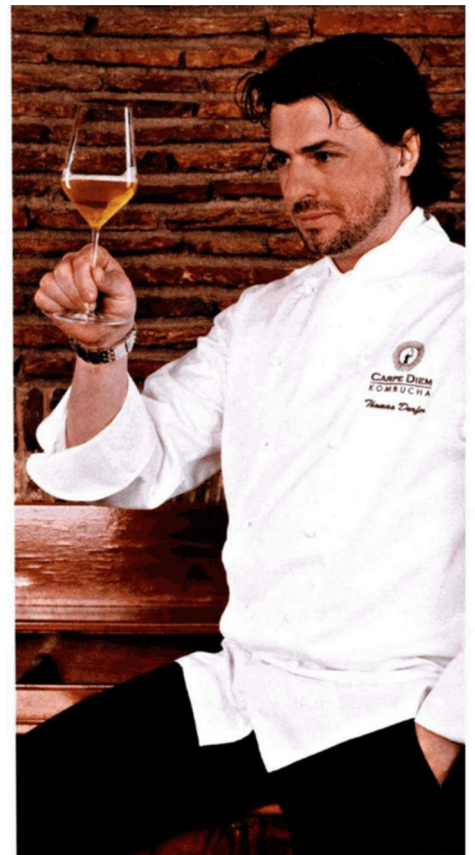


06 FRANÇOIS LALIBERTÉ



07 REINHARD GERER

**R**einhard Gerer, der sich zehn Jahre lang die kulinarische Menüabfolge für das Gourmettheater Palazzo ausgedacht hat, erstellt jetzt sein eigenes Programm: Ab Ende Oktober bekocht er die Gäste in seinem persönlichen Gourmettheater, das er schlicht *Teatro* ([www.teatro-wien.at](http://www.teatro-wien.at)) nennt. Den *Magdalenenhof* am Bisamberg hat der Starkoch aufgegeben, stattdessen trifft man ihn jetzt als Küchenpatron im Gourmetrestaurant *Glet'scha* in der neu eröffneten Bergstation Tirol im Künstlerhaus-Keller am Karlsplatz an, in der auf 800 Quadratmetern auch eine Alpindisco und ein Wirtshaus untergebracht wurden. Alexander Fankhauser ist fallweise auch dort und achtet darauf, dass die Tiroler Spezialitäten in Wien auch tatsächlich authentisch serviert werden. [www.bergstation-tirol.at](http://www.bergstation-tirol.at)



Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

# MISE EN PLACE



STEFAN BRANDTNER

Das Grazer Restaurant *Prato im Palais* setzt seiner Namensgeberin Katharina Prato ein kulinarisches Denkmal: Mit Roman Wurzer als neuem Küchenchef wird nicht nur die modern-kreative Küchenlinie weitergeführt, sondern auch um Gerichte erweitert, die dem 150 Jahre alten Kochbuch der legendären Autorin Katharina Prato entspringen. „Die Süddeutsche Küche“, das Kochbuch der 1818 in Graz geborenen Köchin Katharina Prato, zählt zu den wichtigsten und erfolgreichsten Kulinariwerken. 1858 erstmals erschienen, wird das Buch noch heute aufgelegt. Bekannt ist Katharina Prato auch durch die von ihr erfundene Kochbuchphrase: „Man nehme ...“ Gemeinsam mit dem Grazer Bauern Markus Hillebrand wurde das Prato-Land initiiert. Dort werden längst vergessene Gemüse und Kräuter angebaut, um noch besser auf die Küchenlinie der Katharina Prato einzugehen. [www.prato.at](http://www.prato.at)

Der *Knappenhof* in Reichenau an der Rax wurde vor einigen Jahren als Kur- & Gesundheitszentrum gelauncht. Neuerdings ist das schmucke Anwesen auch ohne Therapie eine Empfehlung, denn mit Dieter Breitenecker wurde für das Restaurant ein Küchenchef gewonnen, der zuvor schon bei angesehenen Adressen wie *Meinl am Graben*, *Schnattl* und *Gaumenspiel* gewerkt hat. Die gute Vita macht sich auf den *Knappenhof*-Tellern bemerkbar: Wildgerichte oder Speisen vom Wechsel-Lachs waren schon in der Anfangsphase ein Versprechen für mehr. [www.knappenhof.at](http://www.knappenhof.at).



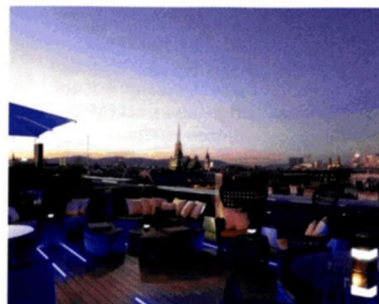
08 KNAPPENHOF

Auf Expansionskurs. Noch heuer erweitern die Figlmüller-Brüder Hans und Thomas ihr Imperium um ein fünftes Lokal. Während im Keller des ehemaligen *Little Buddha* am Lugeck eine zweite *Dependance der Bettelalm* eröffnet, werden die beiden Schnitzelwirte künftig das Erdgeschoß kulinarisch bespielen.

Gesunde Küche, die schmeckt. Stefan Brandtner gastierte bereits im Salzburger *Gusswerk* und im *Demel* und erntete dafür Applaus. Jetzt hat der Nomade für sein Pop-up-Lokal eine neue Location gefunden: das ehemalige *Purzelbaum* im Nonntal. Namensgebend für das dritte temporäre Projekt ist das Gebäude, in dem sich Brandtners Restaurant befindet und das im 15. Jahrhundert Mithridathäus hieß. Mithridat (= pflanzliche Universalmedizin und Gegengift) ist es auch, das Brandtner diesmal zum Thema macht und aufs Essen reflektiert: Soll heißen, das Küchenteam setzt sich mit unterschiedlichen Ansätzen gesunder Küche auseinander und thematisiert die Montignac-Methode ebenso wie Laktoseintoleranz und vegane Ernährung. Station macht Brandtner mit seinem eigenwilligen Projekt bis voraussichtlich Ende September, eröffnet Dienstag bis Samstag. *Zugallistraße 7 5020 Salzburg*, Tel.: 0664/161 61 91 [www.facebook.com/brandtnersmithridat](http://www.facebook.com/brandtnersmithridat)



09 ROMAN WURZER



10 ATMOSPHERE ROOFTOP BAR / RITZ-CARLTON

Wer mal eine neue Adresse an der Wiener Ringstraße mit sommerlichem Open-Air-Appeal ausprobieren möchte, sollte an das *The Ritz-Carlton am Schubert-ring* denken. Die „*Atmosphäre Rooftop Bar*“ liegt im 8. Stock und bietet einen spektakulären Blick über Wien. Ideal für ein sommerliches Glas Wein, einen Cocktail oder ein Glas Champagner (der hier aus der *Magnum*-flasche eingeschenkt wird). Während man am Dach lediglich Snacks serviert bekommt, kann man im eleganten Schanigarten am Ring im *Dstrikt* mittag- oder abendessen. Und auch wenn Wini Brugger das Konzept dafür entwirft: Die Küchenlinie ist unpräzise österreichisch. [www.ritzcarlton.com](http://www.ritzcarlton.com)

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.



11 TONI MÖRWALD, ROLAND HUBER & SOUSCHEF MATTHIAS SRAMEK



13 UMAMI

**Nachdem der Pachtvertrag im niederösterreichischen Kloster Und für Spitzenkoch Toni Mörwald Ende Juni ausgelaufen ist, siedelte er mit seiner Brigade in das Stammhaus nach Feuersbrunn am Wagram um. Die küchentechnische Verantwortung für die Restaurants Toni M. und Traube übernimmt der 29-jährige Oberösterreicher Roland Huber, der für seine Leistungen im Kloster Und von den heimischen Gourmetführern Bestnoten erhielt und jetzt die Position als Executive Chef inne hat. Zweimal pro Woche wird der Shootingstar auch in Mörwalds Kochamt in Wien am Herd stehen: Ab Ende Juni herrscht dort dienstags und mittwochs Restaurantbetrieb. [www.moerwald.at](http://www.moerwald.at)**

Vergrößert wurde das Klee am Hanslteich. Monika Wlaschek, Enkeltochter von Billa-Gründer und Immobilien-Tycoon Karl Wlaschek, hat in einen Ausbau ihres Szenelokals in Neuwaldegg investiert. Neben der rund zweihundert Quadratmeter großen Holzterrasse entstand ein ganzjährestauglicher Indoor-Bereich mit siebzig Sitzplätzen. [www.kleeamhanslteich.at](http://www.kleeamhanslteich.at)

**Markus Kapeller, seit März 2011 Küchenchef und kreativer Kopf der Küche im Linzer Domviertel, wechselt ins Hotel „Junger Römer“ in Radstadt, wo er seine schon in Linz eingeschlagene Linie mit Top-Fischen und Kräutern fortsetzen möchte. [www.roemer.at](http://www.roemer.at)**



12 MARKUS KAPELLER

**Das Betreiber team des japanischen Szenelokals Sosaku hat expandiert. Sushi und experimentelle Makirollen werden nicht mehr nur im nüchtern gestalteten, winzigen Hauptlokal in der Neustiftgasse in Form gebracht, sondern auch im Schwesterlokal Umami, das deutlich mehr Restaurantcharakter hat und in der benachbarten Lerchenfelder Straße 88–90 untergebracht ist. [www.sosaku.at/umami](http://www.sosaku.at/umami)**



14 GIOVANNI RUGGIERI / REFETTORIO

**„Cucina povera“, die italienische Küche der einfachen Leute, möchte man im neuen Restaurant Refettorio in Salzburg-Stadt zelebrieren. Das erste Refettorio wurde im Mailänder Szene-Stadtteil Brera 2012 eröffnet und sorgt seitdem für Furore. Illustre Stammgäste aus dem Mailänder Mode- und Designadel gehören dort seit Beginn zu den Stammgästen. Mal sehen, wie es den Salzburgern in der Linzer Gasse gefällt. [www.refettoriosimplicitas.com](http://www.refettoriosimplicitas.com)**

A LA CARTE