

hotel style

FACHMAGAZIN FÜR DIE GEHOBENE HOTELLERIE UND GASTRONOMIE



€ 9,50,- ERSCHENUNGSORT PERCHTOLDSDORF, VERLAGSPOSTAMT 2380 PERCHTOLDSDORF, P. b. 027033056

HEFT 5A NOVEMBER 2006

Friends
Seehotel Grundlsee
Altstadt Vienna
Hotel Congress
New Majestic Hotel
Dolomiti Excelsior
UNA Hotel Malpensa

spezial: Bøden



Mit Freunden kochen

Gastronomie hat in Mödling – südlich von Wien – eine lange Tradition. Besonders in der Babenberbergasse 24, wo bereits um 1900 ein gutbürgerliches Speiselokal familiär geführt wurde. Es folgte eine lange und bewegte Gastronomiegeschichte: Als „Leo“ avancierte das Lokal in den 1980er-Jahren zum Inbegriff exzessiver Partys und prägte noch in den 90ern Generationen von Jugendlichen aus der Schulmetropole Mödling. Mitte der 1990er Jahre schließlich schloss das „Leo“ für immer seine Pforten und machte Platz für ein holländisches Speiselokal, das die Küche wiederbelebte und den gesamten Gastronomiebetrieb erneut einem „gutbürgerlichen“ Publikum zugänglich machte. Die Weichen waren gelegt. Etwas völlig Neues konnte beginnen.

Text: Heidrun Schwinger; Fotos: Franz Helmreich

Am 22. September 2006 öffnete der Gastronomieprofi Matthias Müller hier mit „Friends“, Österreichs erstes Table-Cooking-Restaurant. Die Tische sind mit einer integrierten Teppan-Yaki-Platte ausgestattet. „Gekocht“ wird direkt am Tisch, wie man es von geselligen Abenden am „Heißen Stein“ oder rund um das „Fondue“ gewöhnt ist. „Bislang ist die Zubereitung noch jedem Gast gelungen“, versichert Müller. Für besondere Tipps – auch für Zuhause – stehen aber jederzeit Koch und Personal

zur Verfügung. Beilagen und Getränke werden serviert, allfällige Fragen gerne beantwortet. Am Tisch, am Buffet – im Lokal an sich – stellt sich rasch eine freundschaftliche Atmosphäre ein. Der Pauschalpreis für das Buffet – Suppe und Beilagen inklusive – ist knappst kalkuliert. Der Besuch im „Friends“ soll schließlich kein luxuriöses Erlebnis für besondere Anlässe werden, sondern prinzipiell jederzeit möglich sein. Passiv sein und sich berieseln lassen ist out, ist Matthias Müller überzeugt: Aktiv sein und mitgestalten, unkom-

pliziert genießen und Spaß haben, ist gefragt. Neben dem kulinarischen Genuss steht die Kommunikation ganz im Vordergrund. „In keinem anderen Restaurant wird es leichter fallen, neue Kontakte zu knüpfen und alte wieder aufzufrischen, oder auch die ungezwungene Atmosphäre für wichtige Geschäftskontakte zu nützen“, so Müller. Denn gemeinsame Aktivitäten verbinden und machen aus einem Abendessen ein Erlebnis, an das man sich gerne erinnert. Zu der wohnlichen Atmosphäre trägt





DIE TOOLS

Teppan Yaki

Nach japanischer Tradition werden die Speisen ohne Fett direkt am Tisch gegart. Auf der großen antihaftbeschichteten Heizplatte lassen sich frisches Gemüse, Fisch oder Fleisch vielseitig, leicht und gesund zubereiten.

Raclette

Ursprünglich von einem Schweizer Senner entdeckt, wurde am offenen Feuer geschmolzener Käse zubereitet. Mittlerweile als Tischplatte weiterentwickelt, lässt sich mit Raclette beliebig braten und grillen, leicht und gesund, denn Fett ist hier überflüssig: Gemüse & Kartoffeln, Fisch & Fleisch oder klassisch mit Käse.

Fondue

Auch das Fondue hat seinen Ursprung in der Schweiz, und auch hier ist Käse im Spiel: Das klassische Käsefondue besteht aus geschmolzenem Käse, Weißwein und Gewürzen. Hierzulande ist auch das Fleischfondue sehr beliebt, zubereitet wird in Öl oder Bouillon, manchmal auch in Weißwein. Fondue ist kein Schnellimbiss, hier geht es um abendfüllenden Genuss und Geselligkeit.

Schokobrunnen

Als süße Fondue-Kreation gilt Schokoladenfondue, bei dem Fruchtstücke in geschmolzene Schokolade getaucht wird - als Hauptspeise oder Dessert.

Taterenhut

Fernöstliche Lagerfeuerromantik: Zentralasiatische Reitervölker führten oft einen Kegel aus Stahlblech mit sich, um diesen in den Essenspausen auf die Glut des Lagerfeuers zu stülpen. Auf dem „Hut“ wird gegrillt, in der „Krempe“ geschmort. Diese Variante bietet auch für Vegetarier und Veganer viel Abwechslung.

Mongolentopf

Noch heute gilt das Kochen im Mongolentopf (auch mongolischer Feuertopf genannt) im nördlichen China als klassisches Wintergericht. Dabei wird in einer runden Kupferform Suppe zum Sieden gebracht, dann Gemüse, Fleisch, Pilze, Meeresfrüchte, Nudeln und andere Zutaten mit Essstäbchen hinein gehalten, bis sie gar sind. Ideal für gesundheitsbewusste Gourmets.

Wok

Ein Wok befindet sich in den meisten Privatküchen. Für ein optimales Ergebnis muss die Hitze im Zentrum gekonnt genutzt werden. Dann lässt sich der Wok vielseitig verwenden: zum Braten, Frittieren, Schmoren, Kochen, Blanchieren und Dämpfen. Im „Friends“ lässt sich vieles ausprobieren. Geschultes Personal steht gerne zur Seite.

Induktionskochplatte

Mehr oder minder für „klassisches“ Kochen am Herd geeignet, hat die Induktionskochplatte den Vorteil, dass die Vorwärmzeit nur sehr kurz ist, was schnelles, genau dosierbares Anbraten wie sonst nur beim Gasherd ermöglicht. Auch hier kann der Gast einfach experimentieren. Für Interessierte sind auch gesellige Kochabende mit Profis geplant.

wesentlich das Konzept des Architektenteams bei. GOYA – die group of young architects – setzt bewusst auf gängige Einrichtungstrends. Dunkles Holz, Glas, Metall und gedämpftes Licht schaffen eine Wohnzimmerstimmung wie aus dem Katalog. Klare Linien prägen den gesamten Raumeindruck des Lokals, die Möbel sind in edlem dunklen Wenge-Holz und orange-rottem Leder ausgeführt. Das indirekte Licht entlang der Bänke ist einer der Schwerpunkte des insgesamt indirekten Beleuchtungskonzeptes.

Die bewusste Reduktion auf das Wesentliche zieht sich wie ein roter Faden durch das gesamte Lokal – so wurde bei der Decke auf jegliche Verkleidung verzichtet, technische Einbauten, wie z. B. die Lüftungsanlage, treten durch die einheitliche Farbgebung von Wänden und Decke optisch zurück. Auch die Nirosta-Dunstabzugshauben über den Tischen wurden nach

dem Gesichtspunkt der Reduktion speziell designt und angefertigt.

Augenfällig ist die exakte Abstimmung der Dunstabzugshauben auf die Bedürfnisse des Gastes. Die inkludierten LED-Lampen leuchten die Zutaten auf der Kochstelle farbecht aus, ohne den Gast zu blenden oder die gedämpfte Gesamtbeleuchtung des Lokals zu stören.

Technisch ausgeklügelt ist auch das Lüftungssystem. Im Gegensatz zu handelsüblichen Dunstabzügen wird hier absolut geräuschfrei heiße Luft abgesaugt und Frischluft zugeführt. Dies ist möglich, da sich – an Stelle von einzelnen Motoren in den Abzugshauben – ein gemeinsamer Motor im Kellerraum befindet. Das Zu- und Abluftgerät befindet sich damit abseits des Essgeschehens. Durch die adaptierten Lüftungskanäle und Auslässe im Gastbereich sowie die integrierte Wärmerückgewinnung konnte außer-

dem zur Gänze auf Heizkörper im Restaurant verzichtet werden. Zusätzliche Tools wie Filter und Ventilatoren, Plattenwärmetauscher und Heizregister sorgen für eine stets frische und angenehm temperierte Luft im Lokal.

Der Restaurantbereich ist für 60 Gäste konzipiert. In sechs Tischen sind in der Tischplatte „Teppan-Yaki-Platten“ eingearbeitet, die als Kochfeld dienen. Die Kochplatten werden an Bodensteckdosen angeschlossen, welche sich unter dem hohlen Tischfuß befinden. Bei Bedarf können die Platten ausgebaut und Aufsatzgeräte wie Elektrowok, Raclette, oder Ähnliches angeschlossen werden. Auf weiteren sechs Tischen werden ausschließlich Aufsatzgeräte verwendet, die ebenfalls innerhalb des Tisches angeschlossen werden können. Zwei kleine Tische bieten ohne eingebaute Stromversorgung Platz für weitere Gäste.

Die Tische sind für zwei bis sechs



