

a3GAST-EXPERTENFORUM

EINE KULINARISCHE GESAMTINSZENIERUNG

So ein dichtes Programm gab es noch nie bei einem a3GAST-Expertenforum: Mentalmagie, Psychologie der Farbe und des Lichts, Trends im Bereich Hotelporzellan, Gemüse völlig neu inszeniert und dazu Musik via Streaming-Technologie.

TEXT: GERALD ZEMANN
FOTOS: CMS-VIENNA & PARTNER

Um all diese Themen innerhalb nur eines kurzen Abends unter einen Hut zu bringen, waren diesmal die Vorarbeiten besonders aufwändig. So reiste etwa das Team von Hotelporzellan Bauscher mit über 1000 Geschirteilen und Gläsern extra aus Deutschland an. Gerhard Nachbagauer von Bonduelle Österreich und seine Helfer bereiteten in der Küche des Hilton Vienna Stadtpark ein großartiges Gala-Buffet vor. Aus organisatorischer Sicht war dieser Event, der wieder in Kooperation mit dem F & B Manager Club Vienna veranstaltet wurde, eben alles andere denn einfach. Aber Piroška Payer, Organisationsleiterin des a3GAST-Expertenforums, wurde von den Mitarbeitern des Hotels, allen voran Bernd Maier, Bradley Knowles und Kü-



chenchef Wolfgang Gödl, sehr tatkräftig und professionell unterstützt. Ohne deren großzügige Mithilfe, dies muss bereits hier eingangs besonders erwähnt werden, wäre diese Veranstaltung schlicht und einfach undurchführbar gewesen.

Zu jeder gelungenen Inszenierung gehört auch eine ordentliche Portion Magie. Und sie wurde den Experten gleich am Beginn des

Abends geboten. Harry Lucas, seines Zeichens österreichischer Staatsmeister der Magie, verblüffte die Gäste mit seiner Kunst. Nach wie vor betrachten einerseits viele Gastronomen und Hoteliers den Bereich Beleuchtung und Farbe nur als Kostenfaktor. Andererseits haben sie ihre Liebe zur Inszenierung entdeckt. Wenn Licht oder Farbe nicht stimmen, kann auch die aufwändigste



Lockere Einstimmung auf den Abend



Nina Kubena und Magier Harry Lucas



Experte für Farbe & Licht: K. A. Fischer



Top-Designerin Brigitte Johannes



Erste Übung: Gäste mussten einen Schwur leisten



Karl Albert Fischer zeigt Farbe



Die Wirkung des Lichtes und der Farben in der Praxis dargestellt: je nach Farbton völlig unterschiedliche Wirkungen



Nach der Veranstaltung wollten viele Experten Informationen über Zutaten und Zubereitung der Spezialitäten wissen. Daher an dieser Stelle eine kleine Zusammenstellung von Gerhard Nachbagauer.

Weißer Bohnen-Mandarinenkuchen
(für zwölf bis 15 Portionen)

- 5 Eier
- 100 g Staubzucker
- Prise Salz
- Stamperl Rum
- 1/2 P. Backpulver
- 500 g weiße Bohnen – Dose
- 1 EL Stärke
- 1 Zitrone, Saft und Schale
- 120 g Marillenmarmelade
- Mandarinenfilet
- Cointreau

Dotter mit Salz, Rum, 2/3 Staubzucker aufschlagen, abgetropfte Bohnen darunter geben, kurz weiter aufschlagen, Zitronenschale und Saft dazu, Stärke und Backpulver unterheben, Eiklar mit Zucker aufschlagen, unterheben.



Koch-Profi G. Nachbagauer (li.) schuf phantastische Gemüse-Kreationen

Auf Blech rund zwei bis drei Zentimeter dick streichen und bei 180 Grad 20 bis 30 Minuten backen. Rund drei Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen, Oberfläche mit heißer Marmelade bestreichen, mit Mandarinenfilet belegen, Fond der Mandarinen mit Cointreau marinieren und den Kuchen gelieren.

Rote-Rüben-Kuchen
(zwölf bis 15 Portionen)

- 5 Eier
- 200 g Honig
- 2 EL Rum
- 150 g Buchweizenmehl
- 1/2 TL Backpulver
- 250 g Walnüsse gerieben
- 250 g rote Rüben, fein geraspelt, leicht ausdrücken

Dotter und Honig schaumig schlagen, Buchweizenmehl und Backpulver vermischen, unter die Masse mengen und rund zehn Mi-

nuten quellen lassen, Eischnee ausschlagen und mit restlichen Zutaten unter die Masse heben. Bei 180 Grad 50 bis 60 Minuten backen. Nach dem Auskühlen mit Orangensaft beträufeln und mit Obers bestreichen.

Bärlauchbiskuit mit Lammrücken
(für rund zehn Portionen)

- 200 g Bärlauch
 - 4 Dotter
 - 4 Eischnee
 - 80 g Mehl
- Rund 70 Prozent der Masse backen, Rest zum Einstreichen des Lammrückens verwenden. Lammrücken würzen, kurz scharf anbraten, in Biskuit einschlagen, mit Schweinenetz umhüllen.

Schwarzwurzeln in Roquefortcreme mit Birnenspalten

Gehackte Zwiebel in Butter glasieren, mit Weißwein ablöschen, einreduzieren, mit Obers aufgießen, Roquefort hinzugeben, aufkochen, mixen, blanchierte Schwarzwurzeln hinzugeben, reife Birnen in Spalten schneiden, unterheben und abschmecken. Passend etwa zu geschmorten Schweinsbackerl.

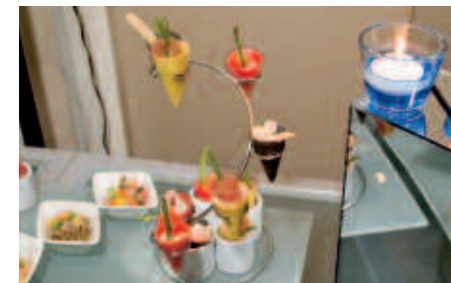
Flageolets in Safran-Pernodsauce
(franz. grüne Bohnenkerne)

Gehackte Zwiebel in Butter glasieren, mit Weißwein ablöschen, Sahne, Gewürze, Safranfäden hinzugeben, mixen, zuletzt mit Pernod abschmecken. Mit den Flageolets kurz aufkochen lassen. Passend etwa zu Lammrücken.

REZEPTE

Inszenierung nicht gelingen. Wie Karl Albert Fischer, Gründer und Leiter des Österreichischen Instituts für Licht und Farbe (www.lichtundfarbe.at), während seines Vortrages mehrmals zeigte, wird auch das beste Gericht eines Spitzenkochs unansehnlich, ja sogar unappetitlich, wenn es mit dem falschen Licht beleuchtet wird. Fischer: „Das Licht ist der wichtigste Informationsträger für uns Menschen. Wir werden durch Licht und Farbe auf ein gutes Essen eingestimmt.“ So empfiehlt er, in einem Raum, wo gespeist wird, das Licht auf die Tische zu konzentrieren, dafür aber die Service-Bereich eher in den dunkleren Hintergrund zu rücken. Ein klassischer Standardfehler der Gastronomie ist wieder die zu starke Beleuchtung, mit der die Gäste geblendet werden. Sehr kritisch sieht Fischer das Licht der neuen Energiesparlampen. Sie enthalten giftige Inhaltsstoffe und sie geben,

so der Fachmann, „nicht unbedingt gesundes Licht.“ Wie viele wissenschaftliche Versuche bewiesen haben, reagiert der menschliche Organismus sehr deutlich auf Farbe und Licht. Licht regt etwa sehr wesentlich das Immunsystem an. Während Rot-Farben den Puls beschleunigen, stark anregend, ja sogar beunruhigend wirken, sind Grün-Farben besänftigend und ausgleichend, Blau-Farben durchblutungshemmend, Gelb-Farben hingegen befreiend und kommunikativ. Und: Auch die Farbe der Lebensmittel „spielt eine sehr wichtige Rolle, wie jeder gute Koch intuitiv weiß“, erklärt Fischer. Um dies wissenschaftlich zu untermauern, wurde etwa in Deutschland folgender Versuch durchgeführt. Probanden bekamen ausschließlich weiße Kost vorgesetzt. Bereits nach eineinhalb Wochen wurden sie krank, zeigten Mangelerschei-



Kreationen von Gerhard Nachbagauer

MENÜKARTE

Kürbis-Macciatto
(Amuse-Gueule)

Terrinen von Pürees und Prosciutto; geräucherter Heilbutt.

Salatbuffet:

- Roter Mangold
- Spinat
- Fino Verde
- Rucola
- Kopfsalatherzen etc.

Warme Gerichte:

Lammrücken im Bärlauchbiskuit mit Kartoffel-Pilzgratin und Kenia-Bohnenbündchen



Antipasti:

Auberginenscheiben gegrillt, gefüllt mit Feta-Frischkäse in Balsamico-Walnuss-Vinaigrette; gefüllter gegrillter roter und gelber spanischer Paprika mit Balsamico-Glace; pikante Cornettini-rot-schwarz-gold; Asiasalat mit Sushi-Variationen; Grillgemüse mit Meeresfrüchte-Spieße;

GEMÜSE – VOLLIG NEU PRÄSENTIERT

Thunfisch-Filet auf Wokmischung Indonesia
Shrimps- und Meeresfrüchte-Spieße
Gemüse-Kartoffelgratin Provencale
Flageolets in Safran-Pernodsauce
Ratatouillegemüse
Grillgemüse in leichter Tomatensauce
Balance in Parmesan-Zitronenkruste
Schwarzwurzeln in Roquefortcreme mit Birnen

Desserts:

Süße Inszenierungen mit Gemüse
Weißer Bohnen-Mandarinenkuchen
Spinattorte Sacher Art
Rote-Rüben-Kuchen

Zusammengestellt, gekocht und präsentiert von Gerhard Nachbagauer, Bonduelle Österreich. www.bonduelle.com

HARRY LUCAS

Er ist „psychologischer Illusionist“ und österreichischer Staatsmeister der Mentalmagie. Dies klingt durchaus geheimnisvoll und spannend. Und das sind die Vorführungen von Harry Lucas auch. 1976 in Wien geboren, kam er mit der Magie bereits im zarten Alter von fünf Jahren in Berührung – durch einen Zauberkasten. Heute ist er etwa ein Meister im Gedankenlesen, beherrscht die Kunst der Vor-



Walter Ulm (li.) und ...



Siegfried Kröpfl als Partner von Zauberer Harry Lucas (re.)

hersage. Wenn er in Aktion tritt, ist das Publikum schlicht und einfach sprachlos, so phantastisch sind seine Vorführungen. Auch knallharte Spitzenmanager werden von seiner Magie in den Bann gezogen. Harry Lucas ist, um es kurz zu sagen, auf seinem Gebiet wohl der beste Zauberer, den es derzeit in unseren Breiten gibt. Er tritt bei Galaveranstaltungen im In- und Ausland ebenso auf wie bei Kongressen, Firmenveranstaltungen oder TV-Shows. Ein Blick auf seine Homepage verrät mehr:

www.harrylucas.com

nungen. Ein anderes Beispiel: Nach dem eine Frau durch heißen Wasserdampf Verbrennungen erlitten hatte, wurde die Wunde mit kaltem Blaulicht therapiert. Sie heilte schnell und ohne Narben ab, berichtete Fischer.

Egal ob Hotelhalle, Gästezimmer, Bar oder Speisesaal – je nach Beleuchtung und Farbwahl lassen sich völlig unterschiedliche Stimmungen und auch Wirkungen erzielen. Fischer abschließend: „Wenn man etwas plant, etwas einrichtet, darf man die Farbpsychologie dabei nicht vergessen.“

Szenenwechsel: Früher wurden, zugegeben überspitzt ausgedrückt, egal ob im Gasthaus ums Eck oder in einem noblen Luxusrestaurant, alle Speisen auf Einheitstellem, auf Einheitsgeschirr serviert. Dann folgte auch in diesem Bereich das Aufrüsten. Unter ande-

rem auf Druck der Küchenchefs, die ihre Kreationen möglichst gut präsentieren wollten, kam es zu einer neuen und mittlerweile unüberschaubaren Formen- und auch Farbenvielfalt. Ist ein Ende dieses Trends absehbar? Und wohin geht diesbezüglich überhaupt die Reise? Diese und andere Fragen wurden an Brigitte Johannes gerichtet. Sie ist Designerin und leitet die Abteilung Produktentwicklung von BHS-Tabletop (mit den Marken Bauscher, Tafelstern und Schönwald). Da etwa Bauscher weltweit vertreten und im Bereich Hotelporzellan die Nummer 1 ist, langen bei ihr eine Vielzahl von Wünschen, Anregungen und natürlich auch Bestellungen ein. Egal ob Burj al Arab in Dubai oder das Hotel Sacher in Wien, Luxus-Kreuzfahrtschiff, Seniorenheim oder Airline, das Unternehmen

LEHRLING DES ABENDS



Artur Soukal

Wichtiger Programmpunkt eines jeden a3GAST-Expertenforums ist die Vorstellung eines Lehrlings, als Anerkennung für besondere Leistungen. Im Hilton Vienna Stadtpark wurde diesmal Artur Soukal präsentiert. Er absolviert im Austria Trend Parkhotel Schönbrunn die Kochlehre und ist bereits im 3. Lehrjahr. Schon jetzt besticht er in der Küche durch seine besondere Kreativität und ist als Gardemanger im Einsatz. Soukal wurde an diesem Abend von zwei Mentoren begleitet und betreut: Kathrin Höher (verantwortlich für den Bereich Personalentwicklung im Verkehrsbüro-Konzern) und Gerhard Messinger, Geschäftsführer der Verkehrsbüro-Hotellerie.



Kathrin Höher und Gerhard Messinger, Verkehrsbüro-Group

MUSIK & LICHT

Michael Diwald von stream.it! sorgte nicht nur für die aufwändige Lichtinszenierung, sondern präsentierte auch die derzeit modernste Form der Musikübertragung und -programmierung. CD-Wechsler, Musik aus dem Radio oder von der Computerfestplatte ist von gestern. Heute und morgen holt man sich das Programm live aus dem Internet. Die „streams“, so die Fachbezeichnung, werden von Profi-Technikern bearbeitet und programmiert. Für jeden Betrieb, jedes Lokal, kann das Programm individuell erstellt werden.

Die Auswahl reicht dabei vom Pop der 1950er-Jahre über Groove, Latin, Lounge bis hin zur Musik aus der Zeit des Barocks. Welchen Stellenwert die Musik bei einer Inszenierung hat, demonstrierte er beim a3GAST-Expertenforum. Während klassische Musik von den Gästen im stilvollen Rahmen des Hilton Vienna Stadtpark als sehr angenehm empfunden wurde, fielen andere Richtungen wie Reggae oder Latin durch.

www.stream-it.at



G. Nachbagauer, B. Maier, H. Brunner, C. Steiner, W. Gödl, P. Payer (v. li.)

betreut seit über einem Jahrhundert sämtliche Bereiche der Gastronomie, Hotellerie, Catering oder Großverpflegung. Für alle Anforderungen müssen individuelle Lösungen gefunden werden.

Und der Trend „geht weiter in Richtung Individualisierung“, verrät Brigitte Johannes. Dem Wunsch nach Kreativität sind jedoch durch den rauen Arbeitsalltag, etwa eines Hotelbetriebes, Grenzen gesetzt. Geschirr für den professionellen Einsatz muss gewisse Kriterien, wie Stapelbarkeit, Stabilität und Härte, natürlich Funktionalität usw. erfüllen. Qualitätsgeschirr hält deutlich länger als billige Massenware. Und: Gutes Design ist schlicht und einfach zeitlos. So wird etwa die Serie Stuttgart von Bauscher seit 1911 durchgehend produziert, ist noch heute in den besten Häusern der Welt im Einsatz – und kann noch nachbestellt werden. Und das ist eben-

falls ein Qualitätsmerkmal bester Güte. Wer heute sich für eine Serie entscheidet, muss daran denken, ob er sie auch morgen oder übermorgen noch nachbestellen kann.

Nach den Fachvorträgen wechselten die Gäste des a3GAST-Expertenforums in den großen Festsaal, wo unter der Anleitung des Kochs und Gemüsefachmannes Gerhard Nachbagauer von Bonduelle ein Buffet mit Spezialitäten und Raritäten, siehe Menükarte, aufgebaut wurde. Dabei kamen, siehe Fotoserie, unterschiedlichste Geschirteile von Bauscher zum Einsatz. Um die Inszenierung abzurunden, sorgte Ton- und Lichtspezialist Michael Diwald von stream.it! für die entsprechende Beleuchtung und Hintergrundmusik. **Gerald Angelmahr** vom Hotel Imperial, Gewinner des Wettbewerbes „Junge Wilde“, demonstrierte die Kunst der Präsentation. Ein und dasselbe Gericht auf unterschiedlichen Tellern serviert, unterschiedlich platziert, ergab völlig unterschiedliche Arten der Präsentation. Die Gäste wurden aufgefordert, es ihm gleichzutun und konnten aus der reichlichen Auswahl von Bauscher-Porzellan wählen.

Für den im wahrsten Sinn des Wortes zauberhaften Abschluss des Abends sorgte Harry Lucas. Um seine Kunst der Magie zu demonstrieren, holte er sich zwei Gäste aus dem Publikum: Küchenchef Siegfried Kröpfl (Hotel Imperial) und Walter Ulm (Kabarettist, Liedermacher und Inhaber des Hotel-Restaurant Landgraf, Breitenfurt). Die Übung gelang, Harry Lucas verblüffte die Experten, das Publikum war hingerissen.

TEILNEHMER

Zu den a3GAST-Expertenforen werden Vertreter aus allen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie geladen, um einen Querschnitt durch alle Bereich der Branche präsentieren zu können. Am 22. Mai war das Cateringgeschäft ebenso vertreten wie die Spitzenhotellerie oder der kleine Familienbetrieb.

Mitglieder des F & B Manager Clubs Vienna:

Nina Kubena, Daniela Lehner, Mark Lewis, Wolfgang Diewok, Fritz Draxler, Thomas Eder, Brad Knowles, Markus Koll, Eduard Mitsche, Lazhar Nafati, Thomas Schlögl, Dominic Schmid, Horst Wittrich, Erich Pultz, Karl Riedl.

Als a3GAST-Experten waren vertreten:

Kathrin Höher (Verkehrsbüro-Group), Elisabeth Hubeny (Grand Hotel Sauerhof, Baden), Barbara Kunze (Do & Co.), Kathi Spellitz (CCB Catering), Jörg Hierzer (Airest), Michael Brok (CCB Catering), Harald Brunner (European Investment Group), Stephan Reiter (Hilton Vienna Danube), Erich Hummel (Hilton Vienna Stadtpark), Siegfried Kröpfl und Gerald Angelmahr (Hotel Imperial), Peter Lurf (Perfect Dinner), Rupert Schnaidt (Hotel Bristol), Hans Peter Fink und Mario Kisielewski (Hotel Sacher), Gerhard Messinger und Artur Soukal (Verkehrsbüro-Hotellerie), Claus Steiner und Bernd Maier (Hilton Vienna Stadtpark), Walter Ulm (Hotel-Restaurant Landgraf, Breitenfurt).

BAUSCHER

Für eines der schönsten Hotels in Österreich ist bei der Wahl des Porzellans das Beste gerade gut genug: Im Hotel Sacher in Salzburg vertraut man seit über 70 Jahren auf die Qualität von Bauscher, der Weltmarke für Hotelporzellan. Damit gehört das Traditionshotel zu den ältesten Kunden in Österreich.

Nicht nur zur Festspielzeit trifft sich alles, was Rang und Namen hat, im exklusiven Luxushotel Sacher, das direkt am Salzach-Ufer mit Blick auf die historische Altstadt



erbaut und 1866 eröffnet wurde. Ob Dalai Lama, Staatspräsidenten oder Künstler: Sie alle speisen dort vom Porzellan aus dem Hause Bauscher. Das deutsche Unterneh-

men mit Sitz in der Oberpfalz hat das Gourmetrestaurant und den „Salzachgrill“ von Anfang an mit dem Traditionsporzellan „Stuttgart“ ausgestattet. Auch bei Caterings in den Residenzen und Schlössern von Salzburg und bei Events kommt das Bauscher-Porzellan zum Einsatz.

Stuttgarts raffiniert-schlichtes Kreuzbandrelief entstand bei Bauscher bereits im Jahr 1911 und präsentiert seit jeher die edelsten Speisen in den exklusivsten Restaurants. Empfindsam erinnert es an die elegante und dennoch beschwingte Atmosphäre des vergangenen Jahrhunderts und passt damit hervorragend zum Charakter des Hotels, das im Gründerstil erbaut wurde und modernen Luxus mit Tradition verbindet.

„Das noble Design des Bauscher-Porzellans steht für hohe Qualität und lenkt dennoch nicht von der Präsentation der Speisen ab“, lobt Angelika Dorigo, Bankettmanagerin des Hotels. Nicht nur die Qualität der Ware schätzt man im Hotel Sacher in Salzburg, sondern auch den Service von Bauscher: Fast alle der mehr als 18 Formen und über 8000 Dekore können bei Bauscher nachbestellt und innerhalb kürzester Zeit geliefert werden, so auch die mittlerweile fast 100 Jahre alte Form Stuttgart. Auch die Logistik verläuft schnell und zuverlässig. „Wir werden von Bauscher erstklassig betreut“, so Angelika Dorigo.

www.bauscher.de