



So is(s) es ...!

Ich möchte diese Serie mal mit einem, wie mir scheint, brisanten Thema eröffnen. Wie jeder weiß und hört hat in Österreich das große Wirtesterben begonnen. Restaurants werden geräumt und neue Betreiber händeringend gesucht! Es scheint viele vakante Lokale zu geben, für die neue Dienstleister den altbekannten Service erhalten und keine Miet- oder Pachteinbußen für die Immobilienkönige verursachen sollen.

Wenn man einen gescheiterten, qualitätstreuen Gastwirten der alten Schule will, der eine langfristige Partnerschaft garantieren kann, sollte aber auch hier seitens der Verpächter eine gute Bewerbung stimmen.

Unlängst bin ich bei Ausschreibungen an Gastronomen über ein Sammelsurium an Verboten und zwingenden Soll-Erfüllungen gestoßen, die in 26 DIN A4 Seiten in Schriftgröße 6,5 gar nie Aufhören wollten. Der Tatbestand war der, dass der künftige Betreiber eine Küche, die Spüle, die Bar und die Restaurant Möblage hätte mitbringen sollen in einem krönenden Passus aber darauf hingewiesen wurde, dass „.....bei Beendigung des Pachtverhältnisses die eingebrachten Einrichtungsgegenstände in das Eigentum des Verpächters gehen“. Frei nach dem Motto: Schreiben wir's mal rein, vielleicht findet sich ein Trottel der's unterschreibt.

Mir ist schon klar, dass das Geschriebene bis zur Unterschrift Subjekt der Verhandlung ist – aber Leute, im Namen aller Gastronomen, so was ist doch sicher kein Start für Vertrauen und langjährige Partnerschaft.

Mark Chad Lewis
President
F&B Manager Club AUSTRIA
www.f-b-manager.com



Foto: F&B Manager Club AUSTRIA



Foto: Ludwig Scheidl

Bowls im Beisl

Im traditionellen Wirtshaus-Beisl „Zur Mitzitant“ gibt es ab Ostern die Bowl für den Mittagstisch. Klassische Wiener Wirtshausküche wird in vier verschiedenen Variationen mundgerecht zubereitet, mit dabei sind selbstredend das Wiener Schnitzel oder die Zwiebirost-Bowl, der Zwiebelrostbraten. Vorgeschnitten, damit für den Genuss nur eine Gabel notwendig ist, setzt Neoinhaber Marco Schnall, der das Lokal vor zehn Monaten von der Mitzitant

übernommen hat, auf die Verbindung von traditionellen Gasthausgerichten in moderner Optik und möchte damit den Mittagstisch für die Büroangestellten aus dem Grätzel aufmischen. Abholen, wie derzeit möglich, oder auch liefern lassen, wie es künftig geplant ist. Abends können neben den Bowls zum Mitnehmen, auch weitere österreichische Klassiker in Wirtshausatmosphäre vor Ort genossen werden.

<https://mitzitant.at>

Sakegirl trifft Wiener Schnitzel

Mit Sakegirl hält ein neuer japanischer Reiswein Einzug in die Gastronomie. Ziel von Naoko Walter und ihrem Mann war, einen leichten Sake für Österreich zu kreieren, der nicht nur zur klassischen asiatischen Küche passt, sondern vor allem zum Nationalgericht Wiener Schnitzel. Dieser Reiswein wird wie Bier gebraut und in Takenso Tsuyu Brauerei in Yamagata, Japan hergestellt. Naoko betont auch, dass vor allem auch das Silica Mineralwasser aus den japanischen Bergen dem Wein den besonderen Touch verleiht. Dass der japanische Reiswein, der sowohl kalt, als auch warm getrunken werden kann, bestens nach Europa und dessen Gerichten



Foto: Fullstop PR

passt, zeigen Auszeichnungen, wie die Double Gold bei der Milano Sake Challenge, wo er mit Prosciutto, Caesar Salad und Pasta Bolognese eine äußerst gute Figur machte.

www.sakegirl.com