

| | |
|--|----|
| Olympia Buchegger in Vancouver | 10 |
| Pannobile Guter Wein für guten Zweck | 10 |
| Hill Lounge Eröffnung in Salzburg | 10 |

ÖGZ GASTRONOMIE

Schnecken zum Fasten

Erste Wiener Schneckenwochen – mit dem Beginn der Fastenzeit bieten 25 Restaurants ein spezielles Weinbergschneckengericht an

Kennen Sie die Wiener Austern? Nicht die Austern, die zu Zeiten des Urmeers am Stadtrand von Wien lebten. Die Wiener Auster ist eine fast in Vergessenheit geratene Spezialität, genannt Helix pomatia oder einfach Weinbergschnecke. Noch im 19. Jahrhundert gab es rund um die Peterskirche einen Schneckenmarkt, auf dem die in Essigwasser eingelegten Tiere im Stanitzel



Suppengrün-Bauer Andreas Gugumuck züchtet die Wiener Weinbergschnecke und beliefert die Gastronomie

verkauft wurden und von den k. u. k. Connaissuren beim Flanieren verspeist wurden wie heute die Maroni. Der Überlieferung nach verkauften die sogenannten „Schneckenweiber“ sie auch in Speck gewickelt, gebacken oder gezuckert.

SCHNECKENWOCHEN

Eine Gruppe ambitionierter junger Spitzenköche unter Federführung von Siegfried Dörre – Verband der

Köche, Sektion Wien – möchte die Wiener Weinbergschnecke wieder zu einem fixen Bestandteil der heimischen Speisekarten machen. Die Schnecke galt in früheren Zeiten als Arme-Leute-Essen, war eine beliebte Fastenspeise, avancierte im letzten Jahrhundert sogar zur Spezialität in der gehobenen Gastronomie und wurde letztendlich wie andere Dinge auch vom Schicksal der Vergessenheit ereilt. Nach der

Auftaktveranstaltung im November des letzten Jahres gaben die Köche der Schnecke durchaus eine Chance, Einzug in die Wiener Küche zu finden. Am Aschermittwoch fällt der Startschuss für die „Ersten Wiener Schneckenwochen zur Fastenzeit“, an der sich insgesamt 25 Restaurants beteiligen und ein spezielles Gericht mit Wiener Weinbergschnecken anbieten werden.

Die Schnecken kommen vom Suppengrün-Bauern Andreas Gugumuck aus Oberlaa in Wien 10, der sich nebenbei auf die Schnecken zucht spezialisiert hat. Er erntet zwischen Mai und September rund 50.000 Weinbergschnecken und liefert sie entdarmt und gekocht in einem Wurzel-Weißwein-Sud mit viel Thymian zur Weiterverarbeitung an die Gastronomie. **STELZ** www.wienerschnecke.at

REZEPT

Schnecken „Tiroler Style“

Rezept von Oliver Böhm, Restaurant Zum Restaurant Andreas Hofer

Zutaten: 5 Schnecken, 3 Babypaprika Tricolor, 1 Radicchio, 1/16 l Bioorangensaft, 1/16 l Weißwein, 1/16 l Jus, Knollenknoblauch, Rotwein, 8 EL braune Butter, 1/8 l Wasser, Olivenöl, Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie, ein Blatt Romanaherzensalat



Zubereitung: Ein Viertel

der roten Paprika in Wasser mit brauner Butter und Salz bissfest blanchieren. Den Orangensaft mit dem Weißwein und den 3 EL Butter zum Köcheln bringen. Den Radicchio der Länge nach abziehen und gleich in die Orangen-Weißwein-Mischung legen, kurz aufkochen lassen. Den Rest der Paprika und den Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Schnecken, Paprika und Knoblauch darin schwitzen. Mit Rotwein ablöschen und mit Jus aufgießen, kurz köcheln lassen, zur Seite stellen und ziehen lassen. Petersilie unterrühren und evtl. noch leicht salzen und pfeffern.

Den Orangen-Radicchio in Fächerform in der Mitte eines großen Tellers drapieren, den Romanaherzensalat dazulegen. Den Paprika auf das Salatblatt legen, zwei Schnecken in den Paprika legen und mit der Sauce übergießen, die restlichen Schnecken auf dem Teller verteilen und die Sauce über den Teller ziehen.

Mehr zu diesem Thema finden Sie auf www.gast.at

Wien wird zur „DiningCity“

2. Auflage der „Restaurantwoche“ von 22. bis 28. Februar

Die erste von DiningCity initiierte Wiener Restaurantwoche für Toprestaurants in Wien war ein großer Erfolg. Von 6. bis 12. Juli 2009 wurden in 37 teilnehmenden Restaurants insgesamt 6.718 Reservierungen vorgenommen, die der Wiener Gastronomie in einer traditionell ruhigen Woche einen zusätzlichen Umsatz von 158.265 Euro brachte (exklusive Getränkekonsumation). „Die Wiener Restaurantwoche wurde sowohl von den Restaurants als auch von den Gästen begeistert aufgenommen. Fest steht, dass die Restaurantwoche ab sofort eine fixe Institution für Österreichs Gourmets sein wird. In naher Zukunft streben wir eine Ausweitung in mehrere Bundesländer an, um schließlich eine Österreich Restaurantwoche auf die Beine zu stellen“, so Jessie de Haan, Geschäftsführerin von DiningCity Wien.

Aufgrund des großen Erfolges wird die von DiningCity organisierte und von American

Express als Hauptsponsor unterstützte Restaurantwoche von 22. bis 28. Februar wiederholt. Insgesamt nehmen 47 Betriebe teil, darunter Toplokale wie Anna Sacher, Meinl am Graben, Coburg Gourmet Bistro, Indochine oder das 2009 am höchsten bewertete Saporì im Radisson Blu Style Hotel Wien. Aber auch BÖG-Präsident Toni Mörwald ist mit seinen Ausflugsrestaurants Kloster Und, Toni M. und Zur Traube vertreten. In den teilnehmenden Betrieben wird ein 3-Gänge-Gourmetmenü für pauschal 25 Euro angeboten. Einige Restaurants bieten auch ein 2-gängiges Mittagmenü um pauschal 12,50 Euro an. Restaurants, die über 2 oder mehr Hauben verfügen, verlangen einen Aufpreis von 5,- Euro für das Mittagmenü und einen Aufpreis von 10,- Euro für das Abendmenü. Die Gäste ersparen sich bis zu 50 % im Vergleich zu den Preisen auf der Speisekarte!

www.restaurantwoche.at

KARRIERE

Neuer Küchenchef im Wiener Bristol

Christian Krumpholz übernimmt von Gerald Angelmahr ab 8. März 2010 als Chef de Cuisine den gesamten Küchenbereich des Wiener Hotels Bristol. Christian Krumpholz (45) verfügt über mehr als zwanzig Jahre Erfahrung in der Fünf-Sterne-Hotellerie, zuletzt als Küchenchef des Radisson SAS Palais Hotels. Der gebürtige Wiener startete seine Karriere im Vienna Hilton, wo er von 1984 bis 1987 unter anderem mit Werner Matt am Herd stand. Danach folgte ein Auslandsaufenthalt im Royal York Hotel in Toronto. Zurück in Wien, zeichnete Krumpholz u. a. als Chef de Partie für die Küche der Haubenrestaurants Prinz Eugen und Arcadia im Hilton mitverantwortlich.

In Zukunft wird im Bristol ein Gesamtkonzept geboten, das sich nicht nur auf die lokalen klassischen Essenszeiten beschränkt, was besonders für Reisende aus unterschiedlichen Zeitzonen wesentlich ist. Gäste sollen auch tagsüber jederzeit leichte Kulinarik und heimische Produkte auf hohem Niveau genießen können.



Weiter kommt, wer einen starken Partner hat.

01/514 50

wko.at/wien

650 MILLIONEN WENIGER STEUERN FÜR WIENER BETRIEBE

In den letzten fünf Jahren konnten bedeutende Erfolge erzielt werden, von denen die Wiener Unternehmerinnen und Unternehmer nachhaltig profitieren. Etwa eine umfassende steuerliche Entlastung.



Brigitte Jenk, Präsidentin der Wirtschaftskammer Wien

Die Liste der wirtschaftspolitischen Meilensteine, die die Wirtschaftskammer für Unternehmen durchgesetzt hat, reicht von der Senkung der Lohn- und Einkommenssteuer, über die Senkung der Lohnnebenkosten für den ersten jungen Mitarbeiter bis zur Absetzbarkeit von Kinderbetreuungskosten. Erreicht wurde auch die soziale Absicherung der Wirtschaftstreibenden für den Fall der Arbeitslosigkeit, die Schaffung eines Gewinnfreibetrags für Unternehmer, der seit 1. Jänner die Gleichstellung mit dem 13./14. Gehalt der Unselbstständigen bringt und die Senkung der Körperschaftsteuer auf 25 Prozent. In der Summe zahlen Wiener Betriebe heu-

te rund 650 Mio. Euro weniger Steuern als noch vor fünf Jahren. Als Meilenstein der letzten Jahre gilt auch die Absenkung der Krankenversicherungsbeiträge für Unternehmer bei gleichzeitigem Aufbau einer Altersvorsorge nach dem Modell Abfertigung Neu. Allesamt Errungenschaften der Wirtschaft, die nachhaltig wirken.

Für die Zukunft brauchen Wiens Unternehmen weitere kreative Konjunkturbelebungsmaßnahmen, Bürokratieabbau, Entlastung des Faktors Arbeit, Sicherstellung der Jugendausbildung und insgesamt eine zukunftsweisende Standortpolitik. Für die anstehenden Herausforderungen wird sich die Wirtschaftskammer Wien mit aller Kraft und der Expertise der Funktionäre und Mitarbeiter der Wirtschaftskammer Wien einsetzen und die Unternehmerinteressen gegenüber Politik und Behörden durchsetzen.



WKO WIEN
WIRTSCHAFTSKAMMER WIEN
Weiter kommen.