

tipps

Modernes Grand Hotel  
im Herzen Wiens



**WIE EINE FILMKULISSE.** Wertvoller Marmor und vornehme Vertäfelungen schaffen die perfekte 30er-Jahre-Atmosphäre.

»Die Lenikus-Gruppe ist auf dem besten Weg, sich in Wien einen richtig guten Namen in Sachen Hotels zu machen. Und das passiert sehr konzentriert in dem kurzen Abschnitt zwischen Rotenturmstraße und Hoher Markt. Den Anfang machte Anfang 2012 das Hotel Topazz, ein schickes Design-Hotel, das mit seiner Bullaugenarchitektur nicht nur eine Hommage an die berühmte Wiener Werkstätte ist, sondern das alte Wien auch um einen markanten Farbklecks reicher macht. Direkt gegenüber hat Ende 2012 jetzt auch das Hotel Lamée seine Pforten geöffnet. Das 4-Sterne-Superior-Haus verkörpert eine moderne Interpretation des »Grand Hotels« und vereint reichhaltige, kosmopolitische Atmosphäre mit facettenreichem Flair - und jeder Menge Wiener Charme. Absolutes Highlight ist das Interiordesign, das als Leitthema das Wien der 30er-Jahre hat. Möblierung und Ausstattungsdetails orientieren sich an der Mondänität der damaligen Zeit und so ist es nicht verwunderlich, wenn man sich ab und an wie in die feudale Szenerie eines frühen Tonfilms versetzt fühlt.

**INFO:**  
Hotel Lamée  
1010, Rotenturmstraße 15  
Tel: 01/532 22 40  
Mail: reception@hotellamee.com  
Web: www.hotellamee.com

# 15 GENUSS-TRENDS FÜR 2013

ESSEN ÜBER DEN WOLKEN, Kaffee im Cocktailglas, verbrannte Gerichte und Insekten-Lollis – *das sind die aktuellen Geschmackstrends* für das kommende Jahr.

VON WERNER RINGHOFER

**1. Süß statt Salz.** Gähnende Leere herrscht bald in den Meeren, so stark ist die Überfischung schon vorangeschritten. Einige Köche schwenken daher von Salz- auf heimisches Süßwasser um, denn Österreichs Seen und Flüsse bieten ideale Bedingungen für nachhaltigen Fisch. Marken wie Alpenlachs haben sich zu heimischen Stars entwickelt. Und wer trotzdem auf Meereskost schwört, kann es mit Quallen probieren. Davon gibt es genug und sie schmecken knusprig und kaugummiartig - wer's mag.



**2. Hausgemacht.** Immer mehr Köche zeigen Fertigprodukten die kalte Schulter und erzeugen die Zutaten für ihre Küche lieber selbst. Beispiele? Beim Lurgbauern in Mariazell grasen die Hauptzutaten vor dem

Restaurant: Schwarze Angus-Rinder fressen drei bis vier Jahre das beste Gras und Heu in der Lurg. Das Landgut Krispel in der Oststeiermark hat das Mangalitzazum Modeschwein stilisiert. Daraus entstehen fabelhafte Würste und der schneeweiße Neusetzer Speck. Im Villgratental in Osttirol verwendet Josef Mühlmann in der Zweihaubenküche seines Gannerhofs am liebsten den selbstgeräucherten Speck der Schweine, die freudig hinter dem Haus in der Erde wühlen.

**3. Luxus on the rocks.** Gefrorene Gänse- und Entenleberscheiben haben sich in der Gastronomie verbreitet, jetzt wird auch Hummer auf Eis gelegt. Frische Hummer sind zwar nach wie vor zu bekommen, aber der Transport lebender Tiere ist Quälerei. Auch Hummerbecken sind keine Alternative, da die Tiere in Gefangenschaft Nahrung verweigern. Und die News für alle Ethik-Fans: Stopfleber gibt es von ungestopften Gänsen. Diese Leber hat die Qualität der Fettleber, die sich die Tiere vor ihren Afrikaflügen ganz natürlich anfressen. Wie das geht? »Den Gänsen wird durch Licht und Temperatur im Stall simuliert, dass sie kurz vor dem Abflug stehen«, verrät der deutsche Produktexperte Ralf Boos.

**4. Lagenhonig.** Einfach nur Waldhonig oder Blütenhonig reicht schon lange nicht mehr. Genauso wie bei den Weinen unterscheiden die Freaks auch beim Honig die Lage. So bietet Imker Josua Timotheus Oberlerchner von der Initiative Landschaftshonig zum Beispiel den Schönbrunner Honig an. Seine Bienen fliegen zwischen Gloriette, Gartenbauschule und Maria-Theresien-Kaserne in Wien die verschiedensten Blüten an. Spannend, denn Honig ist ein Bild eines Ortes mit all seinen Eigenheiten. Sortenreiner Honig dagegen schmeckt immer gleich.





**5. Hummer im Himmel.** Deftige Hüttenkost ist out, immer mehr Sterneköche erobern mit Haute Cuisine die Skiberge. Einer, der die neue Alpinküche perfekt verkörpert, ist der Schweizer Reto Mathis. In seinem Restaurant La Marmite in St. Moritz zelebriert der Meister Gourmetküche mit Hummer, Gänseleber, Kaviar und fast an jedem Tisch hobelt ein Kellner freudig Trüffeln in einer Menge, als ob es Parmesan wäre. Österreich kann mit dem Restaurant Schaufelspitz in den Stubai Alpen auf knapp 3.000 Metern Österreichs höchstes Haubenrestaurant einbringen. Die fast neue Osttiroler Adlerlounge in Kals am Großglockner (2.405 m) besticht mit viel Glas, kreisrunden Riesenlampenschirmen und Haubenküche. Auf dem Pitztaler Gletscher hat auf 3.440 Metern eben erst das höchsten Café Österreichs eröffnet, das klarerweise Café 3440 heißt.

**6. Bier im Barrique.** »Was die Winzer machen, können wir auch«, sagen sich einige Bierbrauer. Der Hopfensaft wird wieder gerne im Holzfass gelagert. So braute die kleine 1516 Brewing Company ein Porterbier, das in Fässern nachreifte, in denen vorher Captain Morgan Rum gelagert war. Andere Brauer dagegen verwenden Grappa-, Whiskey-, Barrique- oder Eichenfässer. Das CO<sub>2</sub> im Bier geht im Fass zwar fast vollständig verloren, bei dunklen obergärigen Bieren bringt diese Reifungsmethode aber durchaus schöne Ergebnisse.



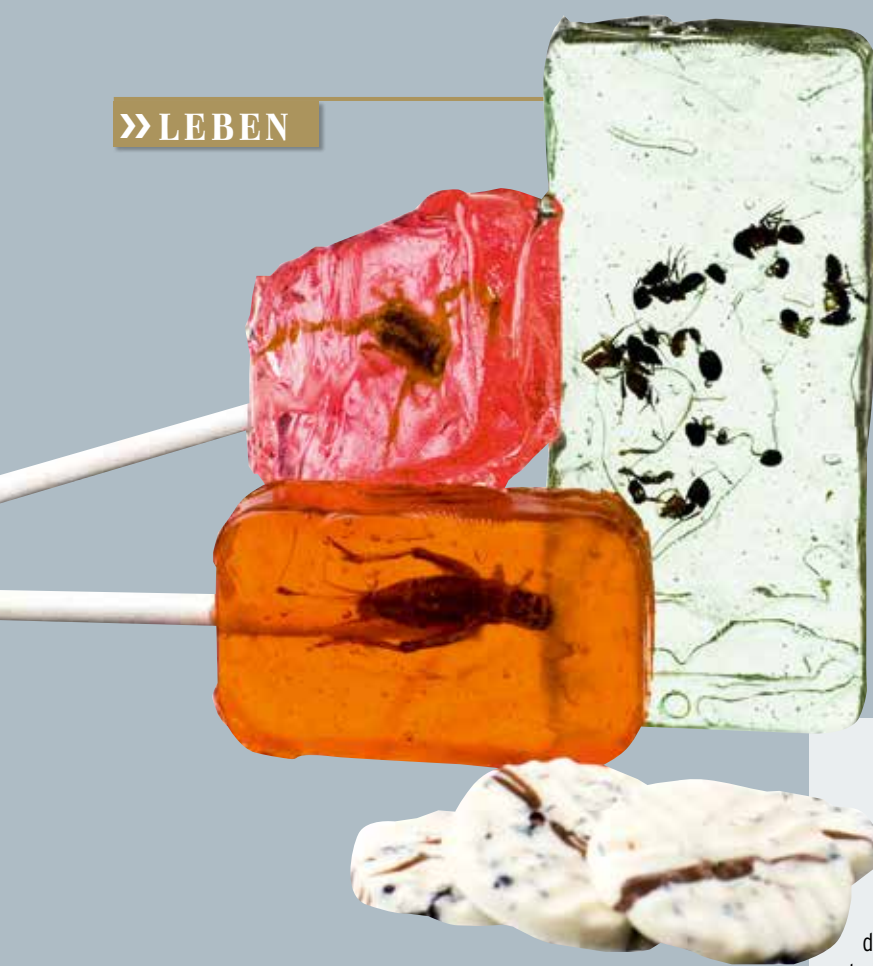
**8. Comeback des Kaffeefilters.** Espresso ist out, der Filter in. Die neuen Kaffeefilteraufsätze sind ausgeklügelte Geräte: Die »Chemex«-Glaskanne, die Keramik-Filteraufsätze von Hario, die »Aeropress« (eine Weiterentwicklung der französischen Pressstempelkanne) oder der aufwendig zu handhabende Syphon sind die neuen Zauberworte. Eine prominente Rolle spielt auch der Mahlgrad, ob die Filter fein oder grob sind oder ob Papier oder Metall verwendet wird. Mit herkömmlichem Oma-Kaffee hat das nichts mehr zu tun.

**9. Kaffeecocktails.** Bohnen-Nerds wie der Wiener Georg Branny von der Wiener Kult-Kaffeebar CaffèCouture denken weiter. Der vielfache Barista-Staatsmeister kreiert Kaffee-Cocktails. Eine Menge Komponenten spielen dabei im Konzert mit: neben Kaffee auch Spirituosen, Flüssigzucker, Gewürze, Früchte oder Kräutertees. Die Aromen jeder Ingredienz müssen optimal extrahiert werden, indem man die Produkte in den Mixer gibt, reibt, in Flüssigkeit kocht oder wie beim Selbstangesetzten in Alkohol legt. Eine Ikone unter den Kombinationen ist Orange mit Kaffee und Grand Marnier.



**7. Gemüse-Avantgarde.** Innovative Köche zeigen, was Gemüse drauf hat. Der blutjunge Harald Irka in der Saziani-Stub'n in Straden etwa vereint Grüntee, pochierten Spinat mit Ziegenfrischkäse, Buttermilch und Brombeere zur reizvollen Kreation. Paul Ivic im Wiener Veggie-Restaurant Tian verwendet Gräser, Keimlinge und Sprossen roh oder als Saft in Saucen, Emulsionen oder Gelees. Gemüse-Freak Heinz Reitbauer vom Steirereck legt Haferwurzel sprossen in eine Basilikum-Balsam-Marinade ein und kombiniert sie mit Forelle, Gurke, Melone und Sojasprossen.

**10. Frankreichs Renaissance.** Die Mutter der Küchen feiert ihr Comeback. »Frankreich wird in Kombination mit den neuen Techniken, den aktuellen Trends aus Skandinavien, mediterranen und asiatischen Aromen wieder das Zentrum der Kochkunst werden«, prophezeit Thomas Riederer, der mit seinem Kirchenwirt in Leutschach heuer drei Hauben eroberte. Über allem werden die regionalen Zutaten stehen. »Die Spitzenköche werden aus all diesen Bausteinen ihre Küche der Persönlichkeit entwickeln.«



**11. Eklige Leckereien.** Je verrückter, desto besser. Wer Gänseleber und Hummer satt hat, probiert süß eingelegte Ameisen, Schokoladenameise, Grashüpfer-, Larven-, oder Skorpion-Lolli. Erhältlich sind die Tierchen als Bonbon oder Lolli ([www.coolstuff.de](http://www.coolstuff.de)). Übrigens sehr gesund, weil Insekten null Cholesterin haben - das kann jeder Aborigine, Schimpanse oder Ameisenbär bestätigen. Als kleiner Vorgeschmack sei verraten: Die Ameisen haben köstliche Aromen von Chili.

**12. Brenna tuat's gut.** Brandstiftung wird neuerdings nicht geahndet: Einige Köche lassen ihre Gerichte mit voller Absicht anbrennen. Ronny Emborg zum Beispiel serviert im Restaurant AOC in Kopenhagen verbranntes Brot. Hat ordentlich Crunch, ist aromatisch und schmeckt keineswegs verbrannt. Daniel Lindenberg verwendet im Frantzén/Lindenberg in Stockholm Asche als Gewürz, das ergibt eine angenehm bittere Note. In Österreich experimentiert Heinz Hanner in Mayerling mit Lärchenzapfenasche.

**13. Mehr vom Meer.** In Japan sind sie tägliche Zutat, in Österreich kommen sie in der Spitzenküche langsam in Mode: Algen in allen Varianten. Naheliegender, dass Wiens beste Asia-Köchin Sohyi Kim sie gerne verwendet, zum Beispiel rührt sie Wakame in Risottos oder frittiert Noriblätter. Steirercker Küchenchef Heinz Reitbauer wickelt Grünalge, Wakame, Steinpilze und Gänseleber zu einer Rolle in Zigarrenform. Ernährungswissenschaftler jubeln: Algen enthalten Elemente wie Kalzium, Magnesium, Phosphor, Kalium, Jod und viele Vitamine wie A, C oder Vitamine der Gruppe B, die in unserer täglichen Ernährung eher selten sind.



**14. Wein wird orange.** In Slowenien und Friaul sind sie bereits Megatrend, in Großbritannien, Skandinavien und in den USA haben sie in vielen Spitzenrestaurants einen festen Platz, langsam werden orange Weine jetzt auch bei uns zur fixen Größe. Die Bandbreite dieser Naturweine reicht von Biodynamik bis Bio, von Erdfass bis Amphore, von minimaler Verwendung von Additiven bis zu Streichung aller Zusätze (Kunsthefe, Schwefel etc.). Weiterer Trend: Von einigen Winzern in Österreich als »Nebenlinie« produziert, werden Frizzante und Rosé zum Gewinnbringer. Trend Nummer drei: Die Stärkung der autochthonen Sorten hält an. Nach Grünem Veltliner und Blaufränkischem wird auch der Zweigelt zum hochwertigen Solisten aufgebaut.



**15. Kurzzeit-Restaurants.** Die Szene ist um eine Facette reicher. Was man sonst nur aus New York, London oder Berlin kennt, zieht auch in Österreich ein: Pop-up-Restaurants, die ihre Türen nur für kurze Zeit öffnen und dann wieder weiterziehen. Empfehlungen können wir keine geben, denn dann nach Drucklegung wären die Restaurants schon wieder geschlossen.