Pb b Verlagspostamt 1050 / Zul.-Nr GZ 02Z030722 W. Postaufgabenummer 15 Der Wirtschaftsverlag | BUSINESS-TO-BUSINESS COMMUNICATIONS NR. 17 | 29. APRIL 2011

ÖSTERREICHISCHE GASTRONOMIE- & HOTELZEITUNG

ÖGZ

DIE NUMMER 1 IN HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

Innovative Projekte
Die Genuss Region Österreich zeichnet Genussziele aus | 3

Business in Ketten
Geschäftsreisende bevorzugen bekannte Hotelketten | 5

Salz & Pfeffer
Almdudler bringt ein witziges Menagen-Set heraus | 13

Pierre Nierhaus zeigt internationale Trendkonzepte in Wien (Seite 12) und führt durch London (Seite 9)

Noma verteidigt Poleposition

Das Noma wurde bei der Wahl zu den „World's 50 Best Restaurants" wie im Vorjahr auf Platz eins gereiht. Das Wiener Steirereck konnte seine Top-Platzierung mit Rang 22 (fast) halten

René Redzepi (vorne mit Trinkhorn) und sein Team vom Noma konnten den ersten Platz vom Vorjahr verteidigen. Auf der Bühne präsentierten sich die nüchternen Dänen in gewohnt skandinavischer Zurückhaltung Fotos: W Schedelberger

Birgit Reitbauer vom Wiener Steirereck (Platz 22) mit dem Team von Frantzén/Lindeberg aus Stockholm (Newcomer-Award, Platz 57)

Fergus Henderson (St. John, Platz 41), Österreich-Chair Hannes Konzett

Anfangs wurde die jährliche Kür der 50 besten Restaurants der Welt, die das britische Restaurantmagazin mit Hauptsponsor S. Pellegrino seit elf Jahren durchführt, mancherorts belächelt. Wie soll es möglich sein, objektiv zu ermitteln, was denn das beste Restaurant der Welt sei? Und wen interessiert so eine Liste überhaupt?

Heute ist die Gala, bei der die Rangliste veröffentlicht wird, ein glamoröses Event, zu dem die besten Köche und Gastronomen aus Europa und Übersee anreisen. Die Gala in der altehrwürdigen Guilded Hall in der City of London wurde von mehreren TV-Stationen aufgezeichnet, fast jede britische Tageszeitung berichtete ausführlich über die Resultate.

Skandinavien & Spanien top

Dabei haben die Restaurants aus Großbritannien keinen echten Heimvorteil gehabt. Heston Blumenthal fiel auf den fünften Platz zurück, mit dem 2-Sterne-Restaurant The Ledbury (Rang 34) und dem rustikalen St. John (Rang 41) sind nur drei britische Restaurants unter den Top-50.

Ganz anders wird von den nominierten Votern (über 800 Experten aus der Branche) Spanien wahrgenommen. Mit den Plätzen 2 (El Celler de Can Roca), 3 (Mugaritz) und 8 (Arzak) konnten sich gleich drei spanische Restaurants in den Top Ten platzieren, und das trotz des Rückzugs der langjährigen Nummer eins, dem El Bulli von Ferran Adriá. Dass sich René Redzepis Noma in Kopenhagen erneut als Nummer 1 behaupten konnte, war für die meisten Gäste keine große Überraschung. Dass mit Alex Atalas Restaurant D.O.M. in São Paolo erstmals ein südamerikanisches Restaurant in die Top Ten gewählt wurde hingegen schon. Ebenfalls bemerkenswert, dass das beste französische Restaurant erneut kein Sterne-gekrönter Gourmettempel ist, sondern das leger Pariser Bistro Le Chateaubriand (Rang 9).

Steirereck wieder dabei

Höchst erfreulich aus heimischer Sicht ist, dass das Wiener Steirereck die sensationelle Vorjahrsplatzierung (fast) halten konnte (Platz 22 statt 21). „Wir sind sehr glücklich darüber, dass unsere Bemühungen um eine eigenständige Küchenlinie mit Fokussierung auf selten gewordene regionale Gemüsesorten auch international wahrgenommen wird", freute sich Steirereck-Chef Heinz Reitbauer in London.

Die komplette Liste der Top-100 Restaurants und ein Video der exklusiven Gala gibt es unter: www.theworlds50best.com

WOLFGANG SCHEDELBERGER

BRENNPUNKT

Weg mit unnötigen Vorschriften

Die als eher konservativ bekannte Vorsteherin des ersten Bezirks in Wien, Ursula Stenzel, hat sich jetzt gegen eine generelle Verlängerung der Gastronomie-Öffnungszeiten von vier Uhr bis sechs Uhr Früh ausgesprochen (wie sie Wiens Gastronomie-Obmann Wilhelm Turecek vorgeschlagen hat), da sie Angst vor einem „Stadt-Ballermann" hat. Also die Befürchtungen der Anrainer in Ehren, aber dass es künftig zwischen vier und sechs Uhr vermehrt zu lautstarken Alkohol-Exzessen kommen würde, die nicht vorher auch schon stattfinden, ist eher unwahrscheinlich. Im Gegenteil: Um sechs Uhr ist in einer Großstadt das generelle Lärmniveau wieder deutlich höher als um vier Uhr, an Wochentagen ist sogar fast schon wieder normales Verkehrs- und Lärmaufkommen. Gut gelaunte Lokalbesucher, die sich um sechs auf den Heimweg machen, fallen also schon deutlich weniger auf als zwei Stunden davor. Abgesehen davon wäre es nicht schlecht, wenn Wien endlich in der Gegenwart ankommt und unnötige Vorschriften aus dem letzten Jahrhundert zugunsten von mehr Entscheidungsfreiheit für Unternehmer aufgibt. Denn das Ausgehverhalten – speziell junger Leute – hat sich nunmal in den letzten Jahrzehnten geändert. Und wenn wir schon dabei sind: Auch unsere Ladenschlusszeiten sind ein Anachronismus! CKS

Menscheln soll's

Erstes Zukunftssymposium der Plattform „Hotel der Zukunft" baut mediale Brücken

Damit sich der Gast im Hotel wohlfühlt, müssen Hardware und Software ein Gesamtkunstwerk ergeben. Unter dem Motto „Keine Angst vor der Zukunft" stand das erste Zukunftssymposium der Plattform „Hotel der Zukunft" des Fachverbandes Hotellerie.

„Wir leben heute in einer digitalen Welt, in der es nicht darum geht, ob es einen Fernseher und einen Internetanschluss im Hotelzimmer gibt, sondern darum, dass sie reibungslos funktionieren", weiß Harry Gatterer vom Zukunftsinstitut. „Wir wissen, dass die Gäste der Vier- und Fünf-Sterne-Hotellerie zu Hause über eine weitaus höhere technologische Ausstattung verfügen, als sie ihnen in den Hotels zur Verfügung stehen. Hier ist ein großer Nachholbedarf gegeben. Die Geräte müssen auch, ohne 25 Knöpfe drücken zu müssen, funktionieren", betont Stefan Seiwald, Going Soft. „Die Technik soll den Gast unterstützen, aber nicht überfordern. Wir brauchen Hotels, in denen es noch menschelt. Die Software eines Hotels ist für mich noch immer der Mitarbeiter, denn er kann die Gästewünsche flexibel bearbeiten.

Fortsetzung auf Seite 6

VEGA
Immer eine Idee mehr
GASTRONOMIE HOTELLERIE CATERING
Der Profi für Ihren Gastrobedarf!
Tel. 0820 / 40 00 03
www.vega-direct.at

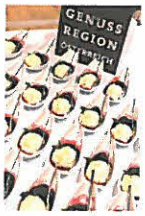
stoelner
GROSSKÜCHEN
gastrotechnik
speiseeistechnik
www.stoelner.at
02742 / 36 22 20-0

Kennenlernangebot – jetzt nur 99 € pro Monat
Die Jobbörse für Hotellerie und Gastronomie
HOTEL CAREER
www.hotelcareer.at
Infos oder Bestellung unter:
b.voelkl@wirtschaftsverlag.at

„Österreichs Gastronomie befindet sich international auf der Überholspur“

Der erste Bundeskongress der Österreichischen Gastronomie konnte mit zahlreichen Programmhöhepunkten aufwarten

Großer Erfolg für den ersten Bundeskongress der Österreichischen Gastronomie, der voe wenigen Tagen im Zuge der Gastronomiefachmesse Hotel und Gast“ in der Wiener Messehalle über die Bühne gegangen ist. Mehr als 500 Gäste erlebten exklusive Impulsvorträge der internationalen Branchenstars wie Nils Henkel (Küchenchef Schloss Lerbach, 3 Michelin-Sterne), Anne M. Schüller (Europas Nummer-1-Expertin für Loyalitätsmarketing) oder Hospitality-Consulter Pierre Nierhaus.



„Nur wer sich ständig weiterentwickelt, bleibt erfolgreich. Mit dem Bundeskongress der Österreichischen Gastronomie konnten wir ein Leuchtzeichen für die Branche setzen und aufzeigen, welche Richtung die heimische Gastronomie für eine noch erfolgreichere Zukunft einschlagen kann“, so die beiden Veranstalter Margareta Reichsthaler (Obfrau der Genuss Region Österreich) und Toni Mörwald (Präsident der Besten Österreichischen Gastlichkeit).

„Kulinarische Schatztruhe“

Vor allem Deutschlands Starkoch Nils Henkel, der zum erlesenen Kreis der 50 besten Köche der Welt zählt, sieht die österreichische Gastronomie auf einem guten Weg: „Dieses Land ist eine kulinarische Schatztruhe. Top-Produkte und eine breite Gastronomie auf sehr hohem Niveau. International ist man hier auf der Überholspur“, gab sich Henkel von den österreichischen Kollegen überzeugt.

„Es zeigt sich immer stärker, dass der von uns eingeschlagene Weg hin zu regionalen Top-Produzenten erfolgreich ist. Längst blickt man auch international auf das Modell der Genuss Region Österreich“, erklärte Margareta Reichsthaler in ihrer Eröffnungsrede.

„Unverzichtbarer Motor“

„Die österreichische Gastronomie ist ein unverzichtbarer Motor für die heimische Wirtschaft und weit über die Grenzen hinaus hoch angesehen. Nicht umsonst arbeiten weltweit in den Top-Betrieben österreichische Köche und Servicemitarbeiter. Den Bundeskongress der Österreichischen Gastronomie sehen wir als weiteren wichtigen Meilenstein, um zukunftsweisendes Know-how noch stärker in den heimischen Betrieben zu verankern“, so Toni Mörwald.

Alle Fotos und Informationen auf www.gastronomiekongress.at

Die Gastgeber Toni Mörwald (Präsident Beste Österreichische Gastlichkeit) und Margareta Reichsthaler (Obfrau der Genuss Region Österreich)

Fotos: Andi Kotanz

Gute Aussichten: Pierre Nierhaus (Hospitality Consulter)

Astrologin Gerda Rogers wurde ausgezeichnet von Minister Niki Berlakovich und Margareta Reichsthaler sowie SAS-Radisson-Direktor Heimo Leitgeb

3-Sterne-Koch Nils Henkel (Schloss Lerbach) im Talk mit Rolling Pin-Chefredakteur Michael Pech

Immer am Puls: Blackrock-Recruiter Christian Schweinzer mit Irene Kribernegg und Sabrina Prah

Regionale Hitlisten
Die Thermenregion und das Kamptal küren ihre besten Weine | 10

Brände anfachen
Verkaufstipps für erfolgreichen Spirituosenverkauf | 11

ÖGZ Gastronomie

Fast-Casual in London

Europas Trendmetropole Nummer eins hat gastronomisch viel zu bieten, zum Beispiel richtig gut gemachte Fast-Casual-Restaurants

Wer in London in kurzer Zeit viel sehen will, fährt U-Bahn und hat einen kundigen Guide wie Pierre Nierhaus (r.)

Egal ob Luxushotels, teure Clubs oder Spitzengastronomie – London boomt trotz Finanzkrise auch im Top-Segment. Weniger spektakulär, dafür aber für die Entwicklung der Gastronomiebranche in Europa wesentlich bedeutender sind jedoch die zahlreichen trendigen Fast-Casual-Konzepte, die auf kleinen Flächen um hungrige Gäste buhlen, die nur wenig Zeit haben und trotzdem etwas Gutes essen wollen.

Beeindruckend dabei ist bei allen die Präsentation der Ware, sei es am Markt in Cambden Town (Bild 1) oder in einem schicken Feinkostgeschäft in der Tayler Street in Marylebone, wo man sich auch zu einem warmen Essen niederlassen kann (Bild 2). Sehr teuer und edel eingerichtet ist das Princi in Soho, das von sieben Uhr Früh bis ein Uhr Nacht Self-Service mit Brot, Pizza und Pasta anbietet (Bild 3). In Österreich schwer vorstellbar: hochwertige Holzmöbel am Bahnhofskiosk (Bild 4, der Sourced Market in der St. Pancras Station). Jamie Olivers Gastroimperium wächst und wächst. Das „Jamie's" im hypermodernen Shopping-Center Westfield (Bild 5) hat mehrere Outlets. Ist das die Zukunft? Im Imamo wird die interaktive Speisekarte auf den Teller gebeamt: (Bild 6).

Die nächste Gastro-Trendtour von Pierre Nierhaus führt von 8. bis 12. Juni nach Dubai. –WS–

Infos: www.nierhaus-consulting.de