



DAS MAGAZIN FÜR ESS- UND TRINKKULTUR

# A LA CARTE



*Maria Happel*  
GENUSS OHNE ABLAUFDATUM

IST ER DAS GELD WERT? Zuchtkaviar im Vergleichstest • PROFIREZEPTE Hummer, Scampi & Co  
FRÜHSOMMER-ZIELE Triest & Saint-Tropez • WEISSBIER-VERKOSTUNG Unsere obergärigen Favoriten  
KLEINBAUERN Das neue junge Gemüse • GRAND CRU ZWEIFELT Der Rote mit dem Spaßfaktor

FRÜHLING 2018  
Ausgabe 01/2018

D&R HOLDING GMBH, LEBERSTRASSE 122, 1110 WIEN, P.B.B., 18Z041354 M

www.alacarte.at



9 003780 000524

€ 8,-

# Mise en place

Branchengeflüster, Köcherochaden und aktuelle Neueröffnungen



## Junge Avantgarde am Herd

Der eine Ex-Küchenchef im *Essig's* in Linz, der andere sein Souschef. Seit Dezember 2017 stehen die beiden Kochtalente Sebastian Rossbach und Marco Barth in der Küche ihres eigenen Restaurants: Im *Rossbarth* (ehemals *Linzer Stuben*) am Rand der Linzer Altstadt wird das ungebrochen angesagte Casual-Fine-Dining-Konzept zelebriert. In dem vom Architekturbüro *destilat* radikal reduziert gestalteten Restaurant, eingerichtet mit Tischen aus geräuchertem Eichenholz, Kohlefadenlampen und Designerbestuhlung aus Skandinavien, wird ein vier- bis sechsgängiges Menü serviert, bei dem Rossbach und Barth vielversprechend „bodenständige Experimente und Ungehorsam“ ankündigen. Das Gedeck geht bei den beiden Köchen, „weil wir Brot und Butter selbst so lieben“, aufs Haus. *Klammstraße 7, 4020 Linz, rossbarth.at*



### Aufs Wesentliche reduziert.

„Keine Show, keine Konventionen, keine Kompromisse“, kündigt Fabian Günzel auf seiner Website an. Der Ex-Küchenchef im *Le Loft* im Wiener *Sofitel* eröffnet mit Mitte März sein eigenes Restaurant. Als Location für sein *aend* hat er sich eine ehemalige Pizzeria in der Mollardgasse in Wien Mariahilf ausgesucht. Gekocht wird in dem nüchtern gestalteten Restaurant mit Bistronomie-Konzept mitten im Restaurant – die Gäste sollen dem deutschen Avantgardekoch und seinem Team von jedem Tisch aus zusehen können. Serviert wird ein mehrgängiges Menü, die Zutaten für jedes Gericht will der 32-Jährige reduzieren und sich dabei auf Qualität und Geschmack des Produkts konzentrieren. *Mollardgasse 76, 1060 Wien aend.at*



FABIAN GÜNZEL

**Gut gebettet.** Das Warten hat ein Ende: Das Geschwister-Gespann Sonja und Richard Rauch wird seinen Gästen ab Sommer 2018 im Nebengebäude des *SteiraWirts* auch Übernachtungsmöglichkeiten anbieten. Während ungestörter Betrieb in Wirtshaus und Restaurant herrscht, wird im Nebengebäude bereits gewerkt. Für die Planung und Realisierung wurde das Innenarchitektenteam von *Schlichtbarock* aus Feldbach engagiert. Acht Doppelzimmer (alle

mit Balkon, teilweise mit Blick auf die südoststeirischen Weingärten) und eine Kochschule werden in das Herrenhaus einziehen. Eröffnet wird Mitte August, gebucht werden können die Zimmer ab sofort. Add-on: Das Frühstück wird nicht in Form eines Buffets angerichtet, sondern frisch in der Kochschule zubereitet und an den Tisch serviert. *Trautmannsdorf 6 8343 Bad Gleichenberg steirawirt.at*