

Cooking

Nr. 9 / 2. März 2018
2,90 Euro www.wirkochen.at

ÖSTERREICHS GRÖSSTES WÖCHENTLICHES KOCH- UND GENUSS-MAGAZIN

SÜSSE TRÄUME ZUM DESSERT

- ❄ Zartschmelzendes
mit Schokolade
- ❄ Das Beste
mit Brandteig

WÜRZIG

**Mach's
mit Miso!**

PIKANT & KÖSTLICH

- ❄ Feines mit
Faschiertem
- ❄ Kunterbunte
Blechkekchen

Köstliche Salat-Ideen

und viele andere Schlankmacher-
Rezepte für die Fastenzeit



9 120029 294671 09

Profi KÜCHE

**Marco
Barth &
Sebastian
Rossbach**
Rossbarth



GENUSS PUR. „Schmecken muss es!“, so lautet das Leitmotiv im neuen Linzer Restaurant „Rossbarth“.

„Eigene Träume verwirklichen“

Die jungen Küchentalente haben sich mit dem „Rossbarth“ ihren Traum erfüllt.

Vom Haubenlokal Essig's ins eigene Restaurant – wie kam es zu diesem Schritt in die Selbstständigkeit?

BARTH & ROSSBACH: Am besten beschreibt es der Wunsch, nicht nur ein Teil des Kuchens zu sein, sondern der Kuchen selbst. Kurz gesagt: Verantwortung tragen und die eigenen Träume verwirklichen. **Welcher Küchenphilosophie folgen Sie im „Rossbarth“?**

BARTH & ROSSBACH: Reduziert, auf das Wesentliche bezogen und das aus vorwiegend regionalen Produkten um die Transparenz zwischen Produzenten, Koch und Gast wieder herzustellen.

Was zeichnet in Ihren Augen einen Genießer aus?

BARTH & ROSSBACH: Jeder der sich Zeit nimmt und sich – wie hier bei uns – ohne Stress auf mehrere Gänge einlässt, ohne genau zu wissen was ihn erwartet. Vor allem aber all jene, die jegliche Art von Speisen schätzen und dankbar sind für das, was oft als selbstverständlich gilt.

Was ist das Beste an eurem Beruf?

BARTH & ROSSBACH: Das Beste an unserem Beruf ist es, wenn die Gäste zufrieden nach Hause gehen und wiederkommen!

Restaurant-Tipp

Frischer Wind fegt durch alte Gemäuer

Linzer Haubenköche eröffnen „Rossbarth“

Bodenständige Experimente.

Wo einst die *Linzer Stuben* zu finden war, haben die jungen Spitzenköche Marco Barth und Sebastian Rossbach nun ihr eigenes Refugium geschaffen. Seit Dezember 2017 überzeugen sie im „Rossbarth“ mit reduzierter, aufs Wesentliche bezogener Küche. Mittags gibt es bodenständige Hausmannskost, angelehnt an Omas Küche – kompromisslos und modern umgesetzt. Abends kredenzen Barth und Rossbach ein Menü in vier bis sechs Gängen (49 bis

64 Euro), abgerundet durch kleine Leckereien und optionaler Weinbegleitung. „Wir möchten gegen den Strom schwimmen und die Gäste mit Neuem überraschen“, ergänzen die beiden Inhaber. Auch optisch kann das Restaurant mit seinem offenen Küchenkonzept, umgesetzt vom Designstudio Destilat, überzeugen. Empfehlenswert!

Rossbarth, Klammsstraße 7,
4020 Linz, Tel. 0677 62239314,
Mo–Fr 11.30–14h und 18–23.30 h,
www.rossbarth.at

Thema der Woche:
**Termine zum
Vormerken**



APRIL. Auch wenn wir uns vorerst noch etwas gedulden müssen: Der Frühling kommt bestimmt! Und mit ihm der Weinfrühling, der in den Betrieben im Kamptal, Kremstal und Traisental am 28. und 29. April zelebriert wird. Auch auf **Schloss Hollenburg** wird am 28.4. „Lust auf Weinfrühling“ gemacht, und zwar mit feinen Delikatessen, ausgewähltem Design sowie dem Abothek-Spezial-Kistl samt Weinen aus den drei Weinregionen. Beim „**Dinner am Heuboden**“ präsentieren 3 Chefs 3 Gänge: Karl Schwillinsky, Nikolaus Ottenbacher und Josef Königslehner. Die passende Weinbegleitung kommt von der Abothek. Zeitgerecht unter office@abothek.at reservieren – die Sitzplätze sind begrenzt!



MAI. Der charismatische TV-Koch und Restaurantchef **Steffen Henssler** liebt es zu kochen... und zu unterhalten! Im Mai 2018 gibt es wieder die Möglichkeit, den Hamburger mit seinem Programm „**Henssler tischt auf...!**“ live in Österreich zu erleben. Am 1. Mai gastiert er in Salzburg (Salzburgarena, 20 Uhr), tags darauf gastiert er in Wien (Wiener Stadthalle, 20 Uhr). Karten erhältlich bei oeticket.com

COOKING Buchtipp: Französisch kochen

Ikone. Julia Child (1912-2004) war die erste große TV-Köchin („The French Chef“) und zählt zu den einflussreichsten Kochbuchautorinnen weltweit. Nun ist ihr zeitloses Standardwerk „Mastering the Art of French Cooking“ erstmals auf Deutsch erschienen. Echtzeit Verlag, 700 Seiten um 54 Euro.