



# MENU SYSTEM DIE TALENTE und ihre Paten

## Berggasthaus Bärnalm, Saalbach, Bernhard Gschoßmann und Mark Fridrich



Bärnalm-Wirt Bernhard Gschoßmann (l.) mit Mark Fridrich.

Was Gastronom Bernhard Gschoßmann an seinem Sous-Chef am meisten schätzt: „Seine absolute Ruhe beim Arbeiten.“ Auf der Bärnalm hoch über Saalbach ist das beileibe keine Selbstverständlichkeit. Denn die Skihütte bzw. das Bergrestaurant hat 150 Innen- und 380 Terrassenplätze. Wenn die im Handumdrehen voll sind, dann braucht man schon ordentlich Feuer unter der Herdplatte, damit alle zufrieden sind. Fridrich bringt das nicht aus der Ruhe. Was aber keineswegs mit Behäbigkeit verwechselt werden darf.

Der aus der Porzellanstadt Meißen stammende Deutsche hat die österreichische Küchenkultur mehr als verinnerlicht. Auf diese Weise hat sich die Bärnalm von Unternehmer Bernhard Gschoßmann in Windeseile zum Geheimtipp gemausert, wo unter anderem der beste Kaiserschmarrn des Gelmmtales serviert wird. Das will in dem Skidorado was heißen. Die Zeiten, in denen die Skihütten nur Grillwürstel im Angebot hatten, sind längst vorbei. Das kulinarische Wettrüsten ist voll im Gange – zum Wohle der Gäste.

## Posthotel, Achenkirch, Fabian Leinich und Sabrina Glatz

Wenn einem Fabian Leinich und Sabrina Glatz gegenüberstehen, ist ihr dynamischer Esprit fast schon zu greifen. Kein Wunder, arbeiten doch beide in einem der besten Hotels in Österreich: dem Posthotel in Achenkirch, direkt am Ufer von Tirols größtem See, dem Achensee. Die Hoteliersfamilie Reiter ist weit über die Grenzen des Landes hinaus bekannt für Gastfreundschaft auf höchster Ebene. Im 300 Betten umfassenden Posthotel mit seinen fünf Sternen muss da schon jeder Handgriff professionell sitzen, damit die qualitätsverwöhnte Klientel zufrieden ist. Dafür sorgen nicht nur Fabian Leinich als junger und bis in die

Haarspitzen motivierter Küchenchef sowie seine Gardemanger Sabrina Glatz, mit der er sich für den Wettbewerb Talent-Ticket beworben hat. Die sympathische Bayerin aus Mühlendorf am Inn schätzt an dem Tiroler Top-Hotel, dass sie Einblicke in sämtliche kulinarischen Belange bekommt, sogar in solche, die man sonst suchen muss. Ob exotische Gemüse, ausgefallene Schnittformen oder herausfordernde Zubereitungsarten – fachlich hat man im Posthotel immer ein offenes Ohr. Das führt somit zu der logischen Schlussfolgerung, dass aus einem Top-Betrieb eben auch Top-Mitarbeiter kommen.



Küchenchef Fabian Leinich mit Talent Sabrina Glatz.

Der Wettbewerb „Talent-Ticket“ von Menu System in Kooperation mit HGV PRAXIS geht bereits ins zweite Jahr. Auch heuer treten wieder fünf prominente Paten mit ihren ambitionierten Talenten auf der „Alles für den Gast“ auf.

## Hotel-Restaurant Das Marent, Fiss, Christian Marent und Michaela Oestreich

Mit dem Hotel-Restaurant „Das Marent“ erfüllten sich die Brüder Christian und Alexander Marent nicht nur einen Lebens Traum. Der Betrieb steht auch sinnbildlich für die neue alpine Stilistik der zeitgemäßen Gastronomie. Dazu gehören nicht nur schnörkellose, coole Styles, die dennoch die Herkunft und Nachhaltigkeit respektieren, sondern auch eine äußerst ambitionierte Küche. Die zelebrieren die Brüder nicht nur gemeinsam, das Restaurant hört auch auf den Namen „Bruderherzstube“. Die etwa 40 Sitzplätze werden im À-la-carte-Betrieb bekoht und sind in und um Fiss längst mehr als nur ein Geheim-

tipp. Christian Marent ist Pate seiner Mitarbeiterin Michaela Oestreich, die in einer „One-Woman-Show“ die Patisserie leitet und für sämtliche Backwaren zuständig ist. Was er an seiner Mehlspeisköchen besonders schätzt, ist ihre Top-Organisation: „Sie ist professionell, arbeitet sehr genau und legt dennoch eine große Kreativität an den Tag. Und sie ist absolut verlässlich, sie ist auch alleine auf dem Posten.“ Ein Umstand, der Oestreich nicht im Geringsten stört. „Ich arbeite gerne selbstständig und eigenverantwortlich.“ Ein Grund mehr, um für das Talent-Ticket wie geschaffen zu sein.



Gastronom Christian Marent mit Michaela Oestreich.

## Schlossberg Restaurant, Graz, Christof Widakovich und Michael Gauster

Im Grazer Schlossberg Restaurant, einem gastronomischen Gesamtkunstwerk, bestehend aus Restaurant, Biergarten, Skybar und Veranstaltungszentrum, liegen die kulinarischen Belange in der Verantwortung eines kongenialen Duos, bestehend aus Christof Widakovich, der mit seiner Frau den Betrieb geschäftlich verantwortet, und Executive Chef Michael Gauster. Der Betrieb mit 400 Sitzplätzen über den Dächern von Graz zählt zu den wenigen echten Top-Locations an der Mur. Dass die Küche mit dem atemberaubenden Rundumblick über Graz anerkannt formidabel ist, liegt am kreativen Austausch der beiden Spitzenköche Widakovich und Gauster. Bei Letzterem von Talent

zu sprechen, ist fast schon etwas anmaßend. Umso mehr ein wür-

diger Aufputz für den Wettbewerb Talent-Ticket.



Christof Widakovich (r.) und Michael Gauster.

## Gasthaus Holzer, Mürzsteg, Hubert Holzer und Thomas Schäffer



Haubenkoch Hubert Holzer (r.) mit seinem Nachfolger Thomas Schäffer.

Das Gasthaus Holzer im steirischen Mürztal ist ein besonderer Fall für den Wettbewerb Talent-Ticket. Denn eigentlich müsste Jungwirt und Küchenchef Thomas Schäffer als Pate fungieren und Hubert Holzer als Talent. Dabei ist es genau umgekehrt. Nach über dreißig Jahren in der Gastronomie und immer mit einer oder zwei Hauben ausgezeichnet, hat Hubert Holzer heuer im Frühjahr den Betrieb an seinen Nachfolger Thomas Schäffer verkauft. Und das Unglaubliche daran: Hubert Holzer hilft im Küchenteam von Neo-Chef Schäffer mit und ordnet sich dem

Teamgeist voll motiviert unter. „Ich lerne wesentlich mehr von den Jungen als umgekehrt“, zeigt sich Holzer im Resümee begeistert. Auf diese Weise konnte nicht nur ein alteingesessener Betrieb auf eine junge Generation überführt werden. Vielmehr zeigt dieses Beispiel eindrucksvoll, wie generationenübergreifend kulinarische Höchstleistungen vollbracht werden. Die Gäste sind hochzufrieden, und wenn man schon den Begriff einer Win-win-Situation strapazieren will, dann trifft sie wohl kaum irgendwo so zu wie in diesem sympathischen Restaurant.

**具良治**  
**GLOBAL**  
CROMOVA 18 Stainless Steel

**All-Clad**  
METALCRAFTERS LLC  
ELEVATE TALENT

**RAPS**  
PERFORMANCE INSIDE

**HGV**  
**PRAXIS**

**BRAGARD**

**NOSER-INOX**  
Schweizer Produkt. Produit suisse. A Swiss product.