



»OBSERVER«

INSIDE

Lust & leben

Position

www.observer.at

Gastronomie Lifestyle inside

Wien, im März 2017, Nr: 64, 5x/Jahr, Seite: _

Druckauflage: 28 000, Größe: 91,33%, easyAPQ: _

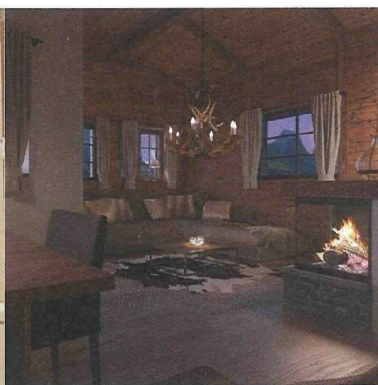
Auftr.: 9788, Clip: 10432726, SB: Sturm Martin



KÜCHEN-SIR

KULINARISCHE SCHNEIDERKUNST

Wie bei der Kunst des Kochens kommt es auch beim Anzug auf das Grundprodukt an sowie auf die vielen Kleinigkeiten, die den Unterschied ausmachen. Christian Domschitz' perfekter Anzug von Herrenausstatter Martin Sturm überzeugt mit qualitativ hochwertiger Ausführung und einer gekonnten Verarbeitung des Stoffes. Wie auch in seiner Küche im Restaurant Vestibül. www.sturm-parking.at



NEUER CHALET-STERN AM ARLBERG

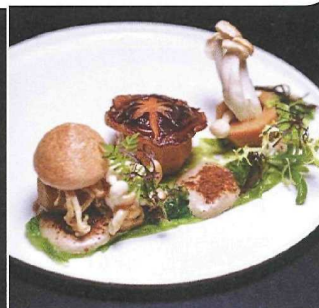
Hoch über dem Bergdorf Schröcken ist mit den Aadla-Walser-Chalets der neueste Stern österreichischer Gastlichkeit aufgegangen. Die einstige Walser-Siedlung liegt auf 1.500 Meter Höhe, in ruhiger und sonniger Panoramalage. Hier haben sich die Gastgeber Michaela und Elmar Schwarzmann ihren Traum erfüllt. Das kleine Dorf im alpinen Baustil der Vorfahren besteht aus sieben Chalets in stilvoller Eleganz mit behaglicher Atmosphäre. www.aadla.at

AUSBlick

ARIGATO

JOJI HATTORI NEUES TEAM

Mit Alois Traint und Gerhard Bernhauer (zuvor Bernhauers) als neue Chefs de Cuisine und Sushi-Meister Masiahiro Yamada (zuvor Unkai) verschreibt sich die Küchenlinie weiterhin einer modernen, europäisch inspirierten, doch traditionellen japanischen Haute Cuisine. Hendrik Mergell (zuvor Kussmaul) als Restaurantleiter sowie Thomas Grund (zuvor Yohm) zeichnen als Restaurant- und Serviceleiter für das perfekte Service am Gast verantwortlich. www.shiki.at



IM DOPPELPAK

WIENER KLASSIK, GANZ MODERN

Oliver Jauk ist Initiator, Wirt und Dirigent des neu konzipierten und fein herauspo-
lierten Restaurants Ludwig van in Mariahilf. Um seine Vorstellung eines modernen
Wiener Gasthauses zu verwirklichen, hat er ein vorzügliches Ensemble zusam-
mengestellt. Die Kollaboration zwischen Klassik und Moderne besteht aus Walter
Leidenfrost und Julia Pimingstorfer am Abend und „Mamsell“ Nora Kreismeyer für
den Mittagstisch. Das Weinkonzept verantwortet Wein-Consultant Robert Stark.
Eine Bereicherung für die geruhsame Stärkung unter der Woche. www.ludwigvan.wien

© Restaurant Ludwig van



EINGEWEIHT

KULINARISCHER EINSTAND

Martin Bednarik schwingt bereits seit letztem Juli
den Kochlöffel im Goldenen Hirschen, um von
seinem Vorgänger die spezifischen Abläufe und
Aufgaben des Hauses kennenlernen zu können.
Nun ist es an ihm, die Gäste des Traditionshauses
immer wieder aufs Neue zu überraschen und
ihnen – wie sich selbst – ein Lächeln ins Gesicht
zu zaubern. GM Wolfgang Putz freut der Einstand
in der Mozartstadt. www.goldenerhirsch.com

© Goldener Hirsch



MUCHO GUSTO

TAPAS-KULTUR, SEHR RAFFINIERT

Beim Frittieren von Chipirones, Schmoren von Eichelschweinebacken sowie
Grillen von frischem Fisch und Meeresfrüchten gibt es für Jefe de Cocina
Raquel Garcia Sanchez und ihr Team keine Geheimnisse vor den Gästen.
Direkt vor dem Gast werden die Gerichte perfekt zubereitet und serviert.
Die feine Vielfalt spanischer Weine des neuen Stils, Cavas oder ein trockener
Manzanilla Sherry am „La Tabla“ sind eine runde Sache. Aber: „First come –
first serve“ ist das Motto von Gastgeber Patrick Troger. www.pacorrestaurant.at

© Paco

