



GOURMETREISE Festival

12 STARKÖCHE AUS 3 KONTINENTEN
MACHTEN DIE STEIERMARK VOM 20. BIS 24. MAI
ZUM KULINARISCHEN NABEL DER WELT.
BEIM ABSCHLIESSENDEN 12-GÄNGIGEN GALADINER
GAB ES VIELE ÜBERRASCHENDE GENUSSHIGHLIGHTS.



2



4



5



3

1 Die Starköche (v. l. n. r.): Chris Southwick, Leonard Cernko, Oyvind Naesheim, Johann Lafer, Organisator Jürgen Pichler, Christof Widakovich, Wolfgang von Wieser, Tim Mälzer. **2 Stilvolles** Ambiente in der Alten Universität in Graz. **3 Liebevoll** bereitet Johann Lafer sein Gericht zu. **4 Teamwork** von Tim Mälzer und Chris Southwick in der Küche. **5 Schwungvoll** servierten 65 Servicekräfte den 400 Galagästen 12 exquisite Gänge. www.alte-universitaet.at

Moin, Moin eben drum. TV-Starkoch Tim Mälzer bewies mit dieser außergewöhnlichen Bezeichnung für sein Gericht weise Voraussicht. Denn das erste GourmetReise Festival im stilvollen Ambiente der Alten Grazer Universität dauerte für viele der 400 Galagäste bis in die Morgenstunden. Nachdem die 6 Starköche aus 3 Kontinenten knapp nach 1 Uhr nachts ihren letzten Gang aus der Küche geschickt hatten, gab es kein Halten mehr: Die Köche mischten sich unter das Publikum, schrieben fleißig Widmungen in ihre Bücher, gaben Tipps

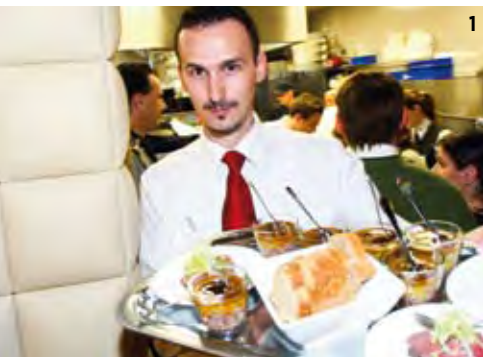
zum Besten und genossen den Applaus ihrer zufriedenen Gäste. Tim Mälzer, Johann Lafer (Stromburg), Wolfgang von Wieser (Bellagio, Las Vegas), Oyvind Naesheim (Nobu, Hongkong) sowie Leonard Cernko und Chris Southwick aus dem Jeroboam im Ritz-Carlton Moskau – sie alle verwöhnten an diesem besonderen Abend nach allen Regeln ihrer Kochkünste. Regie bei dem Gourmetspektakel führte der kulinarische Koordinator Christof Widakovich (Restaurant Eckstein, Graz).

„Die Steiermark war in diesen Tagen zum kulinarischen Nabel der Welt“, bilanzierte Johann Lafer zufrieden. Wie seine Kollegen setzte auch Lafer auf stei-

rische Produkte. Das klingt dann so: Almochenfilet mit Wildrosenblütensatz, Brunnenkressenmousseline und Korianderjus. Hinter Tim Mälzers „Moin, Moin eben drum“ verbarg sich übrigens eine Currywurst mit Pommes auf höchstem Niveau.

Organisator und Gourmet-Reise-Herausgeber Jürgen Pichler: „Wir haben es geschafft, unser Genussmagazin erlebbar zu machen. Deshalb wird es das GourmetReise Festival auch in den kommenden Jahren wieder geben.“ „Eben drum“, würde Mälzer sagen.

Filmreportage über das GourmetReise Festival 2008 sowie die Möglichkeit für Kartenreservierungen für das Festival 2009 auf www.gourmetreise.tv



1



2



ALFONS SCHUHBECK IM BLOUNGE: Schuhbecks Party

Besser hätte die Woche des GourmetReise Festivals gar nicht starten können als mit der Kitchenparty des bekannten Münchner Sternekochs Alfons Schuhbeck. Der Meister gewährte im Grazer Gastrestaurant Blounge zwischen dampfenden Töpfen und zischenden Pfannen Einblicke in seine Küchegeheimnisse und stand nach dem 6-gängigen Menü allen Gästen Rede und Antwort. „Für mich war es sehr spannend, steirische Produkte wie das Steirerkraft Kernöl oder den Vulcano-Schinken in meinen Gerichten zu verarbeiten.“ Die glücklichen Gesichter der Gäste bestärkten den TV-Star-koch: Ihm ist wieder einmal alles perfekt gelungen.



3



4

1 Einblick in Schuhbecks Menü. **2 Nachwürzen** mit Organisator Jürgen Pichler, Alfons Schuhbeck und Blounge-Chefin Sabine Flieser-Just. **3 Zusammentreffen** des Starkochs mit Starwinzer Walter Skoff. **4 Abgeschmeckt**, alles bestens!
www.blounge.at



CERNKO UND SOUTHWICK: Die Russen in Weiz

Aufgewachsen ist Leonard Cernko nur wenige Kilometer von Weiz entfernt. Dort kochte der Chefkoch des Restaurants Jerobam im Ritz-Carlton Moskau mit seinem Executive Chef Chris Southwick in großem Stil auf. „Es war schön, wieder einmal in der Heimat zu arbeiten“, so Cernko, der seinen Kompagnon gleich zu einem kulinarischen Ausflug durch die Steiermark einlud. Im Weizer Gasthof Ederer freuten sich vor allem die Gastgeber sowie Küchenchef Martin Strassegger über den hohen Besuch. Cernko und Southwick schafften es perfekt, die russische Küche mit der steirischen zu verbinden.



1



2

1 Ritz-Carlton, Moskau, meets Gasthof Ederer, Weiz. **2 Gastgeber** Reinhard und Petra Ederer flankiert von den Meistern ihres Fachs Leonard Cernko (links) und Chris Southwick. **3 Ein Hoch** auf die Genüsse. **4 Babette-Ei** in russisch-steirischer Vollendung.
www.ederer.at



3



4



1



2



3



4

1 Die Leberknödel-Flädle kamen aus der Spritze.
2 Konzentrierte Geschmacksbomben entstanden in der Küche. **3 Volles Haus** im Bloung. **4 Guy de Vries** ließ es für Gastgeberin Sabine Fliesser-Just rauchen.
www.bloung.at

MOLEKULARHITS IM BLOUNGE: Guy de Vries

Großes Kino im Bloung in Graz. Guy de Vries, Kreativgeist aus der Garde von Molekularpapst Ferran Adrià, entführte in die „El-Bulli-Welt“. Der gebürtige Franzose sphärisierte Spargel und zauberte Sashimi vom Almoachsen auf den Teller. Als man den Deckel vom runden Glasbehälter mit der Lachsforelle in Krensud auf Gemüseperlen lüftete, stieg Rauch auf. Bei der Consommé durfte der Gast aktiv werden – die flüssigen Leberknödel-Flädle kamen in der Spritze neben der Suppe. Und das Wiener Schnitzel wurde in bester Molekulartradition dekonstruiert. Fleisch, Karottenschaum und die innen hohle, gebackene Panier wurden extra serviert.

DER WIENER IM STEIRER: Joachim Gradwohl

Im Mehl am Graben in Wien sorgt er für eine Gourmetküche der besonderen Art. Nun konnten sich auch alle Gäste des GourmetReise Festivals von der Kunst des Sternekochs Joachim Gradwohl überzeugen. Im Grazer Restaurant Der Steirer fischte Gradwohl gemeinsam mit Küchenchef Helmut Neuhold ein 6-Gänge-Menü auf. Ein kleiner Einblick, der einem auf der Zunge zergeht: Gebeizte Lachsforelle mit Flusskrebse, Spargel und Babette-Ei-Ravioli oder Rhabarber-Crèmebrülée mit Mispeln. Steirer-Gastgeber Gerhard Feiertag: „Für die Gäste war es ein außergewöhnlicher Abend und für uns selbst eine schöne Erfahrung, so einem Topkoch über die Schulter blicken zu dürfen. Ich freue mich schon auf eine Neuaufgabe des Festivals im kommenden Jahr.“

1 „Der-Steirer“-Chefkoch Helmut Neuhold zum Anfassen für die Gäste. **2 Gourmetküche** im Gewölbe. **3 Hotel-Weitzer-GF** Florian Weitzer, Joachim Gradwohl, Souschef Thomas Göls, Weitzer-GM Michael Pfaller (v. l. n. r.). **4 Zufriedene** Gesichter im Steirer.
www.der-steirer.at



1



2



3



4



SCHLOSS OBERMAYERHOFEN: Österreicher

Das Schloss Obermayerhofen: Helmut Österreicher, einer der Könige der österreichischen Gourmetküche, hätte sich wohl keinen besseren Ort aussuchen können, um die Gäste des GourmetReise Festivals von seiner Küche zu überzeugen. Gemeinsam mit Obermayerhofen-Küchenchef Gerhard Mandl kreierte der Koch des Jahrzehnts ein 6-Gänge-Menü, gespickt mit steirischen Spezialitäten. Angefangen beim Mayonnaise-Ei vom Babette-Huhn mit Zarenlachs bis hin zu Dinkel-Kürbiskern-Krokantörtchen mit Himbeeren und Ingwer zeigte der Starkoch sein Können. Sehr zum Gefallen aller Gäste, denen es ausgezeichnet gemundet hat.



1



2



4



3

1 Letzter Schliff made by Starkoch Helmut Österreicher. **2 Gräfin** Brigitte Kottulinsky mit Helmut Österreicher und Küchenchef Gerhard Mandl. **3 Schloss Obermayerhofen** als stillvolle Stätte der Gaumenfreuden. **4 Rostbraten** vom steirischen Maibock und mehr im historischen Gewölbe.
www.obermayerhofen.at



1



2



4



PARKHOTEL GRAZ:

Thomas M. Walkensteiner

Mit leichter Hand dirigierte Thomas M. Walkensteiner vom Imperial im Schlosshotel Fuschl im Romantik Parkhotel. Zusammen mit Gastgeberkoch Kurt Mörth zeigte der Sternekoch in Graz, wie spannend klassische Küche mit experimentellen Ausflügen sein kann. Mit treffsicheren Geschmackskombinationen überzeugte das Team – wie bei der lauwarmen marinierten Lachsforelle mit Spargel. Sehr reizvoll vor allem der Gegensatz zwischen mildem Fisch und würzigem Wiesenkräuterfond. Einer der Höhepunkte auch der soufflierte Rücken vom Maibock mit glacierten Herzkirschen und der Sauce vom langen Pfeffer. „Sündiger“ Abschluss: die Komposition von Erdbeere und Nespresso mit Mascarpone-Eis.

1 Sternekoch Thomas M. Walkensteiner zauberte im Grazer Parkhotel. **2 Starkes Trio:** Parkhotel-Chefkoch Kurt Mörth, Gastgeberin Sissy Florian, Thomas M. Walkensteiner (v. l.) **3 Würdevoller** Rahmen für das kulinarische Fest. **4 Die Musik** stimmt im Team.
www.parkhotel-graz.at



3

Als Salzburger hatte Andreas Döllerer eine kurze Anreise in den Landhauskeller nach Graz. Und wäre es nach Gastgeber Günther Huber gegangen, hätte er den Sternekoch aus dem Genießerrestaurant Döllerer in Golling am liebsten gleich da behalten. Denn Döllerer harmonierte mit Landhaus-Küchenchef Lorenz Kumpusch perfekt. Zusammen zauberten sie ein 6-gängiges Diner der Extraklasse auf die Teller. Döllerer überraschte gleich zu Beginn mit einer Oliven-Bloody-Mary mit Waldbeeren. Kumpusch verwöhnte steirisch mit einem Huchen aus der Weizklamm, dazu Kalbsrahmkutteln mit schwarzen Nüssen.

1 Landhaus-Chefkoch Lorenz Kumpusch, Andreas Döllerer und die Gastgeber Doris und Günther Huber (v. l.). **2 Geruchessen** frei nach Döllerer. **3 Erlebnisreiches** Diner in 6 Gängen. **4 Gravensteiner** Apfel, Blunz'n und Langoustine Royale. www.landhauskeller.at



TRENDKÜCHE IM LANDHAUSKELLER: Andreas Döllerer



BURG DEUTSCHLANDSBERG: Johann Lafer



1 Zwei Burgherrn: Karl-Christian Kollmann und Johann Lafer (v. l.). **2 Ein Rittersaal** als romantisches Ambiente. **3 Final Countdown** für die Vorspeise. **4 Im Spotlight** stand die Burg Deutschlandsberg bei der Fusion von Kollmann und Lafer. www.burghotel-dl.at

Von Burg zu Burg. Von seiner Stromburg wechselte Johann Lafer in die Burg Deutschlandsberg. Und für einen Abend fand die Wiedervereinigung von Johann Lafer mit seinem Exküchenchef und dem jetzigen Burghotel-Hausherrn Karl-Christian Kollmann statt. Die Harmonie war sofort zu spüren, der TV-Star bewegte sich gelassen und souverän wie der Dalai Lama. Die Verbundenheit mit seiner steirischen Heimat zeigte Johann Lafer mit der Kombination aus Spargel und Styria Beef mit Trüffelremoulade und Babette-Ei. Große Form spielte Dessertkönig Lafer bei Kürbiskernkrokant mit Nougat, Passionsfruchtschaum und Himbeersorbet aus.



1



2

Es war Liebe auf den ersten Blick. Zumindest fast. Die Chemie zwischen Energiebündel Oyvind Naesheim und Grand-Hotel-Wiesler-Küchenchef Andreas Schabelreiter stimmte auf Anhieb, das ideale Zusammenspiel in der Küche sorgte für höchste Genüsse auf dem Teller. Der geborene Norweger, seines Zeichens Küchenchef im exklusiven Nobu in Hongkong, liebte mit seinem Almo-Rinderfilet mit Wasabi-Pfeffer-Sauce und steirischem Kürbis die Geschmacksnerven der Gäste vergnügt tanzen. Steiermark goes Hongkong: Neben unvergesslichen Eindrücken nahm Naesheim auch eine Flasche Kürbiskernöl mit heim.



GRAND HOTEL WIESLER, GRAZ:

Oyvind Naesheim



3



4

1 Köstliches Lachsforellen Sashimi und Flusskrebssalat mit Matsuhisa Dressing. **2 Dreamteam** Oyvind Naesheim und Andreas Schabelreiter. **3 Grand Hotel Wiesler** als kulinarische Bühne. **4 Hotel-direktor** Serhan Güven mit seinen Stars. www.hotelwiesler.com



CASINO, GRAZ:

Wolfgang von Wieser

Dass auf dem Flughafen die aus Las Vegas mitgebrachte Ware wegen eines Formalfehlers beim Zoll hängen blieb, selbige in Windeseile neu besorgt werden musste und seine Koffer am Weg von Sin City nach Wien zwischenzeitlich verloren gingen – all das kann doch Wolfgang von Wieser, Executive Chef über 21 Restaurants im Hotel Bellagio in Las Vegas, nicht erschüttern. Nach einer kleinen Shoppingtour ließ von Wieser im Casino Graz und Kammermusiksaal mit unglaublicher Souveränität und größter Leidenschaft gemeinsam mit Patrick Spenger kulinarische Träume wie geräucherte steirische Lachsforelle in der Zitronenkruste mit Mozzarella-French-Toast und Bärlauch-Crème-fraiche sowie Tonkabohnen-Milch-Steiramisu wahr werden. Einfach himmlisch.

1 Prunkvolles Ambiente im Kammermusiksaal. **2 Molekular-Lolies** von Casino-Küchenchef Patrick Spenger. **3 Kongeniales Duo:** von Wieser und Spenger ergänzten sich ideal. **4 Casino Graz** – perfekter Gastgeber. www.graz.casinos.at, www.revita.at



1



2



3



4



1



DANKE! MERCI! THANK YOU!

Sehr geehrte Damen und Herren,

voller Stolz können wir sagen, dass wir mit unserem 1. GourmetReise Festival Geschichte geschrieben haben. 11 restlos ausverkaufte Diners sowie mehr als 2000 begeisterte Gäste bestätigen uns, auf dem richtigen Weg zu sein und motivieren uns, das GourmetReise Festival ab sofort jedes Jahr zu veranstalten.

Ein Event dieser Größe ist jedoch nur gemeinsam mit engagierten Partnern und Unterstützern möglich. Erlauben Sie uns daher bitte, an dieser Stelle den Landeshauptmann-Stv. der Steiermark, Herrn Hermann Schützenhöfer, sowie den Steiermark-Tourismus-Direktor Georg Bliem und Graz-Tourismus-Geschäftsführer Dieter Hardt-Stremayr sowie den fantastischen Gastgebern von ganzem Herzen für ihre Unterstützung und ihr Engagement zu danken.

Das Außergewöhnliche am GourmetReise Festival 2008 war unter anderem auch, dass die 12 Starköche steirische Produkte in ihre Menüs einfließen ließen und dadurch vollkommen neue Gerichte und Geschmackskompositionen geschaffen haben. Nicht nur die Festivalgäste, sondern auch die Starköche waren von der Qualität der steirischen Produkte begeistert. Ein ganz großes Dankeschön daher auch an unsere ausgesuchten und hervorragenden Partner wie Schirnhofers Fleisch, Steirerkraft, Vulcano Schinken, Tonis Freilandeier und Steirerquell sowie den Winzern Skoff, Schneeberger, Sabathi, Primus Polz, Winkler-Hermaden, Söll und Langmann für ihre fantastischen Weine und Waltraud Jöbstl für ihre hochgeistigen Genüsse sowie an die Firma C+C Pfeiffer, die dafür gesorgt hat, dass alle internationalen Produkte, welche die Starköche für die Schaffung ihrer Gerichte benötigten, aus allen Teilen der Welt organisiert und in Topqualität angeliefert wurden.

Special Thanks gehen an alle Gastgeber, Gastköche, unseren kulinarischen Leiter Christof Widakovich, alle Köche, Servicemitarbeiter, Helfer sowie das Eckstein Catering und das Landhaus Oswald, wie auch an unsere Teammitglieder, die das GourmetReise Festival 2008 durch ihren unermüdlichen Einsatz möglich gemacht haben. Wir sind unsagbar stolz und dankbar für diesen Einsatz und freuen uns bereits auf das GourmetReise Festival 2009.



2



3



4



5

1 BMW-Limousinenservice von Salis & Braunstein – hier im Weingut Melcher, Schloss Gamlitz.

2 Kellerführung von Siegfried Melcher. **3 Steirische Tapas** gab's im Restaurant Der Steirer im Rahmen des kulinarischen Stadtrundgangs. **4 Eingeschenkt** wurde von Walter Skoff persönlich. **5 Hochprozentiges** konnte man von Waltraud Jöbstl verkosten.

GESCHMACKVOLLE Ausflüge

Rund um das Festival sorgten exklusive Besuche bei steirischen Schmanckerproduzenten sowie Verkostungen bei den besten Winzern des Landes für große Begeisterung unter den Gästen. Das GourmetReise-Festival-BMW-Limousinen-Shuttleservice garantierte dabei Rundfahrten auf höchstem Standard. Egal ob bei Waltraud Jöbstl, der Grande Dame der Edelbrände, oder bei Winzern wie Walter Skoff – im Mittelpunkt standen die besten Produkte der Steiermark. Beim kulinarischen Stadtrundgang durch Graz konnten sich so alle überzeugen, dass das GourmetReise Festival nicht umsonst in Österreich stattfindet.

