

Die Prunkräume der
Alten Universität
Graz – der perfekte
Rahmen für das
große Galadiner.





Die Stars der Gala (v. l. n. r.): Chris Southwick, Leonard Cernko (Jeroboam, Ritz-Carlton Moskau), Oyvind Naesheim (Nobu, Hongkong), Johann Lafer (Stromburg), Organisator Jürgen Pichler, Christof Widakovich (Eckstein), Wolfgang von Wieser (Bellagio, Las Vegas), TV-Koch Tim Mälzer.

GourmetReise Festival 2008

**400 Gäste,
12 Gänge,
6 Starköche:**

Das Galadiner des
GourmetReise
Festivals 2008 sprengte
alle Grenzen. Eine
Hintergrundreportage.

Text: Michael Pech

Die meisten der 13 Köche haben die Nacht für die Vorbereitungen bereits durchgearbeitet, als Samstagfrüh Sternekoch Johann Lafer als einer der ersten Stars des GourmetReise Festivals die Vorbereitungsküche betritt. „Grüß euch“, ruft der bekannte Fernsehkoch über die Köpfe seiner Kollegen hinweg. Für Sekunden ist es still. Kein Geschirr klappert, kein dumpfes Klopfen mehr, selbst die dampfenden Töpfe und zischenden Pfannen scheinen für einen Augenblick lang innezuhalten. „Grüß Gott, Herr Lafer“, durchbricht eine Stimme aus dem Nebenraum die Stille. Christof Widakovich eilt heraus. Der 30-jährige Chefkoch

des Grazer Restaurants Eckstein ist voll in seiner Rolle. Seit gut einem Monat beschäftigt er sich als kulinarischer Koordinator mit dem Festival des Genussmagazins GourmetReise. Die größte Herausforderung in seiner bisherigen Karriere.

Während Lafer sich schnell seine Kochjacke überzieht und ein Starkoch nach dem anderen durch die Eingangstür zischt, geht Widakovich mit seinem Team noch einmal den Plan für den großen Abend durch: Von der Vorbereitungsküche müssen die Zutaten für 400 Gäste in die gut einen Kilometer entfernte Alte Universität nach Graz transportiert werden. Dort geben die Starköche in einer eigenen Küche im Keller ihren Gerichten noch den letzten Schliff. ►

Die Topköche bieten Topküche.



Teamwork:
Beim
Anrichten
halfen
alle Starköche
zusammen.



70 Servicekräfte von
Eckstein-Catering,
Landhaus Oswald, der
Landesberufsschule und
der Tourismusschule
Bad Gleichenberg
sorgten für einen
perfekten Ablauf.



Casino-Graz-Executive-
Chef Patrick Spenger
(oben) verwöhnte mit
seinem fliegenden Amuse
Gueule: steirische Lachs-
forelle –196° C, sphäri-
sche Steirerkraft mit Vul-
canospeck und Lollipop
vom Vulcanoschinken.



**Die letzten
Besprechungen:
Southwick, Cernko,
Koordinator
Widakovich (v. l.).**

12 Gänge müssen dann noch mit dem Lift zwei Stockwerke höher in die Finishingküche gebracht werden, ehe sie auf die Sekunde genau den Gästen serviert werden. Eine logistische Herausforderung der Sonderklasse.

„Wir wussten von Anfang an, dass wir uns etwas Großes vornehmen“, erklärt Organisator und GourmetReise-Herausgeber Jürgen Pichler. Die Idee hinter dem Festival: „Wir wollten unser Genussmagazin erlebbar machen. Graz haben wir uns deshalb als Veranstaltungsort ausgesucht, weil die Gourmetküche in der Steiermark auf außergewöhnliche regionale Produkte trifft und so eine völlig neue Geschmackskomposition geschaffen wird.“ Vom ersten Moment an war der Erfolg gebucht. Bereits Wochen vorher war das Galadiner restlos ausverkauft, Dutzende hofften auf der Warteliste auf ein freies Plätzchen.

Die Starköche aus 3 Kontinenten ziehen Feinschmecker aus halb Europa und sogar aus Dubai an. Doch bevor sie ihren großen Auftritt bei der Gala haben, heißt es noch fleißig arbeiten: Vorne filetiert Oyvind

Naesheim aus dem weltberühmten Nobu in Hongkong Fisch, daneben ritzt der beliebte TV-Koch Tim Mälzer wie ein Chirurg Currywürste ein. Leonard Cernko und Chris Southwick aus dem Restaurant Jero-boam im Ritz-Carlton Moskau unterhalten sich währenddessen angestrengt über letzte Details mit Wolfgang von Wieser, dem Executive Chef aus dem Bellagio in Las Vegas. Johann Lafer würzt bedächtig seinen Almoachsen.

Um die **Starköche aus 3 Kontinenten** zu erleben, reisten Gäste aus der ganzen Welt an.

„Es war gar nicht so einfach, alle Zutaten für die Starköche aufzutreiben“, erzählt Christof Widakovich in einer ruhigen Minute dem Fernsteam von Kabel I, das über das Festival eine Reportage dreht. Die Voraussetzung für ein Festival wie dieses ist, dass man Topgrundprodukte zur Verfügung hat. Und dafür sorgten beim GourmetReise Festival die besten steirischen Produzenten. Die von den Gastköchen benötigten

internationalen Produkte wie Juzy Soi, Jakobsmuscheln, Aal, Green Tee Powder und vieles mehr lieferte der Lebensmittelgroßhändler C+C Pfeiffer aus allen Teilen der Welt in Topqualität und Frische, die sogar die verwöhnten Gastköche ins Staunen versetzte. Johann Lafer zum Beispiel, der nur beste Ware akzeptiert, bestand auf Filets vom Almoachsen des steirischen Feinkostspezialisten Schirnhofer. Selbst die Ware von Wolfgang von Wieser, die der Zoll beschlagnahmt hatte, wurde von C+C Pfeiffer noch fristgerecht und in 1-a-Qualität organisiert.

Es ist eine Menge an Zutaten: Verarbeitet werden müssen unter anderem 12 Kilogramm Jakobsmuscheln, 1000 Flusskrebse, 30 Kilo extra kleine Kirschtomaten, 8 Kilo Morcheln, 500 Stück Babette-Eier, 60 Kilo Almo-Filets, 25 Kilo Gänseleber, 6 Liter feinstes Kürbiskernöl von Steirerkraft und vieles mehr.

In der Alten Universität laufen indes die Vorbereitungen auf Hochtouren. 6420 Teller in den verschiedensten Arten, 8820 Teile Besteck, 3120 Gläser, 800 Flaschen des besten steirischen Weins – alles muss so eingeordnet und geschichtet werden, dass man nur mehr zugreifen muss, wenn's rund geht. „Nach einem exakten Plan wur-

de schon im Vorfeld alles eingeteilt“, sagt Wolfgang Edler, Betreiber der Alten Universität in Graz. In dem erst vor wenigen Jahren wieder eröffneten Haus hielt man bislang an die 300 Großveranstaltungen ab. „Mit dem GourmetReise Festival sind wir an unsere Grenzen gegangen.“ Einen Monat lang liefen die logistischen Planungen und jetzt stand alles bereit: 70 Servicekräfte aus dem Landhaus Oswald, aus dem ▶

Johann Lafer in seinem Element: Der Sternekoch legt großen Wert darauf, dass seine Gerichte auch perfekt auf die Teller kommen.



Großes Medieninteresse: 6 TV-Teams, und 30 Journalisten ließen sich das Festival nicht entgehen (rechts). Echte Handarbeit: Marc Mellinger (unten), Chefkoch aus dem Bellagio in Las Vegas und Lieblingskoch von Boxlegende Mike Tyson, unterstützte seinen Executive Chef Wolfgang von Wieser mit voller Power.



Oyvind Naesheim und sein Assistent Endo Hideki beim Anrichten ihres ersten Gerichts New-Style-Sashimi von der steirischen Lachsforelle (oben). Große Erleichterung herrschte unter allen Starköchen nach dem gelungenen Galadiner (links).



Beim GourmetReise Festival wurden Freundschaften geknüpft. So werden Patrick Spenger (unten rechts) und Christof Widakovich die Einladungen der Gastköche annehmen und sich in Hongkong, Las Vegas oder Moskau verwöhnen lassen.



Eckstein, der Landesberufsschule und der Tourismusschule Bad Gleichenberg.

Es ist 15.30 Uhr, nur noch vier Stunden bis zum Beginn der großen Gala. Zwei Lkw, vollgefüllt mit den vorbereiteten Gerichten, halten vor der Alten Uni. Aus einem springt Christof Widakovich und gibt seine Kommandos gleich an Wolfgang Otter weiter, der für die Logistik zuständig ist. In

Limousinen von Salis & Braunstein vor. Die ersten VIP-Gäste betreten das Gebäude über den roten Teppich für ein Meet&Greet mit den Starköchen. Auch der erste Stock füllt sich zusehends. Die Gäste stärken sich bei Schilchersekt und Hochprozentigen von der Grande Dame der Edelbrände, Waltraud Jöbstl. Vor der Nespresso-Bar bildet sich eine Schlange. Immerhin darf man aus 6 herrlichen Kaffee-Grands-Crus wählen.

Der Aufwand ist enorm: 6420 Teller, 8820 Teile Besteck, 3120 Gläser, 800 Flaschen Wein.

dutzenden Wagen werden die Gerichte in die Kellerküche gebracht. Johann Lafer, Tim Mälzer und all die anderen Starköche huschen ihren Kreationen hinterher. Jede Minute zählt.

Während im Keller, der für das Gourmet-Reise Festival komplett ausgeräumt wurde, die letzten Handgriffe passieren, fahren vor der Universität bereits die edlen BMW-

Plötzlich zischt auch Widakovich durch das fröhliche Treiben. Längst hat sich der Kochprofi mit Funkgerät samt Stöpsel im Ohr ausgerüstet. Verbunden ist er mit Edler, Otter und dem Eckstein-Chef Michael Schunko, einem echten Catering-Spezialistenteam. Jeder hat eine eigene Aufgabe zu erfüllen. Widakovich teilt jedem Starkoch drei seiner Mitarbeiter zu. In der Küche vor

dem Saal werden an 4 Stationen die Teams positioniert.

Es ist kurz vor 19.30 Uhr. Die Gäste haben Platz genommen, die Stimmung ist beschwingt und voller Vorfreude. Vor dem ersten Gang serviert der Revita Executive Chef Patrick Spenger ein Molekulargericht, das beweist, wie flexibel steirische Produkte einsetzbar sind: Sphärische Steirerkraft mit Vulcanospeck.

Der Lift ist in Dauerbetrieb. Ein Wagen nach dem anderen wird in die Finishingküche geschoben. Den ersten Gang bereitet Oyvind Naesheim zu. Genau überprüft er jedes Gericht und gibt dann das Kommando zum Servieren. Die Servicekräfte leisten ganze Arbeit. Innerhalb von 3 Minuten steht das Gourmetgericht vor allen 400 Gästen auf den fein gedeckten Tischen. Alles läuft wie am Schnürchen. Gang für Gang wird serviert, dazu jeweils ein passender, steirischer Wein, immer begleitet von zufriedenen Blicken der Gäste. Widakovich: „Niemand hat uns zugetraut, dass wir die Zeit von 20 Minuten pro Gang einhalten werden. Aber selbst das ist uns gelungen. ▶



Der kulinarische Koordinator des Festivals: Eckstein-Küchenchef Christof Widakovich.



Johann Lafer und auch alle anderen Gastköche bedanken sich bei Christof Widakovich und Wolfgang Edler für die tolle Organisation.

Interview mit Christof Widakovich:

Die Logistik als größte Herausforderung

ROLLING PIN: 12 Gänge für 400 Gäste – haben Sie schon jemals etwas Größeres gemacht?

Christof Widakovich: Nein. Und umso schöner ist es, dass alles so perfekt funktioniert hat. Normalerweise sind bei Galadiners 4 Gänge eingeplant. Das bedeutet, wir hatten für das GourmetReise Festival den dreifachen Aufwand.

RP: Gab es irgendeinen Moment, in dem Sie dachten, jetzt geht es sich nicht mehr aus?

Widakovich: Natürlich kommen immer wieder Situationen auf einen zu, in denen es eng wird. Doch wir haben für alles eine Lösung gefunden. Als spezielle Waren von Wolfgang von Wieser am Zoll hängen geblieben sind, haben wir diese Produkte Gott sei Dank über unseren Partner C+C Pfeiffer noch fristgerecht und in Topqualität auftreiben können.

RP: Die größte Herausforderung für Sie?

Widakovich: Das war sicher die Logistik. Dass man so viele Gerichte auf die Minute genau hinausbringt, erforderte eine detaillierte Planung im Voraus. Auch darauf war unser Fokus gelegt.

RP: Die letzten 2 Tage mussten Sie und Ihre Köche in der Vorbereitungs-küche beinahe durcharbeiten. Wie haben Sie die Köche bei Laune gehalten?

Widakovich: Da musste ich gar nichts tun, die Stimmung war perfekt. Immerhin war es für jeden unserer Köche und für die Lehrlinge eine große Ehre und Herausforderung, mit Stars wie Johann Lafer, Tim Mälzer, Oyvind Naesheim oder Wolfgang von Wieser zusammenzuarbeiten. Von denen konnten wir alle noch viel lernen.

RP: Wie haben Sie die Starköche erlebt?

Widakovich: Viele kannte ich ja schon persönlich. Aber ich muss schon sagen, das sind echte Topprofis. Und noch dazu wirklich sympathische Typen. Nach dem Galadiner sind wir noch lange zusammengesessen. Das war dann der Moment, ab dem wir entspannt plaudern konnten.

RP: Konnten Sie überhaupt Zeit finden, bei den Dinern unter der Woche mitzuessen?

Widakovich: Ganze Dinere sind sich auf Grund unserer Vorbereitungen leider nicht ausgegangen, aber ich habe fast alle Köche bei den Gastgebern besucht und in der Küche etwas genascht.

Zwischen dem dritten und vierten Gang mussten wir sogar einbremsen.“ Ein Erfolg, der nicht zuletzt deshalb möglich war, weil beim Anrichten alle Starköche zusammengeholfen haben, was in dieser Branche als außergewöhnlich angesehen werden darf.

Als letzten Gang präsentieren sich die Starköche unter Standing Ovationen selbst. Bis in die frühen Morgenstunden sieht man die Gäste noch mit den Köchen plaudern, Tipps, Tricks und Rezepte werden ausgetauscht. Hinter den Kulissen haben aber schon längst die Aufräumarbeiten begonnen, für die Servicemitarbeiter ist die Nacht noch lange nicht zu Ende.

Bei der Aftershowparty im Eckstein sieht man dann alle Stars sehr entspannt und glücklich. „Bei keinem anderen Auslands-event hatten wir so viel Spaß wie hier in der Steiermark. Wir wollen unbedingt wiederkommen“, waren sich Leonard Cernko und Chris Southwick einig. Und die beiden zeigten ihr Können wirklich schon in vielen Ländern der Erde. Auch Johann Lafer jubelte: „Eine sensationelle Veranstaltung, das müsst ihr unbedingt wiederholen!“ „Machen wir auch“, legt sich Organisator Jürgen Pichler gleich fest. Das GourmetReise Festival 2009 mit vielen neuen internationalen Stars kann kommen.

Die TV-Reportage zum GourmetReise Festival und viele Fotos finden Sie unter: www.gourmetreise.tv





Guy de Vries

Molekularhits im Blounge:

Guy de Vries, Kreativgeist aus der Garde von Molekularpapst Ferran Adrià, entführte in die Welt von „El Bulli“. Der gebürtige Franzose sphärisierte Spargel und zauberte Sashimi vom Almochschen auf den Teller. Als man den Deckel vom runden Glasbehälter mit der Lachsforelle und dem Krensud auf Gemüseperlen lüftete, stieg Rauch auf. Auch das Wiener Schnitzel wurde in bester Molekulartradition serviert: Fleisch, Karottenschaum und innen hohle, gebackene Panier. www.blounge.at

Die 10 Diners des GourmetReise Festival 2008



Schuhbecks Party

Alfons Schuhbeck im Blounge: 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 einzuarbeiten.“ www.blounge.at

Es war Dienstag, der 20. Mai. Über Graz ein Adriatief, dem das Genussmagazin GourmetReise ein kulinarisches Hoch entgensetzte. Alfons Schuhbeck gab mit seiner Kitchenparty den Startschuss zu einer Woche voller Geschmackserlebnisse. 12 Starköche aus der ganzen Welt verwandelten die Steiermark schon vor der großen Gala zur Hochburg des Genusses. Die Idee ging voll auf: Gemeinsam mit dem Chefkoch des jeweiligen Gastgeberrestaurants wurden jeweils 6-gängige Menüs kreiert. Die Gäste aller restlos ausverkauften Diners zeigten sich begeistert. Von den Starköchen profitierten auch die heimischen Köche und liefen zur Höchstform auf. Für die Gastköche war es nicht nur ein großes Vergnügen, in der Steiermark ihr Können zu zeigen, das Einbauen vieler regionaler Produkte stellte sich für sie als spannende Herausforderung dar. Viele deckten sich für ihre eigene Küche sogar mit Kernöl und Co. ein.

Wolfgang von Wieser

Casino, Graz: 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 auf dem Weg von Sin City nach Wien zwischenzeitlich verloren gingen – all das kann doch Wolfgang von Wieser (links), Executive Chef über 21 Restaurants im Hotel Bellagio in Las Vegas, nicht erschüttern. Mit Casino-Graz-Executive-Chef Patrick Spenger kochte er groß auf. www.graz.casinos.at, www.revita.at



Oyvind Naesheim

Grand Hotel Wiesler, Graz:

Es war Liebe auf den ersten Blick. Zumindest fast. Die Chemie zwischen Energiebündel Oyvind Naesheim (links) 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, vergnügte die Geschmacksnerven seiner Gäste mit Almo-Rinderfilet mit Wasabi-Pfeffer-Sauce und steirischem Kürbis. www.hotelwiesler.com



Joachim Gradwohl

Der Wiener im Steirer:

Im Meisl 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 (r.) überzeugen. Im Grazer Restaurant Der Steirer tischte Gradwohl gemeinsam mit Küchenchef Helmut Neuhold ein 6-gängiges Menü auf. Ein kleiner Einblick, der einem auf der Zunge zergeht: Gebeizte Lachsforelle mit Flusskrebse, Spargel und Babette-Ei-Ravioli. www.der-steirer.at



Andreas Döllerer

Trendküche im Landhauskeller: Als Salzburger hatte Andreas Döllerer (r.) 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 engagiert, denn Döllerer harmonierte mit Landhaus-Küchenchef Lorenz Kumpusch perfekt. Döllerer überraschte zum Beispiel mit einer Oliven-Bloody-Mary mit Waldbeeren. www.landhauskeller.at



Österreicher

Schloss Obermayerhofen:

Helmut Österreicher (l), 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 servierte der Koch des Jahrzehnts eine Spezialität nach der anderen. Angefangen beim Mayonnaise-Ei vom Babette-Huhn mit Zarenlachs bis hin zum Dinkel-Kürbiskern-Krokantörtchen mit Himbeeren und Ingwer: www.obermayerhofen.at



Chris Southwick und Leonard Cernko

Die Russen in Weiz: Aufgewachsen ist Leonard Cernko (r) nur wenige Kilometer von Weiz entfernt. Dort kochte der Chefkoch des Restaurants Jeroboam 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 freute sich Küchenchef Martin Strassegger über den hohen Besuch. www.ederer.at



Johann Lafer

Burg Deutschlandsberg: Von seiner Stromburg wechselte Johann Lafer (rechts) 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 zu seiner steirischen Heimat zeigte Johann Lafer mit der Kombination aus Spargel und Styria Beef mit Trüffelremoulade. www.burghotel-dl.at



Walkensteiner

Parkhotel Graz:

Mit leichter Hand dirigierte Thomas M. Walkensteiner (r) vom Imperial (Schlosshotel Fuschl) im Romantik Parkhotel. Zusammen mit Gastgeberkoch Kurt Mörth zeigte der Sternekoch, wie spannend klassische Küche mit experimentellen Ausflügen sein kann. Mit Geschmackskombinationen überzeugte das Team – wie bei der lauwarmen, marinierten Lachsforelle mit Spargel. Sehr reizvoll vor allem der Gegensatz zwischen mildem Fisch und würzigem Wiesenkräuterfond. www.parkhotel-graz.at

Herzlichen Dank an die hervorragenden Produktpartner des GourmetReise Festivals 2008: C+C Pfeiffer, Nespresso, Toni's Freilandeier, Steierkraft, Schirnhofers Fleisch, Weingut Walter Skoff, Steierquell, Vulcano Schinken, Trumer Pils, Weingut Primus Polz, Jöstl Edelbrände, Weingut Sabathi, Weingut Winkler-Hermaden, Weingut Söll, Weingut Schneeberger, Weingut Langmann

