

ht unsere Köche

ateaux kochten fünf unserer besten Chefs
ten Werbung für Österreich-Urlaub



in New York (v. l. n. r.): Heinz Hanner, Florian Moosbrugger, Mario Bachhofer und Christian Thier

Florian Moosbrugger, Chef de Cuisine in Lech und Präsident von Relais Châteaux Österreich. Er hat vier berühmte heimische Köche mit ihm nach New York zu reisen, um die dortige Restaurant- und Gastrobranche mit modernen „Austrian“ zu begeistern. Hanner eröffnete mit einem Erlebnis auf Blätterteig und melierten Salzmandeln. Elböck vom burgenländischen Traubenkobel eröffnete ein gedämpftes Saiblinger Menü.

Mario Bachhofer, Küchenchef im Schloss Dürnstein, präsentierte ein im Ganzen gebratenes Rindsfilet auf Zweigelt sauce mit Paprikapüree und Kürbispolentaschnitte. Toni Mörwald versüßte der prominenten Gästeschar den Abend mit einem Kaiserschmarren mit Traubenkompott und Himbeeren, denn ganz ohne Wiener Mehlspeis-Küche wollte man die Gäste dann doch nicht gehen lassen. Nicht zu vergessen die Weinbegleitung von Gobelsburg, Gritsch, Feiler-Artinger und Kracher. **-WS-**
www.relaischateaux.com

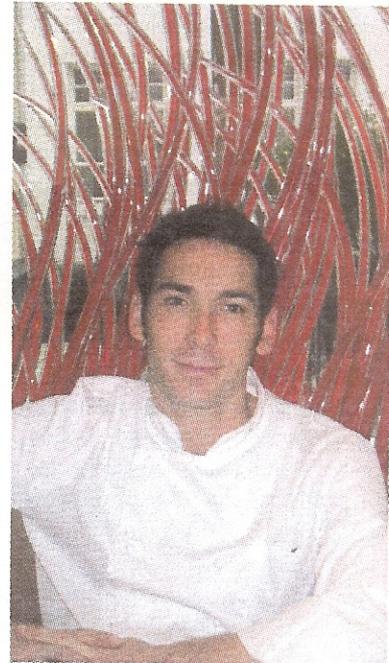
Design mit Geschmack

Das Nemtoi im neuen Wiener Levante hat mit Martin Kammlander einen Top-Chef verpflichtet

Optisch war das in diesem Sommer neu eröffnete Design-Hotel Levante (ÖGZ 20/06) von Anfang an ein Hit. Jetzt ist es auch die Küche in der Restaurant-Bar Nemtoi, denn mit Martin Kammlander, der in den vergangenen zwei Jahren in seinem Restaurant Mühlbach auf engstem Raum eine bemerkenswerte Küche auf Haubenniveau gekocht hatte, wurde eine optimale Besetzung gefunden.

„Bei unserem Hotelkonzept war von Anfang an klar, dass wir eine tolle Bar und ein auch für Wiener attraktives Restaurant dabei haben wollen. Doch dafür braucht es nicht nur die richtige Hardware, sprich: eine tolle Inneneinrichtung, sondern vor allem die richtige Software, also Mitarbeiter, die mit viel Können, Einsatz und Leidenschaft etwas Besonderes erreichen wollen. Martin Kammlander passt da perfekt zu unserem Team“, streut die Salesmanagerin, Christine Siller dem neuen Küchenchef Rosen. Und auch für Martin Kammlander ist das Levante nach drei Jahren Selbstständigkeit, die trotz einer Haube im aktuellen Gault Millau vor Kurzem zu Ende ging, ein toller Schritt.

„Das Lokal ist wunderschön, die Küche ist top und die Arbeit hier macht wirklich Spaß. Die



Vom Mühlbach ins Nemtoi: Martin Kammlander

Herausforderungen hier sind natürlich schon besonders. Wir wollen unseren Gästen durchgehend qualitativ hochwertige Standards, mittags zwei günstige Menüs und am Abend ein spannendes, fünfgängiges Menü bieten“, so Kammlander. Mit der Lage direkt an der Zerrlinie (Auerspergstr. 9) liegt das Hotel Levante schließlich nicht nur für internationale Gäste, sondern auch für viele Wiener genial. **-WS-**
Nemtoi im Levante, Tel.: 01/ 228 28 60, www.thelevante.com

er die Planung bis zur Einrichtung!



Goldene Zeiten für China

Im besten China-Restaurant Wiens kocht eine Woche lang einer der besten Chefs der Welt

Susur Lee hat einen sehr abwechslungsreichen Lebensweg hinter sich. Heute führt der

