

Magie, Humor und Mordspaß

Außergewöhnliche Inszenierungen verbunden mit ausgezeichneter Küche sind ein Garant für einzigartige Genusserlebnisse – drei Beispiele

Zaubern bezaubert (fast) jeden. Und Lucca – seines Zeichens mehrfach ausgezeichnet bei der österreichischen Staatsmeisterschaft 2008 – versteht es perfekt, seine Magie zu entfalten. Das gilt aktuell ganz besonders für ein Konzept, das er eigens für ein gastronomisches Umfeld entwickelt hat. Anlass war sein jüngster Aufenthalt in thailändischen Phuket, wo er für ein Hotel in Patong Magie und Kulinarik zu einem exklusiven Programm zusammengeführt hat.

Unter dem Titel „Four Seasons“ widmet sich Lucca den Themen „Hand“, „Elemente“, „Geist“ und „Körper“. Konzipiert ist es für einen exklusiven Kreis von 24 Personen, von denen praktisch jeder im Lauf des Programms persönlich in die Zaubervelt Luccas einbezogen werden kann. Das Timing der „Four Seasons“ ist präzise, sodass



Gerhard Guttenbrunner bereitet während seines Programms die Suppe zu, die weiteren Gänge zu einem Pauschalmenü nach der Devise **Dinner & Kabarett steuert der Gastronom bei**

von seiner Frau umfassend gesund ernährt, nunmehr aber verlassen wurde. Um seine gute Befindlichkeit nicht zu gefährden, kocht er fortan selber und versucht, sich daran zu erinnern, was seine Ex immer gepredigt hat.

stellung serviert wird. Nach dem Motto „Dinner & Kabarett“ werden dazu Hauptgang und Dessert als Pauschale angeboten. Infos dazu gibt es unter www.gerhard-guttenbrunner.at

DINNER MITTEN IM KRIMI

Altbewährt, bereits vielfach erfolgreich im Einsatz und immer noch gut ist das Konzept „Dinner & Crime“, das eine Krimiinszenierung mit einem Abendessen verbindet. Das Besondere an dieser Art der Veranstaltungen: Das Publikum genießt nicht nur ein exquisites Abendessen, sondern wird auch aktiv in das Stück einbezogen und trägt auch zur Aufklärung des Verbrechens bei.

Zu erleben ist dieses Erfolgskonzept seit einigen Wochen im Kurhotel Warmbaderhof. Vom Auftakt „servierte“ man dort – passend zum Veranstaltungsort – das Stück „Kurschatten“. Für die beste Aufklärung des „crimes“ gab es eine Runde Champagner. **KOF**

Lucca bezaubert nicht nur den Präsidenten des f&b-Managerclubs Vienna, Mark Lewis, sein Programm „Four Seasons“ ist als Begleitung eines exklusiven kulinarischen Abends konzipiert



Der Kabarettist listet im Lauf des Programms alle Diät- und Ernährungslehren der letzten 20 Jahre auf und stolpert durch Sinn und Unsinn der Essensregeln. Er legt sich mit der Lebensmittelindustrie und den Unsitzen des Junkfoods an, beschreibt liebevoll die vielen kleinen Hoppaläs am steilen Weg zu Gesundheit und Idealgewicht, und kämpft verzweifelt mit Widersprüchlichkeiten und Auswüchsen.

Das kulinarische Konzept geht davon aus, dass die Suppe, die Guttenbrunner während seines Programms zubereitet, den Gästen im Anschluss an die 50-minütige Vorzugrunde liegt. Auf der einen Seite steht der kulinarische Inhalt des Programms: Als Ernst Hunger mimt der Kabarettist einen Mann, der

Ein Mord mitten im Dinner ist seit Jahren Erfolgsgarant von Dinner & Crime



ERNST HUNGER KOCHT
Charmant ist zweifellos auch das Konzept des Kabarettisten Gerhard Guttenbrunner, das seinem Kabarettprogramm „Suppeneinlage“ zugrunde liegt. Auf der einen Seite steht der kulinarische Inhalt des Programms: Als Ernst Hunger mimt der Kabarettist einen Mann, der

STIMMUNGSBAROMETER

Setzen Sie Saisoniers ein?



Simone Ronacher, Thermenhotel Ronacher, Bad Kleinkirchheim



Herbert Ebner, Hotel Ebners, Waldhof am See, Fuschl am See

Saisoniers sind für den Tourismus unerlässlich. Da wir leider erst im Mai das Kontingent der Saisoniers bekommen haben wir nur einen beschäftigt. So kurzfristig können wir nicht planen, da wir ab Mai wieder geöffnet sind.

Für den Kärntner Tourismus wäre es sicherlich sehr wichtig und auch wünschenswert, wenn wir mehr Saisoniers bekommen würden und dieses Kontingent auch früher an die Betriebe hinausgegeben wird.

Wir beschäftigen sowohl im Sommer als auch im Winter vier bis fünf Saisoniers. Im Sommer gibt es leider massive Probleme. Unsere Saison beginnt Anfang Mai. Bis die Sicherungsbescheinigung für das Visum etwa in Bosnien da ist, dauert es mehrere Wochen. Es ist ein bisschen paradox, wenn wir versuchen, die Saisonen zu verlängern, und das Wirtschaftsministerium ist dann nicht in der Lage, die Rahmenbedingungen zu gewährleisten. Auch die Kammer könnte hier mehr Nachdruck entwickeln.



Eberhard Falkner, Hotel Tyrol, St. Anton



Fritz Karlon, Hotel Post Karlon, Aflenz

Wir setzen seit vielen Jahren Saisoniers ein, rund sieben bis acht in der Wintersaison, vier im Sommer. Dabei handelt es sich durchwegs um langjährige Mitarbeiter, die somit zur Stammmannschaft gehören. Hotels, die neue Mitarbeiter aus dem Kontingent haben wollen, tun sich derzeit schwer. Vom Arbeitsmarktservice wird da praktisch nichts freigegeben. Das ist darauf zurückzuführen, dass sehr viele heimische Kräfte auf Jobsuche sind. Das kann ich aus eigener Erfahrung bestätigen. Auch bei uns war die Nachfrage nach Jobs so groß wie nie.

Saisoniers waren bei mir eigentlich noch nie ein Thema, die habe ich noch nie gehabt. Aflenz hat eine ziemlich gleichbleibende Auslastung über das ganze Jahr – kein Vergleich mit Regionen wie Saalbach oder Kitzbühel. „Saison“ ist bei uns am ehesten immer Freitag bis Sonntag. Und zu den Spitzenzeiten bekomme ich genügend Aushilfen aus der Region, die kommen zwischen durch und verdienen sich so etwas dazu. Und auch aus den Landwirtschaften der Region bekomme ich die Töchter, die eine Praxis vorweisen müssen.

Planen · Produzieren · Montieren

Großküchene
 Wb
 Dunstabz
 Niro-Alu-Ka
 Be- und Entlü

www.gast.co.at

4407 Steyr, Tel. 0 72 52/723 01-17

CICERO MAIL

Zwar hat es das in guten alten Rom nicht gegeben, dennoch ist Ihr Cicero von den Möglichkeiten begeistert, die das Internet dem Reisenden von heute so eröffnet. In diesem Sinn hat er kürzlich frohen Mutes eine E-Mail-Anfrage an ein Hotel am Klopeiner See geschickt, wo er sich gemeinsam mit vier Freunden an einem Wochenende einquartieren wollte. Nachdem zwei Tage lang die Antwort ausblieb, setzte Ihr Cicero auf die zweitjüngste Kommunikationstechnologie, rief im Hotel an und fragte nach, ob seine E-Mail vielleicht nicht angekommen sei. Die Antwort, die er zu hören bekam, outet den Hotelier offenbar auch als Spross einer längst vergangenen Zeit. Von den Mails kämen so viele und da stehe öfters so ein Schmarrn drinnen. „Wo kämen wir hin, wenn

wir alle gleich beantworten?“, fragte sich der Wirt und vermutete, Ciceros Mail befände sich wohl bei den vielen unbeantworteten. Nun, Ihr Cicero legte noch nicht auf, und wiederholte mündlich seinen Wunsch, mit seinen Freunden für ein paar Tage an den Klopeiner See zu reisen und dazu besagtes Hotel ins Auge gefasst hätte. Noch bevor das konkreter ausformuliert war, entfuhr dem Wirt ein schroffes „Da machen wir kein Angebot!“. Erst der nachgeschobene Hinweis auf drei Nächtigungen wurden dann plötzlich zum Zauberspruch, dem Wirt fiel plötzlich ein, dass er Gastwirt sei. Bei allem Respekt vor dem beträchtlichen Aufwand, den Kurzurlauber für Hoteltis nach sich ziehen: Da stellt sich schon die Frage, ob jemand nicht seinen Beruf verfehlt hat!



Ernst Kronreif, Hohlwegwirt, Hallein-Taxach Salzburg

WIRT AM WORT

Als Wirtshaus in der Nähe einer Landeshauptstadt gelegen, aber wiederum auch nicht als Landgasthaus zu bezeichnen, hat man es nicht immer leicht. Für die Salzburger, nicht zuletzt aufgrund der strengen Alkoholbestimmungen, zu weit draußen, reicht das Stammtschiklientel aus Hallein auch nicht immer aus. So war und ist man gezwungen, sich immer wieder etwas Neues zu überlegen, um (neue) Gäste ins Lokal zu bekommen. Dazu ergab es sich sehr gut, dass seit mittlerweile drei Jahren auch der Tourismusverband Hallein von mir geleitet wird, ehrenamtlich versteht sich. Man darf einen Ort wie Hallein aber nicht zu eng sehen. Bürokratische Konzepte sind nicht das Meine. Ich rudere schon gerne einmal auch gegen den Strom, wenn's

auch nur von einem Salzacher zu anderen ist. Grundsätzlich wollen wir jedoch mehr Gäste, Touristen und Kunden in die Keltentstadt Hallein bringen, was natürlich auch dem Hohlwegwirt zugutekommt. Die Einmaligkeit des Stille-Nacht-Liedes, dessen Schöpfer Franz Xaver Gruber über 30 Jahre in Hallein lebte, wurde bis jetzt nicht richtig erkannt. Das soll nun anders werden. Als Halleiner Verbandschef nehme ich an der Arbeitsgruppe Stille-Nacht-Orte teil, um gemeinsam mit dem SalzburgerLand Tourismus die touristischen Möglichkeiten zu nutzen. So entstand ein Stille-Nacht-Werbefilm, der gerade in zahlreiche Sprachen übersetzt wird. Weiters haben wir in der Vorweihnachtszeit einiges vor, was jedoch noch nicht verraten wird.