

Aufgetischt: Österreich trifft Spanien im »Schick« 1 Kommentar(e)



»Das Schick« ist Schauplatz österreichisch-spanischer Freundschaft

Gazpacho und Grammeln, Chorizo und Schnitzel, Salsa und Selchfleisch – diese Paarungen sind nicht so absurd, wie sie auf den ersten Blick vielleicht aussehen mögen. Unter Beweis gestellt wird das im zwölften Stock des Hotels am Parkring.

Im Restaurant »Das Schick« bringt Küchenchef Johannes Reiser seit über einem Jahr österreichische und spanische Küche auf außergewöhnliche Weise zusammen.

»Die Gegenüberstellung und Kombination hochwertiger Produkte

aus beiden Ländern ist eine besondere Herausforderung und macht Riesenspaß«, zeigt sich Reiser begeistert. Auch seine Gäste sind überzeugt: Im aktuellen Falstaff Restaurantguide vergaben die Tester 43 Punkte für die außergewöhnliche Küchenlinie und kürten das Restaurant, das seinen Gästen einen fast einmaligen Blick über Wien bietet, mit 2 Gabeln.

MEHR ZUM THEMA

[Aufgetischt: XO Noodles - Fast food à la minute](#)

[Aufgetischt: Die City-Lok nimmt Fahrt auf](#)

[Aufgetischt: Mochi mag man eben](#)

Die Rot-Weiß/Gelb-Rote Symbiose liegt nicht nur Reiser am Herzen, der einige Jahre in Spanien verbrachte und mit viel Erfahrung und noch mehr Ideen zurückkam. Auch Peter Buocz, Direktor der Schick-Hotels, unterstützt die österreichisch-spanische Freundschaft. Mit der neuen Degustationsmenü-Reihe »Mit Aussicht auf Genuss«, deren Auftakt am 19. März im stilvollen Ambiente des »Schick« zelebriert wurde, setzt er ein Statement: »Wir wollen uns nicht auf unseren Lorbeeren ausruhen.«

LESEN SIE WEITER AUF SEITE 2

OPTIONEN

Drucken 

Empfehlen  

Mit Ruhe hatte das Auftaktevent für Johannes Reiser sowie seinen spanischen Kollegen Marc Pi, den extra für diesen Abend eingeflogenen Spitzenkoch aus Tarragona, auch nichts zu tun: In sechs Gängen kreierten die beiden köstliche Gustostückerln wie aromatischen Cortado (Schaumsüppchen) von Bärlauch mit Bonbons von roten Rüben und Kardamom oder hervorragende Tranchen vom Almoachsen auf Granatapfel und Pistaziencreme, dazu Albondiga crujiente rellena (gefüllte Fleischbällchen) und Salsa vom Kürbis.



Johannes Reiser, Marc Pi, Beate Espinoza-Mayr, Mag. Jasmin Haider, Dir. Peter Buocz, Christof Höpler (v. l.), im Hintergrund: Restaurantleiter Wolfgang Neiss

Zu den »binationalen« Speisen wurden auch Weine aus beiden Ländern gereicht. Beate Espinoza-Mayr, deren Familie die Bodega Rioja in Lustenau führt, präsentierte mit Charme und Leidenschaft ausgewählte Weine aus ganz Spanien – darunter auch einen von tiefgründiger Mineralik geprägten Embrouix 2008 aus dem DOCa-Gebiet Priorat, gekeltert aus den Trauben hundertjähriger Reben. Die heimische Weinkultur wurde von Christof Höpler aus Breitenbrunn würdig vertreten, dessen Tropfen weltweit bereits vielfach ausgezeichnet wurden. Für den hochprozentigen Abschluss eines rundum gelungenen Abends sorgte Jasmin Haider mit ihren charaktervollen Destillaten vom Waldviertler Roggenhof, der ersten Whiskybrennerei Österreichs.

Die nächsten Termine sowie Details und Informationen zur Reihe »Mit Aussicht auf Genuss« finden Sie unter www.schick-hotels.com/degustations-menu.de.htm.

(Lisa Münch)

Erstellungsdatum: 23.03.2012