

INNOVATION ALS TEIL LEBENDIGER TRADITION

Vor rund dreieinhalb Jahren hat ein rustikaler Ableger des Wiener Gourmet-Tempels „Steirereck“ auf dem Pogusch bei St. Lorenzen im Mürztal mit damals vier Mitarbeitern seine urige Holztüre geöffnet. Inzwischen sind es 30 Mitarbeiter geworden, die sich von Donnerstag bis Sonntag um das Wohl der Gäste des 200 Plätze-Gasthauses der besonderen Note kümmern, dessen Einzugsradius von Kapfenberg bis zum Semmering, von Graz bis nach Wien reicht. Und mittlerweile hat das junge, frische Unternehmen, dessen Philosophie es ist, regionale, saisonbezogene Küche zu vernünftigen Preisen anzubieten, einen Innovationsschub für die unmittelbare Region bewirkt. Investitionen bei der Beherbergung, etwa in Romantikzimmer, sollen die Besucher in der Gegend halten und die Infrastruktur weiter beleben. Sogar mit EU-Fördermitteln darf man rechnen.

Altes Interieur, vereint mit moderner Technik in Organisation und Service ist ein Erfolgsgeheimnis, das hier beispielhaft zum Tragen kommt.

Ein Jahrhunderte altes, mit Wissen und Liebe renoviertes Gasthaus, sorgsam zusammengetragene bäuerliche Einrichtung, Rezepte aus Großmutter's Tagen – und das alles von einer bekannten, erfahrenen Gastronomenfamilie zu pulsierendem Leben erweckt: Tradition trifft auf Modernität auch und gerade im technischen Bereich, Perfektion bis ins kleinste Detail auf experimentierfreudige, steirisch-originelle Wirtshauskultur im besten Sinn des Wortes, auf dem



Mürztaler Berg Pogusch, im Steirereck II. Nicht daß man sich hier für die zwei Hauben schämen würde, aber an die große Glocke werden sie auch nicht gehängt. Hier geht eben alles ein bißchen ungezwungener und kommunikativer über die Bühne.

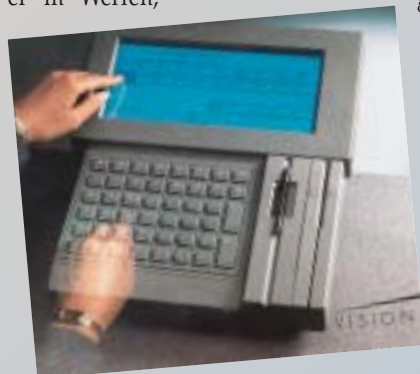
„Genau wie unser Steirereck in Wien, ist auch dieses Restaurant ein reiner Familienbetrieb“, betont Heinz Reitbauer jun. bescheiden – und vergißt beinahe zu erwähnen, daß er im neuen Haus den Löwenanteil der Verantwortung trägt.

Die dafür nötige Erfahrung vorzuweisen, fällt dem gelernten Koch nicht schwer: Nach der Absolvierung der Hotelfachschule in Deutschland hat er seine Lehre bei den Brüdern Obauer in Werfen,



Fotos: Claudia Weege

seine Wanderjahre bei Berühmtheiten wie Anton Mosimann in London und Alain Chapel in Lyon verbracht. Und mit dem Ausnahmeköhner Helmut Österreicher arbeitet Heinz Reitbauer – der Pendler zwischen dem Pogusch und Wien – im Wiener Familienbetrieb halbwöchentlich zusammen. Mit dem neuen Steirereck ist die Familie Reitbauer näher zu ihren Wurzeln zurückgekehrt. Aus Turnau, ihrem Heimatort, wurde ein uraltes Holz-



Am Pogusch korrespondiert die Vielfalt der steirischen Landschaft intensiv mit jener der steirischen Küche. Durch den Innovationsschub, den talentierte Köche und engagierte Wirtsleute der heimischen Gastronomie wie Heinz Reitbauer jun. ausgelöst haben, ist die bodenständige und moderne steirische Küche mittlerweile weit über die Landesgrenzen hinaus beliebt. Daß der Besuch zum perfekten Erlebnis wird, dafür sorgt aber auch die ausgereifte Technik des Remanco-Abrechnungssystems.

haus abgetragen und am Pogusch, als Erweiterung der Gaststube, originalgetreu wieder aufgebaut.

Ein Traktorsitz als Barhocker, die Schnapsbrennanlage, der offene Kamin, die Kessel und Töpfe der alten Küche, ein Kirchenbankerl, ja selbst die Toiletanlagen zeugen von unverwechselbarer Handschrift, strahlen Stil und Atmosphäre aus.

Die in ihrem Ursprung deftige, bäuerliche steirische Küche hat sich in den letzten Jahren sehr gewandelt; immer mehr

junge, innovative Köche wie Heinz Reitbauer jun. eben zeigen, daß man mit den frischen Landesprodukten auch kalorienarm und schmackhaft kochen kann. Überall im Land sind wahre Gourmettempel entstanden, für die sich auch ein Umweg lohnt. Überall wird man verwöhnt, und das zu durchaus moderaten Preisen.

Namen wie Heidensterz und Bluttommerl geistern da herum, Verhackert und Klachlsuppe, Kernöl und Kübelfleisch. Genießer probieren alles aus und stellen fest, daß hinter jedem Namen, mag er auch derber klingen, eine Köstlichkeit steckt.

Obwohl der wichtigste Fleischlieferant in der Steiermark noch immer das Schwein ist, haben sich viele Alternative in den letzten Jahren wieder der Schafzucht zugewandt. So auch Heinz Reitbauer, der eine Landwirtschaft besitzt und die Zusammenarbeit mit hauseigenen Fleischlieferanten und Bauern forciert. Und mit dem sogenannten „Styria Beef“ hat man ein qualitativ hochwertiges, naturbelassenes Rindfleisch auf den Markt gebracht.

Echt steirisch ist auch das, was man im Steirereck serviert: Von der Kern-Öl-Eierspeise über das marinierte Styria-Beef bis zum Weinbeeren-Schmalzkoch wird man nur auf Zutaten stoßen, die von Bauernhöfen aus der Umgebung stammen. Ein Schwerpunkt liegt nicht zuletzt auch bei Beilagen und beim

Gemüse. Das Vanille-Eis ist hausgemacht und das „Kriecherl“ wurde „söwa brennd“.

Auf eine Weinkarte kann verzichtet werden – die Gäste werden eingeladen, persönlich im Weinkeller zu gustieren, der über einen schmalen Holzsteg über den im Haus angelegten Fischteich „ohne Hemmschwelle für den Gast“, wie Heinz Reit-



bauer weiß, erreichbar ist. Hier findet man heimische Weißweine ebenso wie exquisite Rotweine aus über 50 fünfzig Ländern und Champagner zu „Sauf-Preisen“. Bis zu 500 Flaschen werden an vier Tagen verkauft, jeden Tag wird neu aufgefüllt. „Der Weinkeller besitzt eben ei-

ne andere Magie als die Weinkarte“, ist Reitbauer jun. überzeugt.

MODERNSTES ABRECHNUNGS-SYSTEM

Bei aller Liebe zum Althergebrachten wird im organisatorischen Bereich kompromisslos auf Modernität gesetzt. Die Frage, warum er sich für das Remanco-Abrechnungssystem der Firma Repoint entschieden hat, antwortet Heiz Reitbauer mit einem Schmunzeln. „Die guten Erfahrungen einer 20jährigen Zusammenarbeit im Wiener Steirereck haben eigentlich gar keine andere Alternative zugelassen.“

In all diesen Jahren, in de-



gung gestellt bekommen.“ Das System – 6 Terminals im Innern sowie, je nach Bedarf, ein oder zwei Terminals im Freien sind installiert – erfüllt selbst die unterschiedlichsten Anforderungen des hektischen a-la-carte-Angebots mit Zusatzbestellungen und Sonderwünschen, des Stoßgeschäfts und einer durchgehend warmen Küche und kommt der Gästebetreuung mit relativ weiten Wegen ideal entgegen.

„Bei diesen vielfältigen Erfordernissen merkt man erst, welches Potential in dem System steckt. Dies beweist auch der Umstand, daß es den doch sehr verschiedenartigen Betriebstypen, die wir hier und in Wien haben, bestmöglich entgegenkommt.“

Daß der ausgezeichnete Ruf von Remanco über Österreichs Grenzen hinausgeht und der Markt zum Produkt kommt, beweist unter anderem die Tatsache, daß Repoint bereits verstärkt über die Grenzen hinaus expandiert. Auf der „Alles für den Gast“ vom 6. bis 10. November 1999 in Salzburg wird Repoint übrigens ein neues innovatives Schankverbundsystem in Kombination mit Remanco vorstellen.

nen alles bestens funktioniert hat, war die Kooperation von Zuverlässigkeit und Kontinuität geprägt. „Für uns ist es wichtig, daß die Ansprechpartner konstant bleiben, daß wir uns auf ein perfektes Service verlassen können und daß wir maßgeschneiderte Lösungen zur Verfü-

**Besuchen Sie uns auf der
„Alles für den Gast“
Salzburg, 6.-10. 11. 1999
Halle 2, Stand 102.**

