

FALSTAFF-ONLINE INTERVIEW MIT JÜRGEN LENGAUER  
NEUER KÜCHENCHEF DES RAINERS HOTEL VIENNA

- Allgemein: Wie war Ihr Werdegang? Warum sind Sie Koch geworden, was fasziniert Sie an diesem Beruf?

Begonnen habe ich mit dem Kochen im 2 Hauben Restaurant Villa Schratt in Bad Ischl. Hier fand ich in Eigentümer Günter Gaderbauer meinen Mentor. Er sagte immer zu mir: „Der Junge hat Talent mit dem Messer – der kann so schön schneiden“. Das hat mich motiviert und ich bin meiner Passion treu geblieben.

Die letzten 2 Jahre war ich als Executive Chef bei Food Affairs federführend für die Kulinarik der Seefestspiele Mörbisch, das legendäre Muscheldinner im NHM gemeinsam mit Hubert Wallner und Sigi Kröpfl, sowie für das Dinner der Lotterien-Gala „Nacht des Sports“. In diesem Zuge habe ich das Kochbuch „Sportelite trifft Kochelite“ zugunsten der Sporthilfe veröffentlicht.

Weitere Stationen meiner Kochkarriere sind das DO&CO im Haas Haus, das Mario Plachutta sowie das Plachutta Wollzeile. Im Restaurant Ellas erkochte ich gemeinsam mit Christoph Nägele eine Haube. Internationale Erfahrung sammelte ich bei der Formel 1 im Koch-Team von DO&CO, wo es galt, die Rennstars an den berühmtesten Rennstrecken der Welt, von der Wüste von Bahrein bis Monaco, zu verköstigen, sowie im 5\* Grand Formosa Hotel in Taipei, Taiwan und im Grand Hotel & Spa in Interlaken, Schweiz.

Ich bin Koch aus Leidenschaft. Es macht mir einfach Spaß, mit heimischen Produkten zu experimentieren. Es gibt nichts Schöneres, als zB im Wald eigenhändig gepflückte Pilze anschließend selbst zu verarbeiten und seine Gäste damit zu verwöhnen. Wo kann man das noch, wenn nicht in Österreich. Davon abgesehen habe ich kein Sitzfleisch. Ein Bürojob käme für mich nie in Frage, ich rotiere gern zwischen meinen Kochtöpfen.

- Wie ist es zu dem Engagement im Rainers Hotel gekommen?

Direktor Werner Magedler hat bekanntlich ein gutes Händchen bei der Wahl seiner Mitarbeiter. Beim ersten Gespräch zeigte sich schnell, dass wir dieselben Ziele verfolgen und es uns beiden sehr wichtig ist, neue Ideen in die Rainers Küche einfließen zu lassen.

Für mich ist es eine Herausforderung, als neue Spitze der Rainers Küchenbrigade ein so vielfältiges Aufgabengebiet verantworten zu können. Ich freue mich darauf!

- Welche Pläne haben Sie fürs Rainers Hotel? Wird die Küchenlinie beibehalten oder gibt es Änderungen? Wenn ja, welche?

Ich achte darauf, meiner eigenen Linie treu zu bleiben. In meinen Kochtöpfen sollen nur die besten, saisonal aktuellen Zutaten schmoren. Die Verwendung von frischen, vorwiegend regionalen und saisonalen Produkten ist mir sehr wichtig. Zum Beispiel werden Nudeln, Paddies und Pans selbst gemacht. Unsere Gäste sollen den Unterschied schmecken.

Im Seminar-Kulinarik-Bereich wird noch intensiver darauf geachtet werden, dass unsere Gäste die für Ihre Arbeit notwendigen Gedächtnis- und Energiekicks bekommen.

Was das fine dining des Rainers Hotel betrifft, so hat Mike Köberl diesen in den letzten 2 Jahren gekonnt aufgebaut. Engagiertes Ziel meinerseits ist es, dass dieser 2016 mit einer Gault Millaut Haube ausgezeichnet wird.

- Wie würden Sie selbst Ihre Küchenlinie beschreiben?

Ich koche am Liebsten frisch/frisch/frisch und das frei von der Leber. Ein bisschen französisch mediterran inspiriert, international aber auch Heimisches neu interpretiert.

- Planen Sie Specials (Brunch, BBQ, Motto-Dinner,...)- wenn ja, welche?

Das aktuelle Dinner of Fame 2015 ist bereits fertig und ab sofort ab 4 Personen buchbar. Hier kann man sich auf ein kulinarisches Feuerwerk de luxe freuen.

Am 10. Mai findet der Muttertags Brunch statt. Im Herbst starten wir dann mit neuen, spannenden Themen in die neue Sonntags-Brunch-Saison.

Jeden 2. Mittwoch im Juni, Juli und August wird der Griller aktiviert. Inklusiv exzellenter Steakauswahl und auf Wunsch auch BBQ vegan.

- Wie unterscheiden sich die Anforderungen an einen »Restaurant-Koch« und an einen »Hotel-Koch«?

Die Aufgaben eines „Hotel-Kochs“ sind um einiges vielfältiger als die eines „Restaurant-Kochs“. Die Kulinarik beginnt beim reichhaltigen Frühstück, inklusive glutenfreier Kost, reicht über Seminarpausen für Energiehungrige und beinhaltet auch Halbpensionen sowie unseren fine dining-Bereich in Rainers Wintergarten. Hier eine homogene Linie zu finden, ist natürlich eine Herausforderung.

Als Seminarhotel logiert ein Gutteil unserer Gäste ja nicht nur in unserem Haus sondern ist gleichzeitig Seminarbesucher in einem unserer 10 Veranstaltungsräume. Wir stellen den Anspruch, bestes Seminarhotel der Stadt Wien zu sein, das muss sich auch in den Seminarpausen sowie am Buffet oder beim Mittagmenü widerspiegeln. Gesunde, energiebringende Produkte sind hier ein Muss. Brainfood ein großes Thema.

- Wie stehen Sie zu den aktuellen Entwicklungen in der Gastronomie – Stichwort: Rauchverbot, Allergenverordnung?

Das Rauchverbot ist ein heikles Thema. Rauchen ist in allen Räumlichkeiten des Rainers Hotel untersagt. Möglichkeiten zu rauchen gibt es auf der Terrasse des Restaurants, auch vor dem Hotel wurde eine Raucherzone geschaffen. Grundsätzlich bin ich der Meinung, jeder gastronomische Betrieb sollte sich selbst aussuchen können, ob Raucher oder Nichtraucher-Lokal.

Die Allergenverordnung finde ich eine gute Sache. Es bedeutet für einen Koch zwar Zusatzaufwand, jedoch ist es in Zeiten immer häufiger auftretender Allergien wichtig, auf diese Klientel einzugehen. Und wenn man selbst produziert, weiß man was drin ist. Es ist daher ein Leichtes, das auch zu vermerken. Wir bieten unseren Gästen sowohl auf Wunsch vegetarische und sogar vegane Gerichte, es stehen laktose- wie auch glutenfreie Speisen zur Auswahl.