

Wienerisches statt Wiesn

Allenorten stehen die Zeichen auf Oktoberfest – wie wohltuend ist das zur Abwechslung ein österreichischer Schmankerl-Abend, wie ihn jetzt das Restaurant Schlossblick im Schlosshotel von **Gerhard** und **Monika Jochinger** ausrichtet. Für etwa 100 Gäste hatten Küchenchef **Leander Wagner** und Sous-Chef **Wendt Lotichius** ein Panorama österreichischer Köstlichkeiten vom Fiakergulasch über Wiener Backendl und gesulzten Tafelspitz bis zu Wachauer Marillenknödeln sowie Linzer und Sacher-

torte aufgetischt. Mit dem kulinarischen Thema des Abends harmonierten nicht nur denkwürdige Weine aus der Wachau und dem Burgenland, sondern auch die Musikbegleitung von **Guntram Pauli** mit österreichischen Evergreens von Falco bis Rainhard Fendrich.

Als Nachfolger des langjährigen Schlosshotel-Küchenschefs **Harald Kolle**, der Ende 2015 in den Ruhestand ging und kurz darauf überraschend verstarb, ist die Küche des Hauses jetzt mit dem Sternegastro-erfahrenen Allgäuer **Wagner** und dem aus der ostfriesischen

Heimat an seine frühere Kasseler Wirkungsstätte zurückgekehrten **Lotichius** wieder in eingespielt-kreativem Fahrwasser. Als gastronomischer Leiter im Haus wacht **Julian Steffens** bereits im zweiten Jahr über gute Servicequalität, und seit einigen Wochen hat das Schlosshotel eine neue Direktorin vom Dienst: **Birgit Hanusch** hat ihre vergangenen 20 Berufsjahre auf der Ostseeinsel Usedom verbracht, zuletzt im feinen Viereinhalb-Sterne-Wellnesshaus Ostseeblick auf Usedom. Gebürtig stammt die neue Leiterin des Hauses am Bergpark aber aus Bayern – ja, dem Weltmittelpunkt aller Oktoberfeste. Aber das Kulinarische, das können die Österreicher dann doch noch ein bisschen besser.



Österreichisches im Schlosshotel: Von links Küchenchef Leander Wagner, Inhaberin Monika Jochinger, Wirtschaftsdirektor Julian Steffens, Hotelmanagerin Birgit Hanusch, Empfangsdame „Sisi“ und Sous-Chef Wendt Lotichius.