

Patrick Hetz, Chefkoch im Dolder Grand in Zürich

„Kaiserschmarrn ist Kochkunst“



Das Dolder Grand in Zürich ist zum „Hotel des Jahres 2016“ gekürt worden. Chefkoch des Hotelrestaurants Saltz ist ein Salzburger. Patrick Hetz über Ehrgeiz, Fernweh und Kichererbsen-Hotpot.

Eigentlich wollte er Elektriker werden. Doch im Rahmen von Ferienpraktika entdeckte Patrick Hetz die Welt der Gastronomie für sich. „Sie hat mich mitgerissen“, erinnert sich der in Kaprun geborene Gipfelstürmer. Er absolvierte im Viersternehotel Steigenberger Avance die Lehre zum Koch, leistete den Militärdienst, zog los und lässt seither Gäste in Luxushotels an „seiner Welt“ teilhaben.

Als Commis Saucier, Chef Entremetier und Chef Tournant sammelte er erste Erfahrungen im Waldhaus Flims. Er kochte im Palace Hotel in Gstaad, im Fine Dining Restaurant von Horizons und Cottages in Bermuda, arbeitete im schottischen Gleneagles Hotel und Colombi Hotel in Freiburg, bis er im September 2010 seine Karriere im Züricher Fünf-

sternehotel Dolder Grand als Sous Chef Banquet fortsetzte. Bereits zwei Jahre später prägte er dort als Chef à la Carte die Küche des Garden Restaurant, das vergangenen Sommer mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet und nach einem Umbau als Restaurant Saltz gerade eben wiedereröffnet wurde.

Das Fünfsternehotel am Züricher Adlisberg ist von Gault Millau zum „Hotel des Jahres 2016“ gewählt worden, Mitglied der Leading Hotels of the World sowie der Swiss Deluxe Hotels. Im vergangenen Jahr wurde das 4000 Quadratmeter umfassende Spa von Virtuoso, einem internationalen Netzwerk von Reiseanbietern im Luxussegment, zum weltweit besten Spa gewählt. Dieses hohe Niveau spiegelt sich auch in der Küche wider. Um den Ansprüchen des internatio-



Im Schweizer „Hotel des Jahres 2016“ ist ein Österreicher der Chefkoch: Patrick Hetz leitet das neu gestaltete Restaurant Saltz.

nalen und „spannenden“ Publikums gerecht zu werden, zeichnet der 34-Jährige im durchgehend geöffneten Saltz neben der Hauptkarte für internationale Klassiker wie „Gegrilltes Wagyu-Tataki“, vegetarische Lifestyle-Menüs wie Kichererbsen-Hotpot oder täglich wechselnde Gerichte mit dem Fokus auf regionale Produkte verantwortlich.

17 Köche, drei Lehrlinge und zwei Praktikanten arbeiten in seinem Team, das gemeinsam mit ihm die Speisen kreiert und

wie „ein Uhrwerk“ tickt. Ticken muss. „Denn unser Haus genießt einen exzellenten Ruf, jeder kleine Fehler fällt auf, und daher muss jeder Handgriff sitzen, und der Spaß bei der Arbeit darf nicht verloren gehen“, weiß der leidenschaftliche Koch, der privat gern für sich und seine Freundin kocht, aber stets Wert auf den richtigen „Drall“ im Handwerk legt. „Einen einfachen Schmorbraten oder Kaiserschmarrn wirklich gut zuzubereiten, das ist Kochkunst“, so Hetz.

„Wo liegen unsere Stärken, wie motiviere ich mein Team, was können wir verbessern?“ Diese Fragen stelle er sich laufend, damit das Uhrwerk harmonisch schlage. Denn letztendlich wirke sich alles auf den Gast aus. Werte wie Ehrgeiz und Loyalität seien seine Stärken, die ihn als Chefkoch im Saltz auszeichnen. „Wenn ich etwas mache, dann aus voller Überzeugung und mit Leidenschaft. Und läuft etwas schief, dann bin ich sofort zur Stelle.“ Heimweh kennt der Kulinariker nicht. Zu Hause sei er „da, wo ich gerade bin“.

Nur seine Familie vermisst er in Kaprun, denn auch die meisten seiner Jugendfreunde bewegen sich auf internationalen Tourismuspfaden. Patrick Hetz spricht eher von „Fernweh“. Auch wenn er sich in der Schweiz pudelwohl fühlt, kitzelt ihn doch die Abenteuerlust. Berührungsängste hat er keine, denn „als Ösi kommt man in der Welt immer gut an“.

MIA BAVANDI
redaktion@wirtschaftsblatt.at

Aufgedeckt von Christoph Pridun

Treff für Nachtschwärmer

Die ganze Nacht will Franz Unterrainer in seinem Mozart's (Haidmannngasse 8, 1150 Wien) den Gästen Drinks und Küche bieten – und dementsprechend hat sein Lokal von Dienstag bis Samstag von sechs Uhr abends bis sechs



Gastronom Franz Unterrainer betreibt nun das Mozart's.

Uhr in der Früh geöffnet. Der Tiroler Gastronom hat das mehr als 100 Jahre alte Mozartstüberl übernommen, renoviert und setzt nun auf einen Mix aus österreichischer Küche, diversen Burgern, Craft Beer und lokalen Weinen. Darüber präsentiert er auch einige Gerichte seiner Heimat, und so finden sich neben Wiener Schnitzel und Gulasch auch Kaspessknödel, Speckknödel mit Sauerkraut oder Käsespätzle auf der Karte des Lokals in Nähe vom Westbahnhof und der Stadthalle. Mit dem Mozart's will Unterrainer für den Hunger nach der Party oder dem Konzert eine „Alternative zur Imbissbude ums Eck“ bieten.

Mozart's, Haidmannngasse 8, 1150 Wien, www.mozartsvienna.com

Eingeschenkt von Hans Pleininger

Pfiffiger Gruß zum Frühlingsbeginn

Die Verpackung ist auffällig, der erste Auftritt in der Weinwelt wirkt gelungen und erfrischend anders. Die mittelburgenländische Jungwinzerin Lisa Pfnels arbeitet nicht nur zu Hause im bekannten elterlichen Weingut mit, sondern hat sich seit vergangenem Herbst gleich ein eigenes Weinstandbein geschaffen. „Offspring nennt sie ihr Weingut-Spin-off. Mit Offspring – auf Deutsch „Nachwuchs“ – kann sich Lisa Pfnels auf rund zehn Hektar austoben. Sie geht's aber behutsam an. Drei Weine gibt es fürs Erste: einen Weißen, zwei Rote. Während die rote Cuvée (aus Zweigelt und Blaufränkisch) wie der Merlot derzeit ein bisschen gewöhnungsbedürftig ist, was auch dem etwas rustikalen Jahrgang



2014 geschuldet ist, wirkt Pfnels weiße Cuvée aus dem Jahr 2015 erfrischend unkompliziert und trinkanimierend. Der Offspring Weiß ist im Herzen ein Grüner Veltliner, der für den straffen Zug sorgt, mit einem kräftigen Schluck Sauvignon Blanc, der dem Wein ein duftiges Spiel gibt. Der leichtgewichtige Frühlingsbote trinkt sich als Essensbegleiter bestens zum Bärlauch, der jetzt allorts herauschießt. Pfnels weiße Cuvée passt auch in den Sommer hinein – als solider erfrischender Terrassenwein und für alle, die der Hugos und Aperols überdrüssig sind. Scheuen Sie sich nicht, diesen Wein zu spritzen, so Sie Lust haben. Für einen guten G'spritzten braucht's einen guten Wein – genau so einen!

Offspring Cuvée Weiß 2015
Lisa Pfnels, Deutschkreutz,
www.offspring-wein.com,
Alk.: 12 % vol., vegan, Schraubverschluss,
Preis: 9 € (ab Hof),
Lagerpotenzial: heuer trinken
hans.pleininger@wirtschaftsblatt.at