

„Gastronomie muss einiges aufholen“

Von Tirol ging es in die weite Welt. Heute lebt die preisgekrönte Köchin Sandra Scheidl in der Donaustadt. Die 28-Jährige weiß, wie es um das Image der Gastro steht.

Als erste Frau gewann Sandra Scheidl den Wettbewerb „Junge Wilde“ des Fachmagazins „Rolling Pin“. 3000 Konkurrenten ließ sie 2020 dabei hinter sich. Eine hochkarätige Jury kostete sich durch das Drei-Gänge-Menü. Auf den Tellern landeten Saibling, Rose und Kaviar, Rib Finger, karamellisierte Zwiebel, Estragon, verschiedene Pilze und unter anderem auch Rentiermoos sowie eine Kreation aus Kamille und Urkarotten.

Plant die Tirolerin ein Gericht, dann beginnt sie zu zeichnen. „Danach versuche ich die Skizze mit den Zutaten in die Praxis umzusetzen.“ Kochen und die Kunst dahinter interessierte die 28-Jährige bereits als Kind. Mit ihren Veranstaltungen Culinary meets Art (dt. Kunst trifft auf Kulina-

rik) kombiniert sie das Theaterstück des Kochens mit Kunstwerken.

In Kooperation mit verschiedenen Künstlern veranstaltet Sandra Scheidl regelmäßig künstlerische Dinner Pop Ups für den Gaumen und das Auge. Gestartet wird der Abend mit einem Aperitif und der Ausstellung des Künstlers, der natürlich persönlich vor Ort ist. Anschließend wird zu Tisch gebeten – besser gesagt zur 9 Meter langen, elegant gedeckten Tafel. Die Gäste werden mit einem bis zu 10-Gänge-Menü verwöhnt – wahlweise mit Weinbegleitung. Bei den nächsten kommenden Terminen am 30. Juni und 1. Juli präsentiert Luis Mirales de la Cruz seine Werke.

Wer die Köchin lieber für sich haben will, bucht einfach ein privates Essen.

Denn bis Scheidl ihr eigenes Lokal eröffnen wird, dauert es noch. „Restaurantpläne sind nach wie vor vorhanden. Wegen Corona war dann aber letztes Jahr nicht der richtige Zeitpunkt.“ Außerdem kennt auch die Tirolerin das Problem mit dem Fachkräftemangel.

Aber warum sind so viele Wirte auf der Suche nach Personal? „Ich glaube, dass die Gastronomie in den letzten Jahren hier sehr viel verpasst hat und einiges aufholen muss. Nicht nur Löhne müssen erhöht werden, der Umgangston, Wertschätzung sowie Arbeitspensum gehören im Allgemeinen generalüberholt. Hier gibt es natürlich genug Ausnahmen mit guter Personalführung und Bezahlung“, weiß die Köchin und ergänzt: „Work-Life-Balance wird immer wichtiger und Mitarbeiter fordern dies – verständlich als Angestellter.“

Sandra Scheidl absolvierte die HBLW

» Seite 22

Foto: ARIA SADR SALEK



Mit dem Künstler Luis Mirales de la Cruz (rechts) lädt Sandra Scheidl zu einem Koch-Kunst-Event ein. Kochtipps erhielt die 28-Jährige unter anderem in Sri Lanka (Mitte).



Foto: zVg



Foto: zVg

i INFO

Dieses Mal trifft Kunst und Kulinarik am 30. Juni und 1. Juli jeweils um 18.30 Uhr in der Eventlocation The Vault Vienna in der Schadeckgasse 5, 1060 Wien aufeinander. Menüpreis: 165 Euro. Weinbegleitung 55 Euro. Tickets auf www.sandra-scheidl.at

Seestadt hat jetzt Kasnudl-Automaten

Andreas Schrittmesser eröffnete im Vorjahr in der Seestadt die Produktionsstätte für Kasnudln. Damit der gebürtige Kärntner am Zahn der Zeit bleibt, versorgt er seine Kunden unter anderem 24 Stunden, sieben Tage die Woche, mit seinem Essen. Möglich machen es Automaten.

Was bietet ihr in euren Automaten alles an?

Im Selbstbedienungsladen bieten wir immer um die 5–6 verschiedene Kasnudl-Sorten und unsere 4 gemischten Mix-Packungen an. Zudem gibt es auch 4 verschiedene Sorten Kasnudl-Pasta, unterschiedliche Öle und Pestos als Topping für die Pasta oder die Kasnudln.

Wird das Angebot gut angenommen?

Das Angebot wird sehr gut angenommen und es kommen jeden Tag viele Kunden vorbei und holen sich bei uns ein kulinarisches Mitbringsel oder ihr Mittag- bzw. Abendessen ab. Es gibt auch die Möglichkeit, die Online-Bestellungen im Selbstbedienungsraum abzuholen.

Habt ihr in nächster Zeit weitere Neuerungen geplant?

Oh ja! Neben den klassischen Kärntner Teigtaschen wird es bald 4–6 neue Knödelsorten im Programm geben. Klassiker, aber auch verspieltere und raffiniertere Sorten.



Foto: kasnudl.com

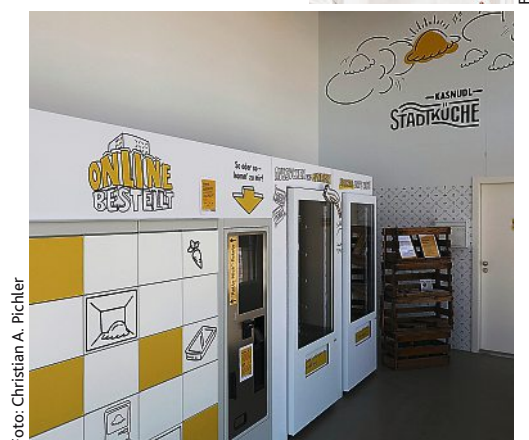


Foto: Christian A. Pichler

» Saalfelden. Mit dieser Ausbildung öffnen sich zahlreiche Türen für die Absolventen. Für die Tirolerin ging es gleich ins Ausland. Wieso wagen so wenige andere mit dieser Ausbildung in der Tasche den Schritt in die Gastronomie? „Vor allem in Österreich ist der Ruf der Branche nicht sehr gut. Es ist

nicht sehr attraktiv, einzusteigen.“

Zurück zum kulinarischen Genuss. Passt Nachhaltigkeit mit einem lukullischen Geschmackserlebnis zusammen? „Trotz internationalen Produkten, vor allem bei Fisch und Meeresfrüchten, wird bei Gemüse, Obst und Fleisch darauf geachtet, soweit möglich, österreichische Ware zu verwenden“, so Scheidl. „Meine Küche ist auf die Kernprodukte reduziert und konzentriert, damit nicht nur der volle Geschmack zum Vorschein kommt (siehe Rezept), sondern auch das Produkt wertgeschätzt wird.“

Nach Stationen in Norwegen, Großbritannien und Tirol entschied sich die 28-Jährige für Wien und die Donaustadt. „Ich schätze hier das Grüne: die Nähe zur Lobau. Aber vor allem die Donau bzw. die Donauinsel. Hier gehe ich gerne radfahren, schwimmen oder auf einen Aperol am Wochenende. Ich bin sehr gerne in der Alten Kaisermühle. Ausblick, Ambiente und Geschmack stimmen hier.“ Ein großes Lob für das Lokal! | von Katharina Pirker ■

Mit ihrem Kater „Amigo“ lebt die Tirolerin in der Donaustadt. Vor allem die Natur liebt sie dort.



Foto: Pixelcoma

Geröstete Mandeln mit Karamell und Sauerampfer

Mandelmilch:

250 g Mandelblättchen
450 ml Milch

Mandelparfait:

20 g Eiweiß
30 g Eigelb
55 g Zucker
200 ml Sahne
150 g Mandelmilch
½ Blatt Blatt Gelatine
1 Prise Salz

Mandelschaum:

40 g Zucker
100 g Mandelmilch
50 ml Sahne
100 g Milch
1 Prise Salz

Sauerampfer-Granité:

175 g Apfelsaft
75 g Sauerampfer
45 g Läuterzucker 1:1
25 g Babyspinat
5 g weißer Balsamicoessig

Karamell-Ganache:

90 g Dulcey Schokolade
75 g Sahne
1 Prise Salz

Anleitungen

Mandelmilch

1. Mandeln auf ein flaches Blech ge-

ben und bei 165° C 7 Min. rösten.

Nach der Hälfte der Zeit etwas „umrühren“.

2. Die noch warmen gerösteten Mandeln in einen Behälter geben, mit Milch aufgießen und 1 h abgedeckt stehen und ziehen lassen.

3. Anschließend mixen, die Masse peu à peu in ein Passiertuch geben und auspressen. So entsteht eine sehr intensive geröstete Mandelmilch.

Mandelparfait

1. Sahne schlagen und einkühlen. Eier und Zucker warm – kalt schlagen. Währenddessen die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Einen Teil der Mandelmilch erwärmen und Gelatine darin auflösen. (Achtung! Die Mandelmilch bindet beim Erwärmen sehr stark und schnell). Die warme Mandelmilch nun mit der kalten Mandelmilch vermengen und in die Ei-/Zucker Mischung unterrühren. Die Sahne unterheben und mit einer Prise Salz abschmecken. Nun in beliebige Formen gießen und frieren.

Mandelschaum

1. Zucker in einen Topf geben, mit

etwas Wasser bedecken und karamellisieren lassen, anschließend mit Milch aufgießen und das Karamell auskochen. Sahne und Mandelmilch hinzufügen und mit einer Prise Salz abschmecken.

Sauerampfergranité

1. Apfelsaft und Läuterzucker vor dem Verarbeiten einkühlen. Alles außer Essig schnell miteinander mixen, passieren und mit dem Essig abschmecken. Die Flüssigkeit zur Gänze frieren und anschließend mit einer Gabel ein Granité kratzen.

Karamell-Ganache

1. Schokolade etwas anschmelzen. Sahne mit Salz aufkochen und über die Schokolade gießen, umrühren und langsam überkühlen lassen – immer wieder umrühren.



Foto: ARIA SADR SALEK

Goldener Hirsch

Wiener Schnitzel, Leber, Zwiebelrostbraten oder gebackener Karfiol – im Goldenen Hirschen in der Hirschstettner Straße 83 schlägt das Wiener Herz höher. Über ein Dutzend Parkplätze stehen den Besuchern frei zur Verfügung. Die Donaustädter Stammgäste können seit der Einführung des Parkpickerls nämlich bequem vor der Tür parken. Aber auch in diesem Gastronomiebetrieb kämpft man mit dem Fachkräftemangel. „Seit Wochen suche ich nach einer Servicekraft für das Mittagsgeschäft, aber niemand bewirbt sich“, so Wilfried Asenbaum. Dabei wäre Unterstützung notwendig. Seit es keine Corona-Regeln mehr gibt, kommen wieder mehr Gäste.



Foto: Christian A. Pichler

Café Neustart

In einer Fahrradwerkstatt integriert findet man am Wangari-Maathai-Platz 3 das Café Neustart. „Wir haben durch die Maskenpflicht Stammkundschaft verloren, die allmählich wieder retour kommt“, so Chef Julian Walkowiak. „Das Sortiment unserer hausgemachten Kuchen und des eigens gerösteten Kaffees haben wir für den Sommer überarbeitet.“ Die größten Neuerungen spielen sich aber derzeit direkt vor dem Lokal ab. „Wir haben einen sehr schönen bunten und grünen Gastgarten und nun wurde der Platz vor unserem Café zusätzlich mit Bäumen und Beeten aufgewertet“, schwärmt Walkowiak. Ein Besuch in der Seestadt zahlt sich also aus.



Foto: Christian A. Pichler



Foto: Tim Dornaus epilog photography

Habibi & Hawara

Auf der Speisekarte von Habibi & Hawara stehen unter anderem ein Hummus-Falafel-Teller, Melanzani-Eintopf oder geschmorter Karfiol. „Unsere Mission ist, besonders Menschen mit Flucht- oder Migrationshintergrund nicht nur Integration, sondern auch Ausbildung anzubieten und sie damit mit dem nötigen Rüstzeug zu versehen, eigene Unternehmen zu gründen. Daher suchen wir nicht ausschließlich nach schon fertigen Fachkräften, sondern geben auch Neu- oder Quereinsteigern eine Chance“, so Chefin Viktoria Fedorova. Derzeit lädt der Gastgarten auf dem Simone-de-Beauvoir-Platz zu einem Cocktail und einem herrlichen Essen ein.



Foto: Christian A. Pichler

Vorstadtbeisl

Mit einer eigenen Spargelkarte lockt derzeit das Vorstadtbeisl Selitsch in Stadlau – natürlich nur solange es das saisonale Gemüse gibt. Neben diesen Schmanckern serviert Herr Selitsch in der Konstanziagasse traditionelle Wiener Gerichte. Hier stehen noch Vater und Sohn gemeinsam in der Küche. Neben kulinarischen Highlights lädt das Beisl aber auch immer wieder zu musikalischen Höhepunkten. Die nächsten Veranstaltungen: Floh und Wisch „Humorwürmer“ (26.6. ab 11 Uhr), Wiener Liedabend mit Kurti Strohmayer's Hawara (6.7. ab 19.30 Uhr), Monti Beton Sommer-nacht des Rock'n Roll (5.8. ab 20 Uhr) und ein großes Sommerbuffet (6.8. von 10 bis 16 Uhr).