PRESSESPIEGEL

Eröffnung des Gourmet Restaurants Hubert Wallner
25. & 26. Juni 2021

v.l.n.r. Hermann Unterkofler, Ingrid Flick, Hubert Wallner

Inhaltsverzeichnis

TV 3

Seitenblicke 3
Kärnten Heute 3
Kleine Zeitung 3

PRINT 4

Kleine Zeitung 4
Kronen Zeitung 6
Kurier 7
Österreich 8
Österreich NÖ 8
Österreich Salzburg 9
Österreich Kärnten 10
News 11
Profil 12
Cooking 14
Golf Revue 17
Kärntner Monat 18
Golf Revue 22
Elite Magazine 23
Just Deluxe 24
Sommer in Österreich 26
Mein Bezirk 29
FM 31
Presseteam Austria: 33
Menü 42
Event-Fotos 43
Location-Fotos 60
Leadersnet: 69

TV

Seitenblicke

Die Sendung ist zwei Wochen nach Ausstrahlung unter folgendem Link abrufbar:
https://tvthek.orf.at/program/Seitenblicke/4790197

Kärnten Heute

Die Sendung ist zwei Wochen nach Ausstrahlung unter folgendem Link abrufbar:
https://tvthek.orf.at/profile/Kaernten-heute/70022/Kaernten-heute/14097376/Kaernten-heute-dabei/14950753

Kleine Zeitung

Der vollständige Videobeitrag der Kleinen Zeitung ist unter diesem Link abrufbar:
https://1drv.ms/v/s!AoTobEfvA-M5gQUwKPo2tryoKtYd

Print

Kleine Zeitung

KLEINE ZEITUNG

Kleine Zeitung Kärnten + Klagenfurt
28/06/2021 (Täglich)
Seite: **17**
Land: **Österreich**
Region: **Kärnten**

Auflage: **97.135**
Reichweite: **235000**
Artikelfläche: **27376 mm²**
Skalierung: **85%**
Artikelwerbewert: **4966.01**

Video und Fotos von der Eröffnung
Kleine-Zeitung-App
kleinezeitung.at

Leute

Gastgeber Hermann Unterkofler (links) und Hubert Wallner KRAINZ (2)

Gourmet-Tempel am Wörthersee eröffnet

Feinspitze werden jetzt in Dellach bei Maria Wörth verwöhnt. Viele Promis bei Eröffnung.

Er ist eröffnet, der neue Kulinarik-Tempel Kärntens! Nach einer Millionen-Investition wird im Spitzenrestaurant **Hubert Wallner** im Hermitage Vitalressort in Dellach bei Maria Wörth endlich aufgekocht. Die Küche nach dem letzten Stand der Technik mit allen Finessen ausgestattet, das Restaurant geschmackvoll und mit liebevollen Details eingerichtet und die hochdekorierte Alpen-Adria Küche des Vier-Hauben-Kochs locken die Gourmets ans Südufer des Wörthersees, wohin Wallner nach seinem Gastspiel in Bad Saag gesiedelt ist.

Wallner steckt sich die Ziele hoch: „Wir wollen uns ständig weiter verbessern, können uns jetzt auf die Speisen und die Ausrichtung konzentrieren: Ich will die fünfte Haube." Von einer „Investition in die Region und in das Ressort", spricht **Hermann Unterkofler**, Inhaber und Bauherr der Hermitage. „Wir wollen die Nummer eins Österreichs werden", fügt er hinzu.

Von diesem Vorhaben überzeugt waren am Samstag bei der Eröffnung die geladenen Gäste wie Millionenshow-Moderator **Armin Assinger** mit seiner Gattin **Sandra**, Milliardärin **Ingrid Flick**, Regisseur **Otto Retzer** und seine Ehefrau **Shirley**, Künstler **Manfred Bockelmann**, Filmproduzent **Klaus Graf** und Ehefrau **Margot**, Ex-Sportjournalist **Michael Kuhn** und seine **Helga**, Wirtschaftskammerpräsident **Harald Mahrer**, **Robert Glock**, Sohn von Waffenproduzent Gaston Glock, Uhrenproduzent **Alfred Riedl** mit seiner Gattin **Andrea** und viele andere begeisterte Premierengäste.

Von Hubert Wallners Gourmet-Restaurant begeistert: Erich, Brigitte, Stefanie und Robert Glock mit Armin und Sandra Assinger (von links)

KLEINE ZEITUNG

Kleine Zeitung Kärnten + Klagenfurt
28/06/2021 (Täglich)
Seite: **2**
Land: **Österreich**
Region: **Kärnten**

Auflage: **97.135**
Reichweite: **235000**
Artikelfläche: **2357 mm²**
Skalierung: **100%**
Artikelwerbewert: **427.56**

KÄRNTEN

Haubenkoch Hubert Wallner hat sein Gourmet-Restaurant eröffnet.

Seite 17 KRAINZ

Kronen Zeitung Gesamtausgabe
28/06/2021 (Täglich)
Seite: 19
Land: Österreich
Region: Überregional

Auflage: 682.793
Reichweite: 1954000
Artikelfläche: 24768 mm²
Skalierung: 95%
Artikelwerbewert: 15660.81

„Es ist das Nonplusultra meiner Träume“

Spitzenkoch Hubert Wallner eröffnete endlich sein neues Gourmetrestaurant am Wörthersee

KULINARIK Er wurde von „Gault&Millau“ mit vier Hauben dekoriert und 2020 sogar zum „Koch des Jahres“ gekürt. Aber Auszeichnungen hin oder her – **Hubert Wallner** ist Koch aus Leidenschaft, und seine kulinarische Heimat hat der Herdkünstler schon vor Jahren in Kärnten gefunden. Dort, also am Wörthersee, wurde nun endlich sein lang ersehntes, neues Gourmetrestaurant eröffnet – und das spielt alle Stückeln.

„Ich bin sehr stolz und glücklich heute, denn dieses Lokal ist das Nonplusultra all meiner Träume“, freute sich Wallner und mit ihm seine Ehefrau **Kerstin** sowie Freunde und Wegbegleiter wie Milliardärin **Ingrid Flick**, Moderator **Armin Assinger** oder „Mr. Beachvolleyball“ **Hannes Jagerhofer**.

KÁLMÁN GERGELY
Adabei
adabei@kronenzeitung.at

Hubert Wallner feierte die Eröffnung seines neuen Gourmetrestaurants mit Ehefrau Kerstin und Ingrid Flick (o. li.), Sandra & Armin Assinger (li.) sowie Veronika & Hannes Jagerhofer und Marika Lichter (M.).

Fotos: Thomas Hochleitner (3)

KURIER
Kurier Gesamtausgabe
28/06/2021 (Täglich)
Seite: 28
Land: Österreich
Region: Überregional

Auflage: 124.198
Reichweite: 523000
Artikelfläche: 19417 mm²
Skalierung: 92%
Artikelwerbewert: 4825.12

THOMAS HOCHLEITNER

Wörthersee-Milliardärin Ingrid Flick mit Haubenkoch Hubert Wallner und seiner Frau Kerstin

THOMAS HOCHLEITNER

Nach der Hochzeit schwelgen Armin Assinger und seine Frau Sandra im Liebesglück

Zeit für Gourmets am See

Hubert Wallner eröffnete neues Restaurant

Aufgetischt. Cannelloni mit Quinoa, Sellerie und Walnuss, Bergforelle, Rehragout, Rehrücken und Erdnuss Custard sind nur einige der Speisen, die Top-Koch **Hubert Wallner** bei der Eröffnung seines neuen Gourmetrestaurants in Dellach (am Wörthersee) auftischte. Im Hermitage Vital Resort von **Hermann Unterkofler** gibt es nun die feinen Köstlichkeiten des Haubenkochs zu genießen. „Ich bin sehr stolz und glücklich heute, denn dieses Lokal ist das Nonplusultra all meiner Träume“ , so der Gastronom. Und es spielt wirklich alle Stücke. Denn neben vielen technischen Finessen gibt es auch den sogenannten Chef's Table, der eben nur von Hubert Wallner persönlich vergeben wird. Dieser Tisch bietet Platz für zehn Personen und wird durch die Küche betreten.

Bei der Eröffnung mit dabei waren WKO-Präsident **Harald Mahrer**, Moderator **Armin Assinger** mit seiner frisch angetrauten **Sandra** und Regisseur **Otto Retzer**.

THOMAS HOCHLEITNER

Regisseur Otto Retzer, Unternehmer Hermann Unterkofler

Österreich

Österreich NÖ

ÖSTERREICH

Österreich NÖ
28/06/2021 (Täglich)
Seite: **21**
Land: **Österreich**
Region: **Niederösterreich**

Auflage: **102.485**
Reichweite: **110000**
Artikelfläche: **9812 mm²**
Skalierung: **100%**
Artikelwerbewert: **1585.62**

SOCIETY Reporter VON NATHALIE MARTENS

Wallners Gourmettempel als neuer See-Treffpunkt

Feinschmecker. Technische Spielereien, wechselnde Kunst und Silberbesteck in der Schublade – in **Hubert Wallners** neuem Gourmetrestaurant in Dellach warten viele Überraschungen auf die Gäste. Unter den ersten Feinschmeckern, die das Lokal in voller Pracht erleben durften, waren zahlreiche VIPs: Unternehmerin **Ingrid Flick**, Moderator **Armin Assinger** und Regisseur **Otto Retzer** zeigten sich begeistert.

Armin Assinger & Gattin Sandra.

Ingrid Flick mit Star-Koch Hubert und Kerstin Wallner.

Vroni und Hannes Jagerhofer mit Marika Lichter (Mitte).

ÖSTERREICH

Österreich SBG
26/06/2021 (Täglich)
Seite: 35
Land: Österreich
Region: Salzburg

Auflage: 5.394
Reichweite: 8000
Artikelfläche: 14951 mm²
Skalierung: 100%
Artikelwerbewert: 568.14

Wallner öffnet sein Top-Lokal

Kulinarik am Wörthersee-Südufer

Fünf Millionen Euro wurden investiert. Das neue Lokal ist 180 Quadratmeter groß.

Klagenfurt. Heute wird Vier-Hauben-Koch Hubert Wallner sein zweites Lokal am Wörthersee Südufer eröffnen. Investiert wurden fünf Millionen Euro.

Genuss. In Dellach, nahe der Luxuswohnanlage Hermitage Vital Resort, bietet der Spitzenkoch seinen Gästen im neuen „Gourmet-Restaurant Hubert Wallner" künftig gehobene österreichisch-mediterrane Küche auf Spitzen-Niveau. Das stolze 180 Quadratmeter große Lokal bietet einen Ausblick auf den See, eine überdachte Terrasse und 32 Sitzplätze. Inhaber und Bauherr der Liegenschaft ist Hermann Unterkofler (Hermitage Vital Resort).

Zeiten. Geöffnet haben wird das neue Top-Lokal über den Sommer von Montag bis Freitag in der Zeit von 18 bis 21 Uhr (Küche). Am Samstag gibt es von 13 bis 21 Uhr durchgehend warme Küche. Am Sonntag ist Ruhetag.

Österreich Kärnten
28/06/2021 (Täglich)
Seite: 16
Land: Österreich
Region:

Auflage:
Reichweite: 0
Artikelfläche: 30906 mm²
Skalierung: 85%
Artikelwerbewert: n/a

Neuer Gourmet-Tempel am Wörthersee eröffnet

Neues Restaurant von Kerstin und Hubert Wallner.
TZÖ/Reuring

Vier-Hauben-Koch Hubert Wallner lädt ab sofort in sein zweites Restaurant am Südufer

Gaumenfreuden mit Traumblick auf den Wörthersee warten auf die Gäste.

Dellach. Der „Gault-Millau-Koch des Jahres 2020" hat am Samstag in Dellach, am Südufer des Wörthersees, sein Gourmet Restaurant Hubert Wallner eröffnet. Die neue Anlaufstelle für gehobene österreichisch-mediterrane Küche liegt direkt bei der Luxuswohnanlage Hermitage Vital Resort.

Restaurant. Neben einem perfekten Blick auf den See bietet das Lokal samt überdachter Terrasse auf 180 Quadratmetern 32 Sitzplätze. Dezente Beige- und Blautöne sorgen für Harmonie und bieten Platz für Kunst, aktuell Gemälde von Manfred Bockelmann. Fünf Millionen Euro wurden insgesamt von Wallner gemeinsam dem Bauherrn und Inhaber des Hermitage Vital Resorts Hermann Unterkofler in das Restaurant samt Tiefgarage investiert.

Speisen. Genießer kommen bei dem Spitzenkoch wieder voll und ganz auf ihre Kosten. Das verrät ein Blick in die aktuelle Speisekarte. So wird beispielsweise mit Rohrzucker gebeizte Lachsforelle samt Roter Rübe, Sellerie und Kreuzkümmel als Vorspeise angeboten. Als Zwischengericht steht gedämpfter Seesaibling mit fernöstlichen Aromen am Programm. Heimisches Kalbsfilet gespickt mit Mais, Schokolade und Waldaromen runden die Hauptspeise ab. Das Dessert ist ein Zusammenspiel von weißer Zotter Schokolade mit Miso, Kokos und Zitronengras.

Preise. Die Preise sind gehoben. So kostet ein 5-Gänge-Menü 155 Euro, mit Weinbegleitung 255 Euro. Das 7-Gänge-Menü kostet 285 Euro inklusive Wein. Auch à la carte wird angeboten.

Lichtdurchflutet ist der Innenbereich des Restaurants.

Im großen Weinkeller werden feinste Tropfen aufbewahrt.

Wallner ist stolz auf seine junge motivierte Küchencrew.

Die Farben Beige und Blau sorgen für Harmonie.

News
09/07/2021 (Wöchentlich)
Seite: 96
Land: Österreich
Region: Überregional

Auflage: 94.568
Reichweite: 224000
Artikelfläche: 54931 mm²
Skalierung: 83%
Artikelwerbewert: 15051.09

LEUTE
HOCHKULTUR & HAUTE CUISINE

Haubenkoch Hubert Wallner vor seinem neuen Gourmettempel im Hermitage Vital Resort am Südufer des Wörthersees

Neuer Hochgenuss am Wörthersee

Haubenkoch Hubert Wallner lud zur Eröffnung seines Restaurants im Hermitage Resort

Er ist der neue Hotspot am Wörthersee: der Gourmettempel im Hermitage Resort des viel dekorierten Haubenkochs **Hubert Wallner**. „Ich bin sehr glücklich, dieses Lokal ist das Nonplusultra meiner Träume." Das Restaurant mit 32 Sitzplätzen im minimalistischem Stil trägt die Handschrift des Patrons. Sogar die Stühle hat er selbst designt. Highlight ist der „Chefs Table" in einem eigen Raum, den nur jene buchen können, die auch die Privatnummer von Wallner haben. Kredenzt werden ein sieben- und ein fünfgängiges Menü zu 185/145 Euro, das alle eineinhalb Monate wechselt. Spektakulär auch der Weinkeller mit 4.000 feinen Rebensäften. Zur Eröffnung spielte Entertainer Trevor Jackson auf der sonnigen Terrasse auf. Wallner und **Hermann Unterkofler,** der Betreiber des Resorts, begrüßten u. a. WKO-Präsident **Harald Mahrer, Ingrid Flick,** Designer **Walter Hösel,** Event Guru **Hannes Jagerhofer, Alfred Riedl** (Jacques Lemans), **Hans Peter Spak** (Hink), Gastronom **Robert Glock,** Juwelier **Hans Schulin** und Modeexperte **Ernst Fischer.**

Erich und Brigitte Glock, Stefanie und Robert Glock, Patron Hubert Wallner sowie Sandra und Armin Assinger

WKO-Chef Harald Mahrer dankte Hubert Wallner für sein Engagement am Wörthersee. Re: Musikmanagerin Marika Lichter (Mitte) mit Veronika und Hannes Jagerhofer

Michael Kuhn, Shirley Retzer, Ingried Flick und Helga Kuhn

META Communication International
Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zu weiteren Nutzungsrechten an den Verlag oder Ihren Medienbeobachter

profil
Profil
04/07/2021 (Wöchentlich)
Seite: 34
Land: Österreich
Region: Überregional

Auflage: 50.143
Reichweite: 280000
Artikelfläche: 18713 mm²
Skalierung: 100%
Artikelwerbewert: 6064.88

WIRTSCHAFTSPORTFOLIO

Wirtschafts- und Business-News

Vier-Hauben-Koch Hubert Wallner eröffnet Gourmet-Tempel

Hermann Unterkofler, *Hermitage Vital Resort*, **Ingrid Flick**, **Hubert Wallner** © Thomas Hochleitner

Eine groß dimensionierte High-End-Küche, Kühlhäuser mit unterschiedlichen Temperaturen und ein Weinkeller, der internationalen Dimensionen standhält: So präsentierte Hubert Wallner sein neues Reich im „Hermitage Vital Resort". Der viel dekorierte Vier-Hauben-Koch kochte an zwei Abenden für die hochkarätigen Gäste auf.

Gesichtet wurden: **Armin Assinger** mit

Hubert Wallner, **Harald Mahrer**, *Präsident WKÖ*
© Thomas Hochleitner

Gattin Sandra, *Wirtschaftskammer Präsident* **Harald Mahrer**, **Andrea Samonig**, **Reinhard Hanusch**, **Ingrid Flick**, *Filmproduzent* **Klaus Graf**, **Otto Retzer**, *Event Guru* **Hannes Jagerhofer**, *Maler* **Manfred Bockelmann**, **Andrea und Alfred Riedl** *(Jacques Lemans)*, *Yachtclub-Vizepräsident* **Franz Iglauer**, die Modeexperten **Ernst** und **Manuela Fischer**, **Peter Spak jun.** *(Hink)* und **Hans Peter Spak**, *Designer* **Walter Hösel**, *Juwelier* **Hans Schullin**, **Helga** und **Michael Kuhn**, **Brigitte Glock**, **Robert** und **Stefanie Glock** und natürlich Inhaber und Bauherr der Liegenschaft und *„Hermitage Vital Resort"*-Betreiber **Hermann Unterkofler**, **Moritz Unterkofler**, *CEO UKO Group*, sowie **Christian Renner**, *CMO der UKO Group*.

www.hermitage.at, hubertwallner.com

META Communication International
Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zu weiteren Nutzungsrechten an den Verlag oder Ihren Medienbeobachter

Wirtschafts- und Business-News

Vier-Hauben-Koch Hubert Wallner eröffnet Gourmet-Tempel

Hermann Unterkofler, *Hermitage Vital Resort*, **Ingrid Flick**, **Hubert Wallner** © *Thomas Hochleitner*

Eine groß dimensionierte High-End-Küche, Kühlhäuser mit unterschiedlichen Temperaturen und ein Weinkeller, der internationalen Dimensionen standhält: So präsentierte Hubert Wallner sein neues Reich im „Hermitage Vital Resort". Der viel dekorierte Vier-Hauben-Koch kochte an zwei Abenden für die hochkarätigen Gäste auf.

Gesichtet wurden: **Armin Assinger** mit

Hubert Wallner, **Harald Mahrer**, *Präsident WKÖ* © *Thomas Hochleitner*

Gattin Sandra, *Wirtschaftskammer Präsident* **Harald Mahrer**, **Andrea Samonig**, **Reinhard Hanusch**, **Ingrid Flick**, *Filmproduzent* **Klaus Graf**, **Otto Retzer**, *Event Guru* **Hannes Jagerhofer**, *Maler* **Manfred Bockelmann**, **Andrea und Alfred Riedl** *(Jacques Lemans)*, *Yachtclub-Vizepräsident* **Franz Iglauer**, die Modeexperten **Ernst** und **Manuela Fischer**, **Peter Spak jun.** *(Hink)* und **Hans Peter Spak**, *Designer* **Walter Hösel**, *Juwelier* **Hans Schullin**, **Helga** und **Michael Kuhn**, **Brigitte Glock**, **Robert** und **Stefanie Glock** und natürlich Inhaber und Bauherr der Liegenschaft und „*Hermitage Vital Resort*"-Betreiber **Hermann Unterkofler**, **Moritz Unterkofler**, *CEO UKO Group*, sowie **Christian Renner**, *CMO der UKO Group*.

www.hermitage.at, hubertwallner.com

Das sind Österreichs wertvollste Marken

Zum 18. Mal hat das European Brand Institute (EBI) die wertvollsten Markenunternehmen Österreichs ermittelt. Die zehn wertvollsten Austro-Markenunternehmen sind zusammen mehr als 33,5 Milliarden Euro wert.

Auf dem ersten Platz landet wieder Red Bull mit 15,899 Milliarden Euro Markenwert. Der Energydrink-Hersteller ist damit fast gleich viel wert, wie der Rest der Top 10. Auf Platz 2 landet Novomatic (2,968 Mrd. Euro), gefolgt von Swarovski (2,741 Mrd.) und Spar (2,341 Mrd.). Die ÖBB (5. Platz/1,967 Mrd.) wurde zur nachhaltigsten Brand gekürt. www.europeanbrandinstitute.com

Gerald Ganzger, *Rechtsanwalt*, **Gerhard Hrebicek**, *Präsident European-Brand-Institute*, **Karin Seywald-Czihak**, *Geschäftsführerin ÖBB-Werbung*, **Herbert Kovar**, *Managing-Partner Deloitte-Österreich* © *leadersnet.at/Mikkelsen*

Christian Wörister, *Vorstand Bergbahn AG Kitzbühel*, **Viktoria Veider-Walser**, *Vorstand Bergbahn AG Kitzbühel*, **Anton Bodner**, *Vorstandsvorsitzender Bergbahn AG Kitzbühel* © *leadersnet.at/G. Alarcon*

Kitzbühel kommt nach Wien

Der Berg kommt in die Stadt": Unter diesem Motto präsentiert sich Kitzbühel im Sommer an prominenten Plätzen in Wien. Ob Prater, Steffl, Stephansdom, Graben, Hauptbücherei und Museumsquartier – die Kitzbüheler Sommerfrische ist omnipräsent und mit ihr zahlreiche Neuigkeiten aus der Gamsstadt.

Zu den sommerlichen Event-Höhepunkten in Kitzbühel gehören unter anderem „Klassik in den Alpen" mit „Elīna Garanča and Friends", der erste Kitzbüheler Radmarathon und natürlich die 77. Generali Open, bei denen Ende Juli internationale Tennisstars aufschlagen. www.kitzbuehel.com

Der „Kurier" hat „Lust auf Österreich"

Das Kurier Medienhaus ergänzt seine crossmediale Reise- und Contentplattform „lust-auf-oesterreich.at" um eine einmalige Entdeckungreise. Gemeinsam mit Entertainer Harry Prünster geht es von 13. bis 18. September 2021 auf eine „Lust auf Österreich"-Reise – und zwar im kleinsten Kreise, denn die Plätze sind auf 25 limitiert.

Mit dem luxuriösen President-Bus von Blaguss geht es von Wien über Aggsbach und Zwettl ins Mühlviertel, dann nach Tamsweg, über Furth im Triestingtal und Deutschkreutz wieder zurück nach Wien. www.lust-auf-oesterreich.at, www.kuoni.at

Andreas Winkler, *„Echtes Entdecken"*, **Thomas Kralinger**, *GF Kurier*, **Günther Gruber**, *Kuoni*, **Harry Prünster**, **Michael Rettenegger**, *Kurier* © *leadersnet.at/G. Langegger*

Alexander Biach, *WKW Wien*, **Robert Lasshofer**, *GD Wiener Städtische i.R.*, **Boris Podrecca**, *Architekt*, **Peter Hanke**, *Wirtschafts- und Finanzstadtrat Wien*, **Stefan Hawla**, *GF Mein Wien Apartment*, **Matthias Boeckl**, *CR Architektur Aktuell*, **Gerhard Krispl**, *Herausgeber Golf Revue* © *Meinrad Hofer*

„Wien ist Weltmeister des sozialen Wohnbaus"

Anlässlich des 50-jährigen Jubiläums von „Mein Wien Apartment" lud *Geschäftsführer* **Stefan Hawla** namhafte Personen aus Wirtschaft und Politik zu einem Round-Table-Gespräch, um über die Zukunft des sozialen Wohnbaus zu diskutieren. „Die Stadt Wien geht seit Generationen sehr geschlossen mit dem Thema Wohnen und dem Thema Arbeit um. Das zeichne Wien aus", so Peter Hanke einleitend. Fazit des Gesprächs: „Wien ist Weltmeister des sozialen Wohnbaus".

www.mein-wien-apartment.at

Austrian Event Award: Das glanzvolle Live-Comeback der Eventbranche

Das Who-is-who der rot-weiß-roten Livemarketing-Branche versammelte sich am 30. Juni im Eventhotel „Pyramide und Congress Center", um die Gewinner:innen des „Austrian Event Award 2020" zu feiern.

Österreichs Eventbranche feierte ihr Live-Comeback mit einem glanzvollen Abend, moderiert von **Silvia Schneider**, an den sich die Gäste noch lange zurückerinnern werden. Denn nach coronabedingter Verschiebung war die Verleihung der „Austrian Event Awards" (AEA) das erste prominent besetzte Get-together der Branche seit mehr als einem Jahr.

„Es war eine gute und richtige Entscheidung, die Award-Show live durchzuführen. Obwohl keiner von uns in die Zukunft blicken kann, so waren wir doch optimistisch, dass es klappen wird. Auch wenn während der Planungsphase Liveveranstaltungen gänzlich untersagt waren, haben wir immer auf dieses Ziel hingearbeitet", sagt *AEA-Neoeigentümer* **Christoph Berndl**. Insgesamt wurden 33 Preisträger:innen gekürt. Neun Mal gab es Gold – unter anderem für den „Drei VIP Bodyguard" (Agentur: **Eventplan**), die Schiffstaufe der Hanseatic inspiration (Agentur: **Event Service RS**), das Electric Love Festival (Agentur: **Revolution Event**) oder die „SAP Now 2019" (Agentur: **Idal Live Marketing**) – und zudem wurden noch sieben Sonderpreise – darunter der Sonderpreis „Eventsicherheit COVID-Edition", der an die „Biz 2020" (Agentur **NBS Marketing & Events**) ging.

Silvia Schneider, *Moderatorin*, **Walter Ilk**, *Eventwerkstatt Linz*, **Christoph Berndl**, *Austrian Event Award*, **Klaudia Tanner**, *Bundesministerin für Verteidigung* © *leadersnet.at*

Nach der Award Show feierten Österreichs führende Event-Agenturen coronasicher mit ihren Auftraggeber:innen beim Gala-Dinner von Impacts Catering unter der 42 Meter hohen Glaspyramide.

www.eventaward.at

Kingfisch

in flüssiger Beize mit Avocadocreme, Rettich und eingelegten Pilzen

■ Portionen: 4

Zutaten

1 Stk. Kingfisch (man kann auch einen anderen Fisch verwenden)

Beize:
1 Liter Gemüsefond
10 g Maldonsalz
100 g Mirin, 100 g Sojasauce
100 g weißer Balsamessig
frischer Ingwer
1 EL Salz, 2 EL Zucker

Eingelegte Pilze:
verschiedene Pilze
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
1 l Weißweinessig
1/2 l Wasser
1/2 TL Senfkörner
1/2 TL schwarze Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
etwas Rosmarinnadeln
etwas Thymian, etwas Salz
1 Prise Kristallzucker
ca. 200 ml kalt gepresstes Olivenöl

Avocadocreme:
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz, 4 Avocados
Saft von 1 Zitrone
1 Zwiebel, 1 Knoblauch
1 Piri Piri (Chilisorte)

Rettich:
1 Rettich, 1 Teil Mirin
1 Teil Gemüsefond
1 Teil weißer Balsamessig, Gölles
Salz, Zucker, Honig

Zubereitung

1. Für die Beize alle Zutaten einmal aufkochen und anschließend abkühlen lassen. Den Fisch filetieren und zuschneiden. Dann in ca. 3 cm dicke Tranchen schneiden und für 40 Minuten in der Beize liegen lassen.

2. Die Pilze sauber putzen und von allen Moos- und Erdresten befreien. Die Zwiebel halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und vierteln. In einem Topf wird der Sud angesetzt. Dazu den Essig mit dem Wasser und sämtlichen Gewürzen zum Kochen bringen und für gut 10 Minuten leicht wallend kochen. Abschließend mit Salz und Zucker abschmecken. Die Pilze schneiden oder als Ganzes in Rexgläsern geben, dann den heißen Sud in die Gläser abfüllen, so dass diese gut bedeckt sind. Auf den Sud kommen noch ca. 1/2 cm Olivenöl. Die Gläser rasch verschließen und langsam auskühlen lassen. An einem kühlen, lichtgeschützten Ort sollten die Gläser nun noch gut 6 Wochen ziehen, bevor man diese serviert.

3. Für die Avocadocreme die Avocados halbieren, den Stein entfernen und das Fleisch ausschaben. Zitrone auspressen, Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken oder in feine Würfel schneiden oder mit der Gabel zu Brei quetschen, anschließend PiriPiri zermahlen. Alles mischen und mit dem Thermomixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Für die Rettich-Marinade Mirin, Gemüsefond, Balsamessig vermengen und mit Salz, Zucker und Honig abschmecken. Den Rettich waschen, schälen und mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben der Länge nach aufschneiden. Dann mit einem Ausstecher ausstechen und in der Marinade 20 Minuten ziehen lassen. Dann den Rettich gemeinsam mit dem Fisch, den Pilzen und der Avocadocreme auf dem Teller anrichten.

Neuer Kulinarik-Hotspot

GOURMET. Die neue Wirkungsstätte von 4-Hauben-Koch Hubert Wallner präsentiert sich lichtdurchflutet, offen und mit viel Freiraum zwischen den exklusiv designten Tischen. Das Interieur ist in eleganten Blau- und Beigetönen gehalten, für farbliche Akzente sorgen wechselnde Gemäldepräsentationen. Einen Ort zum Staunen stellt auch der von Künstlerin Theres Cassini designte Chef's Table dar, der unter einer gläsernen Decke positioniert und nur persönlich über Mitarbeiter exklusiv buchbar ist. Im eigentlichen Mittelpunkt steht aber natürlich Wallners legendäre Alpe-Adria-Küche, die in ihrer Qualität noch weiter ausgefeilt wurde. Ein Genuss für alle Sinne!

Weißer Schoko-Custard

mit Sanddorn-Gel, weißem Schokoladeneis und Safran-Cracker

■ Portionen: 12

Zutaten

Custard:
200 g weiße Zotter Schokolade
360 g Obers
300 g Milch
200 g Eigelb

Sanddorn-Gel:
100 g Sanddornmark
3 g Agar Agar

Safran-Cracker:
10 g glattes Mehl
85 g Wasser (in das Wasser noch 2 g Safran 2 Stunden vorher einweichen und dann abgießen)
20 g Tafelöl

Weißes Schokoladeneis:
250 g Milch
250 g Obers
40 g Zucker
8 Dotter
160 g weiße Schokolade von Zotter
40 g Creme de Cacao

Zubereitung

1. Für den weißen Schoko-Custard Obers und Milch aufkochen, Schokolade einmixen und die Eigelbe einmixen. In ein Blech umfüllen und bei 80 °C 120 Minuten pochieren. Den Custard erkalten lassen und dann mit einem runden Ausstecher portionieren.

2. Für das Sanddorn-Gel das Mark aufkochen und das Agar Agar 2 Minuten darin auskochen lassen. Erkalten lassen und dann die Masse in einem Cutter (Zerkleinerer) aufcuttern und durch ein Sieb streichen.

3. Für die Cracker ½ cm Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Masse auf 6 Teile in das heiße Öl eingießen. Das Wasser verdampft und es bleibt ein schöner Kracker übrig.

4. Für das Schokoladeneis Milch, Obers und 20 g Zucker einmal aufkochen lassen. Dann die Schokolade in der Masse schmelzen und den Creme de Cacao hinzufügen. Das Eigelb mit den restlichen 20 g Zucker über Dampf bis zur Rose aufschlagen und die Schokomasse hinzufügen. Dann in einer Eismaschine frieren lassen.

5. Alle Komponenten gemeinsam auf einem Teller anrichten (siehe Foto) und servieren.

Im Talk mit Hubert Wallner: „Es macht uns stolz, dass jeder Gast ein großes Lob ausspricht."

2021 sind Sie vom Nord- ans Südufer des Wörthersees übersiedelt, haben Ende Juni das neue Gourmetrestaurant Hubert Wallner eröffnet. Wie waren die ersten Wochen?
HUBERT WALLNER: Die ersten Wochen waren bzw. sind perfekt. Wir erfreuen uns jeden Tag über ein ausgebuchtes Restaurant. Wir haben bereits bis November Buchungen und die Zusammenarbeit mit dem Hotel Hermitage ist das Tupferl auf dem i – denn so können wir jetzt auch Übernachtungen für den Restaurantbesuch anbieten.

Welche kulinarischen Ausrufezeichen möchten Sie mit Ihrem neuen Gourmetrestaurant setzen? Wurde die Küchenlinie – im Vergleich zum See Restaurant Saag – verändert bzw. weiterentwickelt?
WALLNER: Wir können uns jetzt rein auf die Küche konzentrieren, da wir jetzt keinen Beach Club und kein Strandbad mehr zu beaufsichtigen haben. Die Küche wurde weiterentwickelt und zusammen mit Oliver Drug, unserem zweiten Küchenchef, perfekt umgesetzt.

Kochen Sie, was Sie selbst gerne essen?
WALLNER: Ja, ich könnte zum Beilspiel nie Niere kochen – das esse ich nicht und kann ich auch nicht abschmecken.

Welche Ecke bzw. welche Idee des neuen Restaurants gefällt Ihnen persönlich besonders gut?
WALLNER: Kurz gesagt: Eigentlich alles, denn ich hatte genügend Zeit, um alles zu planen. Aber besonders stolz macht es uns, dass jeder Gast ein großes Lob ausspricht für das Interieur, die Mitarbeiter und unsere Küchenline!

Wie entstand die Idee zu Ihrem Chef's Table der ganz besonderen Art?
WALLNER: Das hatte ich Walter Hösel zu verdanken, der mir ein ähnliches Konzept der Wiener Künstlerin Theres Cassini vorgestellt hat. Der Chef's Table kommt extrem gut an und ist zu 90 Prozent ausgebucht!

Sie sind mit vier Hauben dekoriert, wurden vom Gault&Millau zum „Koch des Jahres 2020" und vom Schlemmer Atlas zum „Spitzenkoch des Jahres 2021" ausgezeichnet, gelten als einer der besten Köche Österreichs – welche Ziele und Visionen haben Sie für die Zukunft?
WALLNER: Es würde mich sehr freuen und glücklich machen, wenn unsere beiden Kinder in den Betrieb miteinsteigen und wir weiterhin so top motivierte Mitarbeiter in unserem Team haben! Ich denke, ich bin – dank Hermann Unterkofler, der mir die Möglichkeit gab, hier selbst zu investieren – angekommen, wo ich schon lange hinwollte. Aber natürlich arbeiten wir alle jeden Tag sehr hart an den für uns gesteckten Zielen.

STARKES DOPPEL. Hubert Wallner mit seiner Frau Kerstin.

Gourmet Restaurant Hubert Wallner.
Seeplatz Nr. 6, 9082 Dellach / Maria Wörth, Tel. 0664 40 12 730, www.hubertwallner.com

TEAMSPIRIT. Küchenchef Oliver Drug, Restaurantleiterin Daniela Zuzek, Kerstin und Hubert Wallner sowie Sommelier Andreas Katona (v. l. n. r.).

Gourmet Restaurant Hubert Wallner

Große Klasse am Wörthersee

Hubert Wallner gehört zu den besten Köchen Österreichs. Mit seiner neuen Gourmetoase in Dellach/Maria Wörth am Südufer des Wörthersees startete er im Juni neu durch. Das im „Hermitage Vital Resort" gelegene Restaurant vereint Wallners innovativ interpretierte Alpe-Adria-Küche, lässiges Design und traumhaften Seeblick auf kongeniale Weise.

In Nussbutter confierte Kärntner Lax'n *mit Brokkoli*

Portionen: 4

Zutaten
4 St. Lax'n Filet entgerätet, (man kann einen beliebigen Süßwasserfisch nehmen)
Salz, Pfeffer
etwas Misopaste
300 ml fertige Nussbutter (geklärte Butter – so lange kochen, bis sich die Molke trennt)

Für den Brokkoli:
2 St. Brokkoli
Salz, Pfeffer, Muskat
Balsamessig
Olivenöl, Salzzitrone, Saft und Zeste von einer Zitrone
Kräuter für die Garnitur

Zubereitung

1. Die Fischfilets von der Haut abziehen und portionieren. Die Nussbutter auf 50 °C vorheizen und dann die Filets darin einlegen. Je nach Dicke der Filets den Fisch darin für ca. 15 bis 20 Minuten gar ziehen lassen. Vor dem Anrichten heraus nehmen und abtropfen lassen. Vor dem Servieren mit Salz und Zitrone würzen, die Filets mit der Misopaste einstreichen und mithilfe eines Bunsenbrenners die Flamme kurz über die Misopaste halten, bis diese leicht braun ist, dann auf den Teller anrichten.

2. Die Brokkoli waschen und vom Stiel schneiden. Die Röschen in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die schönsten zwölf Röschen aussuchen und beiseitelegen. Den Rest des Brokkolis ganz fein hacken. Dieses Tartar mit etwas Olivenöl, Zitronensaft und Zeste sowie einer fein gehackten Salzzitrone abschmecken und in einem Glas warmstellen. Vor dem Anrichten mithilfe eines runden Ausstechringes das Tatar am Teller anrichten und leicht im Ring andrücken. Dann den Ring wegnehmen und nochmals zwei Tatarringe am Teller machen. Die Brokkolistücke in Butter schwenken und mit Salz würzen, diese dann auf dem Tatar anrichten und mit vielen verschiedenen Kräutern garnieren. Den Fisch dazu servieren.

Gourmet Restaurant Hubert Wallner/Werner Krug, Getty

Rehrücken
mit Asche und Magertopfenknödel

Portionen: 4

Zutaten
1 Stück Rehrückenstrang (ca. 400 gr.)
Salz, Pfeffer, Öl und Butter

Pilzasche:
verschiedene getrocknete Pilze (z.B. Steinpilze, Herbsttrompeten, Morcheln, Champignons)

Goldrüben-Creme:
200 g Goldrüben
2 Schalotten
¼ L Gemüsefond
etwas Honig, Zucker und Salz
1 EL Crème fraîche

Magertopfenknödel:
200 g Magertopfen
30 g Butter
90 g Brösel
1 Ei, 2 Dotter
Vanillezucker, Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Pilzasche alle Pilze in einem Cutter fein mixen und durch ein Sieb sieben, damit man nur den feinen Aschestaub bekommt.

2. Von der Goldrübe acht dünne Scheiben schneiden, rund ausstechen und als Deko zum Abdecken beiseite legen. Für die Creme die Schalotten in etwas Olivenöl mit den restlichen Goldrüben anschwitzen, danach mit dem Weißwein und dem Gemüsefond aufgießen und weichen kochen lassen. Die Gewürze hinzufügen und in einem Thermomix aufcuttern. Die Crème fraîche dazugeben und für ca. 10 Minuten cuttern lassen. Die Creme wird dabei ganz fein. Beim Anrichten mit einem Löffel zwei Nocken auf den Teller geben und jeweils mit zwei Goldrübenscheiben abdecken.

3. Für die Knödel die Butter aufschlagen, mit dem Topfen und den restlichen Zutaten gut 3-5 Minuten verrühren und dann für 20 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Kleine Knödel formen und in Salzwasser einmal aufkochen lassen und dann für ca. 10 Minuten nur mehr ziehen lassen. Vor dem Anrichten in Brösel mit geröstetem Mohn wälzen und anrichten.

4. Den Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pilzasche rollen. Danach in einer Pfanne anbraten, oder den Rückcken in Frischhaltefolie einwickeln und im Sous-vide-Becken bei 58 °C ca. 12 bis 18 Minuten fertig garen oder im Rohr bei 120 °C (je nach Stärke) 10 bis 14 Minuten rosa garen. Den Rücken nach dem Garen kurz rasten lassen und in einer Pfanne mit Butter kurz nachbraten, aufschneiden und anrichten. Gemeinsam mit den anderen Komponenten servieren.

Cooking
02/07/2021 (Wöchentlich)
Seite: 27
Land: Österreich
Region: Überregional

Auflage: 95.000
Reichweite: 361000
Artikelfläche: 22204 mm²
Skalierung: 100%
Artikelwerbewert: 4673.94

Kulinarisches Kärnten

Ganzjährig geöffnet. Nicht nur der 4-Hauben-Koch Hubert Wallner ist mit dem 28. Juni ans Südufer übersiedelt. Mit an Bord ist auch das bewährte Team des früheren Restaurants Saag – so etwa Sommelier Andreas Katona. Als neuer 2. Küchenchef ist nun Oliver Drug am Start, der zuvor im Restaurant Amador gekocht hat. Eines der Highlights wird der direkt vor dem Restaurant wild gefangene Wörthersee-Fisch als eigenes „Signature-Gericht" sein.

Chef's Table. Besonders sinnlich erlebbar wird Hubert Wallners Alpe-Adria-Küche am Chef's Table. Die Wiener Künstlerin Theres Cassini hat hier die Magie des Lichts eindrucksvoll eingesetzt, um sowohl den eleganten Designtisch wie auch die gläserne Geschirrserie raffiniert zu hinterleuchten. Den kulinarischen Kreationen wird so eine völlig neue Präsentationsbühne gegeben. Die gläserne Decke macht Hubert Wallners Chef's Table endgültig zum stylischen Spiegelkabinett für 7-gängige Degustationsmenüs (185 Euro pro Person; 120 Euro Weinbegleitung)

NEUSTART. Ausnahmekoch Hubert Wallner setzt am Wörthersee ein kulinarisches Ausrufezeichen.

Neues von Hubert Wallner

Restaurantjuwel am Wörthersee

Alpe-Adria-Küche. Wenn Hubert Wallner neu durchstartet, dann im großen Stil. Mit seinem neuen „Gourmet Restaurant Hubert Wallner" am Südufer des Wörthersees etabliert der „Gault Millau-Koch des Jahres 2020" einen neuen Hotspot für Österreichs Gourmetszene. Seine legendäre Alpe-Adria-Küche (die noch innovativer interpretiert wird!) verbindet er dort gekonnt mit lässigem Design und Traumblick über den See. Im lichtdurchfluteten Restaurant, das sich zum See hin zu einer exklusiven Terrasse öffnet, bestimmen elegante Blau- und Beigetöne das sehr offene Ambiente mit viel Freiraum zwischen den exklusiv designten Tischen. Der eigentliche Star bleibt aber natürlich die Küche, widergespiegelt in einem 5- und einem 7-Gänge-Menü. Aber auch À-la-Carte-Bestellungen sind möglich.

Gourmet Restaurant Hubert Wallner, Seeplatz Nr. 6, 9082 Dellach / Maria Wörth, Tel.0664 40 12 730 www.hubertwallner.com

META Communication International
Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zu weiteren Nutzungsrechten an den Verlag oder Ihren Medienbeobachter

Golf Revue

GOLF-Revue
09-10/2021 (4 mal jährlich)
Seite: **71**
Land: **Österreich**
Region: **Überregional**

Auflage: **19.500**
Reichweite: **98000**
Artikelfläche: **41219 mm²**
Skalierung: **90%**
Artikelwerbewert: **5045.21**

ER KAM, SAH UND GENOSS

Im exklusivsten Rahmen mit nur jeweils 35 Gästen wurde die Eröffnung gefeiert. Zum Cocktail auf der Terrasse mit dem herrlichen Ausblick auf den See unterhielt Entertainer Trevor Jackson die Gesellschaft, dann bat man zum Dinner, und die Gerichte, die den geladenen Gästen serviert wurden, lösten Geschmacksexplosionen der Gaumen und Sinne der Damen und Herren aus.

Armin Assinger und Hubert Wallner. Auch der Moderator und Gattin Sandra waren von dem Event begeistert.

Hannes Jagerhofer mit Gattin und Marika Lichter.

Michael Kuhn, Shirley Retzer, Ingrid Flick und Helga Kuhn.

Unten: Robert und Stefanie Glock, Brigitte Glock und Ehemann Erich Straub.

Otto Retzer und Hermitage-Vital-Resort-Inhaber Hermann Unterkofler.

META Communication International

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zu weiteren Nutzungsrechten an den Verlag oder Ihren Medienbeobachter

Kärntner Monat

Kärntner Monat
07/2021 (11 mal jährlich)
Seite: **68, 69**
Land: **Österreich**
Region: **Kärnten**

Auflage: **7.264**
Reichweite: **35000**
Artikelfläche: **100279 mm²**
Skalierung: **85%**
Artikelwerbewert: **7330.39**

TOP IM BUSINESS. Gerhard und Dali Oleschko sind mit ihrem Unternehmen sehr erfolgreich und genießen die Auszeit mit ihren Kindern

Alles „fliest" am WÖRTHERSEE

Fliesen Leeb hat sich mit der Verwirklichung von Fliesenträumen zum regionalen Marktführer entwickelt. Auch viele Gastro-Betriebe vertrauen auf den professionellen Service.

Text Birgit Sacherer *Fotos* beigestellt

Längst ist die Fliese als Designobjekt in unsere vier Wände eingezogen. So wie in der Mode ist auch die Fliese Modetrends unterworfen, wobei alles erlaubt ist, was gefällt. „Fliesen sind weder im Innen- noch im Außenbereich wegzudenken", unterstreicht Gerhard Oleschko von Fliesen Leeb, der gemeinsam Frau Dali Oleschko das Unternehmen führt. Dali Oleschko hat sich mit ihrem Couture Label zudem auch längst in der Modewelt einen Namen gemacht.

Vielfalt ist Trumpf. Schwerpunkt des Unternehmens ist seit jeher der Fliesenhandel. Sehr gut angenommen wird aber auch der All-inclusive-Service. „Wir verkaufen nicht nur Fliesen, wir lassen diese für unsere Kunden auf Wunsch von unseren Fliesenlegern verlegen. Wir arbeiten ausschließlich mit den führenden Fliesenproduzenten zusammen und ich werde zweimal im Jahr eingeladen, in den Labors am Design mitzuwirken. So sind wir dem Markt immer voraus." Ein weiteres Kerngeschäft ist die Bauträgertätigkeit in Wien und nun auch in Kärnten am

Die qualitativ hochwertige Vielfalt der Fliesen und auch die persönliche Beratung sind bei Fliesen Leeb top.

Florian Böker, Seerestaurant Rosé

META Communication International

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zu weiteren Nutzungsrechten an den Verlag oder Ihren Medienbeobachter

Kärntner Monat
07/2021 (11 mal jährlich)
Seite: **132, 133**
Land: **Österreich**
Region: **Kärnten**

Auflage: **7.264**
Reichweite: **35000**
Artikelfläche: **99615 mm²**
Skalierung: **82%**
Artikelwerbewert: **7281.86**

Gourmet Eröffnung

Nun ist es vollbracht, der neue Kulinarik-Tempel von Haubenkoch Hubert Wallner hat endlich seine Pforten für Feinspitze im Hermitage Vitalressort in Dellach, am Südufer des Wörthersees, geöffnet. Bei der Eröffnungsfeier dabei waren Hermitage-Inhaber Hermann Unterkofler, Mr. Millionenshow Armin Assinger, Milliardärin Ingrid Flick, Mr. Jacques Lemans Alfred Riedl, Astrologin Helga Kuhn mit ihrem Michael, Maler Manfred Bockelmann, Designer Walter Hösel, Interspot Film-GF Nils Klingohr, Qualitätsbrenner Hans Reisetbauer und Lohberger-GF Reinhard Hanusch.

META Communication International

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zu weiteren Nutzungsrechten an den Verlag oder Ihren Medienbeobachter

Kärntner Monat
07/2021 (11 mal jährlich)
Seite: **88, 89**
Land: **Österreich**
Region: **Kärnten**

Auflage: **7.264**
Reichweite: **35000**
Artikelfläche: **101839 mm²**
Skalierung: **85%**
Artikelwerbewert: **7444.43**

AUF HAUBENNIVEAU.
Die „White Panther Garnele" wird im Caramé in Velden als Sushi und Nigiri serviert

So geht regional

Hier produzieren statt vom anderen Ende der Welt anliefern lassen: Milliardärin Ingrid Flick setzt auf nachhaltige Garnelenzucht. Ihre steirischen Gebirgsgarnelen erobern nun auch den Wörthersee.

Text Daniela Hofer *Fotos* White Panther, Andreas Tischler

Es gibt ja Sachen, die machen selbst die Steirer gut, Kürbiskernöl zum Beispiel. Wein auch. Und jetzt schreiben wir dazu Garnelen auf die Liste. Nach Tirol und Oberösterreich werden nun auch in der Steiermark Garnelen gezüchtet. Und das sehr nachhaltig. Und Ideengeberin des Projektes war niemand Geringerer als Milliardärin Ingrid Flick. Hinter der Idee stand zunächst der Gedanke, die Abwärme eines Holzgaskraftwerkes im steirischen Rottenmann sinnvoll zu nutzen. Nun wird das Salzwasserbecken mit Wasser aus dem Almbach mit der Abwärme rund ums Jahr auf 28 Grad temperiert. Für eine Garnelenzucht. 60 Tonnen Garnelen werden jährlich in Edlach bei Rottenmann heranwachsen und als „steirische Gebirgsgarnele" unter dem Namen „White Panther" verkauft. Eine Aufzucht ohne Chemikalien, Antibiotika oder Hormone: Das kommt auf die Plus-Liste. Auch ein geringer Transportweg für die heimische Gastronomie. „Das Produkt ist so einzigartig, dass wir schon jetzt eine sehr hohe Nachfrage insbesondere aus der Spitzengastronomie, aber auch von vielen Gourmets, verzeichnen", freut sich Ingrid Flick. Hellauf begeistert waren auch Gastronom Günter Faderl und Küchenchef, Haubenkoch Thomas Guggenberger, die ab sofort mindestens ein White Panther Gericht fix auf ihrer Caramé-Karte ha-

Mir gefällt sie roh am besten - oder kurz in der Schale gebraten.
Thomas Guggenberger, Haubenkoch Caramé Velden

META Communication International
Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zu weiteren Nutzungsrechten an den Verlag oder Ihren Medienbeobachter

MIT CHICHI UND CHAMPAGNER

Hier ist nicht Nizza oder St. Tropez, aber das brauchen wir nicht. Auch am Wörthersee kann man sich zwischendurch was gönnen. Ein wenig Dekadenz hat noch nie geschadet. Gestartet wird mit einem opulenten Frühstück im legendären Seeschlössl in Velden. Aus der Haubengastronomie stehen das brandneue Gourmetrestaurant Hubert Wallner in Dellach oder das Caramé in Velden zur Auswahl. Beide mit Geschmackserlebnissen aus der gehobenen Superklasse. Nachmittags lohnt sich ein Abstecher in die Moët & Chandon Summer Residence nach Velden, wo Cocktailweltmeister Mario Hofferer und sein Team die Shaker glühen lassen, bevor man den Abend im Ungeheuer in Auen mit einer malerischen Seekulisse ausklingen lassen kann.

BRANDNEU. Im Gourmetrestaurant Hubert Wallner wird die fünfte Haube angepeilt

FULL SERVICE. Im Ungeheuer in Velden ist jede Menge los am Teller

MALERISCH. Das Seeschlössl in Velden ist für seine tolle Frühstückskarte berühmt

GRAND OPENING

Hubert Wallner eröffnete seinen neuen Genusstempel.

Die Wetten waren rund um den Wörthersee und in Gastro Kreisen schon gelegt, ob Hubert Wallner es schaffen würde, seinen geplanten Eröffnungstermin 21. Juni zu halten. Aber es hat geklappt: In vollster Pracht, mit technischen Finessen, einer groß dimensionierten High End Küche, um die ihn jetzt schon viele Kollegen beneiden, den Kühlhäusern mit unterschiedlichen Temperaturen und einem Weinkeller, der internationalen Dimensionen standhält, präsentierte der viel dekorierte 4 Hauben Koch sein neues Reich. Wallner hat persönlich ganz viel an Kleinigkeiten getüftelt und auch so manche technische Spielerei eingebaut. So kann man sich z.B. beim Eingang vor einer Wand mit Auszeichnungen des Chefs fotografieren lassen. Per Pedal löst man die Kamera aus und Sekunden später kommt schon das Foto aus dem Drucker, natürlich mit dem Logo gebrandet.
hubertwallner.com

Genussmenschen: GOLF REVUE-Herausgeber Gerhard Krispl, Uschi Waltl und Hubert Wallner

„Ich bin sehr stolz und glücklich heute, denn dieses Lokal ist das Non plus Ultra all meiner Träume" freut sich der Kochkünstler über den Erfolg des Abends und ergänzt „Ich danke meinem Investor und Partner Hermann Unterkofler, dass er an mich und meine Ideen glaubt".

Fotos: HW Gourmet Restaurant

ER KAM, SAH UND GENOSS

Im exklusivsten Rahmen mit nur jeweils 35 Gästen wurde die Eröffnung gefeiert. Zum Cocktail auf der Terrasse mit dem herrlichen Ausblick auf den See unterhielt Entertainer Trevor Jackson die Gesellschaft, dann bat man zum Dinner und die Gerichte, die den geladenen Gästen serviert wurden, lösten Geschmacksexplosionen in den Gaumen und Sinnen der Damen und Herren aus.

Armin Assinger und Hubert Wallner. Auch der Moderator und seine Frau Sandra waren von dem Event begeistert

Hannes Jagerhofer mit Gattin, Marika Lichter

Michael Kuhn, Shirley Retzer, Ingrid Flick und Helga Kuhn.

Unten: Robert und Stefanie Glock, Brigitte Glock und Ehemann Erich Straub

Otto Retzer und Hermitage Vital Resort Inhaber Hermann Unterkofler

Fotos: Thomas Hochleitner

Elite Magazine

Link: https://elite-magazin.com/society/hubert-wallner-eroeffnet-gourmetrestaurant/

elite-magazin.com
29/06/2021 (Täglich)
Seite: Online
Land: Österreich
Region:

Auflage:
Reichweite: 0
Artikelfläche: 207145 mm²
Skalierung: n/a%
Artikelwerbewert: n/a

Hubert Wallner eröffnet Gourmetrestaurant

Die Wetten waren rund um den Wörthersee und in Gastro Kreisen schon gelegt, ob Hubert Wallner es schaffen würde, seinen geplanten Eröffnngstermin 21. Juni zu halten. Und bei der Gleichenfeier am 6. Mai sahen sich die Skeptiker auch bestätigt. Aber das Unglaubliche geschah: In vollster Pracht, mit technischen Finessen, einer groß dimensionierten High End Küche, um die ihn jetzt schon viele Kollegen beneiden, den Kühlhäusern mit unterschiedlichen Temperaturen und einem Weinkeller, der internationalen Dimensionen standhält, präsentierte der viel dekorierte 4 Hauben Koch sein neues Reich.

(c) HW Gourmet Restaurant

META Communication International

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zu weiteren Nutzungsrechten an den Verlag oder Ihren Medienbeobachter

Just Deluxe

Link: https://www.justdeluxe.at/gourmetrestaurant-von-hubert-wallner-eroeffnet/

justdeluxe.at
01/07/2021 (Täglich)
Seite: **Online**
Land: **Österreich**
Region:

Auflage:
Reichweite: **0**
Artikelfläche: **162144 mm²**
Skalierung: **n/a%**
Artikelwerbewert: **n/a**

Gourmetrestaurant von Hubert Wallner eröffnet

I. Flick, Kerstin und Hubert Wallner (c) Thomas Hochleitner

Die Wetten waren rund um den Wörthersee und in Gastro Kreisen schon gelegt, ob Hubert Wallner es schaffen würde, seinen geplanten Eröffnngstermin 21. Juni zu halten. Und bei der Gleichenfeier am 6. Mai sahen sich die Skeptiker auch bestätigt. Aber das Unglaubliche geschah: In vollster Pracht, mit technischen Finessen, einer groß dimensionierten High End Küche, um die ihn jetzt schon viele Kollegen beneiden, den Kühlhäusern mit unterschiedlichen Temperaturen und einem Weinkeller, der internationalen Dimensionen standhält, präsentierte der viel dekorierte 4 Hauben Koch sein neues Reich.

META Communication International

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zu weiteren Nutzungsrechten an den Verlag oder Ihren Medienbeobachter

Sommer in Österreich
01/2021 (jährlich)
Seite: **48-50**
Land: **Österreich**
Region: **Überregional**

Auflage:
Reichweite: **0**
Artikelfläche: **94726 mm²**
Skalierung: **93%**
Artikelwerbewert: **n/a**

ALLES FÜR DIE FISCHE

Saibling, Forelle, Reinanke sind nachhaltig, schmecken so gut wie von einem anderen Stern und sind Stoff für Raritäten. Schon einmal geräucherte Fischwangen probiert?

Der Biobranzino von Irena Fonda wächst im Meer vor Piran.

> *Wir werden unsere Gäste kulinarisch überraschen, da wird es Gemacks-explosionen geben.*
>
> Vierhaubenkoch Hubert Wallner

Räuchern ist an und für sich eine simple Sache. Fisch, Salz, Rauch, fertig. Ein Fisch ist ein Fisch ist ein Fisch lautet das abgewandelte philosophische Statement, soll heißen, an seine Haut lassen sie nur Natur, E-Stoffe sind die Buhmänner. Das Einfache ist aber meist das Schwierige und nicht selten steckt hinter diesen Fischen ein ordentlicher Spinner. Als solchen bezeichnet sich etwa Peter Bachmann aus Hermagor freimütig.

Auf den Färöer-Inseln wächst sein Lachs, so ziemlich das Edelste, was lachsmäßig unter der europäischen Sonne gedeiht. Mit Kräutern, Biowacholderschnaps, Biozucker, Ausseer Steinsalz und Granderwasser wird er schonend geräuchert. Sogar die Scheichs aus Dubai stellen sich für diesen Lachs an. „Das müsst ihr über den Lachs sprühen, Erdäpfelbrand", sagt Bachmann. Genauer gesagt Bramburus von Edelbrenner Valentin Latschen in Klagenfurt. Wirklich eine köstliche Kombination.

Am Kärntner Weißensee ist die Welt noch heil, der See ist quasi ein Kärntner St. Tropez für Fische. Martin Müller ist der Berufsfischer vom See und sitzt damit an seiner eigenen Fischquelle. Eine besondere Spezialität sind die Cortinswangen – über Buchenholz heiß geräucherte und in Bioolivenöl eingelegte Saiblings- und Seeforellenwangen. Das Fleisch? Ein zartes Gedicht.

Kärntner Fische machen aber nicht nur in der Pfanne gute Figur. Um Kaviar vom Stör zu ernten, muss der Fisch geschlachtet werden – ganz anders läuft es bei Wolfgang und Michael Sicher in Tainach. Mit ein paar Tropfen Nelkenöl werden die Fische sanft betäubt und der

META Communication International
Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zu weiteren Nutzungsrechten an den Verlag oder Ihren Medienbeobachter

Sommer in Österreich
01/2021 (jährlich)
Seite: 48-50
Land: Österreich
Region: Überregional

Auflage:
Reichweite: 0
Artikelfläche: 94726 mm²
Skalierung: 95%

Vierhaubenkoch Hubert Wallner strebt die fünfte Haube an.

Kaviar durch Massage händisch abgestreift, wenige Minuten später schwimmen die Saiblinge wieder im Wasser. Auf Pasteurisierung des Rogens wird verzichtet, die knackigen Kügelchen kommen nur mit Karpatensalz in Berührung, das aus 400 Metern Tiefe geborgen wird.

Steckerlfisch und Salzkammergut – das Duo gehört einfach zusammen. Meistens kommt eine Reinanke aufs Steckerl, am Traunsee dagegen nimmt man lieber den kleinen Cousin der Reinanke: den Riedling. Eine Besonderheit, denn der zwölf bis 20 Zentimeter große Fisch ist außer im Traunsee nur noch im Baikalsee zu finden, so wird es zumindest unter den Einheimischen erzählt. Aber: Sagen Sie niemals Steckerlfisch! Den hier heißt er Stanglfisch.

Fisch in Höchstform, von Küchenchef Lukas Nagl im Restaurant Bootshaus in Traunkirchen serviert. Fast täglich wird er von den lokalen Fischern beliefert. Auf den Teller kommen so hervorragende Gänge wie Traunsee-Karpfen, Topinamburrisotto, Portulak und eingelegter Pfirsich.

Fischhöhenflüge darf man auch ab 28. Juni erwarten. Dann wird Vierhaubenkoch Hubert Wallner sein Gourmetrestaurant Hubert Wallner in Dellach/Maria Wörth eröffnen, sein neues Domizil, seitdem er aus Bad Saag ausgezogen ist. Zwei je siebengängige Menüs soll es geben, eines mit stärkerem Fokus auf Fisch und Gemüse. „Die Küche wird sicher noch aufwendiger werden. Sie

META Communication International
Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zu weiteren Nutzungsrechten an den Verlag oder ihren Medienbeobachter

Sommer in Österreich
01/2021 (jährlich)
Seite: **48-50**
Land: **Österreich**
Region: **Überregional**

Auflage:
Reichweite: **0**
Artikelfläche: **94726 mm²**
Skalierung: **91%**

Steckerlfisch oder Topküche von Lukas Nagl am Traunsee (o.), in der Forelle am Weißensee wird Schuppenkarpfen, Giersch, Holunderblüten-Teriyaki und braune Butter serviert.

wird unsere Gäste kulinarisch überraschen, da wird es Geschmacksexplosionen geben", kündigt Wallner an.

Ein Model unter den Fischen ist der Branzino von Biologin und Biozüchterin Irena Fonda aus Piran. Wie ein Kunstwerk silbrig schimmernd liegt er im kühlen Eis, perfekt geformt. Im Meer können die Fische schwimmen und sie haben Zeit, bis zu fünf Jahre lang dürfen die Prachtkerle wachsen.

Der Räucherfisch wird mit Buchenholz veredelt. Weil der Fonda-Branzino fit mit wenig Fett ist, geht der Geschmack schnell ins Fleisch über und nur eine sehr kurze Behandlung ist nötig. Die Verkostung überzeugt. Nicht mit der Keule entwickelt sich das Aroma, sondern unvergleichlich fein und delikat, das Fleisch ist bissfest und trotzdem zart. Kein Wunder, der Biobranzino lässt nur Wasser, Salz und Holzaromen an seine Haut, sonst gar nichts. *Werner Ringhofer*

Bildhübsch ist der Branzino von Biozüchterin Irena Fonda aus dem slowenischen Piran.

Fisch vom Feinsten

SICHER
Großartiger Saiblingskaviar, kreatives Vierhaubenrestaurant. *Mühlenweg 2, 9121 Tainach, © 04239 2638, www.sicherrestaurant.at*

BACHMANN
Biolachs von den Färöer-Inseln, geräuchert nach Gailtaler Tradition. *Obervellach 33, 9620 Hermagor, © 04282 2069, www.biolachs.at*

GOURMETRESTAURANT HUBERT WALLNER
Vierhaubenkoch Hubert Wallner verließ Techelsberg und eröffnet im Juni in Dellach. Höchstes Niveau, eigenes Fischmenü. *Seeplatz Nr. 6, 9082 Dellach/Maria Wörth, © 0664 401 27 30, www.hubertwallner.com*

FORELLE
Raffinierte Naturküche in Slow-Food-Manier, vier Hauben. *Techendorf 80, 9762 Weißensee, © 04713 2356, www.forellemueller.at*

BOOTSHAUS
4 Hauben, grandiose Gerichte m lokalen Fischen, traumhaftes Amb ente am Traunsee. *Klosterplatz 4, 4801 Traunkirchen, © 07617 2216, www.dastraunsee.at*

Auch klassisch delikat.

FONDA
Ausgezeichnete Biobranzinozucht in der Bucht von Piran. Webshop: *www.fonda.si*

MEINL AM GRABEN
Frischfisch, auch Edelfische und Raritäten, großes Sortiment an Räucherlachs und Kaviar. *Graben 19, www.meinlamgraben.at*

FISCH LUBIN
Frische Ware aus nachhaltigem Fischfang aus Kroatien, gutes Fischrestaurant. *Hainburger Straße 50, www.fisch-lubin.at*

FISCH GRUBER
140 Jahre Tradition. Krebse, Lachs, Wildfang aus dem Neusiedler See, Scampi, Oktopus. *Naschmarkt Stand 33, www.fisch-gruber.at*

Saiblingskaviar von Sicher.

UMAR
Internationale Fische und Meeresfrüchte, gutes Restaurant. *Naschmarkt 38–39 und 76–79 www.umarfisch.at*

DIE FISCHEREI – FISCHDELIKATESSEN OLDENBURG
Austern, Venus- und Miesmuscheln, Lachs, Thunfisch, Neusiedler-See-Fische. *Obere Hauptstraße 48, 7100 Neusiedl, www.diefischerei.at*

META Communication International
Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zu weiteren Nutzungsrechten an den Verlag oder Ihren Medienbeobachter

Eröffnung

Hubert Wallner eröffnet Gourmetrestaurant in Dellach

28. Juni 2021, 15:57 Uhr 1

v.l.n.r.: Hermann Unterkofler (Hermitage Vital Resort), Ingrid Flick, Hubert WallnerFoto: Thomas Hochleitnerhochgeladen von Julia Dellafior

Der viel dekorierte 4 Hauben Koch Hubert Wallner präsentierte bei der Eröffnung am 21. Juni sein neues Reich.

DELLACH/ MARIA WÖRTH. Im exklusivsten Rahmen mit nur jeweils 35 Gästen wurde die Eröffnung an zwei Abenden gefeiert. Zum Cocktail auf der Terrasse mit dem herrlichen Ausblick auf den See unterhielt Entertainer Trevor Jackson die Gesellschaft, anschließend wurde zum Dinner gebeten. „Ich bin sehr stolz und glücklich heute, denn dieses Lokal ist das Non plus Ultra all meiner Träume", freut sich Hubert Wallner über den Erfolg des Abends und ergänzt: „ Ich danke meinem Investor und Partner Hermann Unterkofler vom Hermitage Vital Resort, dass er an mich und meine Ideen glaubt".

Das Restaurant

Ganz viel an Kleinigkeiten getüftelt hat er, wie er sagt und auch so manche technische Spielerei eingebaut. So kann man sich beim Eingang vor einer Wand mit Auszeichnungen des Chefs fotografieren lassen. Der „Chefs Table“ wird nur persönlich von Hubert Wallner vergeben und bietet mit dem Eingang durch die Küche 10 Personen Platz. Im speziell angefertigten Tisch gibt es zu jedem Platz eine Schublade, in der man das passende Besteck von Robbe & Berking aus reinem Silber in modernem Design auswählen kann. Zudem hat der Tisch eine beleuchtete Glasplatte und über dem Tisch einen Spiegel, der sich wunderbar dazu eignet, gleich die passenden Selfies zu erstellen.
Das Lokal ist sehr schlicht in Beigetönen gehalten, Hubert Wallner hat sogar die Stühle selbst designt! Die Toiletten sind überdimensioniert und schick wie der Rest des Lokals. Wechselnde Künstler stellen ihre Werke im Lokal an den Wänden aus, so ist zum Beispiel zurzeit ein großes Werk von Manfred Bockelmann zu sehen. Auch der spektakuläre Weinkeller lässt erstaunen. 4000 Positionen werden hier in unterschiedlichen Temperaturen mit Showbeleuchtung gelagert.

Mit dabei an den Abenden waren:
Armin Assinger mit Gattin Sandra, Wirtschaftskammer Präsident Karl Mahrer mit Andrea Samonig, Lohberger Gesch.führer Reinhard Hanusch Ingrid Flick, Filmproduzent Klaus Graf, Otto Retzer, Event Guru Hannes Jagerhofer, Maler Manfred Bockelmann, Andrea und Alfred Riedl (Jacques Lemans), Yachtclub Vizepräsident Franz Iglauer, die Modeesxperten Ernst und Manuela Fischer, Peter Spak jun. (Hink) und Hans Peter Spak, Designer Walter Hösel, Juwelier Hans Schullin, Helga und Michael Kuhn, Brigitte Glock, Robert und Stefanie Glock und natürlich Inhaber und Bauherr der Liegenschaft und "Hermitage Vital Resort" Betreiber Hermann Unterkofler mit seiner Familie.

FM

Link: https://fm-online.at/hubert-wallner-eroeffnet-gourmetrestaurant/

Hubert Wallner eröffnet Gourmetrestaurant

Der viel dekorierte 4 Hauben Koch präsentierte sein neues Reich.

red10 29.06.2021 8:08

AKTUELLE AUSGABE

Die Wetten waren rund um den Wörthersee und in Gastro Kreisen schon gelegt, ob Hubert Wallner es schaffen würde, seinen geplanten Eröffnngstermin 21. Juni zu halten. Und bei der Gleichenfeier am 6. Mai sahen sich die Skeptiker auch bestätigt. Aber das Unglaubliche geschah: In vollster Pracht, mit technischen Finessen, einer groß dimensionierten High End Küche, um die ihn jetzt schon viele Kollegen beneiden, den Kühlhäusern mit unterschiedlichen Temperaturen und einem Weinkeller, der internationalen Dimensionen standhält, präsentierte der viel dekorierte 4 Hauben Koch sein neues Reich.

(c) HW Gourmet Restaurant

Der „Chefs Table“ wird nur persönlich von Hubert Wallner vergeben und bietet mit dem Eingang durch die Küche 10 Personen Platz. Im speziell angefertigten Tisch gibt es zu jedem Platz eine Schublade, in der man das passende Besteck von Robbe & Berking aus reinem Silber in modernem Design auswählen kann. Zudem hat der Tisch eine beleuchtete Glasplatte und über dem Tisch einen Spiegel, der sich wunderbar dazu eignet, gleich die passenden Selfies zu erstellen. Das Lokal ist sehr schlicht in Beigetönen gehalten, Hubert Wallner hat sogar die Stühle selbst designt! Die Toiletten sind überdimensioniert und schick wie der Rest des Lokals. Wechselnde Künstler stellen ihre Werke im Lokal an den Wänden aus, so ist z.B. zurzeit ein großes Werl von Manfred Bockelmann zu sehen.

29. 6. 2021 / gab

Presseteam Austria:

DAS WAR DIE ERÖFFNUNG VON HUBERT WALLNERS GOURMETRESTAURANT IN DELLACH AM WÖRTHERSEE

Die Wetten waren rund um den Wörthersee und in Gastro Kreisen schon gelegt, ob Hubert Wallner es schaffen würde, seinen geplanten Eröffnungstermin 21. Juni zu halten. Und bei der Gleichenfeier am 6. Mai sahen sich die Skeptiker auch bestätigt.

Aber das Unglaubliche geschah: In vollster Pracht, mit technischen Finessen, einer groß dimensionierten High End Küche, um die ihn jetzt schon viele Kollegen beneiden, den Kühlhäusern mit unterschiedlichen Temperaturen und einem Weinkeller, der internationalen Dimensionen standhält, präsentierte der viel dekorierte 4 Hauben Koch sein neues Reich.

Ganz viel an Kleinigkeiten getüftelt hat er, wie er sagt und auch so manche technische Spielerei eingebaut. So kann man sich beim Eingang vor einer Wand mit

Auszeichnungen des Chefs fotografieren lassen. Per Pedal löst man die Kamera aus und Sekunden später kommt schon das Foto aus dem Drucker, natürlich mit dem Logo gebrandet.

Der „Chefs Table“ wird nur persönlich von Hubert Wallner vergeben und bietet mit dem Eingang durch die Küche 10 Personen Platz. Im speziell angefertigten Tisch gibt es zu jedem Platz eine Schublade, in der man das passende Besteck von Robbe & Berking aus reinem Silber in modernem Design auswählen kann. Zudem hat der Tisch eine beleuchtete Glasplatte und über dem Tisch einen Spiegel, der sich wunderbar dazu eignet, gleich die passenden Selfies zu erstellen.

Das Lokal ist sehr schlicht in Beigetönen gehalten, Hubert Wallner hat sogar die Stühle selbst designt! Die Toiletten sind überdimensioniert und schick wie der Rest des Lokals. Wechselnde Künstler stellen ihre Werke im Lokal an den Wänden aus, so ist z.B. zurzeit ein großes Werl von Manfred Bockelmann zu sehen.

Dank und Anerkennung

Auch der spektakuläre Weinkeller lässt erstaunen. 4000 Positionen werden hier in unterschiedlichen Temperaturen mit Showbeleuchtung gelagert

Im exklusivsten Rahmen mit nur jeweils 35 Gästen wurde die Eröffnung an zwei Abenden gefeiert. Zum Cocktail auf der Terrasse mit dem herrlichen Ausblick auf den See unterhielt Entertainer Trevor Jackson die Gesellschaft, dann bat man zum Dinner und die Gerichte, die den geladenen Gästen serviert wurden, lösten Geschmacksexplosionen in den Gaumen und Sinnen der Damen und Herren aus.

WKO Präsident Harald Mahrer brachte zur Eröffnung gleich auch schon eine Danksagung für das besondere Engagement in der heimischen Gastzronomie mit, was den Geehrten froh und stolz machte.

„Ich bin sehr stolz und glücklich heute, denn dieses Lokal ist das Nonplusultra all meiner Träume“ freut sich der Kochkünstler über den Erfolg des Abends und ergänzt“ Ich danke meinem Investor und Partner Hermann Unterkofler vom Hermitage Vital Resort, dass er an mich und meine Ideen glaubt“.

SÜDSEE

Mit dabei an den Abenden waren:
Armin Assinger mit Gattin Sandra, Wirtschaftskammer Präsident Karl Mahrer mit Andrea Samonig, Lohberger Gesch.führer Reinhard Hanusch Ingrid Flick, Filmproduzent Klaus Graf, Otto Retzer, Event Guru Hannes Jagerhofer, Maler Manfred Bockelmann, Andrea und Alfred Riedl (Jacques Lemans), Yachtclub Vizepräsident Franz Iglauer, die Modeesxperten Ernst und Manuela Fischer, Peter Spak jun. (Hink) und Hans Peter Spak, Designer Walter Hösel, Juwelier Hans Schullin, Helga und Michael Kuhn, Brigitte Glock, Robert und Stefanie Glock und natürlich Inhaber und

Bauherr der Liegenschaft und “Hermitage Vital Resort” Betreiber Hermann Unterkofler mit seiner Familie, Vivamayr Hoteldirektor Serhan Güven mit seiner Frau Stefania Güven, Lichtarchitekt und Lichtplaner Robert Graf.

Menü

FALAFEL | BLUTWURST | SUMAC ZWIEBEL

MACARON | TATARE | RETTICH | AVOCADO

BBQ BUN | MAIS-MISO CRÈME | BRISKET | LAUCHASCHE

POCHIERTE AUSTER | WASSERMELONE | SCHAFKÄSE | GASPACHO

CANNELLONI

QUINOA | SELLERIE | WALNUSS

2017 RIESLING SPÄTLESE,FORSTMEISTER GELTZ-ZILLIKEN,SAAR-DEUTSCHLAND

***

BERGFORELLE

SCHWEINSKOPF | RÜBEN | SENFKÖRNER

2017 RIESLING SPÄTLESE,FORSTMEISTER GELTZ-ZILLIKEN,SAAR-DEUTSCHLAND

***

REHRAGOUT | SELLERIE | SCHWARZER HOLUNDER

***

REHRÜCKEN

SCHWARZER HOLUNDER | MOLE | SCHWARZWURZEL

2017 RIESLING SPÄTLESE,FORSTMEISTER GELTZ-ZILLIKEN,SAAR-DEUTSCHLAND

***

ERDNUSS CUSTARD

GRÜNES CURRY | KOKOS | LIMETTENBLATT

2017 RIESLING SPÄTLESE,FORSTMEISTER GELTZ-ZILLIKEN,SAAR-DEUTSCHLAND

***

PETIT FOUR

23. JUNI 2021

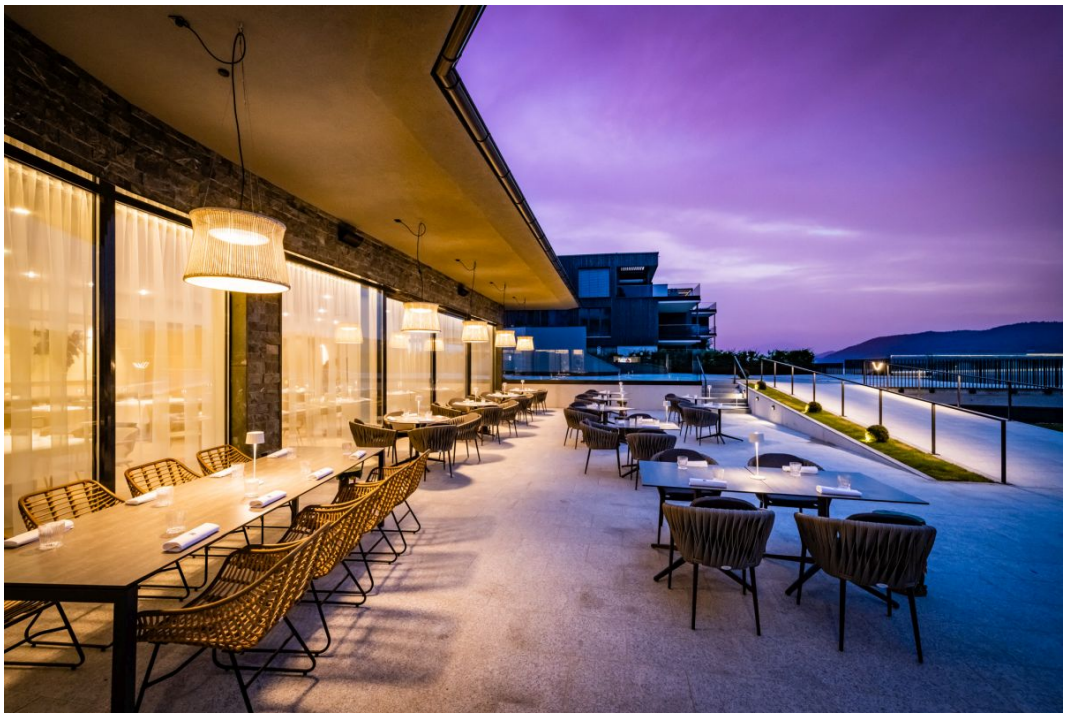
Event-Fotos

HUBERT WALLNER

HUBERT WALLNER

ORF

Location-Fotos



SÜDSEE

AYALA

Hermann Unterkofler (Hermitage Vital Resort), Ingrid Flick, Hubert Wallner

Fotocredit: Thomas Hochleitner

Fotos Location, Fotocredit: HW Gourmet Restaurant

Quelle: https://www.presseteam-austria.at/restaurant-hubert-wallner/

Leadersnet:

Hubert Wallner feierte die Eröffnung seines Gourmet-Tempels im exklusivsten Kreis

TOURISMUS, BIZ-TALKS | 28.06.2021

Im Hermitage Vital Resort wurde an zwei Abenden für die hochkarätigen Gäste aufgekocht.

1 von 5 Bildern

Hubert Wallner und Harald Mahrer © Surfin Birds Photography and Film

In vollster Pracht, mit technischen Finessen, einer groß dimensionierten High-End-Küche, um die ihn jetzt schon viele Kollegen beneiden, den Kühlhäusern mit unterschiedlichen Temperaturen und einem Weinkeller, der internationalen Dimensionen standhält, präsentierte der viel dekorierte Vier-Hauben-Koch Hubert Wallner sein neues Reich im Hermitage Vital Resort. "Ich bin sehr stolz und glücklich heute, denn dieses Lokal ist das Non plus Ultra all meiner Träume. Ich danke meinem Investor und Partner Hermann Unterkofler vom Hermitage Vital Resort, dass er an mich und meine Ideen glaubt", so Wallner.

Ein Auge fürs Detail

Ganz viel an Kleinigkeiten getüftelt hat er, wie er sagt und auch so manche technische Spielerei eingebaut. So kann man sich beim Eingang vor einer Wand mit Auszeichnungen des Chefs fotografieren lassen. Per Pedal löst man die Kamera aus und Sekunden später kommt schon das Foto aus dem Drucker, natürlich mit dem Logo gebrandet.

Der "Chefs Table" wird nur persönlich von Hubert Wallner vergeben und bietet mit dem Eingang durch die Küche zehn Personen Platz. Im speziell angefertigten Tisch gibt es zu jedem Platz eine Schublade, in der man das passende Besteck von "Robbe and Berking" aus reinem Silber in modernem Design auswählen kann. Zudem hat der Tisch eine beleuchtete Glasplatte und über dem Tisch einen Spiegel, der sich wunderbar dazu eignet, gleich die passenden Selfies zu erstellen.

4000 Flaschen Wein

Das Lokal ist sehr schlicht in Beigetönen gehalten, Hubert Wallner hat sogar die Stühle selbst designt. Die Toiletten sind überdimensioniert und schick wie der Rest des Lokals. Wechselnde Künstler stellen ihre Werke im Lokal an den Wänden aus, so ist aktuell ein großes Werl von Manfred Bockelmann zu sehen. Auch der spektakuläre Weinkeller ließ die Gäste staunen: 4000 Positionen werden hier in unterschiedlichen Temperaturen mit Showbeleuchtung gelagert.

Familie Glock mit Armin Assinger (rechts) und Hubert Wallner © Thomas Hochleitner

Cocktail und Geschmacksexplosionen

Im exklusivsten Rahmen mit nur jeweils 35 Gästen wurde die Eröffnung an zwei Abenden gefeiert. Zum Cocktail auf der Terrasse mit dem herrlichen Ausblick auf den See unterhielt Entertainer Trevor Jackson die Gesellschaft, dann bat man zum Dinner und die Gerichte, die den geladenen Gästen serviert wurden, lösten Insidern zufolge Geschmacksexplosionen in den Gaumen und Sinnen der Damen und Herren aus.

Gesichtet wurden: Armin Assinger mit Gattin Sandra, Wirtschaftskammer Präsident Harald Mahrer, Andrea Samonig, Reinhard Hanusch, Ingrid Flick, Filmproduzent Klaus Graf, Otto Retzer, Event Guru Hannes Jagerhofer, Maler Manfred Bockelmann, Andrea und Alfred Riedl (Jacques Lemans), Yachtclub-Vizepräsident Franz Iglauer, die Modeexperten Ernst und Manuela Fischer, Peter Spak jun. (Hink) und Hans Peter Spak, Designer Walter Hösel, Juwelier Hans Schullin, Helga und Michael Kuhn, Brigitte Glock, Robert und Stefanie Glock und natürlich Inhaber und Bauherr der Liegenschaft und "Hermitage Vital Resort"-Betreiber Hermann Unterkofler, Moritz Unterkofler, CEO UKO Group, sowie Christian Renner, CMO der UKO Group. (red)

hermitage.at

hubertwallner.com