

skylines

DAS BORDMAGAZIN VON AUSTRIAN AIRLINES

05|14

SEPTEMBER/OKTOBER 2014

destinations

- >>> BRUSSEL
- >>> KOPENHAGEN
- >>> ANTALYA
- >>> WARSCHAU
- >>> WIEN

Marvellous Milan



TICKETS:
Single € 12,-
Return € 19,-



CAT
CITY AIRPORT TRAIN



Sie machten das Steirereck zu einem der besten Restaurants der Welt: Birgit und Heinz Reitbauer.

The brains behind one of the world's best restaurants: the Steirereck's Birgit and Heinz Reitbauer.

Das Ufo im Stadtpark The UFO in the Stadtpark

Das Steirereck in Wien gilt als eines der besten Restaurants der Welt. Nun hat es sich einem architektonischen Relaunch unterzogen. Eine Liebeserklärung.

The Steirereck in Vienna is considered one of the best restaurants in the world. Now it has been subjected to an architectural relaunch. A declaration of love.

TEXT: CHRISTIAN SEILER FOTOS: DAVID PAYR

Das Steirereck ist seit Jahrzehnten auf so überzeugende Weise das beste Restaurant Wiens, dass man ohne weiteres übersehen könnte, dass es im Grunde gar kein Wiener Restaurant ist. Im Namen ist ja bereits festgeschrieben, dass es sich um einen Ort handelt, den exilierte Südösterreicher, namentlich Steirer, in der Hauptstadt gegründet haben, um sich dort zu versammeln und den kulinarischen Klang ihrer Heimat zu pflegen.

Beim Blick auf das neue, elegante Ufo, das mitten im Wiener Stadtpark gelandet ist und dort in luftigen, metallisch glänzenden Pavillons ein regionalistisch geprägtes Kulinarikprogramm von Weltklasseniveau



DAS HABEN SIE ERWARTET:



DAS VERMUTLICH NICHT:

IHR ZWEITES ZUHAUSE: MERCURE SALZBURG CENTRAL

139 moderne Zimmer, Restaurant, Atrium-Bar,
6 multifunktionale Tagungsräume, free Wi-Fi,
zentrale Lage nahe Altstadt und Kongresszentrum

Sterneckstraße 20 · 5020 Salzburg
Tel: +43 (0)662 882031-0 · E-Mail: h5354@accor.com

MERCURE.COM
ÜBER 750 HOTELS WELTWEIT

REDISCOVER
MERCURE

Mercure
HOTELS

abliefern, fällt es freilich schwer, dem Steirereck eine rustikale Vergangenheit zuzuschreiben. Aber was heißt schon Rustikalität – schon die Gründergeneration des Steirereck, Grete und Heinz Reitbauer sen., hatte eine so visionäre Vorstellung von geschmacklicher Eleganz und verbindlichem Gastgebertum, dass die damals, 1970, noch auf Gulasch und Schnitzel abonnierte Hauptstadt augenblicklich kapitulierte und sich den Reitbauers bedingungslos auslieferte: Was im Steirereck serviert wurde, war Programm. Es ist nicht übertrieben, wenn man sagt, dass im Steirereck die kulinarische Zukunft der Hauptstadt entworfen wurde (und dass der damalige Küchenchef Österreicher hieß, war wohl Zufall, aber ein programmatischer Zufall).

2005 verließ das Steirereck die frühere Randlage im dritten Bezirk und zog ins absolute Zentrum des Wiener Stadtparks um. Gleichzeitig übernahm Heinz Reitbauer jr. mit seiner Frau Birgit das Steuer und verwandelte

das klassische kulinarische Programm des Steirereck in etwas Neues, Bahnbrechendes. Der in London, Paris und – wo sonst – der Steiermark ausgebildete Reitbauer entwarf eine Küche, deren Grundpfeiler nicht mehr, wie in der klassischen Hochküche üblich, Luxusprodukte wie Hummer, Kaviar, Steinbutt, Gänseleber oder Trüffel waren, sondern die Luxusprodukte, die er, Reitbauer, als solche erkannte: zartes Gemüse von der Wiener Stadtgrenze, Zitrusfrüchte aus der Orangerie von Schloss Schönbrunn, Fleisch vom Pogusch, einer steirischen Alpenregion, wo Grete und Heinz Reitbauer sen. das Steirereck am Pogusch betreiben, sozusagen die Übersetzung des Spitzenrestaurants auf die Wirtshausebene – samt umfassender Assoziation von Erzeugern und Produzenten, deren Produkte nach Vorgabe der Reitbauers entstehen und das abbilden, was diese unter angemessener Land- und Viehwirtschaft verstehen. Die spezielle, auf harmonische Geschmacksspektren fokussierte Handschrift

HOME, HONESTY & HERITAGE

THE GUESTHOUSE VIENNA: GEMÜTLICH UND MONDÄN

THE GUESTHOUSE VIENNA: COZY AND CLASSY

Alle, die sich als Stadtbewohner auf Zeit betrachten, finden hier eine ideale Bleibe. Privates Ambiente in exquisiter Qualität kombiniert mit urbanem Trendbewusstsein und gemütlicher Wohnzimmeratmosphäre die zum Verweilen einlädt. In der hauseigenen Brasserie & Bakery trifft man auf einen anregenden Mix aus Stadtbewohnern und Gästen. The Guesthouse Vienna befindet sich direkt hinter der Staatsoper und neben der berühmten Albertina. Zentraler lässt sich Wien nicht erleben.

Everyone who considers themselves a temporary city dweller will find an ideal place to stay at The Guesthouse Vienna: A private ambience of exquisite quality, combined with urban trend awareness and cozy living room atmosphere. The in-house Brasserie & Bakery is also open to the city's residents – creating an inspiring mix of hotel guests and locals. The Guesthouse Vienna is located right behind the State Opera and next to the famous Albertina. Vienna cannot be experienced in a more central way.



Heinz Reitbauers strahlt weit über Wien hinaus. Längst gilt das Steirereck als eines der besten Restaurants der Welt, ein paar dezent montierte entsprechende Hinweise lassen sich sogar im Restaurant entdecken.

Aber das Steirereck ist vor allem deshalb eine so unverzichtbare Konstante im kulinarischen Leben Wiens, weil es sich ständig weiterentwickelt. Der im Frühsommer 2014 komplettierte Umbau des Restaurants verwandelte dieses von einem glamourösen Speisetheater in ein elegantes, subtil eingerichtetes Haus von großer Privatheit, Helligkeit und Herzlichkeit. Die Tatsache, dass viele Mitarbeiter schon seit Jahrzehnten im Haus sind, trifft sich mit der prägenden Neugier aller Beteiligten: Wie ist es möglich, noch ein bisschen besser, interessanter, überraschender zu werden – und Wien und seinen Besuchern das substanziell Steirische in möglichst welthaltigen Harmonien zu vermitteln?

///



Elegant und subtil: das Steirereck nach dem Umbau. *Elegant and subtle: the Steirereck after its recent refit.*

For decades now, the Steirereck has played the role of "best restaurant in Vienna" so convincingly that it would be easy to overlook the fact that it isn't even really a Viennese restaurant at all. The name alone bears witness to the fact that this is actually a place exiled southern Austrians (i.e. Styrians) founded in the capital to give themselves somewhere to congregate and cultivate the culinary tone of their home region.

Of course, looking up at the elegant new UFO

CityAirportTrain.com

16 Minuten nonstop ins Zentrum Wiens.

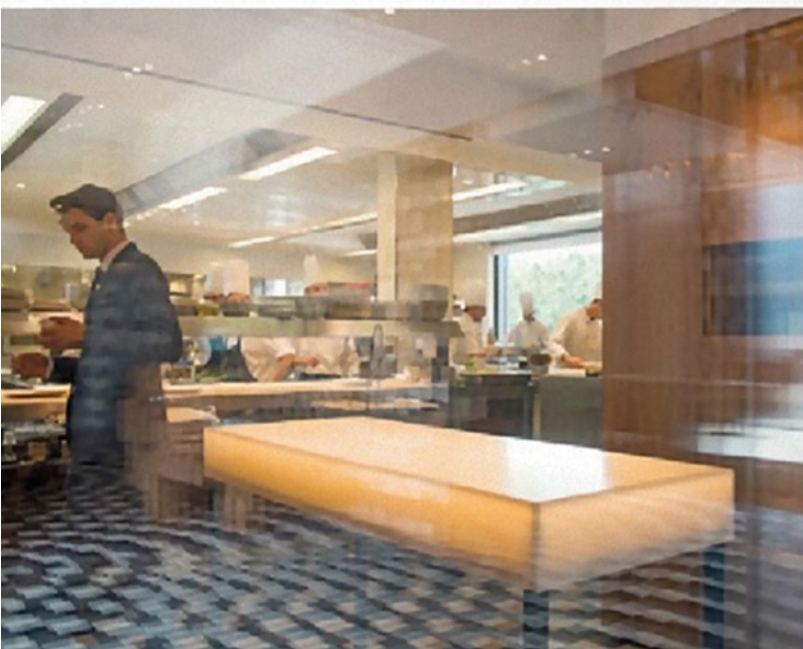
TICKETS: Single € 12,- Return € 19,-
Willkommen in der CAT-Klasse.



CAT
CITY AIRPORT TRAIN



Jetzt
buchen



which has since landed at the heart of the Stadtpark in Vienna, where it now delivers a culinary programme of regional character and world-class quality in airy, shiny, metallic pavilions, it is difficult to believe an institution like the Steirereck could have been born against such a rustic backdrop. But what does "rustic" actually mean, in this context, at least? Truth is, when they first opened their doors in 1970, the Steirereck's founding father and mother, Grete and Heinz Reitbauer Senior, possessed such a visionary conception of elegantly rustic flavours and mandatory hospitality that the capital, which back then was still very much about goulash and schnitzel, capitulated in the blink of an eye and surrendered unconditionally to this new approach. And before long, what was served at the Steirereck really mattered. It's no exaggeration to say that the culinary future of the capital was crafted at the Steirereck. (The fact that the chef at the time went by the name 'Österreicher' may have been a coincidence, but it was a coincidence that really mattered.)

In 2005, the Steirereck upped sticks and left its original site on the edge of the third district, and moved to a suitably central spot in the capital's Stadtpark. At the same time, Heinz Reitbauer Junior and his wife Birgit took over as managers, and rapidly transformed the Steirereck's traditional culinary programme into something new, and groundbreaking. Reitbauer, who learnt his trade in London, Paris and – where else? – Styria, created a cuisine whose foundations – unlike traditional haute cuisine – no longer lay in luxury products such as lobster, caviar, turbot, goose liver or truffles. Instead, Reitbauer began working with the luxury

products that he recognised, such as delicate vegetables from the rolling fields just beyond Vienna city limits, citrus fruits from the Orangerie at Schönbrunn Palace, and meat from Pogusch, a region of the Styrian Alps where Grete and Heinz Reitbauer Senior run the Steirereck am Pogusch, and the top restaurant is successfully taken to the level of rural tavern. And all with extensive collaboration from growers and producers working to the specifications of the Reitbauers, and whose produce illustrates exactly what they understand by acceptable agricultural methods and livestock farming. So the very special signature of Heinz Reitbauer, and the harmonious taste spectrums it focuses on, radiates way, way beyond the capital. The Steirereck has long been considered one of the best restaurants in the world, and several confirmations of this lofty claim can be discovered mounted discreetly on the walls of the restaurant.

But the reason the Steirereck has become such an unmistakable constant in the culinary life of Vienna is because it is constantly reinventing itself. The renovation of the restaurant, completed in early spring 2014, transformed it from an upmarket eatery into an elegant, subtly laid-out space capable of offering a high level of intimacy, lightness and warmth all at once. The fact that so many of the staff here have been on board for decades rather than years chimes with the striking curiosity of all who come here: how, they wonder, is it possible to get a little bit better, more interesting, more surprising – and communicate the very substance of Styria to Vienna and its visitors in as many sophisticated harmonies as humanly possible?

Das kulinarische Gewissen der Stadt:
In der Küche des Steirereck. Culinary
conscience of the city: in the kitchen of
the Steirereck.

INFO

Restaurant Steirereck

Am Heumarkt 2A / im Stadtpark,
1030 Wien
T +43 1 713 31 68
steirereck.com

Steirereck am Pogusch

Pogusch 21, 8625 Turnau
T +43 3863 2000
steirereck.com