



Der Smutje:
Geschichten
von Land
und Meer

#19 Plusgrade

Wer schon einmal einen Kühlraum mit Heizstrahlern gekühlt hat, wird in der Hitze kaum noch auf Überraschungen gefasst. In wärmeren Regionen zu arbeiten, bringt ganz andere Herausforderungen mit sich. Ich sage bewusst nicht Probleme, denn es gibt immer Lösungen. Die Hitze verleiht dem Schiff eine völlig andere Atmosphäre. Insekten versuchen überall einzudringen, und die Beschaffung von Lebensmitteln gestaltet sich schwierig, besonders auf abgelegenen pazifischen Inseln. Je entlegener die Inseln, desto aussichtsloser scheint die Beschaffung von Proviant. Die Regel „erst die Bewohner versorgen, dann Fremden helfen“ ist weit verbreitet und verständlich.

Die Maschinen laufen auf Hochtouren, daher sollte der Tiefkühler besser nicht geöffnet werden. Spinnen können in den Röhren für Überraschungen sorgen. Ironischerweise ist die Küche in diesen Regionen der beste und kühlfeste Ort. Ich bete für meine Kollegen draußen an Deck, die bei 45 Grad jedenfalls nicht. Da lobe ich mir meine Klimaanlage. Einen Haken hat die Sache: Wenn sie ausfällt, ist selbst eine finnische Sauna ein Genuss. Ich würde jedenfalls empfehlen, in Badehose zu arbeiten. Zur Abkühlung springt man einfach ins Meer – wenn nicht gerade auf einen warten.

Marc Umfahrer ist Buchautor und Privatkoch auf der Expeditionsyacht „Hanse Explorer“. www.derschmut.com

» Provence auf dem Teller

3-Sterne-Koch Glenn Viel zauberte in der französischen Botschaft in Wien ein Menü, das die Sinne in die sonnige Provence entführt

In den prächtigen Räumlichkeiten der französischen Botschaft in Wien luden Botschafter Gilles Pécout und der Präsident des Comité Mistral Provence, Jean-André Charial, zu einem außergewöhnlichen Termin ein. Ziel war es, die Delikatessen und den unverkennbaren Charme der Provence und Côte d'Azur vorzustellen.

Text: Alexander Grübling

Der Anlass für diese Zusammenkunft war eine kulinarische Reise durch die Provence, zubereitet von niemand Geringerem als Glenn Viel, einem mit drei Michelin-Sternen gekrönten Chefkoch des Restaurants Oustau de Baumauière. Unterstützt wurde er von Frédéric Nourry, dem Chefkoch der französischen Botschaft.

Dans le ventre d'un calalard

Das Menü war eine Komposition aus erlesenen Zutaten der Region. Highlight: Hauchdünne Scheiben vom Kalmar und Colonnata-Speck als Millefeuille („Dans le ventre d'un calalard“). Eine Scheibe vom Tintenfisch, Basilikum, Mittelmeergarnele, Currykraut, Sardellen in Salz, geräucherte Sardellen, Colonnata-Speck.

Doch auch die Jungtaube in Heukruste gegart, dazu eine Salade romaine, gefüllt mit einer Farce aus Abats de pigeon und einem Hauch von Vinaigre de Xérès, dazu ein Jus aus Taubenkarkasse mit Lavendel und Lavendelhonig spielte alle Stückerln. Unter den Weinen stach für die ÖGZ einer besonders hervor: Blanc Etoiles 2022 von Patricia Ortelli. Eine Cuvée aus Grenache Blanc und Clairette. Alles in allem eine Demonstration kulinarischer Exzellenz und auch ein Beispiel für die tiefe Verbundenheit und das Engagement des Comité Mistral Provence zur Förderung der Region.



Kam nach Wien und kochte in der französischen Botschaft: 3-Sterne-Koch Glenn Viel. Oben: „Dans le ventre d'un calalard“.



L'Oustau de Baumauière/ Alexander Grübling

Hotel One: Wieder ein Rekordergebnis

Mit einem Rekordumsatz von 852 Mio. Euro im Jahr 2023 setzt die Motel One Group ihre Erfolgsgeschichte fort (+ 33 % gegenüber 2022). Das H1TDA konnte noch stärker zulegen und stieg um 64 Prozent (281 Mio. Euro) an. Das Standortnetz wuchs um sechs weitere Hotels auf 94 mit 26.470 Zimmern im operativen Betrieb.

„Palais Freiluft“: Insolvenz

Das beliebte Sommer-Happening „Palais Freiluft“ im Palais Auersperg muss nach der überraschenden Insolvenz der Betreibergesellschaft eine Zwangspause einlegen. Nach drei Saisonen steht der Sommer-Hotspot vorübergehend still. Die Organisatoren arbeiten aber angeblich bereits an einer neuen Location.

Wachau ist „Nachhaltig Austria“

Mit dem 23er-Jahrgang sind Weine der Kategorien Steinfeder, Federspiel und Smaragd „Nachhaltig Austria“ zertifiziert, wie Vinea Wachau meldet. Neben der Handlese, dem Verzicht auf Aufbesserung und der Herkunftsgarantie zählt jetzt auch die nachhaltige Wirtschaftsweise zu den Grundwerten der Mitgliedsbetriebe.

Schlossquadrat-Trophy: Finale am 14. Mai

Das große Finale der 14. Schlossquadrat-Trophy im Gergely's im Wiener Schlossquadrat steht vor der Tür: Mit sechs Finalisten aus drei Bundesländern und fünf verschiedenen Weinregionen ist auch heuer wieder Vielfalt garantiert. Die Veranstaltung beginnt um 17.30 Uhr. Anmeldungen unter www.schlossquadrat-trophy.at