



*gastro*live

April 2017

DAS MAGAZIN DER WIENER GASTRONOMIE

FOOD-TRENDS

Gemüse aus dem Meer & die Superfrucht, die nach Huhn schmeckt

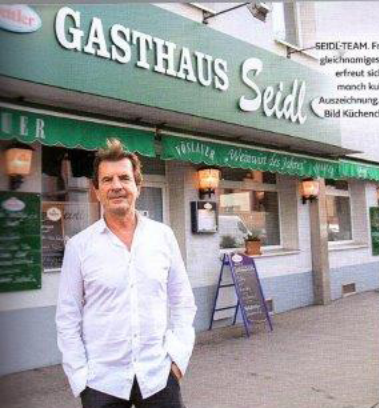
JUNGE MEISTER

DIE LEHRLINGE IN DER GASTRONOMIE SIND VOLL MOTIVIERT

Die Aromen DES FRÜHLINGS

SIEGFRIED KRÖPFL & SEINE VEGANE KOCHSCHULE





SEIDL-TEAM. Franz Seidl gleichnamiges Gasthaus erfreut sich schon so manch kulinarischer Auszeichnung. Rechts im Bild Küchenchef Philipp Barosch.



WEIN-„BUDEL“. Die meisten Weine im Seidl'schen Weinkeller kommen aus dem Weinviertel und dem Kamptal, nicht wenige mit einem Bio-Qualitätsiegel.

Wiener Tradition NEU VERPACKT

Schweinsbraten, Eiernockerln mit Salat oder Rindsgulasch mit Knödeln – Urklassiker der Wiener Küche, die auf keiner Speisekarte eines nach gepflegter Wiener Tradition geführten Wirtshauses fehlen dürfen. So auch beim Seidlwirt in der Wiener Ungargasse 63 im 3. Bezirk. Dennoch, so ganz urklassisch ist die Speisekarte bei genauerem Studieren hier doch wieder nicht. Denn zwischen Backhendl, Krautfleckerl und Co. finden sich auch feine Köstlichkeiten wie Jakobsmuscheln oder ein zartes Kalbsrückensteak (siehe Foto), die doch etwas mehr wie blaue Cuisine als wie urtypische Gasthausküche anmuten.

KULINARISCHE NEUINTERPRETATION

Verantwortlich dafür ist Küchenchef Philipp Barosch, der seit knapp einem Jahr die kulinarischen Geschicke des Seidlwirts leitet. Sein Credo lautet: „Kreative Gourmetküche, verpackt im Wirtshaus“. Der gelernte Koch, vielseitig auch als gastronomischer Unternehmer erfahrener, hat schon in so

manch hochdekoriertem Haubenlokal aufgekocht. Sehr zu Freuden

des Hausherrn Franz Seidl, dem das Engagement seines Küchenchefs nicht ganz ungelegen kommt. Denn daher kann sich der gelernte Gastronom, der sich bald über das 20-jährige Bestehen seines gleichnamigen Gasthauses freuen darf, vermehrt wieder seinem Hobby Wein widmen. Sein Weinkeller umfasst mehr als 100 Weine, allesamt Österreicher und fast alle vom Hausherrn auf beste Bio-Qualität geprüft. Um sich selbst davon zu überzeugen, sowohl was den Weingeschmack des Hausherrn als auch die Kochkünste des Küchenchefs betrifft, bieten sich Seidls monatliche Weinabende mit wechselnden Gastwinzern an.



(KRAUSE)
GETRÄNKEHAUS

WEINBLATT
VINOOTHEK

Getränkemarkt Krause & Vinothek Weinblatt
Wagramer Strasse 259
2201 Gerasdorf/Wien
Tel.: 01/734 69 69