# er Kulinarik

Wie alles begann, der Wandel der Zeit, ergibt zusammen - Innovation





## Das Landhaus OSWALD

Unterbergla 15 A - 8522 GROSS ST. FLORIAN Telefon 03464/2270 (Fax DW 14) E-Mail landhaus-oswald@direkt.at www.landhaus-oswald.at Ruhetag: Montag und Dienstag Lokalart: Landgasthof/Restaurant/ Eventmanagement

Von Thomas Riederer

### Der Beginn:



Es sind schon mehr als zehn Jahre vergangen, seit Wolfgang Edler meine Wenigkeit unterrichtete. So berichte ich heute über ihn, seinem Betrieb, seine Philosophie und sein Team:

Nach der Kochlehre im "Romantikhotel Post" in Schladming folgte der rasante und berufliche Werdegang, geprägt von einer 6-jährigen Auslandstätigkeit in der Spitzengastronomie. Als Trainer für die Gastronomie und Hotellerie im Schulungszentrum Fohnsdorf wurde Aufklärungsarbeit par excellence geleistet.

Natürlich konnte er es nicht lassen, auch im Spitzensport der Gastronomie- und Tourismusbranche mitzumischen. In diesem umfangreichen Betätigungsfeld gibt es sie auch, die Weltmeister des Kocholymps.

Wolfgang EDLER zählt zu jenen Persönlichkeiten, die stolz auf solch einen Titel hinweisen können, denn bei der Kocholympiade 1998 und 2000 in SING APORE wurde er für seine besonderen Küchenleistungen - Geschmack auf höchstem Niveau - zum "Vizekochweltmeister" gekürt. Sichtlichen Stolz hat auch die Gemeinde Unterbergla.

#### Weiter geht's:

1997 hat er und seine charmante Gattin Maria das elterliche Landhaus übernommen, und nach und nach zu einem Betrieb, welcher wahrlich Akzente in der teichreichsten Gegend Österreichs setzt, aufgebaut.

Es wird nicht nur das Landhaus geführt, sondern auch ein Event- und Cateringbetrieb, welcher durch die formidablen Leistungen, DO&CO schon bei manchen Auftritten die Show gestohlen hat. So zeichnet sich Edler für viele namhaften Veranstaltungen aus, beginnend bei der "Klachakra-Gala" mit dem Dalai Lama über das Festival "Graz erzählt" bis hin zum Bundesheer-Red Bull Spektakel der "Airpower 05", wo an zwei Tagen jeweils mehr als 1000 Gäste mit lukullischen Köstlichkeiten umgarnt wurden. Solche Leistungen lassen sich nur mit einem Team erreichen, welches durch seinen Leitgedanken - dynamisch, flexibel, perfekt - motiviert ist. Mit allen Ehren, hier erlebt der Gast Freundschaft und zugleich Perfektion auf höchstem Niveau - dieses gilt für das Landhaus und für die Events.

## Das Hauptsächliche:

Jetzt ist es soweit, ein Koch der wieder

war sein Traum - die anderen Arbeiten werden dabei nicht vernachlässigt - so wurde in Rekordumbauzeit das alte Landhaus in ein neues zeitloses Schmuckkästchen verwandelt.

Man(n) muss natürlich schon Vorstellungen haben, ein sogenannter "Mastermind" sein - wie es sein soll nach einer Metamorphose. Bei den Innovationen Edlers wurden sogar Ratschläge des Personals, welche mit voller Kraft ihre Freizeit in diese Genusswerkstätte investiert haben, mitberücksichtigt - man kann nur Hochachtung aussprechen, so etwas findet wirklich Seltenheitscharakter.

Nun aber zum Essentiellen, dem neuen Oswald in Symbiose mit "Edlers Gourmet". Ein Bemühen, nur regionale Produkte einzusetzen und auf zeitgerechte, liebevolle Art zuzubereiten, erfährt man bereits beim Gustieren der Speisekarte und beim darauffolgenden Genusserlebnis der Gerichte (nationalund international), wie: geräuchertes Forellenfilet auf Apfel-Camparisauce, gefolgt von einem Petersiliencappuccino mit Knusperstangerl, fortgesetzt mit einem Kalbsrücken in Gänseleberkruste mit Wurzelpüree und Kartoffelgebäck; zwischendurch noch ein souffliertes Thunfischfilet mit Pfirsichsauce und als - hmm - krönenden Abschluss ein Millefeu von Kastanien mit Vanilleeis und Hagebuttenmark. Eine kleine Bemerkung sei erlaubt: auch die Hausmannskost wird durch den Umbau nicht vernachlässigt, sondern - wie gewohnt - auf höchstem Niveau zelebriert und auch das Preis-Leistungsverhältnis ist mehr (mehr) als

Der Service des Landhauses wird in perfekter Manier durch Maria geleitet,



ist zu erreichen unter: Tel.: 0660/400 87 34 oder t.riederer@hbv.qv.at

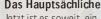


welche auch gleichzeitig Sommeliere agiert und somit eine schöne Korrespondenz zwischen Essen und Trinken herstellt. Die Weinkarte des Landhauses wird überwiegend von österreichischen Winzern bestimmt, internationale Schmankerl sind vorhanden.

#### Das Resümee:

Herzlichen Glückwunsch zum Mut -Taten nicht nur zu proklamieren sondern auch wirklich umzusetzen. Dieses gilt gleichermaßen für alle - den Angehörigen der Familie, dem Personal und der Region - die an diesem Gesamtkunstwerk der Genussstätte tätig sind. Hätten wir noch mehr solche Idealisten, wären Arbeits- und Ausbildungsplätze gesichert und der Ruf, der im gastronomischen Bereich angesiedelten Fachleute um ein vielfaches segenreicher. Fazit: Kommen, Schauen, Staunen - meine Wenigkeit wird sich daran halten.





90% in der Küche selbst Hand anlegt,



Aus Alt wird Neu die Gaststube



Ein sichtlich stolzer Bürgermeister



Fin Blick in Edlers Gournet