

Wie die Stadt aufs Land kommt

Maria und Wolfgang Eder schaffen in ihrem Landhaus Oswald den Brückenschlag zwischen Landgasthaus und urbaner Restaurantküche und erhalten dafür die Auszeichnung als „Genuss Wirt des Jahres“ für die Steiermark

Wolfgang Eder ist ein Küchenchef von internationalem Format, einen der aus der Steiermark auszog, um mit seinem kulinarischen Know-how Karriere zu machen. Spätestens bei den Kochweltmeisterschaften 1998 in Singapur, wo er jeweils den zweiten Platz belegte, durfte er sich zur globalen Elite dieses Berufsstandes zählen. 1997 übernahm er gemeinsam mit seiner Frau Maria den Betrieb der Schwiegereltern, auf der einen Seite eine Landwirtschaft, auf der anderen Seite das Wirtshaus Oswald, beide gelegen in Groß St. Florian. „Uns war rasch klar, dass die Zukunft in der Gastronomie liegen musste“, erzählt Eder. Und so gingen sie daran, das bestehende Dorfwirtshaus in Eder's Landhaus Oswald zu verwandeln.

Dabei standen sie vor einer zentralen Herausforderung: Der Wirtshauscharakter sollte einerseits erhalten bleiben, andererseits wollte man den Gastronomiebetrieb auch als anspruchsvolles Restaurant positionieren, das Freunde guter Küche auch jenseits der Ortsgrenzen ansprechen sollte. „Zudem ging es darum, den Betrieb auch von



Perfektes Teamwork im Familienunternehmen und viel Know-how ist die Basis zum Erfolg in Eder's Landhaus Oswald

Foto: BMLFW/Newman 2009

Dienstag bis Donnerstag zu einem attraktiven Gästeziel zu machen“, schildert Eder.

Daher gestalteten die Edlers das Wirtshaus um und gaben ihm ein Gesicht, das dem gastronomischen Konzept Rechnung trug. Kern ist weiterhin das traditionelle Wirtshaus, räumlich abgetrennt lockt das Restaurant, und zur Abrun-

derung wurde ein eigener „steirischer Gustierbereich“ eingerichtet. „Das Konzept ist voll aufgegangen. Die räumliche Trennung ermöglicht ein Miteinander von Wirtshauscharakter und Gourmetküche“, zieht Eder Bilanz und freut sich über ein spannendes Publikum nach der Devise „Bankdirektor bei Geschäftsessen trifft auf Landwirt beim Kartenspiel.“

BANKIER TRIFFT LANDWIRT

Freilich war es eine strategische Herausforderung, den „Bankdirektor“ nach Groß St. Florian zu locken. „Wir mussten unsere Gastronomie in die Stadt bringen, damit die Stadt zu uns kommt“, sagt Eder. Um diese Brücke zwischen Stadt und Land zu errichten, bauten die Edlers neben dem Wirtshaus eine vorbildliche Cateringgastonomie auf, die heute zu den Topan-

biotern weit über das Gemeindegebiet von Unterbergla hinausreicht. 2005 haben die Edlers dazu ein eigenes Tochterunternehmen gegründet, das sich in der alten Uni in Graz eingemietet hat. Dort begeistert Eder's Catering zahlreiche Kunden, darunter auch in breitem Ausmaß die offizielle Steiermark bei zahlreichen Landesveranstal-

tungen, politischen Empfängen etc. Alle strategischen Maßnahmen bleiben freilich stumpf, wenn das kulinarische Angebot nicht stimmt. Entscheidender Erfolgsfaktor ist daher die Küche, die Eder seinen Gästen im Landhaus wie im Catering bietet.

Dabei schöpft Eder aus dem Angebot der umliegenden Genussregionen aus dem Vollen. „Wir befinden uns in der teichreichsten Region Österreichs, daher ist etwa die Genussregion Steirisches Teichland Karpfen ein Fixpunkt auf unserer Karte“, führt der Küchenchef aus. Für weitere Leitprodukte sorgen die Genussregionen rund um den Almenland Almochsen, die südsteirische Käferbohne, den osteirischen Apfel oder die Pöllauer Hirschbirne. „Eigentlich gibt es kaum ein Menü, in dem nicht ein Genuss-Regions-Produkt in irgend einer Form eine Rolle spielt“, erzählt Eder.

Das Wirtshaus wartet mit einer Standardkarte auf, die traditionell geprägt ist, aber durchaus nicht alltägliche Leckerbissen bietet. „Vom Almochsen gibt es da nicht nur das Filet“, sagt der Wirt, da werde auch geschmort und confiert. So stehen dann Kalbsvogerl, Kalbsbackerl oder Ochsenfleischsuppe zur Auswahl. Im Gourmetbereich bietet Eder jeweils zwei Menüs. Hier verknüpft der Küchenchef klassische mit innovativer Küche. Da trifft der Almochse auf die Garnele, da wir das Karpfenfilet variantenreich veredelt

und z. B. in Kakaobutter auf den Teller gebracht, die hausgemachten Nudeln werden von Tomatenmarmelade und Jakobsmuscheln begleitet und die Pöllerauer Hirschbirne wird als modern aufbereitetes Dessert inszeniert.

Der Küchenchef setzt solche Gerichte in der Küche gemeinsam mit sechs Mitarbeitern um. Ehefrau Maria steuert das Restaurant, die Tisch- und Weinkultur mit einem vierköpfigen Team. „Das Team entscheidet natürlich ganz wesentlich über Erfolg und Misserfolg. Und gerade bei einem anspruchsvollen gastronomischen Konzept, ist es wichtig, die Mitarbeiter mit Überzeugungsarbeit und Motivation mitzuziehen“, weiß Eder.

Über die Motivation eines weiteren wichtigen Mitglieds des Familienunternehmens brauchen sich die Edlers übrigens keine Sorgen machen. Die 15-jährige Tochter Nina ist höchst engagiert mit dabei. „Sie hat die Liebe zur Gastronomie“, weiß der stolze Papa.

INFORMATION

Genuss Wirt des Jahres 2009,
Steiermark

Maria und Wolfgang Eder
Eder's Landhaus Oswald
Unterbergla 15
8522 Gro St. Florian
Tel.: 0 34 64/22 70
Mail: office@landhaus-oswald.at
Web: www.landhaus-oswald.at