

# Auf der Spur der 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 "Romantik-hotel Post" in Schladming folgte der rasante und berufliche Werdegang, geprägt von einer 6-jährigen Auslands-tätigkeit 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 Gastro-nomie- und Tourismusbranche mitzu-mischen. 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 SINGAPORE wurde er für seine beson-deren Küchenleistungen - Geschmack auf höchstem Niveau - zum „Vize-kochweltmeister“ 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 for-midablen 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 lukul-lischen Köstlichkeiten umgamt wur-den. Solche Leistungen lassen sich nur mit einem Team erreichen, welches durch seinen Leitgedanken - dyna-misch, 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 90% in der Küche selbst Hand anlegt,

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 regiona-le Produkte einzusetzen und auf zeit-gerechte, liebevolle Art zuzubereiten, erfährt man bereits beim Gustieren der Speisekarte und beim darauffolgenden Genusserlebnis der Gerichte (national- und international), wie: geräuchertes Forellenfilet auf Apfel-Camparisauce, gefolgt von einem Petersiliencappuc-cino mit Knusperstangerl, fortgesetzt mit einem Kalbsrücken in Gänseleber-kruste mit Wurzelpüree und Kartoffelgebäck; zwischendurch noch ein souffliertes Thunfischfilet mit Pfirsichsauce und als - hmm - krönen-den Abschluss ein Millefeu von Kastanien mit Vanilleis und Hagebut-tenmark. 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 fair.

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

Cook

Der KulinariKer

ist zu erreichen unter:

Tel.: 0660/400 87 34 oder  
t.riederer@hbv.gv.at



welche auch gleichzeitig als 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 vor-handen.

### Das Resümee:

Herzlichen Glückwunsch zum Mut - Taten nicht nur zu proklamieren son-dern 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 sol-che Idealisten, wären Arbeits- und Ausbildungsplätze gesichert und der Ruf, der im gastronomischen Bereich angesiedelten Fachleute um ein vielfäl-tiges segenreicher. Fazit: Kommen, Schauen, Staunen - meine Wenigkeit wird sich daran halten.



Aus Alt wird Neu die Gaststube



Ein sichtlich stolzer Bürgermeister



Ein Blick in Edlers Gourmet



Der Chef mit Team