

Landessieger der Kategorie Wirt/Restaurant beim Wettbewerb „GenussWirt des Jahres 2015/16“:

Landhaus Oswald mit neuer „Küchenwerkstatt“

Österreichs Gastronomie genießt nicht umsonst Weltruf! Es sind junge, engagierte Leute mit Biss, die dafür sorgen. Sie gehen „in die Welt hinaus“, kehren zurück, sorgen dann in der Heimat für Leuchtturmprojekte. Erfolgsgeschichten, die sich durchaus wiederholen können.

Spricht man kulinarische Leuchtturmprojekte in unserer Region an, so fällt einem unwillkürlich das Landhaus Oswald ein. Wolfgang Edler hat hier in seiner Heimat einen Vorzeigebetrieb geschaffen, der viele Jahre lang vom Geheimtipp zum Fixpunkt reifte. Imagebildend quer durch die ganze Steiermark wirkte natürlich auch die Alte Universität in Graz, welche ebenfalls seit Jahren erfolgreich von der Familie Edler betrieben wird.

Caterer mit Landeswappen

Einige wenige könnten sich dennoch fragen: „Wer ist Wolfgang Edler?“ – der frühere Koch-Vizeweltmeister ist seit einigen Jahren einer der gefragtesten Caterer der Steiermark, Träger des steirischen Landeswappens und hat den Beruf des Küchenmeisters erlernt. Nach einigen Jahren „in der Fremde“ übernahm er 1997 in Unterbergla – seit Jahresbeginn Groß St. Florian – den Familienbetrieb Landhaus Oswald. Gemeinsam mit seiner Gattin Maria ging der Gastrofachmann mit großem Fingerspitzengefühl daran, den Betrieb sorgsam umzubauen, neue Klientel zu gewinnen, ohne bestehende Gäste zu vertreiben. Dazu gehörte auch, das Wirtshaus über all die Jahre in seiner bodenständigen Art zu erhalten und daneben das Gourmetstüberl aufzubauen, dessen Ruf weit über die steirischen Grenzen hinaus vernommen wird.

2005 wurde nach diesen Gesichtspunkten ein Generalumbau vorgenommen, der den Bestand kompletierte und in den letzten Monaten erfolgte ein Vergrößerungsschritt,

der es den Edlers ermöglicht, Spitzengastronomie nach eigenen Vorstellungen zu leben. Für „Genuss bei Edlers“ heißt das konkret, vorwiegend heimische Produkte in den Küchenstil einzubauen und den ständig ändernden Ansprüchen des Publikums gerecht zu werden. „Nirgends ist dies augenscheinlicher, als wenn man die Entwicklung am Buffetsektor über die Jahre verfolgt.

Edlers Genusswerkstatt

Den neuen Wünschen gerecht zu werden, ohne unsere Generallinie zu verlassen, ist unser Anspruch“, erläutert Edler. Man sieht das Blitzen in den Augen des Küchenmeisters, wenn er von erfüllter Leidenschaft spricht, die mit der nunmehrigen Erweiterung erfüllt werden kann: „Gerichte direkt vor dem Gast zu kochen, ist eine eigene Dimension, die wir jetzt bieten können. Es ist eine Plattform, um die eigene Kreativität mit allerbesten Produkten direkt vor dem Gast zu zelebrieren.“ Mit Plattform ist z. B. das Wochenendkulinarium gemeint, welches ab sofort in vier Gängen saisonorientierte Gerichte auf den Teller bringt. „Das Einbinden von Gästen, Kochen zum gemeinsamen Erlebnis werden zu lassen, direkte Kommunikation mit dem Küchenchef zu ermöglichen, sind Wünsche des interessierten Publikums, welche wir jetzt erfüllen können“, freut sich Maria Edler, die dafür Sorge trägt, die Gäste mit viel Charme und exzellentem Service zu verwöhnen.

(Lesen Sie bitte weiter auf den Seiten 16 + 17.)



Kulinarisches Dreigestirn des Genusses jetzt mit „Küchenwerkstatt“ in Groß St. Florian: Maria, Wolfgang und Nina Edler.

DIE KRAFT AM LAND

Lagerhaus Deutschlandsberg
 Frauentalerstraße 105, 8530 Deutschlandsberg
 ☎ 03462/71 71-214 ☎ 03462/71 71-230

Auszeichnung durch das Land Steiermark

Fenster und Sonnenschutz vom Lagerhaus

ERFOLG LÄSST SICH EINRICHTEN

Planung und Einrichtung von Gastronomie und Hotellerie

Wolferstraße 46 • A-4400 Steyr • Tel +43 (0) 7252 / 689-0

www.woegerer.at

ELEKTROTECHNIK

Kurt Moser

8522 Gr. St. Florian, Unterbergla 5

T+F: 03464/25 75, H: 0664/24 17 970

Kigerl

TISCHLEREI

Edle(rs) Küchenwerkstatt



Wahrlich eine edle Küchenwerkstatt, wie die Bilder beweisen. Berücksichtigt man die künstlerische Note, welche hier eingebracht wird, ist der Ausdruck mehr als gerechtfertigt!

Edlers Genusswerkstatt ist der perfekte Rahmen für kleine Feierlichkeiten, genauso aber auch für größere Veranstaltungen bis zu 50



Ein beruflicher Traum ist in Erfüllung gegangen: Wolfgang Edler strahlt mit den glänzenden Flächen der Küchenwerkstatt um die Wette!



HANDELSAGENTUR & INNENAUSBAU

 8430 Leibnitz • Reichsstraße 50 • 03452/74 050
 office@ruckenstuhl-gmbh.at
 www.ruckenstuhl-gmbh.at

bodenlenz
 die schlosserei
 0664 2538897 | 8430 Neutillmitsch
ALU - NIRO - GLAS

LUGGIN
 Zwietschken gesellschaft mbh
 Projektentwicklung | Planung | Statik | Ausschreibung
 Projektabwicklung | Örtliche Bauaufsicht | Bauphysik | BauKG
 8522 Groß St. Florian
 Grünauerstraße 5
 zt@luggin.at | www.luggin.at

Wolfgang Edler verfolgte auch in der Auswahl der Firmen zur Umsetzung des Bauauftrages den Ansatz: „Nur beste Zutaten, wenn möglich aus der Region“! Ein herzliches Dankeschön allen Unternehmen und deren Mitarbeiter für die mustergültige Umsetzung.

RIEPL **LÜFTUNGSANLAGEN**
 Harterstraße 126
 8053 GRAZ
 0316/28 32 20
 e.riep@riep-lueftung.at
 www.riep-lueftung.at

LANG

KÄLTETECHNIK
 t. +43(0)3452 / 82239 • www.lang-kaelte.at



Personen. Toller Gastronomierahmen, um mit seinem Partner oder seiner Familie wunderschöne, kulinarisch geprägte Stunden zu verbringen.

Gemütlichkeit, Tradition und Moderne

„Die Zufriedenheit unserer Gäste ist unsere höchste Motivation. Ausgezeichneter Service und ein familiärfreundlicher Umgang stehen für uns und unsere Mitarbeiter an oberster Stelle“, gibt der Küchenmeister die Linie vor, die auch seit 20 Jahren im Betrieb gelebt wird. Haben Sie eingangs im Vorspann auf Seite 15 gelesen, dass sich Erfolgsgeschichten durchaus wiederholen können, so meinten wir damit konkret Tochter Nina, die bereits bestens in den Fußstapfen der Eltern unterwegs ist. Seit einigen Monaten lernt sie beim „Patron des Kochens“, Thomas Kellermann, wahrlich hohe Kochkunst. Auf Burg Wernberg (BRD), seit Jahren eine Sternküche bei Michelin.

Nur beste Zutaten und Professionisten

Seit wenigen Wochen ist das Landhaus Oswald um ein weiteres Restaurant gewachsen. Zum traditionellen „Wirtshaus“ und dem „Gourmetstüberl“ kann sich der Gast nun auch in „Edlers Küchenwerkstatt“

verwöhnen lassen. Der passionierte Küchenchef bietet im neuen Lokalbereich individuell – nach vorheriger Terminvereinbarung – exklusive Einblicke in seine Kochtöpfe und in die hohe Kunst des Kochens für auserwählte, interessierte Genießer. „Heimische Produkte von lokalen Bauern und Lieferanten garantieren die hohe Qualität und den einmaligen Geschmack“, sind sich die Edlers sicher.

Auch für die Umsetzung wählte Familie Edler sehr bewusst, wann immer möglich, regionale Spezialisten: Pichler Bau aus Wettmannstätten sorgte für die „Hülle“. Mit Ziviltechniker Luggin, Holzbau Wieser, Maler Hammer, Elektrotechnik Kurt Moser und der Tischlerei Kigerl konnten eine Reihe örtlicher Unternehmen eingebunden werden. Parkett Waltl und Biomassecenter Hörmann aus dem benachbarten Gleinstätten konnten den Bauherrn ebenso begeistern wie die Schlosserei Bodenlenz aus Neutillmitsch, das Lagerhaus Deutschlandsberg oder Kältetechnik Lang aus Gattersdorf. Die Wögerer GmbH, der Gastroprofi aus Steyr, zeichnete schließlich verantwortlich für die Planung und Einrichtung des neuen, ansprechenden Zubaus.

Öffnungs- bzw. Küchenzeiten: Mi – Sa von 11 – 22 Uhr. Service im Gourmet Mi – Sa ab 17 Uhr. •

Was wäre ein toller Betrieb ohne seine Mitarbeiter, die man allerdings selten auf ein Foto bannen kann, sind sie doch ständig unterwegs. Hier der „harte Kern“, auf den sich das Landhaus Oswald stützt. Insgesamt sind neben sehr vielen Aushilfen 18 Mitarbeiter für den großen Erfolg mitverantwortlich.

Auskünfte & Reservierungen:
03464/2270.
Weitere Infos finden Sie unter www.landhaus-oswald.at



MALERBETRIEB & RAUMAUSSTATTUNG

D u. G Hammer GmbH
LASSNITZSTRASSE 13
A-8522 GROSS ST. FLORIAN
+43 (0) 3464 82060, F +40
OFFICE@MALERHAMMER.AT

www.malerhammer.at
www.roomdesign.at

PARKETT
WALTL
Schöne Räumlichkeiten. Schnell verlegt!

HEINZ WALTL
8443 GLEINSTÄTTEN 116
TELEFON 03457/2675
MOBILTELEFON 0664/1729474
E-MAIL OFFICE@PARKETT-WALTL.AT
WWW.PARKETT-WALTL.AT

WIESER  GmbH
HOLZBAU

8522 Gross St. Florian, Mobil: 0676 / 44 22 260
e-mail: office@holzbauwieser.at
www.ingholzbau.com

BIOMASSE CENTER SÜD
Beratung · Planung · Montage · Kundendienst

SOLAR TECHNIK
HERDE LOHBERGER
HACKGUT PELLETS
HOLZVERGASER KESSEL KWK

Zufriedene Kunden sind uns zu wenig um nicht davon zu berichten!

HÖRMANN FORTSCH 6
0442 Eisenkürten
BIOMASSEHEIZUNGS-MEISTERBETRIEB

Tel.: 03457 / 40 33

PICHLER  **BAU**

INNOVATIVE
GESAMTLÖSUNGEN
WWW.PICHLERBAU.AT

B. Pichler Bau GmbH | A-8521 Wettmannstätten 17
Tel.: +43 (0)3185 30720 | Fax DW-50 | office@pichlerbau.at