

Profi

KÜCHE

Harald Brunner ist der Koch-Experte



Gefühl für Produkte und Kreativität

Als Küchenchef im „Das Spittelberg“ zeigt Harald Brunner groß auf.

Welches Küchenkonzept steckt hinter „Das Spittelberg“?

HARALD BRUNNER: Die Gäste dürfen sich auf moderne österreichische Küche freuen. Das Highlight ist die Rotisserie von Molteni, auf der große Stücke im Ganzen zartrosa gebraten werden. Von der unwiderstehlichen Ente über Hochrippenstücke bis zum Duroc-Schweinebauch – und auch die alte Kuh Mata, das 8 Wochen gereifte Simmentaler Rind. Dazu gibt es erlesene Beilagen wie das berühmte Chili-Kraut, Artischockengemüse oder die geräucherten Melanzani und das beste Erdäpfelpüree und Erdäpfelgratin.

Woran messen Sie die Qualität eines Produktes?

BRUNNER: Wir kaufen ausschließlich Slow Food und heimische Produkte.

Was zeichnet ein gutes Gericht für Sie aus?

BRUNNER: Es muss nicht nur schön ausschauen, sondern geschmacklich ein kulinarisches Highlight sein. **Das Beste an Ihrem Beruf?** **BRUNNER:** Die lieben Gäste glücklich zu machen – ich möchte, dass sie einen wunderschönen Abend bei mir kulinarisch verbringen können. Deshalb auch der Spruch von mir: Das Wichtigste sind die Gäste!



WOHLFÜHLOASE. Gehobene Wiener Küche trifft im „Das Spittelberg“ auf schönes Ambiente.



Restaurant-Tipp

Gourmet-Hotspot im Herzen Wiens

„Das Spittelberg“ folgt dem „Kussmaul“

Kulinarisches Verwöhnprogramm. Sein Küchenhandwerk erlernte Harald Brunner bei Reinhard Gerer im legendären Korso, zuletzt erkochte er im Heurigen Spätrot in Gumpoldskirchen eine Haube. Nun kehrt der Küchenmeister nach Wien zurück. Im ehemaligen Kussmaul, das nun Das Spittelberg heißt, kredenzt Brunner gehobene Wiener Küche mit leichter Asia-Note. Ob Chili-blunzn mit Paprikamarmela-

de, Dim Sum mit Kalbsbries und Flusskrebse oder Brunners Ente mit Ingwer-Rotkraut – kulinarisch bleiben hier keine Wünsche offen. Das Herzstück des Restaurants bildet die Rotisserie von Molteni, auf der die Fleischstücke im Ganzen gebraten werden und so saftigst auf den Teller kommen. Eine Bereicherung!

Das Spittelberg, Spittelberggasse 12, 1070 Wien, Tel. 01/5877628 www.das-spittelberg.at



COOKING Produkt-Tipp: Garnelen Cocktail

Neu in der Frischeabteilung. Feine Garnelen aus nachhaltiger Aufzucht und frei von Antibiotika kombiniert mit stimmigen Saucen auf Joghurtbasis – die **Yuu'n Mee Garnelen Cocktails** in sechs Sorten eignen sich hervorragend als Vorspeise, Salat-Topping oder Snack zwischendurch. Erhältlich bei Merkur und Metro, ab 4,99 Euro.

Thema der Woche: Spruchreif



LOVE IS IN THE AIR. Mit Liebe gekocht, mit Liebe serviert – das wird bei der Schale von **Depot** aus 100 % Steinzeug besonders deutlich. Die Schale bringt im Handumdrehen Glamour auf Tisch und Tafel. Erhältlich um 4,99 Euro über www.depot-online.com.



KLEINER REMINDER. Abspülen gehört nicht gerade zu Ihren Lieblingstätigkeiten? Mit dem Spültuch von **H&M Home** mit Message ab jetzt vielleicht schon. „Be awesome today“ – warum auch nicht!? Um 1,99 Euro über www.hm.com/at erhältlich.



CHIC HAPPENS. Ob Fashionistas oder Foodlovers – die stylische Schale von **Rosanna** aus Porzellan wird bei beiden gleichermaßen punkten. Hier trifft klassische Form auf edles Design und Funktionalität. Gibt es bei www.westingnow.de um 34 Euro.