

GASTROJournal

DAS FACH- UND VERBANDSMAGAZIN VON GASTROSUISSE für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus
NR. 26/27 | 26. JUNI 2025 | CHF 7.90

Report Kärnten

Was die Branche von
Anja-Margaretha Moritz
und Roman Pichler
abschauen kann

Fussball-EM Frauen

Der Spielplan in der Heft-
mitte zum Herausnehmen

**Schwerpunkt
Fussball und Grill**

«Die Kundschaft hat sich irrsinnig geändert»

Auf den nächsten Seiten folgt der grosse Kärnten-Report mit Trends und Tipps für das Schweizer Gastgewerbe: **Anja-Margaretha Moritz und Roman Pichler** haben sich vor 16 Jahren mit dem Restaurant Moritz selbstständig gemacht. Das Konzept: eine ehrliche Küche mit regionalen Lebensmitteln auf höchstem Niveau. Der Michelin zeichnet diese mit einem Stern aus.

INTERVIEW UND FOTO RETO E. WILD

Anja-Margaretha Moritz, Sie haben sich gemeinsam mit Ihrem Mann Roman entschieden, nur noch Mehrgänger anzubieten und kein À la carte. Wieso?

ANJA-MARGARETHA MORITZ: Mehrere Faktoren führten zu diesem Entschluss. Wir streben dafür ein, unseren Gästen einen genussvollen Abend zu bieten und stellen dazu unsere Menüs vor. Nur ein Gang wird unseren Gedanken zu Slow Food und unseren Gedanken zur Region und Natur nicht gerecht. Wir wollen unseren Gästen Zeit für Kulturik bieten und damit Momente schaffen, den Alltag für kurze Zeit hinter sich zu lassen.

Und die anderen Faktoren?

ANJA-MARGARETHA MORITZ: Im Service mit À la carte verliert ein Gericht aufgrund der Portiengrösse seine Raffinesse. Denken Sie an die Vorspeise mit den Randen! Wäre dies als À la carte doppelt so gross, hätte das Gericht keine Ästhetik mehr. Nur ein Gericht zu wählen, heisst für uns, sich nicht Zeit zu nehmen, um uns kennenzulernen. In einem solchen Fall geht es meist darum, in kurzer Zeit satt zu werden. Unser Grundgedanke geht so verloren.

Sie haben im Januar 2025 einen Michelin-Stern und einen grünen Michelin erhalten. Welcher bedeutet Ihnen mehr?

.....
Das Restaurant Moritz (von Dienstag bis Samstag ab 17 Uhr geöffnet) befindet sich im ländlichen Graubünden rund 20 Fahrminuten östlich von Kilgerturt. Es bietet mit 25 Sitzplätzen und einem riesigen Garten die ideale Kulisse für die Slow-Food-Philosophie von Küchenchef Roman Pichler (43), der das Restaurant mit seiner Frau Anja-Margaretha Moritz (40) leitet. Sie kümmern sich als Sommeliers ums Restaurant und die Getränkebegleitung mit hausgemachten Zutaten.

Sohn Moritz Pichler (4) möchte einst «Koch und Kellerin» werden. Der Guide Michelin hat das moderne Gourmetlokal mit einem Stern und dem grünen Stern dank den Zutaten aus Kärnten ausgezeichnet.

ROMAN PICHLER: Für mich sind beide sehr wichtig. Generell muss ein Undenken stattfinden. Es darf nicht mehr sein, dass wir – koste es, was es wolle – die besten Produkte vom anderen Ende der Welt vor die Haustüre liefern lassen. Wir müssen uns zurückbesinnen, wie es die früheren Generationen machten. Das Essen spielt bei der Gesundheit eine grosse Rolle. Wir müssen die Augen öffnen und probieren. Die Fermentierung beispielsweise ist supergesund und keine Neuerung. Sie ist aber mit der Industrialisierung verschwunden. Wir wollen eine ehrliche Küche mit ehrlichen regionalen Lebensmitteln auf höchstem Niveau.

Ihre Gerichte sind gleichermassen innovativ und mit dem Terror verbunden. Der Spargelgang vom Lavasteingrill, die Lachforelle mit der besten Vinaigrette meines Lebens und der angesprochene Randengang waren sensationell. Wofür steht die Kärntner Küche eigentlich?

ROMAN PICHLER: Wir versuchen sehr bodenständig zu kochen, verwenden aber auch Produkte aus anderen Bundesländern wie das steirische Kürbiskernöl. Ich bin ja selbst ein Steirer. Das kann ein Wiener Schnitzel vom Lamm mit Kräutermayonnaise oder ein Wildtomatensalat mit Kernöl sein. Ob das nun für Kärnten, die Steiermark oder die Wiener Küche steht, liegt im Auge des Betrachters. Die österreichische Küche hat einen Welt Ruf, wird aber in der gehobenen Gastronomie viel zu wenig praktiziert.

Wie meinen Sie das?

ROMAN PICHLER: Unser Dorfrestaurant wird es wohl nie in eine grosse Schweizer Tageszeitung schaffen. Das sind jene, welche die Cuisine alpine praktizieren wie Andreas Döllner, Vitus Winkler oder Hannes Müller. Es liegt jetzt an uns, den Ball in die Welt hinauszuspielen.

Und was ist nun das Typische der Kärntner Küche?

ROMAN PICHLER: Etwa Kärntner Reindling. Das ist ein Napfkuchen mit Zucker, Rosinen und Nüssen. Oder Kärntner Käsnudeln oder Ritschert mit Röllgerste. Da werden Bohnen und Röllgerste getrennt für rund sechs Stunden in kaltem Wasser



Roman Pichler und Anja-Margaretha Moritz in ihrem Restaurant Moritz, das von einem riesigen Garten umgeben ist

eingeweicht und später im Sechsrupfenfond (geräucherter Rinderrupfenfond, Anmerkung der Redaktion) und mit klein geschnittenem Gemüse suppenartig und etwas dicker gebocht. Das ist ein uraltes Rezept mit Zutaten, die jeder Hof hatte. Nun sind wir wieder bei dieser DNA angelangt. Deshalb gab es im Frühling bei uns Ritschert von der Räucherforelle als Amuse bouche.

Sie haben den Betrieb vor über zehn Jahren von den Eltern Ihrer Frau übernommen. Wie hat sich die Kundschaft seither verändert?

ROMAN PICHLER: Sie hat sich irrsinnig geändert. Unsere Gäste wollen nur beste Qualität und legen Wert, von wo das Produkt kommt. Der Wunsch nach Regionalem steht bei unseren Gästen weit oben. Würde ich Atlantikthunmere zubereiten, würde das nicht zu uns passen. Mittlerweile ist es so, dass viele Gäste nach unserem Besuch zu den Produzenten fahren und dort für zu Hause einkaufen.

Zu welchen Produzenten?

ROMAN PICHLER: Beispielsweise zur Familie Nuart, die seit fast 40 Jahren eine Leidenschaft für Käsekunst hat und auch ein wunderbares Joghurt produziert. Der Betrieb war einer der ersten biologischen Landwirtschaften, die Lämmer mit Bewusstsein zur Natur und Respekt aufgezogen hat. Das schmeckt man, wenn man das Fleisch isst.

Wie wichtig ist Saisonalität für Sie?

ROMAN PICHLER: Wir arbeiten mit den Jahreszeiten saisonal und regional. Lamm von den Nuarts gibt es bei uns von Ende Mai bis August. Sonst verlieren die Lebensmittel einen bestimmten Stellenwert, wenn sie ganzjährig verfügbar sind. Anders ist das beim Fisch: Da können wir fast immer auf die Teil-

chen, Hechte oder Zander aus dem Wörthersee von Fischer Maxi Rosenberger zurückgreifen.

Stichwort Süswasserfisch: Anja-Margaretha Moritz, Ihr Grossvater Primus Moritz war der Erste, der eine Forellenzucht in Kärnten betrieb. Und Ihr Elternhaus war einer der grössten Bauernhöfe in Unterkärnten.

ANJA-MARGARETHA MORITZ: Ja, so hat alles angefangen: Die Idee war, ein Gasthaus zu führen, wo sich die Forellen verkaufen lassen. Das war im Juni 1969. Später hat meine Mutter den Betrieb übernommen, ein paar Zimmer angeboten und bis 2009 geführt. Dann haben wir mit anfangs nur 15 Sitzplätzen eröffnet und von Anfang an auf Qualität gesetzt, wobei wir seither keine Zimmer mehr anbieten. Wir wollten selbstständig sein.

Wieso?

ROMAN PICHLER: Ich wollte wissen, ob wir es in der Selbstständigkeit schaffen. Als Küchenchef ist man ansonsten immer Angestellter, selbst wenn man viel Erfolg hat. Die Entscheidungen kann man nie allein treffen – wir hingegen schon.

ANJA-MARGARETHA MORITZ: Wir waren zuerst nur ein Vierhändelebetrieb. Roman in der Küche und ich im Service. Zum Glück erhielten wir sehr rasch hohen Zuspruch. In einem nächsten Schritt wollten wir ein Lokal, wo die Gäste das ganze Jahr wie in einem Garten sitzen. Das haben wir später mit dem Umbau realisiert. Heute ist diese Art von Betrieb einzigartig in Kärnten. Wir wussten aber, dass wir das nicht bis ins hohe Alter nur zu zweit schaffen, jetzt haben wir ein kleines, junges und motiviertes Team und arbeiten zu dritt in der Küche und zu zweit im Service. Manchmal unternehmen wir gemeinsame Ausflüge zu den Produzenten.

Familienferien am Ossiacher See

2019 kaufte der deutsche Konzern TUI den Robinson Landskron mit seinen 157 Zimmern am Kärntner Ossiacher See und einem Gelände von 29.000 Quadratmetern.

Text Reto E. Wild
Andreas Wittmann ist im sechsten Jahr Clubchef des zum TUI-Konzern gehörenden Robinson Landskron. Im Winter lockt dieser Skitouristen an, die vom Komplettpaket mit Skipass und -kurs profitieren. «Zur warmen Jahreszeit sind wir eine klassische Sommerdestination mit einem hohen Familienanteil. Dann sind wir durch die Lage am Ossiacher See mit einem mediterranen Club vergleichbar», sagt er.

«Ein sehr deutsches Produkt»
95 Prozent aller Gäste der bis zum 26. Oktober geöffneten Anlage reist aus Deutschland an. «Wir sind ein sehr deutsches Produkt und haben 110 Mitarbeitende, die sogenannten Robins», erklärt der General Manager weiter, der zuvor

für die gleiche Marke auf Fuerteventura arbeitete. «Von allen Robinsons haben wir das breiteste Freizeitangebot», wirbt Wittmann. Das reiche von an der Sonne liegen über Segeln, Surfen bis Wandern und Biken, auch bis nach Italien oder Slowenien. Wer eine risikoreichere Sportart sucht, kann auch auf die Berge in der Region hochfahren und dann mit dem Gletschirm runterfliegen. Die Win-

«Regionalität in all unserem Tun»

Das Hotel Sandwirth im Zentrum von Klagenfurt ist ein Familienbetrieb im besten Sinn. Ein Gespräch mit der Hausherrin Helwig Kanduth.

Text und Foto Reto E. Wild
Regionalität ist für Helwig Kanduth, die erfolgreiche Geschäftsführerin des Stadthotels Sandwirth, nicht einfach ein Lippenbekenntnis. «Meine Mama führte einen Bauernhof, und auch wir halten Duroc-Schweine, die im Lavanttal (zwischen Klagenfurt und Graz, Anmerkung der Redaktion) in einem alten Obstgarten frei herumlaufen. Der Küchenchef arbeitet eng mit dem Fleischbauer zusammen. Diese Tiere leben doppelt so lange wie Maatschweine.» Wird daraus ein Wiener Schnitzel zubereitet, erinnere das an Kalbfleisch. Sie würden nach «Nose to Tail» arbeiten und in enger Kooperation mit dem Küchenchef alles verarbeiten: Salami, Speck, Lardo, Schinken oder Leberaufstrich bis hin zum Schweinsbraten und Koteletten.

Kanduth betont: «Wir leben Regionalität in all unserem Tun. Wir arbeiten mit regionalen Anbietern, Handwerkern und Produzenten zusammen. Alles, was



Der Robinson Landskron befindet sich am Ossiacher See, dem drittgrössten See Kärntens. Er ist für seine smaragdgrüne Farbe bekannt.

«Der Luxus muss sich neu erfinden»

Ursula Karner führt den Karnerhof am idyllischen Faaker See in dritter Generation. Ihre Trümpfe: ein Strandbad, eine Seesauna und Liegewiesen mit viel Platz.

Text Reto E. Wild
«Am Ufer des türkisblauen Faaker Sees, mit Blick auf die majestätischen Karawanken, liegt eines der bemerkenswertesten Hotels Kärntens: der Karnerhof», schreibt die ÖZG, die führende Gastronomie- und Hotelfachzeitung Österreichs. Was 1930 als einfache Gastwirt-

tergäste würden durchschnittlich eine Woche Ferien im Landskron verbringen, jene im Sommer sogar zehn Tage. Im Hauptrestaurant verpflegen sich die Gäste zum Frühstück, mittags und abends vom Buffet. Tischweine, Bier und Soft Drinks sind inklusive. Pasend zum Clubgedanken gibt es viele Sechser- und Achterlische. «Aber Zweier- und Vierer-



«Seemotionen», ein Wortspiel aus See und Emotionen, respektive die Natur am und um den Faaker See ist zu 71 Prozent der Grund, weshalb die Gäste im Karnerhof einchecken.

schaft mit Landwirtschaft begann, ist heute ein Viersterne-Geniesserhotel, das Gäste, die auswärts essen möchten», Ursula Karner, die das Haus 2013 in dritter Generation von ihrem Vater Hans Melcher übernommen hatte, ist als Geschäftsführerin die treibende Kraft. Typisch Familienbetrieb: Ihr 85-jähriger Vater hilft noch immer bei den Blattsalaten am Salatbuffet aus. Das macht er schon seit 30 Jahren. Ihr Bruder Andreas Melcher kümmert sich um die Rezeption und die Technik.

90 Angestellte für bis zu 230 Gäste
Für das Geniesserhotel am Faaker See mit seinem knapp zehn Kilometer lan-

gen Rundweg ist der Sommer die wichtigste Saison. «Anfangs Mai hatten wir noch eine Belegung um die 50 Prozent. Im Sommer haben wir für unsere 94 Zimmer bis zu 90 Angestellte und sind zur Spitze voll belegt mit Familien mit Kindern. Unter dem Jahr sind es fast nur Erwachsene, die bei uns Urlaub machen», sagt die Geschäftsführerin. Zur Spitze heisst: Es kann dann mal inklusive Kinder der 230 Gäste haben. Im November/Dezember sowie im März/April seien das vorwiegend Wellness- im Mai/Juni und im Oktober Aktivurlaub.

Die Preise starten in der Nebensaison ab 140 Euro pro Person inklusive Frühstück und Abendessen mit einem Abendmenü und dem erwähnten Salat-

Natur an erster Stelle

Ursula Karner zählt auf: «Seemotionen stehen bei uns im Zentrum. 71 Prozent unserer Gäste reisen wegen der Natur an, Zeit mit Familie und Freunden ist immerhin für 48 Prozent wichtig. Der Luxus muss sich neu erfinden, denn was wir wirklich brauchen, sind die besonde-

ren Augenblicke der Geborgenheit.» Die Familie Karner entwickelte den Ort am Nordufer des Faakers Sees mit seinen Blau-, Türkis- und Künsthöfen schon früh zum Feinsinn für Kunst und Kultur, was die vielen, teils originalen Kunstgegenstände in den Gängen und an den Wänden beweisen.

Doch den eigentlichen Trümpf stellt «das sehr grosse Grundstück am See mit Strandbad, Seesauna und Liegewiesen mit 100.000 Quadratmetern und zwei Ausseen- und Innenpools» dar. Es dürfe im Interesse der Saunagänger sein, dass das erwähnte Grundstück privat und nicht Teil des Rundwegs ist.

Florentina und Laura: essbare Freundinnen

Biobauer Michael Ceron aus Faak am See beschäftigte sich einst mit Geranien für Hotels. Jetzt ist er der Spezialist für Zitrusfrüchte in Europa – wie Niels Rodin aus Nyon.

Text und Foto Reto E. Wild
Biobauer Michael Ceron ist ein Zitronen-süchtiger. In seinem öffentlich zugänglichen Zitrusgarten in Känten mit jährlich 40 000 Besuchern kultiviert er mehr als 300 Sorten und produziert daraus auch Lebensmittel. Starkoch Hubert Wallner, einer seiner Kunden, sagt: «Zitronen sind vielseitige und sehr spannende Lebensmittel.» Und Chocolatier Josef Zotter urteilt: «Michael Ceron

hatte eine verrückte Idee und verzaubert damit Menschen.» Im Laden vor dem Zitrusgarten gibt es tatsächlich Zotter-Zitrusgalen und allerlei andere Produkte wie einen Zitrolino, Ceron's Version eines Limoncello, allerdings ohne falsche Zutaten und wirklich rein, was sich beim Preis von 32 Euro für einen halben Liter niederschlägt.

330 Zitrussorten – Versand in Europa
Doch lassen wir nun Ceron sprechen, der genauso ein Unikat ist wie seine Zitronenbäume: «Wir sind ein reiner Biobetrieb mit über 330 verschiedenen Zitrus-sorten, die wir zwischen Dezember und April ernten, was von den Wärmestunden des Vorjahres abhängt. Die Zitronen-bäume versenden wir nach ganz Europa. Die teuersten Früchte kosten 280 Euro pro Kilogramm.» Als einziger Betrieb in

Schnecken zum Zwischengang

Rund 20 Betriebe kaufen die Produkte von Christoph Salanda aus Krumpendorf. Er ist Züchter der ersten Kärntner Feinschneckerie.

Text und Foto Reto E. Wild

«Es hat mir keiner geglaubt, ich hatte nur beim Treffen mit dem Gastrojournal zurück. Ihn hat es gestört, dass die feinen Restaurants in der Umgebung nur importierte Schnecken aus der Türkei und aus Pakistan auf der Speisekarte führten. «Würste werden auch selbst gemacht. Bei den Kräutern und beim Gemüse wissen wir ebenfalls, woher es kommt. Ich will wissen, was ich esse.»

So startete Salanda 2018 im Garten vor dem eigenen Wohnhaus mit der Zucht von drei Schneckenarten: *Helix aspersa* Petit Gris (die gefleckte Weinbergschnecke), *Helix aspersa maxima* (wächst schneller und trägt ein dunkles Haus mit Streifen) sowie die *Helix pomatia* (Weinbergschnecke), «wobei Letztere nicht für die Gastronomie bestimmt ist. Ich wollte, dass die Leute den Unterschied zwischen Zucht und einheimischen Schnecken erkennen.»

Schneckenwecken mit Wallner
Rund 20 Betriebe gehören zu den Kunden von Salanda; die Gastronomie sorgt für 95 Prozent des Absatzes. Starkoch Hubert Wallner sei beispielsweise im Frühling beim Schneckenwecken dabei gewesen. Die Weichtiere werden dann allerdings nicht in Wallners Gourmet-

Europa verkaufe er auch viele Bäume in die Schweiz, wobei vor allem Privatleute bestellen würden.

Angefangen hat Ceron als Blumen-gärtner. Das hat dann allerdings oft we-nig mit Ökologie zu tun, wie der Spezialist ausführt: «Blumen sind ökologisch gesehen eine Katastrophe. Im Mai werden für die Hotels die Blumenkisten be-stückt und im September wird das Ganze kompostiert. Damals wusste ich, dass das nicht meine Lebensaufgabe sein kann.» Und als er in der Toskana erst-mals riesige Zitrusfrüchte gesehen hat, war es um ihn geschehen. Er habe das Glück gehabt, dass die Presse auf ihn aufmerksam geworden ist. 31 TV-Filme und -Berichte seien seither ausgestrahlt worden und machten den Biobauer zu einer regionalen Prominenz. Das Story-telling könnte nicht besser sein.



Schneckenzüchter Christoph Salanda in seinem Garten in Krumpendorf am Worthersee: Sein Slogan lautet «Schnecken aus bestem Haus».

restaurant, sondern in seinem Bistro Seensucht zubereitet. Schneckenzüchter Salanda räumt ein: «Ohne die enorme Restaurantdichte am Worthersee würde mein Geschäftsmodell nicht funktionieren. Das Tolle ist, dass es für die Schnecken an unserem See eine grosse Bühne mit schönen Platzern gibt.»

Nur: Wieso braucht es Schnecken in der Gastronomie? Salanda rührt die Werbetrommel: Die Schnecken haben wenig Fett, aber mehr Omega-3-Fettsäuren als Fisch. Drei Weinbergschnecken können den täglichen Bedarf von 200 Milli-gramm Omega 3 decken. Dafür enthal-ten sie wenig Cholesterin und brauchen hochgerechnet sieben Mal weniger Fut-ter als ein Kilogramm Rindfleisch. Dazu kommt: «Schneckenfleisch schmeckt nach Champignons, Moos und Waldge-schmack. Die Kombination mit Trüffel,

Der Anfang war allerdings schwer. Er habe lange gebraucht, bis er Pflanzen kultivieren konnte, die jede Wetterlage ausgleichen. Zudem verlangt die EU-Bürokratie, dass eine Biopflanze zuerst im Mutterboden wachsen muss.

Es gebe gegen 600 Speisezitronen mit Namen, rund 200 davon seien orange. «Das sind die Besten.» Zitronatzitronen wie Florentina sind bei den Köchen am beliebtesten, weil sie von Natur aus keine Säure, aber einen intensiven Geschmack aufweisen. Ein Wiener Schützel könne man auf 300 verschiedene Arten würzen. «Diese Speisezitronen sind so unter-schiedlich, wie das bei den Äpfeln der Fall ist», vergleicht Ceron. «Zitrusfrüchte können jedoch nur am Baum reifen. So werden Bitter- und Säurestoffe abgebaut und der Geschmack aufgebaut. Das weiss niemand, der keine Bäume pflegt.»

Der junge Mann und der Worthersee

Maximilian Orsini-Rosenberg ist Berufsfischer am Worthersee und mit dem mehr als 50 Jahre älteren Josef Huainigg sieben Tage pro Woche «da draussen».

Text und Foto Reto E. Wild

Maximilian Orsini-Rosenberg (36) ist eine gewinnende Persönlichkeit, bei der schon nach wenigen Minuten Gespräch die Regionalität am See mit Wildfang zu dem Gefühl von Verbundenheit entsteht, als ob das Gegenüber ein guter alter Freund sei. Er «bewirtschaftet» zusam-men mit Josef Huainigg (90) rund ein Drittel des Worthersees. «Bewirtschaften» heisst täglich nachzuschauen, wie viele 5- bis 6-jährige Fische in den Netzen maschen hängenbleiben. Die kleineren Fische schlüpfen durch.

Der Hauptfisch im 2000 Hektaren grossen Gewässer sind die Rehnake, die in der Schweiz als Felchen bekannt sind. «Sie werden zwischen 350 und 500 Gramm schwer. Wir fangen täglich 30 bis 60 Kilogramm Fisch, an guten Ta-gen doppelt so viel», weiss der Berufs-fischer vom Worthersee. Im Sommer ist das Wasser für die Forellenfische selbst in einer Seetiefe von 12 Metern zu warm. «Wir bleiben bei unserer strikten Regel: pro Kopf drei Netze.»

Start mit geräucherten Felchen

Den zweiten Kopf stellt der 90-jährige Josef Huainigg, der seit dem 12. Lebens-jahr Berufsfischer ist. Ihn lernte Orsini-Rosenberg über Huainiggs inzwischen verstorbenen Frau kennen. «Früher unter-



Die Zitronen hinter Michael Ceron heissen Buddha's Hand. «Zitronatzitronen sind bei den Köchen am beliebtesten, weil sie keine Säure haben.»

«Wir sind täglich draussen. Was ich auf dem See mache, ist keine Arbeit. Es ist Lebensqualität, jeden Tag haben wir eine andere Stimmung und eine meist heilige Ruhe auf dem See.» Das ungleiche Män-nerduo verkauft den Fang an die Restau-rants rund um den Worthersee oder in Klagenfurt. Da viele von den Lokalen am Wochenanfang Ruhetag haben, versu-chen die Fischer, ihre Beute gerecht auf-zuteilen und für zwei bis drei Abnehmer pro Tag zu sorgen. Damit das Gleichge-wicht gewahrt ist, setzen die Fischer jähr-lich zehn Millionen Fischbabys aus, von denen nur drei Prozent durchkommen.

Nach dem Fang werden die Fische mit dem Auto ausgeliefert. «Wenn an-dere schlafen, habe ich abgeschossen», resümiert Orsini-Rosenberg, der sagt, «seit einem Jahr glücklicher Single» zu sein. «Ich komme vom See nicht weg.»



Das Revier von Maximilian Orsini-Rosenberg ist der 2000 Hektaren grosse Worthersee, wo er und Josef Huainigg täglich 30 bis 60 Kilogramm Felchen fangen.

«Gutes, ehrliches Essen wird sich auch in Zukunft durchsetzen»

Hubert Wallner ist mit seinem Gourmetrestaurant seit Jahren Kärntens Vorzeigekoch. Im September 2025 eröffnet der 49-jährige in Klagenfurt einen zweiten Betrieb, wo er die Gastronomie mit einem ungewöhnlichen Konzept neu denkt. Sein Sohn Sebastian sichert die Nachfolge.

Interview und Foto: Reto E. Wild

Hubert Wallner, wir haben uns mit Ihrem 17-jährigen Sohn Sebastian vor einem Jahr in Zürich getroffen. Damals startete er in Ihrem Betrieb gerade mit der Kochlehre. Wie geht es ihm?
HUBERT WALLNER: Es geht ihm sehr gut. Er hat in der Schule mit lauter Eifer abgeschlossen. Es gefällt ihm in unserem Gourmetrestaurant sehr; die Nachfolgeerregung ist gesichert!

Sie expandieren mit einem neuen Betrieb in Klagenfurt.
Ja, nach der Hauptsaison am Wörthersee eröffnen wir in der Hauptstadt im September. Im Erdgeschoss wird es ein Bistro geben, im fünften Stock «casual funky design».

Was heisst das?
Im Bistro werden wir frische, junge und frische Bistrotische für jeden Tag inklusive Take-away zubereiten. Weiter oben gibt es entspannte Gourmetküche – ohne den Aufwand eines Gourmetrestaurants mit gebügelten Tischdecken. Die Gerichte sind zum Teilen, mit einem DJ im Hintergrund. Das Haus befindet sich am Hauptsitz der Sparkasse. Das Lokal oben heisst Marie und richtet sich an junge und Junggebliebene und jenes im Erdgeschoss George für eher schnelles Essen. Die Terrasse ist sensationell und eignet sich zum Grillieren, oder ein Passtakoch gibt dort Kurse. Kurz: Wir wollen etwas aufziehen, das es in Klagenfurt noch nicht gibt. Das Gourmetessen soll für die breite Bevölkerung einfacher und zugänglicher werden.

Was bedeutet das für das Gourmetrestaurant Hubert Wallner?
Es bleibt, so wie es ist, unser Flaggschiff. Wir wollen unseren Gästen weiterhin den hohen Aufwand bieten. Allerdings gehen wir in die Winterpause, weil Klagenfurt ein Ganzjahresbetrieb ist.

Wie organisieren Sie sich?
Am 5. September geht unser gesamtes



Hubert Wallner mit seinem Sohn Sebastian: Ich überlasse es meinen Kindern, ob sie den gleichen Weg gehen möchten oder eine abgespeckte Gourmetvariante bevorzugen.*

Team von gut 50 Angestellten nach Klagenfurt. Mir liegt viel daran, dass Klagenfurt funktioniert und wir gemeinsam eröffnen.

Direkt am Wörthersee befindet sich das Bistro Südsee – by Kerstin & Hubert Wallner.

Ja, das ist die beste Lage am See mit den schönsten Sonnenuntergängen. Uns Südsee kümmert sich meine Ex-Frau, die beruflich mit nach Klagenfurt zieht. Wir haben in diesem Bistro nur eine Beladung, weil wir uns nur so um den Gast

Stiermark kein Restaurant zwei Sterne erreicht haben soll.

Weshalb ist das passiert?

Wir haben bei Michelin einen Bewertungsbogen angefordert und nichts erhalten. Michelin argumentierte, sie würden keine Bewertungen mehr machen. Wir sind froh, dass wir wenigstens einen Stern erhalten haben, sind aber durchlässig geht mir das am Rücken vorbei. Wir kochen für jeden Gast gleich, als ob un-

«Ich glaube, dass Michelin im ersten Jahr in Österreich mit dem Testen nicht fertig wurde.»
Hubert Wallner

sere Familie im Restaurant sitzen würde. Wir sind seit nunmehr über zehn Jahren die Nummer eins in Kärnten.

Was ist die Herausforderung?

Mit der Inflation sitzt das Geld bei den Gästen nicht mehr so locker wie vor Jahren. Die Warenkosten sind exorbitant gestiegen. In Österreich ist es schwierig, dies an die Kunden weiterzugeben. Eigentlich müssten wir für das Gourmetmenü 500 Euro verlangen. Das geht hier nicht. Doch gutes, ehrliches Essen wird sich durchsetzen. Wir befinden uns in einem Jahr der Säuberung. Wenn die Betriebe nicht ehrlich wirtschaften, kann das das Aus bedeuten. Wir sind mit unseren Betrieben jedoch super unterwegs.



Das Gourmetrestaurant Hubert Wallner befindet sich ausserhalb des Orts Maria Worth, am Südlufer des Wörthersees und zehn Fahrminuten vom schicken Velden entfernt.

Ausgewählte Kärnten-Adressen

Hotel Sandwirth in Klagenfurt

Klagenfurt ist die Hauptstadt des Bundeslandes Kärnten. Dort befindet sich das Viersternehotel Sandwirth mit seinen 106 Zimmern und Suiten im Zentrum. Das Hotelrestaurant führt viele Schmankerl und ist auf Slow Food ausgerichtet. Unbedingt vor**merken: vom 5. bis 21. September 2025 findet das Genussfestival «Tage der Alpen – ARIA Küche» in Klagenfurt statt.**

Hotel Karnerhof am Faaker See

Das familiengeführte Viersternehotel Karnerhof mit seinen 94 Zimmern befindet sich hoch über dem Faaker See und beeindruckt durch seinen privaten Saunastoss mit Saegarten und Seebad, den Infinitypool und die grosse Wellnesslandschaft. Das Haus zählt zu den gefragtesten Adressen.

Villa Rainier und Restaurant Mundschenk

Bei der Villa Rainier handelt es sich um ein Hotel mit vier Sternen, das sich auf einem Halbinsel direkt am Wörthersee mit einem 13.000 Quadratmeter grossen Park in der Nähe von Portschach befindet. Die 35 Zimmer – alle mit Sicht auf den See – sind zwar schon etwas in die Jahre gekommen. Dafür ist das Hotelrestaurant «Der Mundschenk» an der Spitze der Halbinsel Mundschenk. Gastgeber ist der in Kärnten bekannte Branchenprofi Andreas Katona, dem einstigen Sommelier von Hubert Wallner. Guter Wein ist deshalb schon mal garantiert.

Robinson Landakron am Ossiacher See

Für Familien ist der Robinson Landakron direkt am Ossiacher See – im Dreiländereck Österreich-Italien-Slowenien – mit Panoramablick auf die Berge eine tolle Adresse. Im Preis inbegriffen sind Buffets zum Frühstück, Mittag- und Abendessen, Getränke zu den Hauptmahlzeiten, Kutschen am Nachmittag, Sportangebote, Baby- und Kinderbetreuung und ein 29.000 Quadratmeter grosses Gelände als Ferienparadies.

Restaurant Moritz in Orferstein

Dieses Gourmetrestaurant, von Michelin mit einem Stern und einem grünen Stern ausgezeichnet, befindet sich ausserhalb von Gralenstein. Die Gäste haben im hellen, modernen Wintergarten Sicht auf einen riesigen Garten. Roman Pichler ist für die Küche verantwortlich, seine Frau für die Getränke. Weitere Infos auf Seite 14.

Gourmetrestaurant Hubert Wallner

Hubert Wallner ist seit über zehn Jahren renommierter Kärntner Spitzenkoch, der in seinem von Michelin mit einem Stern ausgezeichneten Flaggschiff oberhalb des Wörthersees immer wieder für neue Kreativitäten sorgt. Im Sommer lädt eine Panoramaterrasse mit sommerlicher Aussicht ein. Mit dem neu gestalteten Chef's Table setzt Familie Wallner genussvolle Akzente.