»OBSERVER«

Prost (Gastronomie)
Fachjournal für Ernährung, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus
Linz, im Oktober 2021, Nr: 6, 6x/Jahr, Seite: 1,6,108-111
Druckauflage: 32 825, Größe: 83,8%, easyAPQ: 32 311,59 €
Auftr.: 9995, Clip: 13928299, SB: St. Peter Stiftskulinarium - 81000

www.observer.at

NR. 06 - OKTOBER 2021

www.prost-magazin.at

PROST

Fachmagazin für Kulinarik | Hotellerie und Tourismus

COFFEE CULT

NACHHALTIGKEIT THE WAY TO GO

AB SEITE 62

VERONIKA KIRCHMAIR

ST. PETER THE PLACE TO BE

AB SEITE 108

PAPSTAR

GEWINNSPIEL // PROST verlost Gutscheine von PAPSTAR (Seite 4)

4TV HOTELE
Tourismus TV-Magazin
www.hotele.at

PIER 7
Foods around the World
www.pier7.at

KLARCO
Gastro & Gewerbearmaturen
www.klarco.at

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 0732/663093*14).

»OBSERVER«

Prost (Gastronomie)
Fachjournal für Ernährung, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus
Linz, im Oktober 2021, Nr: 6, 6x/Jahr, Seite: 3
Druckauflage: 32 825, Größe: 100%, easyAPQ: 2 791,83 €
Auftr.: 9995, Clip: 13928286, SB: St. Peter Stiftskulinarium - 81000

www.observer.at

Der Winter kann kommen!

Harald Mistlberger
Herausgeber

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Mitte des Monats haben sich die Ereignisse überschlagen, und ich meine nicht den Kanzlerwechsel. Nein, viel mehr freut mich die Aufstockung des ÖW-Budgets sowie die positive Stimmung für die bevorstehende Wintersaison. So haben Tourismusministerin Elisabeth Köstinger und ÖW-Geschäftsführerin Lisa Weddig in einer gemeinsamen Pressekonferenz einen optimistischen Ausblick für die Wintersaison 2021/22 gegeben. Eine neue Studie zeigt nämlich, dass nationale und internationale Gäste großes Interesse an einem Urlaub in Österreich haben. Die neue ÖW-Kampagne „Winterliebe“ mit einem Volumen von 10 Mio. Euro soll unsere Tourismusdestination wieder auf die Überholspur zu bringen. Ausführlicheres dazu in der aktuellen PROST-Ausgabe.

Noch mehr News sowie umfassende Berichterstattung finden Sie unter anderem zu den Sonderthemen „Wein & Prickelndes“, „Bierspezialitäten“, „Getränkevielfalt“, „Heißgetränke“, „Desserts & Süßspeisen“, „Kulinarik“, „Großküchentechnik“, „Bargeldlose Bezahlsystem“ oder „Raumkonzepte“. Wie immer wollen wir Ihnen neben Society-Stories, Terminankündigungen und Personalrochaden auch renommierte Player der Branche vorstellen sowie Experten-Tipps für Ihren betrieblichen Alltag geben. Beides liefert unsere Titel-Heldin Veronika Kirchmair vom St. Peter Stiftskulinarium in Salzburg. Das älteste Restaurant Europas erstrahlt nun in neuem Glanz und darf sich mit ausgezeichneten Küchen-Größen und ebensolchen Gästen schmücken, die Ambiente und Genuss gleichermaßen schätzen.

Bleiben wir in Salzburg und werfen einen Blick auf die diesjährige "Alles für den Gast"-Messe: Es ist wieder so weit – die Branche gibt sich ihr Stelldichein. Da darf das PROST-Team natürlich nicht fehlen, dieses Jahr an neuer Stelle in 10-0610 zwar, aber in jedem Fall mit der gewohnten Begeisterung für Ihre Themen. Somit möchte ich Sie einladen, nicht nur den Branchen-Event zu besuchen und die Begeisterung mit uns zu teilen, sondern auch auf einen Sprung bei uns vorbeizuschauen. So kann der Winter ruhig kommen – wir freuen uns jetzt schon!

Herzlichst,
Ihr Harald Mistlberger

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 0732/663093*14).

»OBSERVER«

Prost (Gastronomie)
Fachjournal für Ernährung, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus
Linz, im Oktober 2021, Nr: 6, 6x/Jahr, Seite: 1,6,108-111
Druckauflage: 32 825, Größe: 86,81%, easyAPQ: 32 311,59 €
Auftr.: 9995, Clip: 13928299, SB: St. Peter Stiftskulinarium - 81000

www.observer.at

St. Peter Stiftskulinarium

Gastgeber Veronika Kirchmair und Claus Haslauer bieten ihren Gästen neben Ambiente und Genuss nun auch ein neues Interieur.

108 Tradition neu interpretiert
St. Peter Stiftskulinarium

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 0732/663093*14).

»OBSERVER«

Prost (Gastronomie)
Fachjournal für Ernährung, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus
Linz, im Oktober 2021, Nr: 6, 6x/Jahr, Seite: 1,6,108-111
Druckauflage: 32 825, Größe: 83,8%, easyAPQ: 32 311,59 €
Auftr.: 9995, Clip: 13928299, SB: St. Peter Stiftskulinarium - 81000

www.observer.at

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 0732/663093*14).

»OBSERVER«

Prost (Gastronomie)
Fachjournal für Ernährung, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus
Linz, im Oktober 2021, Nr: 6, 6x/Jahr, Seite: 1,6,108-111
Druckauflage: 32 825, Größe: 83,8%, easyAPQ: 32 311,59 €
Auftr.: 9995, Clip: 13928299, SB: St. Peter Stiftskulinarium - 81000

www.observer.at

Titel-Story | Von Renate Ortner

St. Peter Stiftskulinarium – Tradition neu interpretiert

Genuss-Komposition in der Festspielstadt

Auch wenn es eine viel längere Tradition als die Salzburger Festspiele hat, in die Jahre gekommen ist es nicht – ganz im Gegenteil. Das St. Peter Stiftskulinarium, das älteste Restaurant Europas, erstrahlt in neuem Interieur. Die Gastgeber Veronika Kirchmair und Claus Haslauer umgeben sich mit haubengekrönten Küchen-Maestros und Gästen, die Ambiente und Genuss gleichermaßen schätzen.

"Wir brennen für außergewöhnliche Geschmackskompositionen und vollendete Darbietungen", so Kirchmair. 1.200 Jahre Geschichte vereinen sich mit Ästhetik, Kulinarik vom Feinsten und Gastlichkeit. Das St. Peter Stiftskulinarium ist die perfekte Location, um ganz besondere Momente zu erleben: kulinarischer Hochgenuss, edle Tropfen und prickelnde Drinks sind die Protagonisten. Inmitten uralter Mauern der Salzburger Innenstadt wird Gastfreundlichkeit auf eine ganz besondere Weise gelebt und der kulinarische Bogen von Damals bis Heute gespannt.

Ob beim Fine Dining im Haubenrestaurant „Achthundert&Drei", zwanglosen Abenden im It-Place „Peter" – im St. Peter Stiftskulinarium findet sich immer ein besonderer Ort für besondere Momente.

GEKOMMEN, UM ZU GENIESSEN

Jeder der elf unterschiedlich gestalteten Räume des Stiftskulinariums erzählt seine eigene faszinierende Geschichte. Sei es die sommerliche Lounge im begrünten Innenhof, der festliche Barocksaal oder die Bürger- und Prälatenstube, der älteste Raum des ehemaligen Klosterweinkellers.

Ganz jung, mit innovativer Ausstattung, bunten Farben und modernem „Jungle-Style" präsentiert sich das „Peter". Eine ideale Oase, um den Tag ausklingen zu lassen - Urlaubs-Feeling inklusive. Wechselnde DJs sorgen für coole Beats.

Auch für Liebhaber des späten Frühstücks ist der St. Peter Bezirk 1/4 die beste Adresse. Jeden Samstag und Sonntag ist „Brunch-Time". Von 10 bis 13 Uhr warten exzellente

Fotos: St. Peter Stiftskulinarium / Anja Koppitsch Photography

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 0732/663093*14).

»OBSERVER«

Prost (Gastronomie)
Fachjournal für Ernährung, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus
Linz, im Oktober 2021, Nr: 6, 6x/Jahr, Seite: 1,6,108-111
Druckauflage: 32 825, Größe: 83,8%, easyAPQ: 32 311,59 €
Auftr.: 9995, Clip: 13928299, SB: St. Peter Stiftskulinarium - 81000

www.observer.at

Frühstücks-Köstlichkeiten, kreative Getränke und Cocktails sowie kleine Speisen für Zwischendurch – eine vielversprechende Art, den Tag zu beginnen!

„Das St. Peter Stiftskulinarium ist einmalig", fasst Kirchmair zusammen. „Neugierige Gourmets, leidenschaftlichen Weinliebhaber*innen, die After-Work-Fraktion auf der Suche nach Entspannung, die anspruchsvolle Geschäftskundin, der ausgelassene Hochzeitsgast, die konzentrierte Kongress-Delegation – bei uns werden sie alle glücklich. Und wir lieben es, sie glücklich zu machen!"

GASTGEBERIN MIT SINN FÜR KULTUR UND KULINARIK

„Mein Beruf ist mein Lebensmittelpunkt und diese Leidenschaft teile ich Gott sei Dank mit meinem Mann", so herzlich erzählt Veronika Kirchmair über ihr Leben mit dem

Fotos: St. Peter Stiftskulinarium / Anja Koppitsch Photography / Marcus Rieder (6)

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 0732/663093*14).

»OBSERVER«

Prost (Gastronomie)
Fachjournal für Ernährung, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus
Linz, im Oktober 2021, Nr: 6, 6x/Jahr, Seite: 1,6,108-111
Druckauflage: 32 825, Größe: 83,8%, easyAPQ: 32 311,59 €
Auftr.: 9995, Clip: 13928299, SB: St. Peter Stiftskulinarium - 81000

www.observer.at

St. Peter Stiftskulinarium. „Das Gastro-Gen steckt in mir, bin ich doch im elterlichen Hotelbetrieb, im Hotel „Veronika“ in Seefeld, aufgewachsen und meine Leidenschaft dafür, den Gästen immer etwas Besonderes zu bieten, begleitet mich seit meiner Kindheit.“ Als Frau diese Position zu übernehmen, war vor 25 Jahren noch mit vielen Vorurteilen behaftet. Betrachtet man heute „the place to be“, den Freunde der Kochkunst, Weinkenner und Genussmenschen gleichermaßen lieben und schätzen, sind diese wohl im Laufe der Zeit kunstvoll ausgeräumt worden. Mit viel Fingerspitzengefühl jongliert sie die Geschicke des Hauses und lässt sich immer wieder etwas Neues einfallen – für die Gäste, die Speisekarte, die Deko – immer mit viel Herzblut und Enthusiasmus.

„Ich bin der Bauch-, während mein Mann der Kopfmensch ist“, skizziert sie die „Aufgabenteilung“ im Haus. „Und ehrlich gestanden, mein Mann kann alles“ – welch schönes Kompliment und sicherlich ein Teil der Erfolgsstory.

UND IMMER WIEDER KUNST

„Dass das Stiftskulinarium im 21. Jahrhundert angekommen ist, war ein Prozess, den wir sehr langsam und mit Bedacht geführt haben. Wir wollten unsere Gäste nicht überfordern. Zudem war uns der Fokus auf den Faktor „Kunst“ immer wichtig: Zeitgenössische österreichische Künstler haben Ausstellungen in unseren Räumlichkeiten, zur Mozartwoche wird etwas Themenadäquates präsentiert und während der Festspielzeit gleichen unsere Innenhofarkaden einer Galerie“, beschreiben Veronika Kirchmair und Claus Haslauer die kunstvollen Seiten des Hauses.

STIMMIG UND DISKRET

Dass das St. Peter Stiftskulinarium ein ganz besonderer Ort ist, um zu verweilen, wissen auch Prominente aus Kunst, Kultur und vielen anderen Genres. Anna Netrebko zierte bereits die Gästeliste - ebenso wie Karl Lagerfeld, der am Vorabend seiner Chanel-Show zum Dinner einlud. Thomas Gottschalk oder Bianca Jagger wissen die höchste Speisen- und Getränkekultur ebenso zu schätzen, wie die selbstverständliche Diskretion, die im Haus gepflegt wird.

CONNAISSEURS SIND WILLKOMMEN

… und kommen auch gerne. Gibt es doch im St. Peter Stiftskulinarium eigene Gourmet- und Weinverkostungen. „Wir möchten Menschen, für die Kulinarik einen hohen Stellenwert besitzt, ein Mehr an Wissen bieten“, so Haslauer.

Auf der Karte sind 750 verschiedene Weine zu finden. Der Fokus liegt auf österreichischen Weinen – da sind auch welche aus den eigenen Weinbergen dabei. „Wir bieten bei unseren Weinen Vertikale an, um die einzelnen Jahrgänge besser unterscheiden zu können. Unsere Sommeliers rund um Rakhshan Zhoukeh beraten die Gäste und geben Empfehlungen, welcher Wein zu den ausgewählten Speisen passt. Das wichtigste jedoch ist, dass er schmeckt“, weiß Claus Haslauer aus langjähriger Erfahrung.

Als „Botschafter des guten Geschmacks“ besinnt sich das St. Peter Stiftskulinarium auf authentische Genusserlebnisse und erkochte sich bereits viele Punkte, Sterne und zwei Hauben. Und das mit einer Küchenphilosophie, die traditionelle Gerichte ebenso beinhaltet wie Nouvelle Cuisine. Immer mit Bedacht darauf, alles zu verwenden und Wertschätzung gegenüber den Lebensmitteln auch zu leben. Auf der Karte sind Wiener Schnitzel, Tafelspitz und Salzburger Nockerl ebenso zu finden, wir mediterrane Gerichte, Trüffel und eine Auswahl an vegetarischen Köstlichkeiten.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 0732/663093*14).