

## Regionalität bei den Produkten, weltumspannend am Teller

Kaum eine Branche wurde von der Pandemie stärker getroffen, als die Event-Caterer – Grund genug, sich eingehender mit ihnen zu beschäftigen

Nur wenige Branchen sind 2020 von der Corona-Pandemie so hart getroffen worden, wie die Event-Caterer. Laut „Leistungs- und Strukturstatistik“ der Statistik Austria (Daten für 2021 liegen noch nicht vor) brach der Umsatz von 1,2 Mrd. Euro 2019 um -51,6% auf 581 Mio. Euro ein, und damit noch stärker als die Messe- und Kongressveranstalter (-43,5%). Zum Vergleich: die Gesamtwirtschaft kam 2020 mit einem Umsatz-Minus von -6,4% glimpflich davon. Für das AUSTRIAN CONVENTION BUSINESS MAGAZIN Grund genug, sich eingehend mit Catering-Anbietern zu beschäftigen, die sich durch besondere Innovation auszeichnen.

Die Vorgangsweise: Zunächst wurden die Convention Bureaus der Bundesländer um Nennung herausragender Event-Caterer gebeten. In weiterer Folge besuchte das Redaktionsteam die Websites der genannten Unternehmen, Köche sowie

Gastronomen und wählte aus diesem Sample jene aus, die in verschiedenen Bereichen Einzigartiges liefern.

### Der Pannonist

Schon der bisherige Karriereverlauf von Jorgos Kostomiris ist außergewöhnlich. Begonnen hatte er nach seinem TU Studium beim Event-Spezialisten Splashline (dessen Gründer, Didi Tunkel, ist heute Chef des Burgenland Tourismus), um sich danach zum Gastromanager ausbilden zu lassen und die Kochlehre zu absolvieren. All das perfektionierte Jorgos Kostomiris im Renaissance Hotel Wien und bei Hannersberg Event, um sich 2019 mit „Der Pannonist“ (u.a. Catering & Event-Gastronomie) selbständig zu machen. Seither eignete sich Jorgos Kostomiris „ein Know-How unterschiedlichster Gastro-Konzepte an, vor allem mit Lebensmitteln, die aus der Region kommen und Charakter haben.“ Die Bandbreite reicht von Fine-Dining-Menüs für 40 Personen,

über Event-Caterings und Hotel-Bankette, bis hin zur Skihütte mit 2.500 Mittagessen an starken Ferientagen.

[www.der-pannonist.at](http://www.der-pannonist.at)

### Motto Catering

In Wien fiel die Wahl auf Unternehmen Motto Catering. Bernd Schlacher formte aus dem einstigen Szene-Lokal Motto in den 90er Jahren eine Legende. Als Teil der Motto Group beschäftigt Motto Catering mit Sitz im Wiener Austria Center (ACV) über 70 fixe Mitarbeiter\*innen und rund 200 Freelancer. Begonnen hatte der gebürtige Steirer als Kellner, ging dann als Hotelmanager nach Jamaika, bevor er 1991 das Restaurant Motto übernahm. 2010 eröffnete er mit dem „Motto am Fluss“ das neue Herzstück der Lokal-Familie. Die Bandbreite der von Motto Catering betreuten Events reicht von 50 bis 25.000 Personen. Wichtig sind stets Regionalität und biologische Produkte. Schlacher: „So gibt es bei uns das



Der Pannonist



Motto Catering Bernd Schlacher



Monika und Wolfgang Gröller



upperstreetfood 2021 Philipp Rachinger und Landesrat Markus Achleitner

Motto Bio-Brot von der Bäckerei ‚Öfferl‘, heimische Fische aus dem ‚Gut Dornau‘ oder Sonnberg Bio-Fleisch.“

[www.motto-catering.at](http://www.motto-catering.at)

### Nachhaltigkeit und Regionalität

In Oberösterreich entschied sich das Redaktionsteam auf drei Anbieter: Die Traunseehotels, den Mühlthof und das Restaurant „RAU – nature based cuisine“. Herz der Traunseehotels (11 Betriebe) sind die Post am See und das Seehotel Das Traunsee von Monika und Wolfgang Gröller. Besonders hervorzuheben ist Lukas Nagl vom Restaurant Bootshaus: Er zählt zu den Pionieren regionaler Küche und kombiniert Weltoffenheit mit Regionalität. Ein gutes Beispiel dafür ist die eigene Marke „LUVI Fermente“, das japanische Wissen mit lokalen Rohstoffen verbindet. [www.traunseehotels.at](http://www.traunseehotels.at)

Im Mühlthof (Kunst-affines Boutique Hotel) regiert der „Junge Wilde“ Philipp

Rachinger, der sich als Mastermind hinter dem #upperstreetfood (bereits 2x stattgefunden, einmal in Wien und in Linz) einen Namen gemacht hat. Haubenköche interpretieren dabei österreichische Küche neu und bieten es als Streetfood für jedermann an.

[www.muehlthof.at](http://www.muehlthof.at)

Dritter im Bunde ist „RAU – nature based cuisine“ von Sternekoch Klemens Schraml. Ursprünglich hätte er die Küche des Ritz Singapore übernehmen sollen, stattdessen blieb er in OÖ und kocht im elterlichen Gasthaus, das zu den besten Adressen des Landes zählt. Die Küche basiert auf ökologischer Nachhaltigkeit und Einklang mit der Natur, ist „ehrlich, am Ursprung und gleichzeitig innovativ und mutig.“ [www.im-rau.com](http://www.im-rau.com)

### 70 Jahre und Superliga

In NÖ fiel die Entscheidung zugunsten von Trabitsch Catering (Stichworte: „Sehr

innovativ, ein zertifizierter Green Event Betrieb, BIO Catering vom Feinsten“). Martina Trabitsch führt das 1952 gegründete Unternehmen in zweiter Generation (heuer 70-jähriges Jubiläum), das sich vom lokalen Delikatessenhändler zum Player in der Superliga österreichischer Caterer entwickelte. 2020 investierte Trabitsch in eine 9.Mio Euro teuren neuen Betriebsstandort in Schwechat. Die Bandbreite der 9 Location-Partner von Trabitsch (von Schloß Schönbrunn bis zum Schloss Margarethen am Moos) liest sich wie ein Who-is-Who. Wichtig ist dabei stets die regionale Wertschöpfung, was seit dem Vorjahr mit dem Gütezeichen „AMA Genuss Region Gastronomie“ untermauert wird. [www.trabitsch.at](http://www.trabitsch.at)

### „Alm unplugged“ & Futterkutter

In Tirol entschied sich das Redaktionsteam für das Projekt „Alm unplugged“ mit Kochweltmeister Philipp Stohner und sowie für den „Futterkutter“ in Innsbruck.





Klemens Schraml



Trabitsch Catering Palais Niederösterreich



Futterkutter



Philipp Stohner

Zunächst zu Philipp Stohner: Der 40-jährige gebürtige Deutsche, „halb“ aufgewachsen in Tirol, mehrfache Welt-, Europameister, Doppelgold-Gewinner bei der Kocholympiade und 6-maliger Staatsmeister, sorgte im Juli 2021 mit dem Projekt „Alm unplugged“ für Furore. Initiiert von einer Bio-Yakzüchterin, einem Züchter von schottischen Hochlandrindern und einem von Wagyu-Rindern) wurde das kulinarische Projekt „Vier Rassen, zehn Gänge“ auf der „Kelchsau“- Alm in die Realität umgesetzt. Als Vierte Rasse kam übrigens noch das Tiroler Grau Vieh auf die Teller.

<https://almen.tirol/kelchsau>

Bei den „Futterkuttern“ handelt es sich um „Bakfiets“ (holländische Fahrräder mit Transportkiste), die zu einer betriebskonformen Küche umgebaut wurden. Initiiert von den beiden Hobbyköchen Martin Schümberg und Georg Waldmüller,

werden die Gerichte in der eigenen Küche vorproduziert und dann am Innsbrucker Franziskanerplatz verkauft. Zum Einsatz kommen nur regionale und saisonale Produkte, die zu Gerichten aus der israelischen, thailändischen, italienischen oder heimischen Küche verarbeitet werden: „Suppen, Eintöpfe, Currys, Phos - die Vielfalt an köstlichen Topfgerichten ist schier unendlich“, so Schümberg und Waldmüller. Bei der Auswahl der Zutaten setzen arbeiten die beiden mit Tiroler Bauern und Metzgern zusammen.

[www.futterkutter-innsbruck.at](http://www.futterkutter-innsbruck.at)

**Der „Slow Food“-Pionier**

Für Kärnten kam mit Haubenkoch Gottfried Bachler einer der Pioniere der Kärntner Slow-Food-Bewegung aufs Tapet. Der Küchenchef und Wirt des Kulturwirthauses Bachler in Althofen hat sich ganz den nachhaltigen, natürlichen Produkten aus der Region verschrie-

ben, mit Qualität, Authentizität und Geschichte. Bachler: „Es geht um gute Ernährung, Esskultur, Nachhaltigkeit, aber auch ums Miteinander, um Respekt und die Wahrung unserer und der Würde des Nächsten.“ Was er und sein Team in Sachen „Slow Food“ zu leisten im Stande sind, bewies Gottfried Bachler u.a. vor drei Jahren im „bierigen“ Ambiente der „Schleppe Eventhalle“ in Klagenfurt beim großen Abend-Event des ÖHV Kongresses mit einer Kulinarik der Extraklasse.

<https://www.bachler.co.at/de/catering>

**Zugang zu Arbeitswelten & Kreativität**

In der Mozartstadt entscheid dies die Redaktion von einer Auswahl aus acht Caterern für das „Kulinarium Salzburg“ der Diakonie (zwei Standorte) und „Gli Quattri Eventcatering“. Ersteres, weil es in beispielhafter Art Menschen mit Behinderung bzw. Lernschwierigkeiten Zugang zu Arbeitswelten gibt, die ihnen

oftmals verschlossen bleiben. Das 2008 gegründete „Kulinarium Salzburg“ bietet dabei u.a. volles Catering-Service (mit und ohne Buffet-Betreuung).

Bei „Gli Quattri“ (Die Vier) Eventcatering setzen Markus Wallner und Lucas Fiala vor allem auf lokale Produzenten, wobei sich das Angebot von regionalen Spezialitäten über exotisches Fingerfood bis zu exklusiven Leckerbissen aus aller Welt spannt. Viele Locations setzen auf die Leitungen des „Gli Quattri“-Teams, das als „ein sehr kreativer Caterer“ geschätzt wird. <https://gliquattri.at>

**Die Genusshandwerker**

In der Steiermark sorgt Horst Schafler mit dem Catering-Unternehmen „Genuss-handwerk“ für starke Akzente. Zur Gründung geführt hat eine Catering-Anfrage bei befreundeten Gastronomen für eine Hochzeit, deren Größenordnung nur gemeinsam bewältigbar war. Während sich

Horst Schafler um die Geschäftsführung kümmert, erledigen die Partner seither alles, was das Thema Küche angeht.

Kern der Genusshandwerk-Philosophie sind regionale Produkte, die gut in Szene gesetzt und auch neu interpretiert werden. „Fairtrade auf steirisch also“, meint Horst Schafler. Die Catering-Aktivitäten reichen von der Südsteiermark bis nach Wien (Horst Schafler: „Unser Radius ist etwa 150 bis 200 Kilometer“), die Bandbreite liegt in einer Größenordnung von zwei bis 1.000 Personen, die „aus eigener Kraft“ geschafft werden. „Ab da würden wir dann fremde Hilfe brauchen. Sonst geht uns irgendwann das Geschirr aus“, meint Schafler.

<https://echt.genusshandwerk.com>

**Spitzen-Kulinarik auch bei virtuellen Events**

Wenn es um „Österreichs Beste Arbeitgeber“ im Tourismus geht, dann ist MO

Catering aus Hohenems einer von ihnen. Gegründet von Harald Otti, kam der gebürtige Kärntner, der in Vorarlberg aufgewachsen ist, als Veranstaltungsleiter im Hotel Martinspark Dornbirn mit Catering in Kontakt, das er perfektionierte. Zu den heutigen Locations von MO Catering zählen u.a. die MS Sonnenkönigin oder der Renaissance-Palast Hohenems.

Qualität steht bei Harald Otti „absolut im Vordergrund“, ebenso Regionalität, die er als „wichtig für die Wertschöpfung“ erachtet. Auch virtuelle Events stellen für MO Catering kein Problem dar, ganz im Gegenteil: „Auch bei ihnen darf beste Kulinarik nicht fehlen. Wir bringen unsere Köstlichkeiten in speziellen Boxen und individuell zusammengestellt zu den Kund\*innen und geben so digitalen Events eine besondere Note“ (Mindestabnahmemenge 35 Boxen).

[www.mo-catering.com](http://www.mo-catering.com)



Markus Wallner und Lucas Fiala Gli Quattri



Genusshandwerk



Horst Schafler Genusshandwerk



MO Catering