

BEST OF NUTS STAGE.

# HUTH & RASCHHOFFER

SO FUNKTIONIERT ERFOLGREICHE GASTRONOMIE

#INSPIRATION

#NUTSDAYS

Auf der NUTS Stage geht es vor allem um eines: verrückte Ideen aus der Gastronomie zu diskutieren. Erfolgsgastronomen wie Robert Huth und Heiner Raschhofer knacken mit Moderatorin Katharina Raue die härtesten Nüsse der Branche.



DIE ÖSTERREICH-PREMIERE  
DER **NUTS STAGE** KAM MIT  
FULMINANTEM LINE-UP  
DAHER: GRÖSSEN WIE **HEINZ  
REITBAUER, BARBARA ESEL-  
BÖCK**, SACHER-CHEF  
**MATTHIAS WINKLER & CO**  
DISKUTIERTEN ÜBER INNOVA-  
TION, DIGITALISIERUNG UND  
ERFOLGSREZEPTE.

Text: Alexandra Polic, Fotos: Martin Priebering

# LET'S GO NUTS



VIDEO:  
Hier geht's zu den  
spannendsten Szenen,  
den besten Talks und den  
innovativsten Ideen!  
[www.rollingpin.com/238](http://www.rollingpin.com/238)



BEST OF NUTS STAGE.

HUTH & RASCHHOFER

30 FUNKTIONIEREN ERFOLGREICHE GASTRONOMIE

ANSPRUCH

PROFITABILITÄT



1 Die Erfolgsgastronomen Heiner Raschhofer und Robert Huth geben Einblicke in ihre Geschäftsstrategien  
2 Peter Dobcak von der Wirtschaftskammer Wien und Aend-Chef Fabian Günzel sind schon einen Schritt weiter und diskutieren, wie man den Umgang mit No-Show-Gästen revolutionieren könnte.

n Deutschland hat sie eingeschlagen wie eine Bombe: für uns mehr als Grund genug, die NUTS Stage nun auch nach Österreich zu bringen. Denn in unserer Branche gibt es noch immer einige Nüsse zu knacken. Mit der NUTS Area geben wir endlich auch Gastronomen eine Bühne, auf der sie Lösungsansätze diskutieren, von Erfolgsgeschichten berichten und von Visionen erzählen. Wie immer gilt auch hier: Je verrückter, desto besser, let's go nuts! Wir wollten wissen, wohin die Branche geht, was sie bewegt. Wir wollten darüber diskutieren, was wir verändern, wie wir uns verbessern können. Wir wollten die gesamte geballte Emotion und Energie, die in der Gastronomie steckt. Und wir haben das alles bekommen – und noch ein bisschen mehr.

Den Auftakt machte Heinz Reitbauer, Österreichs Garant für einen Platz unter den besten Restaurants der Welt. Er erzählt vom Steirereck und seiner Geschichte. Kurz darauf sitzt seine Frau Birgit Reitbauer gemeinsam mit Barbara Eselböck und Eveline Wild am selben Platz und will wissen, ob es Frauen in der Gastronomie schwerer haben als Männer: Die Female Heroes auf dem NUTS-Sofa sind sich uneinig. Einig hingegen sind sich Markenstrategin Lisa Haller von Moodley, Unternehmensberater Thomas Eckartz, Gastronom Selim Varol und Seatrix-Erfinderin Vivien Richter. Sie alle halten Plädoyers für jene Chancen, die uns die Digitalisierung bringt: Wir müssen sie nutzen, lautet der Tenor. Und dann erklären sie auch schon, wie das funktioniert.

Ähnlich machen das Persönlichkeiten, die hinter echten Gastro-Imperien



stehen. Sie sprechen allerdings weniger über das Internet, dafür mehr über Erfolgsrezepte. Ihre wichtigsten Zutaten: Bescheidenheit, Beharrlichkeit und Fokus. Außerdem wird über die No-Show-Revolution diskutiert. Und über die Trends der Zukunft. Laut Trendscout Andrew Fordyce sei dafür übrigens McDonald's ein guter Indikator: „Wenn McDonald's einen veganen Burger auf den Markt bringt, dann weißt du, dass das ein Trend ist.“ Einen Trend sieht auch die Firma Essento kommen: Sie entwickelt Gerichte aus und mit Insekten. Neuer Wind wäre auch in puncto Mitarbeiter gut. Aber wie überzeugt man die Generation Z? Auch auf diese Frage haben unsere Experten eine Antwort.

Sie alle haben eines gemein: Sie haben es mit ihren schrägen Ideen an die Spitze geschafft. Wie genau sie das angestellt haben, verraten Sacher-Chef Matthias Winkler, Erfolgshotelier Sepp Schwaiger und die Großgastronomen Franz Grossauer und Christof Widakovich im persönlichen Talk. Und die Zuhörer kommen aus dem Staunen nicht mehr heraus: Der Lerneffekt ist garantiert.

## NUTS STAGE

4.182  
BESUCHER

18  
EXPERTEN

13  
TALKS

# QUO VADIS, GASTRONOMIE?

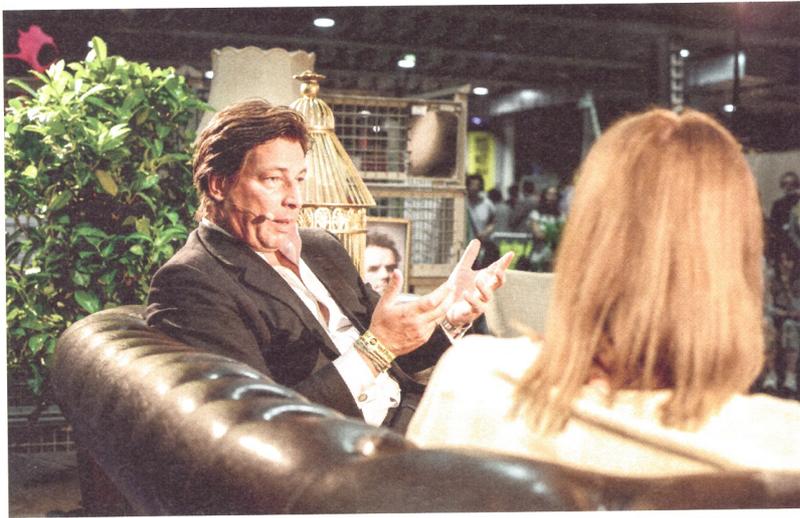
„Es ist ein harter Job, man muss sich mit den Ellbogen durchkämpfen – ganz egal, ob Mann oder Frau“, sagt Steirereck-Patronin Birgit Reitbauer und spricht damit auch Barbara Eselböck und Eveline Wild (4) an, die ebenso für erfolgreiche Frauen im Geschäft stehen. Wie man das erreicht, verraten wenig später Heiner Raschhofer und Robert Huth (5+7). „Wir dürfen uns nicht in Mikro-Management verstricken“, sagt Raschhofer, der Mann hinter Glorious Bastards. Und Huth, Gastronom des Jah-

res, weiß: „Wir haben keinen falschen Stolz. Ein schlechtes Konzept verwerfen wir sehr schnell.“ Ein Konzept mit Zukunft hat wiederum Andrew Fordyce (6) parat: no blood, no bones – die vegane Küche. Und dann gibt es noch etwas ganz Neues: Intoveganer. Das sind jene Vegetarier und Veganer, die Insekten essen, weil sie mit deren Produktion einverstanden sind. Das ist auch das Thema von Christian Brätsch von Essento (3): „Es gibt Möglichkeiten, sich mit dem Angebot von Insekten einen USP zu verschaffen.“



**WENN MCDONALD'S  
EINEN VEGANEN  
BURGER AUF DEN  
MARKT BRINGT,  
DANN WEISST DU,  
DASS DAS EIN  
TREND IST.**

Trendscout Andrew Fordyce



## MATTHIAS WINKLER SACHER ECK

„Wir wollen nichts Altes wegwerfen, nur weil es alt ist. Und wir wollen nichts Neues machen, nur weil es neu ist“, sagt Matthias Winkler über das Sacher-Imperium, das er 2014 übernahm. In dem Traditionsbetrieb treibt er die Digitalisierung an. Stehen bleiben will er nicht. „das wäre eine finale Station, ein Todesurteil“. Dass Winkler gerne rotiert, kann man seinem Lebenslauf entnehmen: Er startet seine Karriere als Event-Veranstalter, arbeitet sich anschließend bei McDonald's hoch, um am Ende doch Politikberater zu werden. Der Quereinstieg in die Hotellerie gelingt ihm 2011 im Wiener Hotel Bristol.

## SUCCESS STORIES

Was Franz Grossauer mit Matthias Winkler gemeinsam hat? Beide haben mal ganz klein angefangen, sind jetzt aber ziemlich groß im Geschäft. Grossauer verkauft zu Beginn Schaumrollen, Winkler verpackt McMenüs. Grossauer führt heute zwölf Unternehmen, Winkler das Sacher-Imperium. Damit ist aber noch lange nicht Schluss: Die beiden sprühen vor Energie.

Genauso wie Sepp Schwaiger. Der war zwar schon, seit er laufen kann, Hotelier des Imperiums, das er jetzt führt. In die Hotellerie wollte er allerdings nicht immer. Denn auch er steigt auf Umwegen in das Familiengeschäft ein: nach einem Architekturstudium. Passt trotzdem: Sein Hotel Sepp, das er vergangenes Jahr eröffnet, hat er selbst entworfen. Und mit dem „Adults only“-Konzept wirbelt er die Branche ordentlich auf. Generell zeigt er auch im Betrieb seiner Eltern: Tradition ist nicht gleich Stillstand. Einer, der das wissen muss, setzt

in der internationalen Gastronomie regelmäßig Benchmarks. Einen Heinz Reitbauer muss man eigentlich niemandem mehr vorstellen. Aber dass er erst vor Kurzem erneut unter die Top 20 der besten Restaurants gewählt wurde, kann man erwähnen. Bei dem ganzen Ruhm vergessen wir oft, dass das Steirereck anfangs ein Wirtshaus war und der Weg an die Gastronomieszpitze nicht immer einfach. Auch das erfahren die Zuschauer. Vor allem aber hören sie vier Branchengrößen, die für Veränderung gekämpft haben und nach wie vor für ihren Beruf brennen. Echte Erfolgsgeschichten, wie sie eben nur das Leben schreibt.

## FRANZ GROSSAUER EL GAUCHO

## CHRISTOF WIDAKOVICH STREETS

Franz Grossauer ist der Mastermind hinter dem Grossauer-Clan. Vor 40 Jahren will er in Graz mit dem Verkauf von Schaumrollen „klein anfangen“. Erst kommt Schnitzel dazu, dann führt die Familie plötzlich ihr erstes Lokal. Als die Tochter Christof Widakovich heiratet, ist das Imperium komplett: Der Spitzenkoch steigt ein ins Familien-Business, das mittlerweile von Graz bis nach München zwölf Betriebe zählt: unter anderem Größen wie das Schloßberg-Restaurant, das Glöckl Bräu, die El-Gaucht-Lokale, die Genießerei am Markt und das Streets.





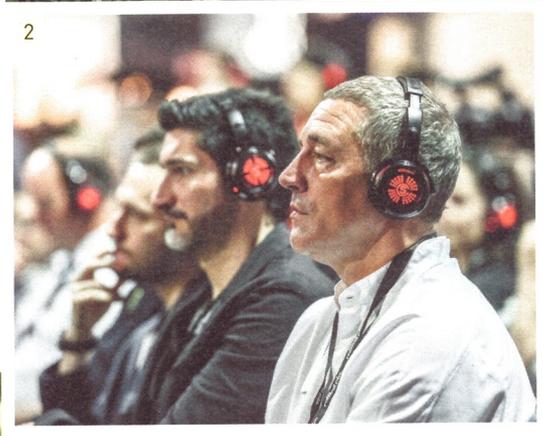
## HEINZ REITBAUER STEIRERECK

Heinz Reitbauer muss man eigentlich gar nicht mehr vorstellen: Das Steirereck, das er 2005 übernimmt, macht er zur internationalen Größe: Platz 17 der World's 50 Best, zwei Sterne im Guide Michelin, 19 Punkte im Gault Millau. Aber Reitbauer will mehr: nicht höhere Bewertungen, sondern eine stärkere Bindung zur Landwirtschaft. Köche sieht er als Türöffner für Produkte, die Menschen noch nicht kennen. Er selbst steht jedenfalls seit Jahren mit einem ganzen Wald voller Pilze auf der Mainstage: mysteriöse Lebewesen. „Um sie zu verstehen, müssen wir tieferes Verständnis entwickeln.“ Das gilt wohl auch für die Gastronomie.



## STEHEN ZU BLEIBEN, IST EINE FINALE STATION, EIN TODESURTEIL IN DER GAS- TRONOMIE.

Sacher-Chef Matthias Winkler



1+2 Gespannt lauscht das Publikum den Diskussionen auf der NUTS Stage. Auch Paul Ivic und Alain Weissgerber wollen wissen, was andere Branchen-Größen zu sagen haben.



## SEPP SCHWAIGER HOTEL SEPP (THE EDER COLLECTION)

Obwohl Josef „Sepp“ Schwaiger bereits in Kindertagen im Betrieb seiner Familie steht, wird er zuallererst Architekt, kehrt dann aber in das Hotel Eder seiner Eltern zurück. Er schafft dort ein kleines Kunststück: Er öffnet den Traditionsbetrieb für neue Zielgruppen. Gleichzeitig engagiert er sich für den Tourismus in seinem Heimatort. An der Ortseinfahrt des Alpendorfes eröffnet Schwaiger erst im vergangenen Jahr das Hotel Sepp. Das Gebäude entwirft er selbst. Das Konzept: Adults only! Für das Unternehmen kürt ihn die Branche im April zum Hotelier des Jahres. Schwaiger geht mit der Zeit und beweist: Anything goes.

# RAN AN DIE GENERATION Z

Wie schafft man attraktive Arbeitsplätze für eine Generation, die ständig Angst hat, etwas zu verpassen? Diese Frage stellt sich Thomas Schneidhofer von der Privatuniversität Schloss Seeburg auf den CHEFDAYS nicht nur, er beantwortet sie auch. Er hat nach Ideen der Motivationstheorie ein Konzept entwickelt, dessen Grundpfeiler sich

**B WIE BEWÄLTIGUNG**

**A WIE AUTONOMIE**

**R WIE REZIPROZITÄT**

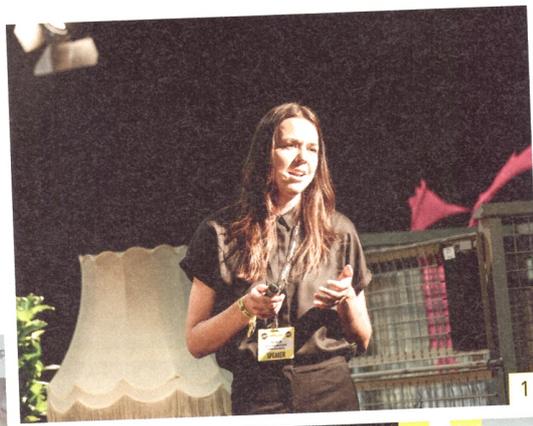
**S WIE SINN**

hinter der Abkürzung BARS verstecken. Sein Ziel: Die Generation Z, zu der alle zwischen 1995 und 2004 Geborenen zählen, als Mitarbeiter zu gewinnen. Das

ist nötig, denn ihr Mindset tickt ein wenig anders als das der vorangegangenen Generationen. Sie braucht einen Job, den sie meistern, also B wie bewältigen kann. Die jungen Arbeitnehmer müssen außerdem das Gefühl haben, dass sie a wie autonom arbeiten können. Das R steht für Reziprozität und damit für Gerechtigkeit: Die neue Generation will Gleichberechtigung in jeder Hinsicht. Um aber überhaupt so weit zu kommen, müssen die meisten jungen Menschen das Gefühl haben, mit ihrer Arbeit S wie Sinn zu stiften. Das ist ihnen laut Schneidhofer sogar wichtiger als ihr Gehalt. „Es geht darum, eine Vision zu haben“, fasst Schneidhofer zusammen. Und die brauchen Arbeitgeber. Immerhin ist diese Generation die Z wie Zukunft ihres Unternehmens.

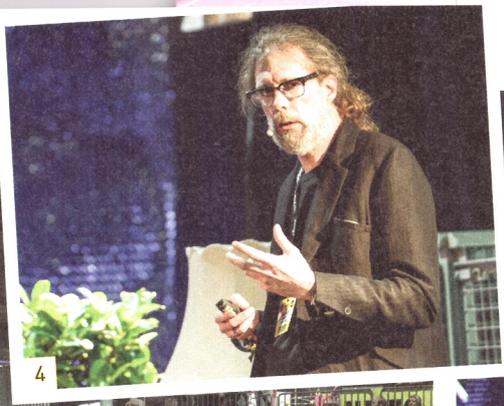
**DIE GENERATION Z MUSS EINEN SINN IN IHRER ARBEIT SEHEN. SIE BRAUCHT DAFÜR AUCH FEEDBACK: VOM ARBEITGEBER UND VON DER COMMUNITY.**

Thomas Schneidhofer



1+5 Lisa Haller von Moodley Brand Identity verhilft Kunden zu einer Marke mit einzigartigem Wiedererkennungswert 2+3 Thomas Schneidhofer von der Privatuni Schloss Seeburg hat ein Konzept entwickelt, das es Arbeitgebern erleichtern soll, Mitarbeiter aus der Generation Z zu finden.





## SO EROBERN WIR DAS INTERNET

Ganze 6,4 Millionen Abonnenten hat Gordon Ramsay auf Instagram: An diesem Internet könnte wohl doch etwas dran sein. Was Social Media können und was sie nicht können, erklären Markus Eckartz von The Rocket Scientists aus Berater- und Selim Varol von What's Beef aus Unternehmersicht. Die Digitalisierung sollen Gastronomen auch gleich nutzen, um mehr Umsatz zu lukrieren, findet Vivien Richter von Seatris, einer Restaurant-Management-Suite. Ihre erste Botschaft: „Schaut, dass alles immer auf eure Website verlinkt ist, damit die

Gäste direkt buchen können. Saueinfach, aber wichtig!“ Außerdem weist sie darauf hin, dass Google zukünftig Restaurant-Suchergebnisse anders abfragen könnte: Nicht mehr, welches Lokal in meiner Nähe ist, sondern welches Lokal noch einen Tisch frei hat, zählt. Und hier kommt der Knackpunkt: Wer keine Software hat, die das synchronisiert, wird wahrscheinlich nicht angezeigt. „Das fordert nicht die Gastronomie, das fordert der Gast“, sagt Richter. „er wird die Branche grundlegend verändern.“ Wie man auch ohne Google eine ein-

zigartige Marke wird, erklärt dann Lisa Haller von Moodley Brand Identity. Sie fokussiert sich dabei auf Markenstrategie und Positionierung. Die Gesamtbotschaft an die alten und neuen Digital Natives ist deutlich: Wir müssen neue Chancen nutzen.

### VIDEO:

Hier geht's zu den spannendsten Szenen, den besten Talks und den innovativsten Ideen!

[www.rollingpin.com/238](http://www.rollingpin.com/238)

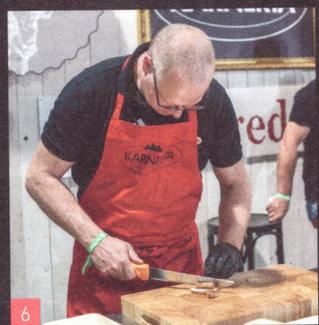




# INSPIRATION, NETWORKING & CHAMPAGNERFETEN

VIER BÜHNEN, ÜBER 3000 QUADRATMETER EXPO-AREA, MEHR ALS 50 INTERNATIONALE TOP-SPEAKER UND DIE LEGENDÄRE CHEFDAYS-PARTY MIT MOOP MAMA.

Fotos: Gerd Tschebular, Gergor Grininger, Lukas Kirchgasser, Raphael Gabauer, Martin Prieberrig

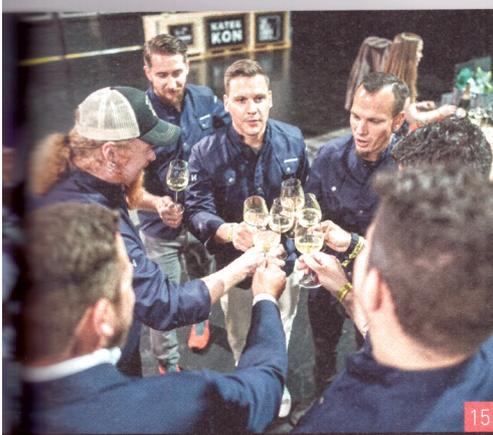


**1** Veggie-King: Sternekoch Paul Ivic aus dem Tian in Wien brachte dem Publikum seine vegetarische Küche näher **2+18** Eiskalte Special Effects: Für das Fotoshooting mit Marco Müller rückten SOULKITCHEN-Chefin Sandra Kolleger und unsere Fotografen mit flüssigem Stickstoff an **3** Selfie Time: Bei der Verleihung der 50 BEST CHEFS AUSTRIA waren Mario Döring und Co. gefragt **4** Happy Life: Am Stand von R&S Gourmets war immer gute Stimmung **5** Showmaster: Maksims Cekots mischte sich während seiner Cooking Demonstration ins Publikum **6** Beef Buddies: Frischelieferant Kanerta hatte bestes Fleisch im Gepäck **7** Österreichische Kochelite: Astrid und Andreas Krainer (Mi.), Walter Triebel (li.) und Thomas Dorfer (re.) **8** Perfekte Kombi(dämpfer): Gab's am Stand von Rational **9** Bitte lächeln: Rock'n'Roll-Chef Stefan Marquard, Landesrätin Barbara Eibinger, Latin America's #1 Pía León, TV-Star Roland Trettl und ROLLING PIN-CEO Jürgen Pichler **10** Bei der Vorentscheidung der JUNGEN WILDEN 2019 zeigten die besten U-30-Köche Europas, was sie draufhaben.

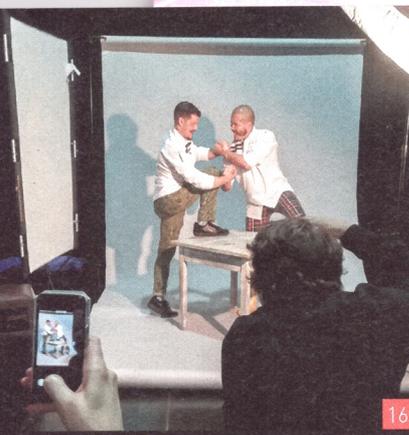


**VIDEO:**  
Erlebe die Magie der CHEFDAYS AUSTRIA 2019:  
[www.rollingpin.com/238](http://www.rollingpin.com/238)





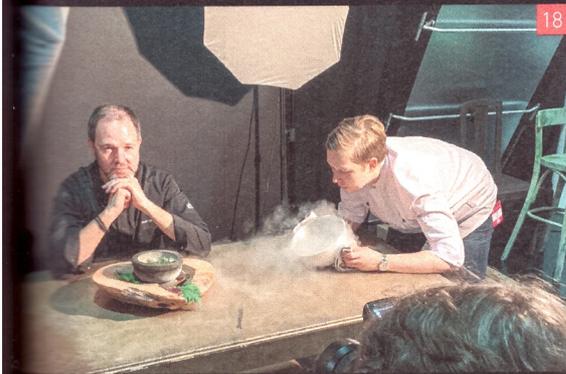
15



16



17



18



19



20



21

**22+24+26** Besser geht's nicht: Die 70 Aussteller in der Expo Area ließen bei den über 4000 Besuchern keine Wünsche offen und präsentierten ihre neuesten Produktinnovationen **11** Back to the Roots: Transgourmets neue Linie Vonatur **12** Österreichs Nummer eins: Heinz Reitbauer aus dem Steirereck ist die alte neue Nummer eins der AUSTRIA'S 50 BEST CHEFS **13** Einfach irre: Auf der NUTS Stage bekam das Publikum ordentlich was zu hören **14** Am Puls der Zeit: Trendscout Andrew Fordyce sprach über die heißesten Foodtrends **15** JUNGE WILDE backstage: Die hochkarätige Jury rund um Lucki Maurer, Walter Triebel, Matthias Bernwieser und Bernd Arold (v.l.n.r.) **16+17** Die Spoonik-Jungs machten vor und hinter der Kamera eine gute Figur **19** Beweisfoto: Richard Rauch filmte das Fotoshooting mit Eveline Wild und Stefan Eder **20** Immer frisch ging's bei den Kräuterexperten von Bresk zu **21** Stefan Marquard und Lucki Maurer wurden von Fans umzingelt **23** Champagne Supernova: AYALA Champagner von Kate & Kon **25** Gewürzkunde am Stand von Van den Berg **27** O'zapft is: Bieranstich bei Hirter **28** Wie beim Zahnarzt: Haku-Küchenchef Agustín Balbi beim Fotoshooting **29** Bigger, stronger, faster: Florian Wörgötter aus dem Le Ciel in Wien sicherte sich sein Final-Ticket für die JUNGEN WILDEN 2019.



22



23



24



25



26



27



28



29



**1** Geballtes Know-how: R&S Gourmets informieren über ihr fulminantes Sortiment  
**2** Frauen-Power: Moderatorin Katharina Raue mit Steirerchefin Birgit Reitbauer, Pâtissière Eveline Wild und Barbara Eselböck vom Taubenkobel (v.r.n.l.) **3** Die Spannung steigt: Jury-Tasting bei der Vorausscheidung zu den JUNGEN WILDEN 2019 **4** Ein Hoch auf uns: Spitzenköche Alexander Posch, Stefan Lastin, Vitus Winkler und Emanuel Weyringer **5** Das Produkt ist der Star: Heinz Reitbauer über die kulinarische Vielfalt von heimischen Pilzen **6** Richard Rauch (Mi.) freut sich über den neunten Platz bei den AUSTRIA'S 50 BEST CHEFS **7** Wein-Guru: Sales Manager Peter Weinhofer vom Weingut Esterhazy **8** Alles bio: Red Bull präsentierte die neueste Sorten aus seiner Organics-Linie **9** Der grüne Pionier: Der erste vegetarische Sternekoch, Paul Ivic, beim Fotoshooting **10** Auf Tuchfühlung: Bei den Masterclasses erlebten die Besucher die besten Köche hautnah **11** We are the best: Bei der Ehrung der AUSTRIA'S 50 BEST CHEFS versammelte sich die österreichische Kochelite auf der Mainstage **12** Tasting am CHEFDAYS Chef's Table.



CHEFDAYS AUSTRIA 2019.



GASTRONOMIE UND HOTELIERE



**1** Sie brachten die Stimmung in der Kultlocation p.p.c. in Graz zum Überkochen: Dero und Klumzy **2** Partytiger: Spitzenkoch Vitus Winkler und Felix Wolf von Le Nouveau Chef (re.) **3+5+8+9+19+20** Brass Jazz aus München: Moop Mama befeuerte die CHEFDAYS-Partymeute mit perfekten Vibes und sorgte für einen unvergesslichen Abend **4+6+7+12+16** Kult in Graz: Die CHEF-DAYS-Party ist mittlerweile legendär und mit internationalen Top-Acts wie Moop Mama die Gastro-Party des Jahres **10** Anti-Hangover-Programm: Die Jungs von Strossnkuchl sorgten für die nötige Unterlage für die fette Party **11** Sie haben das Nest verlassen: Die Taubenkobel-Crew rund im Barbara Eselböck (zweiter v.l.) und Alain Weissgerber (Mi.) kann nicht nur erfolgreich arbeiten, sondern auch Party machen.



ECHE HELDENDER GASTRONOMIE UND HOTELIERE



ECHE HELDENDER GASTRONOMIE UND HOTELIERE



18



19



20

## rolling pin. DIE PARTY FÜR ECHTE HELDEN DER GASTRONOMIE UND HOTELLERIE



21

**13** Die spanischsprechende Koch-Armada: Jaime Lieberman, Jon Giraldo, Pía León und Agustín Balbi (v.l.n.r.)

**14** He's the man: Erfolgshotelier Sepp Schwaiger und Aufsteiger des Jahres Matthias Schütz (re.)

**15** Steirerinnen und -girls are very good: Saziani-Stub'n-Duo Lisa Gasser und Harald Irka feierten mit Alexander Posch vom Restaurant Essenz und seiner Begleitung

**17** The White Russian: CHEFDAYS-Speaker Evgeny Vikentev mit Caitlin Folwell von Lotus PR

**18** Top-Chefs in Action: Hangar-7 Executive Chef Martin Klein (li.) und Rutz-Küchenchef Marco Müller

**21** Insta me: ROLLING PIN-Art-Director Talida Talpas kennt das Spiel mit der Kamera.

VIDEO:  
Das war die legendäre  
CHEFDAYS-Party:  
[www.rollingpin.com/238](http://www.rollingpin.com/238)



# ANKE

AN DIE GROßARTIGEN PARTNER DER  
CHEFDAYS AUSTRIA 2019.  
SEE YOU @ BERLIN



JOBELINE



MÖVENPICK



taste elements

CREATIVE CUISINE



LEITHBERG DAC



wirecard



TOURISMUS GRAZ



der eventausstatter



Koka Mate

