Wiener Bezirksblatt: Innere Stadt **27.05.2024**

Erscheinungsland: Österreich | Auflage: 9.370 | Reichweite: 516.000 (34,7) | Artikelumfang: 77.005 mm² | Erscheinungsform: periodisch Seite: 6, 7 1/2

Thema: Gaumen Hoch

Autor: k.A.

GUTES TEAM | Geplant war ein Foodtruck, geworden ist es ein Fine-Dining-Lokal, das Konstantin Stadler (l.) und Andreas Thomas 2021 eröffneten.

HIER WIRD HAUBENKÜCHE SERVIERT

Freunde machen Spitzengastro

Zwei Jungköche mit viel Erfahrung beweisen im Lokal „Stadler & Thomas", dass man auch im Trendgrätzl Neubau gerne fine diniert.

Im 7. Bezirk, wo sich ein hippes Café und Lokal ans andere reiht, waren Konstantin Stadler und Andreas Thomas so mutig, mit ihrem Fine-Dining-Restaurant „Stadler & Thomas" einen anderen Weg zu gehen. Dass die beiden einen Hang zur gehobenen Küche haben, ist ihrer Vergangenheit geschuldet – haben sie sich doch vor 10 Jahren im Schlosshotel Velden kennengelernt und standen anschließend auch in Luxushotels wie Kempinski und Sacher hinter dem Herd.

Warum habt ihr euch für das Konzept des Fine Dining entschieden?

Konstantin Stadler: Weil wir beide seit unserer Ausbildung im Fine-Dining-Bereich tätig sind.
Andreas Thomas: Grundsätzlich war das nicht unsere erste Überlegung – aber wir schätzen die Arbeit mit Spitzenprodukten und das ist in diesem Bereich eben am besten möglich.

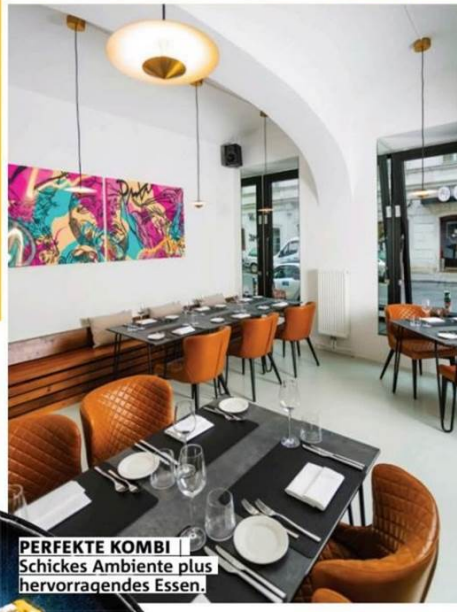
Eure Speisekarte bietet unter anderem Sashimi mit Lardo und Haselnuss – wie kommt ihr auf diese kreativen Kombinationen?

Konstantin: Das hat natürlich sehr viel mit Erfahrung zu tun, außerdem sind neue Eindrücke, wie Essen gehen oder sich im Urlaub inspirieren lassen, sehr wichtig.
Andreas: Das kann ich voll und ganz unterschreiben.

Welchen Stellenwert hat Regionalität und Nachhaltigkeit in eurer Küche?

Konstantin: Regionalität ist uns ein großes Anliegen, wir arbeiten daher sehr nah mit unseren Produzenten zusammen.
Andreas: Aus diesem Grund sind wir vor Kurzem der Vereinigung „Gaumen Hoch" beigetreten, die dem Konsumenten noch mehr Bewusstsein für Nachhaltigkeit und qualitativ hochwertige Lebensmittel vermitteln soll.

Der 7. Bezirk gilt als sehr hipper Bezirk,



PERFEKTE KOMBI | Schickes Ambiente plus hervorragendes Essen.

STADLER & THOMAS

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Presseclipping erstellt am 27.05.2024 für Gaumen Hoch zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG. © CLIP Mediaservice 2024 - www.clip.at

Thema: Gaumen Hoch

Autor: k.A.

SCHMACKHAFT | Hausmannskost neu interpretiert: Leberknödlsuppe vom Gebirgssaibling.

GEWAGT | Die beiden Köche überlegen sich zusammen die kreativen Kreationen.

wie wird Fine Dining hier angenommen?
Konstantin: Grundsätzlich sehr gut, immerhin gibt es uns jetzt schon zweieinhalb Jahre.
Andreas: Ich denke, wir bieten einen guten Kontrast zu den ganzen Cafés und hippen Lokalen.

Was gefällt euch am Grätzl rund um euer Lokal in der Burggasse besonders?
Andreas: „The Wine Rebellion“ ein bisschen weiter die Burggasse hinunter – die sind mittlerweile zu Freunden geworden.
Konstantin: Das Musikstudio von Seiler & Speer über unserer Küche.

Ihr seid erst 27 und 30 Jahre alt, konntet aber schon in mehreren gehobenen Küchen Erfahrungen sammeln – wie waren eure Anfänge?
Konstantin: Ich durfte die Tourismusschule in Bad Gleichenberg besuchen, welche mir sehr viel für meinen späteren Weg mitgegeben hat.
Andreas: Ich habe meine Lehre in einem klassischen familiengeführten Landgasthaus absolviert und konnte mir dort schon früh viele Grundlagen der österreichischen Küche aneignen. An dieser Stelle lieben Gruß an Familie Reisenbauer in Scheiblingkirchen.

Ihr kennt euch 10 Jahre und seid ein eingespieltes Team – wie schaut eure Arbeitsteilung im „Stadler & Thomas“ aus?
Konstantin: Grundsätzlich kommen wir beide aus dem Bereich Küche. Mittlerweile haben wir uns aber dafür entschieden, dass ich die Gastgeberrolle übernehme, da die Gäste ja auch ein Gesicht nach außen brauchen.
Andreas: Ich arbeite lieber hinter den Kulissen und sorge für einen reibungslosen Restaurantbetrieb. Das Reden überlasse ich lieber Konstantin.

Was war der größte Erfolg, den ihr mit eurem Lokal bisher feiern konntet?
Andreas: Wir durften schon mehrere schöne Erfolge feiern – der emotionalste für mich ist, dass ich tagtäglich mit meinen Freunden gemeinsam kochen darf und den Gästen wunderbare Erinnerungen schaffe.
Konstantin: Für mich war der größte Erfolg, dass wir direkt mit zwei Hauben ausgezeichnet wurden.

Alle Infos: stadler-thomas.at

Öffnungszeiten:
Di.–Sa., 17–23 Uhr
Reservierungen:
Tel. +43 664 2191 605 oder hello@stadler-thomas.at
7., Burggasse 64

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Presseclipping erstellt am 27.05.2024 für Gaumen Hoch zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.

© CLIP Mediaservice 2024 - www.clip.at