

Betreff: REPORT: Koch.Campus meets Steirereck – winterliche Schätze aus dem Wiener Augarten

Wien / Österreich

Koch.Campus rund um Snow Food aus der Wiener City

Der Koch.Campus, die Königsklasse unter den Thinktanks der genussaffinen Lebensmittelfans, fand am 29. Jänner 2025 im Wiener Augarten statt. In der City Farm Augarten, dem Kompetenzzentrum für urbanes Gärtnern und zukunftsfähige Landwirtschaft, wurde der Vielfalt von Wintergemüse aus der Wiener Innenstadt unter dem klingenden Namen „Snow Food“ ein ganzer Tag gewidmet. Eine einzige Aneinanderreihung von Highlights beschreibt das Programm am besten, von der Führung in der barocken Gartenanlage, der Sensorik-Verkostung von Wintergemüseraritäten über Kochstationen von wahren Herdvirtuos:innen wie Rebecca Clopath, Paul Ivić, Josef Floh und Heinz Reitbauer bis zum fulminanten Dinner im Steirereck – samt Küchenparty versteht sich.

In der Stadt, die weltweit für ihre reiche Kultur, erstklassige Kulinarik und ihre mehrmalige Auszeichnung als lebenswerteste Stadt bekannt ist, fanden sich Expert:innen, Vorreiter:innen und Ausnahmetalente aus Gastronomie und Landwirtschaft für einen Wissens- und Erfahrungsaustausch ein, um in die Faszination Wintergemüse einzutauchen und daraus gemeinsam die köstlichsten Kreationen zu genießen. Ja, tatsächlich – mitten in der Stadt wachsen Wurzel- und Kohlgemüse, Kräuter und Salate. Und das mitten im Winter. Laut Team der City Farm ist das gute Gedeihen der Pflanzen auch der täglich nebenan stattfindenden Probe der Wiener Sängerknaben zu verdanken – die zur Freude der Teilnehmer:innen des Koch.Campus einige Lieder zum Besten gaben.

Herz der urbanen Landwirtschaft

Beim Impulsvortrag von Gemüseforscher Wolfgang und Angelika Palme sowie City-Farm-Patronin Ingrid Greisenegger wurde über Zukunftsvisionen des Anbaus von Wintergemüse geredet, danach ging es auf eine geführte Reise voller Geschmackserlebnisse und Wow-Effekte durch den Wiener Augarten, bei der innovative Anbaumethoden, nachhaltige Ideen und kulinarische Kreativität thematisiert wurden. Geschmackspädagoge Johann Reisinger gab bei einer Sensorik-Verkostung seine Wintergemüseraritäten zum Besten: Wilde Rauke, Winterportulak, Flower Sprouts und Konsorten versetzten die Teilnehmer:innen nicht nur einmal in Staunen.

„Weißes Gold“ mit Tradition

Die Porzellanmanufaktur Augarten erhielt 1718 von Kaiser Karl VI. auf 25 Jahre das Privileg, alleiniger Hersteller von Porzellan in Österreich und den Kronländern zu sein. 1744 übernahm Kaiserin Maria Theresia die Manufaktur, seitdem trägt jedes Stück Porzellan fälschungssicher das einstige Wappen der Babenberger – den Bindenschild – unter Glasur. Bei einer Führung durch die zweitälteste Porzellanmanufaktur Europas, mittlerweile in Privatbesitz, konnten die Teilnehmer:innen des Koch.Campus mehr über die traditionellen Methoden des feinen Geschirrs erfahren.

Task Force des besten Geschmacks

An vier Kochstationen wurde gezeigt, was aus den pflanzlichen Winterschätzen gezaubert werden kann – wenn man Rebecca Clopath, Paul Ivić, Josef Floh, Michael Bauböck oder Heinz Reitbauer heißt. Hauptakteure dabei waren etwa Radicchio, Rüben wie Robushka und Crapaudine oder Rettichsorten wie Pink oder Blue Meat.

Auf dem Gipfel des Geschmacks präsentierten sich Gerichte wie ein Ragout aus einer Kohlvielfalt und Topinambur mit eingelegten Steinpilzen oder eine Borschtsch-inspirierte Rote-Rüben-Suppe mit Katsubushi aus der Crapaudine-Rübe. Weiters Radicchioblätter mit geräuchertem Tofu, Radicchio in laktofermentierten Tomaten, mit gebeizten roten Zwiebeln, Granola, Crispy Chili, Zitrus-Salsa, Radicchiowurzeln und Einkornbrötli oder eine auf Salz gegarte Goldeneye-Rübe mit „Badger Flame“-Miso-Holzkohle-Butter abgeschmeckt – und einer ideal abgestimmten Weinbegleitung der Winzer:innen von respekt-BIODYN.

Ein Highlight war Heinz Reitbauers „Wintergemüse auf Eis“ – mit unerwartet frischer Intensität des Eigengeschmacks von Gefrorenem wie Tatsoi, Hirschhornwegerich oder Kohlrabiblätter, fein garniert mit Kräutern und aufgefrischt mit Nuancen von Zitrone oder Orange.

Der nächste Programmpunkt wurde wortwörtlich von einer Sonder-Bim der Wiener Stadtwerke eingeläutet: zwei Ring-Runden lang begleiteten die Opernsängerin Claudia Goebel und der Opernsänger Horst Lamnek mit Akkordeonspieler Silvester Janiba die Teilnehmer:innen des Koch.Campus und begeisterten mit Wiener Gstanzn.

Kulinarisches Superlativ

Vollendet wurde der Innovationsworkshop mit einem grandiosen Dinner bei Birgit und Heinz Reitbauer samt Küchenchef Michael Bauböck im Steirereck im Stadtpark, bei dem ebenso immer wieder raffinierte Variationen von Wintergemüse begeisterten.

„Vom Beet ins Glas“ schafften es sogar die Zutaten der Cocktails von Star-Barkeeper Klaus St. Rainer, Goldene Bar München – beste Voraussetzung für eine gelungene Küchenparty auf 3-Sterne-Niveau.

Norbert Kettner, Direktor von WienTourismus: „Wiens Gastronomie trägt maßgeblich zur Identität der Stadt bei. Der WienTourismus bringt sie als Kulinarikdestination einem weltweiten Publikum nahe: 700 Medienvertreter:innen hatten wir allein im Vorjahr zu Gast – 1.300 Beiträge zum Thema Kulinarik machten die Hälfte der vom WienTourismus bewirkten globalen Medienberichterstattung aus. Vom kleinen Gasthaus bis hin zu den Sternerestaurants, an deren Spitze soeben das Steirereck mit einem hochverdienten dritten Michelin-Stern gerückt ist: Wir holen die kulinarische Bandbreite Wiens ins Rampenlicht. Authentisch, aber nicht provinziell. Weltläufig, aber nicht verwechselbar. So auch beim Koch.Campus, denn hier zeigt Wien einmal mehr eindrucksvoll, dass es nicht umsonst Namensgeber einer ganzen Küche ist.“

Mitwirkende und Partner:innen

Wolfgang & Angelika Palme, Ingrid Greisenegger (www.cityfarm.wien), Johann Reisinger (www.johann-reisinger.at), Franziska Lerch vom Lerchenhof (www.lerchen-hof.at), Sortenjunkie Robert Brodnjak (www.krautwerk.at), Peter Laßnig von Ackerschön (www.ackerschoen.at), Naturköchin Rebecca Clopath & Team aus Graubünden (www.rebecca-clopath.ch), Josef Floh (www.derfloh.at), Paul Ivić (www.tian-restaurant.com) sowie Michael Bauböck vom Steirereck und die Gastgeber Birgit und Heinz Reitbauer (www.steirereck.at). Weiters Vöslauer (www.voelslauer.com), respekt-BIODYN (www.respekt-biodyn.bio), Stiegl (www.stiegl.at), Tischlerei Lanser (www.tischlerei-lanser.at), Geschirr-Spezialist Rechberger (www.rechberger.at), Lohberger (www.lohberger.com), Land schafft Leben (www.landschafttleben.at) und die Wiener Stadtwerke (www.wienerstadtwerke.at).

Koch.Campus: www.kochcampus.com (Website im Aufbau!)

City Farm Augarten: www.cityfarm.wien | #nährediezukunft