

# In ihren Küchen leben alte Rez

Meisterköchin  
Heidi Aichhorn  
kocht derzeit im  
Fünf-Sterne-  
Hotel Moar Gut  
in Großarl.

BILD: SN/PRIVAT



Gästeinformation

## WIR SUCHEN DICH!

Du bist teamfähig, liebst die Abwechslung und bist offen für neue Herausforderungen?

Die Saalfelden Leogang Touristik GmbH sucht ab sofort eine(n) Mitarbeiter(in) in der Abteilung Gästeinformation in Vollzeit (m/w/d)!

Alle Informationen findest du hier:



WORK  
FOR US  
in Tourismus

Bewerbung an: Marco Pointner, MBA  
Saalfelden Leogang Touristik GmbH  
Mittergasse 21 a | 5760 Saalfelden  
info@saalfelden-leogang.at | Ab sofort!

SAALFELDEN  
LEOGANG

Die Köche Heidi Aichhorn und Roland Essl verbindet die Liebe zum Regionalen. In Salzburg stehen sie bald gemeinsam am Herd.

SIMONA PINWINKLER

**FUSCHL, GROSSARL.** Seidig weich und keinesfalls zu fest sollte er sein. Wie ein Schwamm, der das Flüssige aufnimmt. So beschreibt Gastronom Roland Essl den perfekten Strudelteig. „Viele können das heute nicht mehr, weil die Küchen oft gar nicht mehr so ausgestattet sind und nicht die nötige Arbeitsfläche haben“, sagt der Salzburger. In seiner Kochschule Alpenkulinarik in Fuschl am See zeigt er Interessierten altbekannte und längst vergessene Rezepte aus der alpinen Küche, darunter Stinkerknödel, Erdäpfelnidei, oder „Katzenschroa“. Diese findet der 55-Jährige in alten Kochbüchern oder auf Reisen wie derzeit im italienischen Friaul.

Dass er damit auch Junge begeistern kann, bestätigt die 24-jährige Pongauerin Heidi Aichhorn. Sie ist eine der jüngsten Küchenmeisterinnen, die es je in Österreich gegeben hat. In ihrer Meisterprüfung hat sie sich mit alten Rezepten – auch von ihrer Oma – auseinandergesetzt und diese neu interpretiert. Die Rezeptsammlungen von Roland Essl, die beim Verlag Anton Pustet in Buchform erschienen sind, seien für sie auch Inspiration gewesen, wie die gebürtige St. Johannerin sagt. „Auch wenn ich die Gerichte abwandeln und durch neue Komponenten ergänzen würde.“ So ist auch das Gericht „Falscher Stein“ entstanden: eine moderne, frischere Interpretation des Rote-Rüben-Salats. Die Rote Rübe sei ihr Lieblingsgemüse, sagt Heidi Aichhorn: „Die pinke Farbe und der Geschmack sind ein Wahnsinn, außerdem ist es ein regionales Produkt, das das ganze Jahr verfügbar ist.“

Eine Kostprobe von Roland Essls Künsten im Strudelteigziehen sowie von Heidi Aichhorns Kreation „Falscher Stein“ kann man am 1. Juni im SN-Saal be-

kommen. Die beiden werden sich den Herd an diesem Abend teilen. „Ein Mix aus Alt und Jung“, wie Roland Essl sagt. Als Wirtssohn im Gasthaus Krimpelstätter in der Stadt Salzburg aufgewachsen, hat er die Haubenküche in Wien erobert, bevor er in Salzburg den Weiserhof geführt hat.

Was er sich von der jungen Kollegin noch anschauen kann? „Ich bin immer wieder begeistert von den neuen Ideen und finde es spannend, mit jungen Menschen zu arbeiten, die Feuer in sich haben“, sagt Essl.

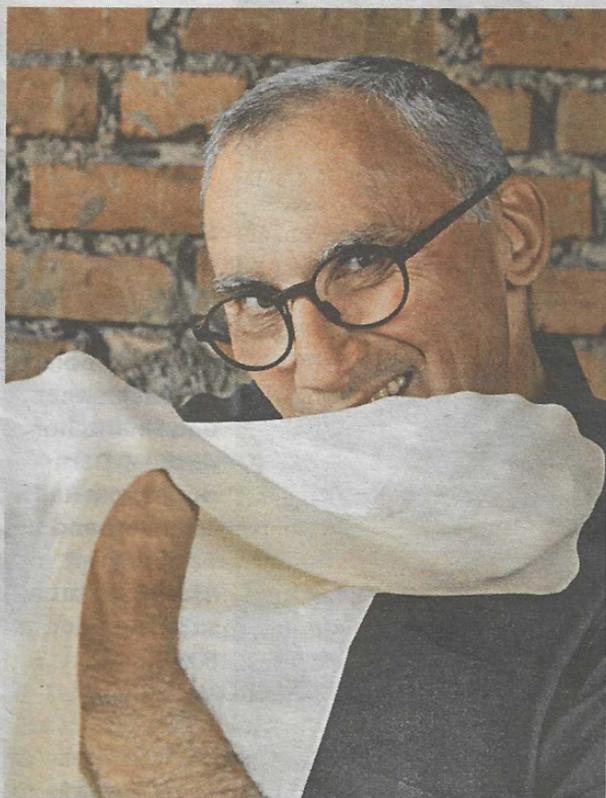
Auch Heidi Aichhorn schätzt ihr Team mit jungen wie älteren Kollegen im Fünf-Sterne-Hotel Moar Gut in Großarl: „Ich mag es,



wenn verschiedene Generationen in der Küche stehen und voneinander lernen. Der Betrieb kann davon nur profitieren.“ Als junge Frau erlebe sie aber auch, dass sie nicht überall ernst genommen werde: „Ich mache meine Arbeit, dann sehen sie, was ich kann. Aber ich muss mich oft erst einmal beweisen.“

Im Gegensatz zu Roland Essl war es für Heidi Aichhorn nicht immer klar, dass sie in der Küche arbeiten wird. Sie wollte ursprünglich Floristin werden, hat aber nicht die passende Lehrstelle gefunden. „Als Köchin kann ich meine Kreativität voll ausleben.“ Im November will sie auf Saison ins Ausland gehen, danach aber wieder in die Heimat zurückkehren, bepackt mit neuen Erfahrungen und Rezepten. Und somit ganz im Sinne Roland Essls, der sagt: „Nur so leben Gerichte weiter, indem wir sie kochen, verbreiten und anderen Menschen zugänglich machen.“

# Rezepte neu auf



Gastronom Roland Essl führt in seiner Kochschule in Fuschl vor, wie man Strudelteig zieht.

BILD: SN/MARCO RIEBLER

## Veranstaltung im SN-Saal: Livekochen mit Kostprobe

Am Mittwoch, 1. Juni 2022, um 19 Uhr laden die „Salzburger Nachrichten“ zu einer Liveausgabe des SN-Podcasts „Mitgekocht“ ein.

Die Gastronomen **Heidi Aichhorn** und **Roland Essl** verwandeln den SN-Saal im Pressezentrum in eine Küche und zaubern traditionelle Rezepte in neuer Form.

Ein „Falscher Stein“ und „Henakrapfen“ gibt es für das Publikum zum Kosten.

Durch den Abend führen der SN-Gourmetredakteur **Peter Gnaiger** und SN-Redakteurin **Simona Pinwinkler**.

**Anmeldung** unter:  
SHOP.SN.AT



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir Vollzeit-Mitarbeiter (m/w/d) als

### ALLROUNDER

#### Aufgaben:

- Kunden- und Interessentenempfang
- Gästebetreuung an unserer Fitnessbar
- Info- und Beratungsgespräche & Kundenbetreuung
- Terminisierung und sämtliche Kommunikationen auch am Telefon
- Verwaltungsarbeiten
- Organisation der strukturierten Tagesabläufe

#### Profil:

- Leidenschaft für Fitness & Gesundheit
- Selbständiges, verantwortungsvolles Arbeiten
- Gepflegtes, sportliches Erscheinungsbild
- Herzlicher Umgang mit Menschen und gute Kommunikationsfähigkeiten
- Belastbarkeit in Stresssituationen und Teamplayer
- Zeitlich flexibel sowie Einsatz- und Lernbereitschaft

Bitte um eine aussagekräftige Bewerbung mit Foto an: [info@fit-center-hallein.at](mailto:info@fit-center-hallein.at)

[www.fit-center-hallein.at](http://www.fit-center-hallein.at)

**FITCENTER**  
HALLEIN ●●●●