



Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL

Zu Gast in der Fürstenallee 5



Wir in Salzburg hatten wieder einmal durch unseren Gönner den **Herrn Thomas Beinsteiner** von Panorama Tours die Möglichkeit bei einem Großen der Gastronomie verköstigt zu werden. Ich schreibe hier von einem nicht geringeren als Herrn **Thomas Walkensteiner** und seiner jahrelang beruflich begleitenden rechter Hand Frau **Ulli Griesser**. Die Beiden haben in akribischer Kleinarbeit und hohem Fleiß das **Restaurant Fürstenalle 5** wieder aufgebaut und zu einem vorzeigenden Gastronomiebetrieb gezaubert.

Ich darf Euch sogleich einen Artikel der Salzburger Nachrichten, der am Samstag erschienen ist lesen lassen.



Les Clefs d'Or Austria

CONCIERGE d'HOTEL

22 TOURISMUS

SAMSTAG, 3. OKTOBER 2015 **Salzburger Nachrichten**



Conciergen und Küchenmeister unter sich. Im Bild von links: Norbert Strambach (Hotel Schloss Fuschl), Ulli Gelesner, Rainer Gruber (Hotel Goldener Hirsch), Christine Schober (Hotel Wolf-Dietrich) und der Küchenchef Thomas Walkensteiner. Rechts: Das Restaurant „Fürstensalze 5“ bietet eine Ess- und Wohnzimmeratmosphäre.

BY: TR. SAARHOF/KOHLER

Die Wärter des guten Geschmacks

Conciergen sind vernetzt wie das FBI, diskreter als so manche Geheimgesellschaft, aber hilfsbereiter als die Pfadfinder. Manchmal testen sie auch Restaurants. Und warum das Ganze?



Les Clefs d'Or Austria

CONCIERGE d'HOTEL

PETER GNAIGER

SALZBURG. Die wichtigste Information zuerst: Das ist das Erkennungszeichen. Wenn Sie in einem – sagen wir einmal – sehr niveaувollen Hotel einchecken, dann werfen Sie einen unauffälligen Blick auf das Revers der Person, die Sie an der Rezeption freundlich anlächelt. Erblicken Sie darauf eine Anstecknadel, die zwei gekreuzte goldene Schlüssel zeigt, dann haben Sie es mit einer hochkarätigen Persönlichkeit des Hotelgewerbes zu tun. Dann steht nämlich ein Mitglied des legendären Bundes Les Clefs d'Or vor Ihnen. Wer den Kinofilm „Grand Budapest Hotel“ gesehen hat, der weiß, was gemeint ist. Alle anderen sollten ihn noch anschauen.

Mitglieder des Clefs d'Or gibt es weltweit in 34 Ländern. Und zwar etwa 4700. Sie sind allesamt durch ritterliche Tugenden untereinander verbunden, die sie ausschließlich zum Wohle Ihrer Majestät einsetzen. Also zum Wohle des Hotelgasts. Mitglied des Netzwerks kann man übrigens nur werden, wenn man mindestens zwei Fremdspra-

chen beherrscht und über mindestens fünf Jahre „Hallendienst“ in einem Luxushotel verfügt (davon zwei als Concierge). Fleiß und Ausdauer reichen aber nicht. Man muss auch seine Fähigkeit zum diskreten Netzwerken unter Beweis stellen, indem man unter den Mitgliedern zwei Fürsprecher findet, die den Wunsch der Aufnahme nicht als Eitelkeit auslegen. Sie sehen: Der Clefs d'Or überlässt nichts dem Zufall.

Das tut auch der Koch Thomas Walkensteiner nicht. Er hat diese Woche mit der Köchin Ulli Griessner sein neues Restaurant eröffnet. Das Lokal heißt „Fürstenallee 5“. Es gilt aktuell als heißeste neue Adresse unter Salzburgs Gourmets. Der Name Fürstenallee 5 ist auch für Taxifahrer sehr praktisch. Die wissen jetzt sofort, wo sie hinmüssen. Nämlich zur zauberhaft schönen Ceconi-Villa, die sich direkt am Krauthügel befindet. Dort hatte zuletzt Jörg Wörther sein Glück versucht. Nun ließ der stets ruhig und gelassen auftretende Walkensteiner die Räumlichkeiten wie ein privates Wohn- und Esszimmer umge-

stalten. Auch bei der Erstellung des Konzepts nahm er sich gemeinsam mit seiner Kollegin Ulli Griessner sehr viel Zeit. Nicht nur die Gäste, auch die Mitarbeiter fühlen sich jetzt hier pudelwohl.

Walkensteiner fehlte nur noch der Segen der härtesten Tester der Welt. Also lud er handverlesene 17 Conciergen ein, die ihren Beruf und ihre Berufung in und um Salzburg ausüben.

„Conciergen kann man nichts vormachen“, sagt Walkensteiner. Er hat sehr lang mit ihnen beruflich zu tun gehabt. Gelernt hat Walkensteiner das Kochen bei Größen wie Eckart Witzigmann im Aubergine. Dann verschlug es ihn nach Asien, wo er etwa im Hyatt Regency in Osaka und im The Oriental in Bangkok als Küchenchef beschäftigt war. Zurück in Europa, kochte er in noblen Häusern wie dem Zürserhof am Arlberg und zuletzt im Hotel Schloss Fuschl.

Conciergen als Testesser einzuladen, das ist für jeden Koch also die größte anzunehmende Mutprobe. Gefälligkeiten braucht er sich nicht einmal ansatzweise zu erwarten.



Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL



Rotes Curry à la Walkensteiner.

Weil ein guter Concierge schon 150-prozentig von einem Restaurant überzeugt sein muss, damit er es ruhigen Gewissens seinen Gästen empfehlen kann. Seine ureigenste Aufgabe ist es nämlich, aus flüchtigen Gästen Stammkunden zu machen. Da wäre nichts schlimmer, als wenn ein Gast von den Empfehlungen eines Concierge enttäuscht wäre. Rainer Gruber, der für das Hotel

Goldener Hirsch zum Testessen erschien, streute Walkensteiner noch am selben Abend Blumen. „Sein Konzept ist am Puls der Zeit.“ Weiters lobte er, dass man hier unverkrampft auf einem sehr hohen Niveau esse. Und auch das Preis-Leistungs-Verhältnis sei außergewöhnlich gut. Grubers Fazit: „Ich werde meinen Gästen auf Anfrage Walkensteiners neues Restaurant mit Begeisterung empfehlen.“

Walkensteiner fiel sichtlich ein Stein vom Herzen, als der das Lob seiner unerbittlichen Gäste vernahm. Schließlich hat er mit dem Restaurant „Fürstenallee 5“ eine Art Lebensprojekt realisiert. „Da steckt mein ganzes Herzblut drin – und jede Menge Hirnschmalz noch dazu“, erklärt er mit strahlenden Augen.

Als sich der Abend dem Ende zuneigt, fliegt dem Beobachter des Geschehens noch ein durchaus interessanter Gedanke zu. Der Name Concierge kommt ja aus dem Mittelalter. Damals wurden die Gefängniswärter so genannt. Man wünscht sich auch im „Fürstenallee 5“ einen Concierge. Auf dass er den Gast nur ja nicht wieder rauslässt.

Herzlichen Dank für diesen tollen Bericht der **Salzburger Nachrichten**.

Thomas Walkensteiner hat sich vor einigen Jahren im Schloss Fuschl als Küchenchef des **Restaurants Imperial drei Hauben** erkocht. Daraufhin war er in Asien in namhaften Hotels und Restaurants als Küchenchef unterwegs.

Und was für uns als Concierge sehr interessant und leider zu wenig bekannt ist, **Thomas Walkensteiner** leitet das **österreichische Nationalteam der Jungköche**. Jedes Jahr finden **Europa- und Weltmeisterschaften** statt, wobei unser Team immer an vorderster Stelle zu finden ist.

An dieser Stelle darf ich auch den jüngsten **KÜCHENMEISTER** Österreich`s den Herrn **Thomas Schäffer** erwähnen.

Welcher aus der Steiermark kommt und sich durch die **Tourismusschule Bad Gleichenberg** und dem zwei Hauben Restaurant **Hubinger in Etmühl** zur Weltklasse emporgearbeitet hat. Er erreichte mit seinem Team im Jahr 2012 **GOLD** in der EuroSkills Klasse. (Informationen unter www.thomas-kocht.at)

Bei einem Wettbewerb dürfen 70 Juroren aus aller Welt bekocht werden.



Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL

Wir als Concierge`s sagen herzlichen Dank an **Thomas Walkensteiner** für seinen nicht immer einfachen Einsatz.

Thomas Walkensteiner und **Ulli Griesser** haben sich einen Traum mit dem **Restaurant Fürstenalle 5** erfüllt.

Die Einrichtung des Fürstenalle 5 ist bis auf das kleinste Detail durchdacht und umgesetzt. Die Beleuchtung wurde extra angefertigt und von einem speziellen Beleuchtungsdesigner ins rechte Licht gerückt.

Der Chambrere-Schrank darf natürlich nicht fehlen und speziell gefertigt für das Fürstenalle 5,

konzipiert von Thomas Walkensteiner der Fleischschrank.

Man muss sich eine Vitrine vorstellen in der man sich sein eigenes Fleischstück aussuchen kann,

ähnlich wie es vor Jahren noch die Fischeaquarien gab,

bei welchen sich der Gast den jeweiligen Fisch aussuchen kann.

Die offene Küche, um sich die Zubereitung ansehen zu können.





Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL



Thomas Walkensteiner, sagt er, koche einfaches Handwerk und einfache Küche, eine kulinarische Reise durch sein Leben. Er sagt jeder kann zu ihm zum Essen oder auch nur Trinken kommen, jeder ist willkommen. Wenn Sie mit dem Fahrrad entlang radeln, stellen Sie dieses ab und kommen auf eine Erholungspause ins Fürstental 5.

Die Speisekarte im **Fürstental 5** darf man als eine Idee einer Speisenauswahl ansehen. Möchten Sie etwas besonderes oder Ihr Lieblingsgericht steht nicht auf dem Menüplan, so sprechen Sie mit dem Chef und er wird Ihnen Ihren Tisch nach Wünschen vollzaubern.



Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL



Wir hatten die Ehre, wie auch im Bericht der Salzburger Nachrichten zu lesen ist daß uns **Thomas Beinsteiner** ins **Fürstenalle 5** lud.



Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL

Empfangen durch den Chef Herrn **Thomas Walkensteiner** und **Ulli Griesser** konnten wir die Räumlichkeiten, das Beleuchtungskonzept, die Professionalität, die Küche, das Konzept, die freundlichen Mitarbeiter und das von Ihnen erwähnte Menü kennen und auch lieben lernen:

die Vorspeise
Kalbstafelspitz
asiatische Aromen



Schaumsuppe
Rote Rübe & Apfel
Gänse-Schinken-Tascherl



Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL



Rotes Churry
Schwarze Tigergarnelen
Pilze & Tomaten



Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL



Zweierlei vom Grödiger Rind
Acker Früchte
Black BBQ





Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL

Mohr im Hemd

Tahiti Vanille Kadmomeis



Wir bedanken uns sehr herzlich für diesen gelungenen Abend bei
Thomas Walkensteiner und **Ulli Griesser** und deren Team:



Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL

vom Service

Maitree Joachim MITTERER

Christina BLOCK

Jürgen WITSSCHKO

Maria SCHWEIGER

von der Küche

Bernhard SCHRÖDER

Stefanie SEILER

Marlene HÖDLMOSER





Les Clefs d'Or Austria

CONCIERGE d'HOTEL





Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL

