

FIRST CLASS

Management-Magazin für Hotel und Restaurant



TECHNIK IM HOTEL



Johann Mikschy



Espumas. Johann Mikschy erläutert die Vorteile: „Von einer aufgeschäumten Suppe kann man einen ganzen Teller essen, ohne dass ein Völlegefühl entsteht. Durch das Zuführen der Luft verbreitet sich die Intensität des Geschmacks. Hinzu kommt der wirtschaftliche Aspekt: Aus einem Liter Suppe können so zehn bis zwölf Portionen entstehen, im Vergleich zu sonst vier bis fünf.“

Johann Mikschy arbeitet seit fünf Jahren mit den Geräten von iSi Deutschland, Solingen, und hat derzeit rund 20 Whips im Einsatz. Er verwendet die Espuma-Technik u. a. für Suppen, Saucen und Desserts. Sehr beliebt sind auch die selbstgemachten Eissorbets. Im Nachschichtbereich geht die Tendenz zur österreichischen Küche. Mit dem ViCulinaris hat sein Inhaber viele seiner Visionen, räumliche sowie kulinarische, umgesetzt, wobei das Konzept auch für zukünftige Ideen noch genügend Spielraum bietet.

Luftig-leichter Einsatz

Kulinarische Kreationen wie pikante Mousse als Vorspeise oder Mangopüree als Zwischengang sind der Grund dafür, dass sich das Bad Tölzer Restaurant ViCulinaris zum Geheimtipp für Gourmets entwickelt hat.

Das Jugendstilhotel Kolbergergarten in Bad Tölz wurde 1905 erbaut und wird heute von der Familie Strötz betrieben. In den Zimmern, individuell eingerichtet mit Biedermeier, Barock, englischen oder bayerischen Möbeln, fühlen sich die Gäste in die alte Zeit zurückversetzt. In diesem Ambiente ist auch das Restaurant ViCulinaris zu finden, eine beliebte Anlauf-

stelle für Freunde kulinarischer Erlebnisse. Der Inhaber Johann Mikschy erweckte durch seine Einrichtungsideen und Küchenkreationen dieses Kleinod vor fünf Jahren aus dem Dornröschenschlaf. „Unsere Gäste haben erkannt, wie behutsam wir mit Lebensmitteln umgehen, dass Qualität und Leistung bei uns stimmen, und wir nur saisonale Produkte verarbeiten“, er-

zählt er. Ein Catering-Service ermöglicht ihm, diese Qualität auch außerhalb des Restaurants anzubieten. Das Küchenteam bereitet die Lebensmittel raffiniert, pfiffig und außergewöhnlich zu: Einfache, bekannte Dinge werden ungewohnt präsentiert. Zu der Philosophie, nur saisonale sowie frische Produkte einzusetzen und die Küche leicht zu gestalten, passen auch