

15 JAHRE ALTES BACKHAUS:

Die Mannschaft ist das Erfolgsrezept

Wiener Neustadts Top-Restaurant, das „Alte Backhaus“, feiert sein 15-jähriges Bestehen. Die NÖN sprach mit Gastronom Bernhard Gruber über die vergangenen Jahre und die aktuellen Gourmet-Trends.

VON MATHIAS SCHRANZ

WIENER NEUSTADT Jetzt ist das „Alte Backhaus“ wirklich alt geworden – für gastronomische Verhältnisse sind 15 Jahre jedenfalls eine beachtliche Zeit. Vor allem in der gehobenen Küche, denn Küchenchef Bernhard Gruber dürfte sich eigentlich zwei Hauben für sein Lokal aufsetzen. Das Geheimnis seines Restaurants ist schnell erklärt: „Es ist ein Mannschaftssport“, meint er mit einem Blick auf Frau Petra und Geschäftspartner Franz Schmutzer, die ihm zur Seite stehen. Und: „Man darf sich selbst nicht zu viel rausnehmen, dann funktioniert es

auch.“ Die Teamarbeit sei ein wesentlicher Grund dafür, dass auch schwierige Zeiten überstanden wurden. „Vor allem im ersten Jahr sind wir geschwommen, da hat uns einfach niemand gekannt“, gibt Bernhard Gruber (gebürtiger Neunkirchner, Ausbildung im Alpenhotel Knappenhof in Reichenau a. d. Rax) unverblümt zu, „und natürlich war die Coronazeit auch ein großer Happen und hat auch viel verändert.“

Viele Gäste würden seitdem früher nach Hause gehen und insgesamt weniger konsumieren, auch der Alkoholkonsum



▲ Gastronom Bernhard Gruber kocht seit 15 Jahren im „Alten Backhaus“ auf. Privat ist er übrigens am Liebsten Fisch, hin und wieder darf es auch mal Fast Food sein. „Aber nur ein, zweimal pro Jahr“, betont er.
Foto: Franz Baldauf

gehe zurück. Darauf habe das Restaurant reagiert. Neben der klassischen Weinbegleitung würden heute auch kreative alkoholfreie Getränkebegleitungen, etwa ein kaltgebrühter Kräuterauszug, angeboten. „Das wird erwartet“, sagt Bernhard Gruber.

Herausfordernd seien auch die gestiegenen Kosten. Lebensmittel, Energie und andere Betriebsausgaben hätten sich deutlich verteuert. Einsparungen bei der Qualität der Produkte kämen für ihn jedoch nicht infrage. Die Preissteigerungen in der Gastronomie seien daher oft eine direkte Folge der allgemeinen Kostenentwicklung, betont er.

Rückkehr zu klassischen Speisen

Kulinarisch erkennt der Küchenchef eine Entwicklung zurück zu traditionellen Gerichten und klaren Geschmäckern. „Weniger Chichi, wieder mehr Klassiker“, sei die Tendenz. Klassiker wie Kalbsgulasch könnten durch kleine Anpassungen verfeinert werden, „ein bisschen Zitronenthymian, hochwertiges

Fleisch, den Saft passieren – das hebt das Gericht auf die nächste Ebene“, weiß der Gourmet. Gleichzeitig bleibt das Backhaus offen für neue Einflüsse. Themenmenüs sorgen regelmäßig für Abwechslung. Besonders beliebt sei zuletzt italienische Küche gewesen. Dennoch bleibe die Grundausrichtung regional und bodenständig.

„Stabilität ist wichtiger als einzelne Punktegewinne!“

Für die kommenden Jahre sind im Restaurant vor allem kleinere bauliche Anpassungen geplant. Der Garten soll weiterentwickelt werden, um zusätzliche Möglichkeiten für Veranstaltungen und besondere Anlässe zu schaffen. Mit Bewertungen in Restaurantführern wie Falstaff oder Gault-Millau geht Bernhard Gruber übrigens gelassen um. „Stabilität ist wichtiger als einzelne Punktegewinne. Natürlich sind Punkte gut für das Ego, langfristig wichtig ist aber die Zufriedenheit der Gäste.“ Ob er jungen Menschen raten würde, Koch zu werden: „Klar, da kann man nicht so leicht durch die KI ersetzt werden!“



▲ Das „Team Altes Backhaus: Bernhard und Petra Gruber mit Geschäftspartner Franz Schmutzer.
Foto: Baldauf