



»OBSERVER«

Frisch - Das Krösung Magazin

Grieskirchen, im Mai 2022, Nr: 59, 6x/Jahr, Seite: 4,10-14

Druckauflage: 25 000, Größe: 84,14%, easyAPQ: _

Auftr.: 5375, Clip: 14298401, SB: BWM Architekten



KONZEPTE Lokalrunde

GENUSS HAFEN



10 // frisch

© // UNSPLASH/MIKAEL STENBERG

**DAS RESTAURANT „DER GUTE FANG“
LIEGT DIREKT AM UFER EINES DER
SCHÖNSTEN DONAU-ABSCHNITTE IN
YBBS. DAS NEUE LOKAL GEWINNT GÄSTE
MIT GENIALER AUSSICHT, AUSGEFEILTEM
CASUAL-FINE-DINING KONZEPT UND IN
NAHER ZUKUNFT MIT EINER EIGENEN
ANLEGESTELLE FÜR SPORTBOOTE. FÜR
DIE REGION EIN ABSOLUTES NOVUM.**

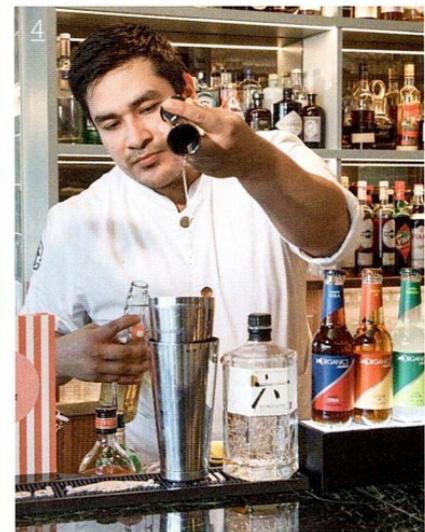
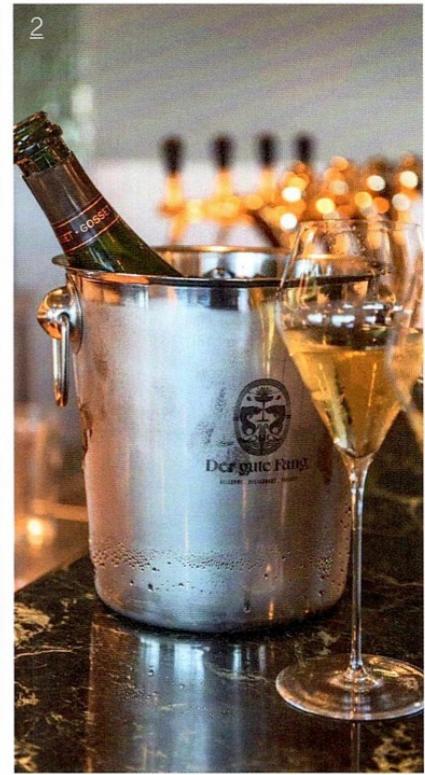
Ruhig und gelassen gleitet die Donau vor den Augen der Besucher dahin. Nahezu meditativ wirkt ihr Anblick. Beim Restaurant *Der Gute Fang* in Ybbs an der Donau, das heuer in die erste Saison gestartet ist, lässt sich dieser Augenschmaus perfekt mit kulinarischem Genuss verbinden. Das Lokal im Gebäude der Stadthalle Ybbs, das inklusive Donauterrasse 160 Sitzplätze zählt, besticht mit einzigartiger Lage unmittelbar an der Donau und freiem Blick aufs Wasser. „Die Kulisse vor unserem Lokal ist fast schon wildromantisch-kitschig“, strahlt die Wiener Szene-Gastronomin und Catering-Spezialistin Hannah Neunteufel. 2019 hat sie sich im Rahmen einer Ausschreibung den Zuschlag für die Konzeption der Dauergastronomie in der generalrevitalisierten Stadthalle Ybbs gesichert. Als neue Gastro-Betreiberin ist sie allerdings nicht nur für das Restaurant und die *Fischbar*, ein angeschlossenes Bistro, zuständig, sondern

auch für das Catering aller Stadthallen-Veranstaltungen, darunter Events mit bis zu 1.200 Personen. Darüber hinaus bemüht sie sich, zusätzlich zur Gemeinde selbst, um die Beschließung und Vermietung der Eventlocation.

NEUE DONAUROMANTIK

„Es ist ein absolutes Glück, diese Location am Tor zur Wachau bespielen und gestalten zu können“, betont die Vollblut-Gastronomin. Der meistbefahrene Radweg Europas, der Donauradweg, führt direkt vor ihrer Terrasse vorbei, der Anlegesteg für Ausflugsschiffe liegt vor ihrem Lokal und die Anlegestelle für Privatboote in kurzer Gehdistanz. Allein das spült viele Gäste ins Lokal. Doch Neunteufel hat mehr im Sinn, als bloß das Naheliegende zu nutzen: „Von unserem Standort aus lässt sich meine Idee von einer neuen Donauromantik perfekt ausrollen.“ Ihre Vision ist groß: „Viele internationale Tourismusdestinationen sind heute total überrannt. Auch wird das →

KONZEPTE Lokalrunde



1 // **STYLERSCHUPPEN**

Dominierende Farbe in Hannah Neunteufels neuer Location in Ybbs ist Donaugrün. Am Boden ist als Kontrast kieselgrauer Terrazzo verlegt.

2 // **DONAUSPRUDEL**

Das Weingut Mayer am Pfarrplatz aus Wien-Döbling hat für den *Guten Fang* sogar einen eigenen Signature-Schaumwein abgefüllt.

3 // **EVENTPROFI**

Neben Gastroprojekten betreibt Neunteufel mit *Hannahs Plan* eine der innovativsten Eventagenturen Wiens.

4 // **PERFEKTE ZONIERUNG**

Vorne an der Bar geht's mit Cocktails, Wein und kleinen Gerichten locker zu. Hinten können sich die Feinschmecker für ein Dinner zurückziehen.

5 // **JAHRESZEITENKÜCHE**

Gekocht wird von Küchenchef Jakob Neunteufel, was in der jeweiligen Jahreszeit guttut. Kaviar passt immer.

➔ Reisen ins Ausland künftig teurer werden. Was bietet sich da Besseres an, als die Schönheit der Donau und ihrer landschaftlichen Hotspots neu für sich zu entdecken. Österreich wird in den nächsten Jahren als Urlaubsdestination massiv an Popularität gewinnen – unser Standort direkt am Donaulido wird wesentlich davon profitieren.“ Dabei gehe es ihr nicht darum, den italienischen oder französischen Stil zu kopieren, sondern eine neue Art von Lebensgefühl zu kreieren: „Wir haben selbst genug Überschriften.“ Neunteufel weiß das Potenzial des Donaulidos jedenfalls perfekt zu nutzen: Zusätzlich zur Terrasse vor dem Lokal wird sie ab nächstem Jahr auch die hunderte Meter lange Wiese entlang der Donaulände gastronomisch bespielen. Der „Donaugarten“ soll dann nochmals 80 Sitzplätze bieten.

GEMÜTLICHER SCHICK

Dafür, dass ihr Lokal schon heute Magnet-Charakter hat, garantiert ihr Gespür für Trends. Das Restaurant *Der Gute Fang*

und das Bistro *Fischbar*, die den Vergleich mit internationalen Lokalen nicht scheuen brauchen, versprühen einen einladend, gemütlichen Schick, ohne abgehoben zu wirken. „Mondänes Flair ohne Überheblichkeit“, so die Betreiberin. Dieses für die Region einzigartige Gastrokonzept trägt dazu bei, dass schon jetzt Genussreisende genauso gerne einkehren wie Tagesausflügler, Touristen und Zufallsgäste. Diversität statt Polarität, lautet das Motto. „Mir taugt eine bunte Mischung von Gästen – diese Buntheit macht das Leben aus“, so Neunteufel, die die „Freude am Genuss“ in den Vordergrund stellen will. Hemmschwelle soll es auch hinsichtlich Preisgestaltung keine geben: „Top-Qualität zu reasonable prices, ist mein Ansatz.“

Die unterschiedlichen Zielgruppen holt sie durch die Zonierung ihres Lokals perfekt ab: Im hinteren Bereich des Restaurants können Gourmets in ruhiger Atmosphäre Fine Dining auf Hauben-Niveau genießen, für das es vom „Fallstaff“ ➔

KONZEPTE . Lokalrunde

→ bereits zwei Gabeln gab. Im vorderen Bereich lädt das leger gehaltene Bistro *Fischbar* von früh bis spät abends zum zwanglosen Genießen ein. Optischer Hingucker dazwischen: die offene Küche und Schank mit Sitzmöglichkeiten im Stile einer Bar.

Das Interior Design nimmt unverkennbar Anleihe an der Donau. So wurden die charakteristischen Farben des Flusses, sein Wasserspiegel und Grund thematisch aufgegriffen: Als roter Faden zieht sich eine Hochwasserlinie auf 1,20 Metern durch das gesamte Lokal, die Wand oberhalb dieser sowie die Decke sind in „Donaugrün“ gestrichen. Die Optik der verwendeten Fliesen mutet wie die in der Sonne glitzernde Oberfläche eines Gewässers an, der Boden aus Terrazzo und Estrich hingegen wie sein Kieseluntergrund. Bezüge mit Fischschuppenmuster unterstreichen zusätzlich die Nähe zum Wasser.

ASSET ANLEGESTELLE

Die Planung hat Neunteufel gemeinsam mit **BWM Architekten** umgesetzt. Bei der Zusammenarbeit kam ihr ihre langjährige Erfahrung zugute: Sie betreibt drei Lokale sowie ein Catering-Unternehmen in Wien und zeichnet für zahlreiche erfolgreiche Gastrokonzepte verantwortlich. Daher ist sie überzeugt, dass auch ihr viertes Lokal von Erfolg gekrönt sein wird: „Zum einen gibt es wenige Lokale direkt an der Donau, die obendrein auch noch über eine Anlegestelle für öffentlichen und privaten Schiffverkehr verfügen, zum anderen hat die Stadthalle Ybbs aufgrund ihrer Lage und Architektur national und international großes Potenzial und wird in den nächsten Jahren reüssieren.“ Für das „Einfahren der Ernte“ gibt sie sich drei bis fünf Jahre Zeit: „Das Konsumationsverhalten der Menschen ändert sich nicht



// **AMBITIONIERTES ZIEL**

In drei Jahren möchten Neunteufel und ihr Team den *Guten Fang* zum Aushängeschild einer neuen Donauromantik entwickeln.

von heute auf morgen. Wie man mit dem neuen Lebensgefühl der Donauromantik umgeht, muss man im Einzugsgebiet erst lernen.“ Dass nun auch Besitzer von Sportbooten endlich ein attraktives gastronomisches Ausflugsziel ansteuern können, spricht sich bereits herum.

Was das kulinarische Offert betrifft, so sind Restaurant und Bistro keinesfalls als reine Fischlokale konzipiert. „Unser Name ist metaphorisch zu verstehen“, lacht Neunteufel. Dennoch liegt ein Schwerpunkt auf Süßwasserfischen. Die Karte wird vier Mal im Jahr gewechselt. „Wir kochen das, was in der jeweiligen Jahreszeit guttut“, betont Neunteufel. So reizte die Winter-Karte mit Gerichten wie Borschtsch, Winterwurzel-Gratin, Szegediner vom Weißen Waller, Rosa Hirschrücken mit Schwarzkohl, Bohnen-Speck-Ragout mit Germknödel und Bratapfel als Nachspeise. Zusätzlich zur wechselnden

Menü-Karte gibt es eine feine Auswahl an „Darlings“, darunter althergebrachte Klassiker wie Beef Tartar, Bachforelle oder Kalbsschnitzel sowie den täglich wechselnden „Catch of the day“. Der Fokus liegt dabei auf Traditionellem sowie auf Neuinterpretationen von vergessenen Klassikern der regionalen Küche. Gutes Beispiel dafür ist die Stosuppe, das Beuschel oder die selbstgefüllten Weinblätter aus der Wachau. „Unser Küchenchef Jakob Neunteufel setzt auf Speisen mit Twist, bereitet Klassiker so zu, wie sie sein sollen, und erfindet für in Vergessenheit geratene Zutaten gerne neue Rezepte“, sagt Mutter Hannah Neunteufel. Auch ein eigenes flüssiges Aushängeschild hat sich das Lokal zugelegt: den „Donausprudel“, einen eigens vom Wiener Weingut Mayer am Pfarrplatz produzierten Schaumwein.

Dennoch sind es Neunteufel zufolge nicht allein die hochwertige Kulinarik und das internationale Design, die den Erfolg des Lokals ausmachen. Sie und ihr Team versuchen täglich, gastronomischer Perfektion näher zu kommen. Die Topgastromomin hat sich für ihren „Guten Fang“ also viel vorgenommen. Zu Recht. Denn wenn das Wetter mitspielt, wird es an der Ybbs der Donaulände sicher bald weniger meditativ zugehen als zuletzt. ■

„ES WAR EIN ABSOLUTER GLÜCKSFALL, DIESE LOCATION AM TOR ZUR WACHAU ZU BEKOMMEN.“

HANNAH NEUNTEUFEL, GESCHÄFTSFÜHRERIN HANNAH NEUNTEUFEL KG, WIEN