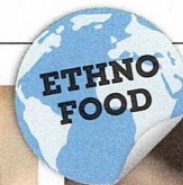


# Burgenländische Wasabi-Wurzel in der Ethno-Küche

Wini Brugger, ein Vorreiter in Sachen Ethno Küche mit regionalen Zutaten, lässt seit kurzem seine Kochkunst im Gasteiner Hotel Blü erblühen.

Von Petra Pachler



Fotos: Hotel Blü

Wie das denn sei, mit der Küche aus dem Nahen Osten und Produkten aus Österreich, wollten wir wissen. Lässt sich das wirklich kombinieren. „Na klar“, meint Wini Brugger: Er legt in seiner Blü Kitchen den Fokus auf regionale Produkte aus bester Qualität von österreichischen Produzenten und setzt diese dann in Rezepturen by Wini Brugger – von Österreich, Asien und dem Orient – um.

„Die BLÜ Kitchen steht für meine Reise durch die kulinarische Welt. Typische Gerichte aus der BLÜ Küche sind Chili Beef aus Salzburg in der Aubergine, Alpenlachs im Holzblatt oder Alpensuschi mit Wasabi-Blättern und der Wurzel aus dem Burgenland.“

Als junger Koch lernte Brugger im israelischen Tel Aviv Hilton die orientalische Küche lieben, in weiterer Folge eröffnete er dann als Executive Chef das Ju-

meirah Beach Hotel in Dubai, in dem die Libanesishe Küche serviert wurde.

## Regionalität als Basis

Als typisches Gericht, bei dem Regionalität mit einem israelischen Gericht in Einklang steht, nennt Wini Brugger den Karfiol, der im Ganzen mit Humus, Tahina und scharfer Currysauce (hausgemacht – Rezept by Wini Brugger) im Blü serviert wird.

Steht Fisch auf dem Speiseplan, so ist es meist Alpenfisch, der aus unterschiedlichen Fischereien aus Kärnten und Salzburg – je nach Saison und Verfügbarkeit – stammt. Gerade dieses Gericht zeigt, wohin die kulinarische Reise im neuen Hotel, dessen Restaurant auch externen Gästen offensteht, geht: Es ist eine regionale, saisonale Küche mit Gewürzen aus Bruggers eigener Produktlinie und Techniken aus aller Welt. Das

gilt auch für das vegetarische Dschungelcurry, das aus saisonalem Gemüse und einer Thaicurry-Sauce besteht und bei dem alle Zutaten aus Österreich sind. Dass auch vegetarisch/vegan sehr gut zu Ethno passt, zeigt die gefüllte Aubergine mit Salzburger Gemüse und Wildkräuter dressing. Den Ethno-Einschlag bekommt das Gericht durch die Green Explosion Umami Spice by Wini Brugger.

Darf's auch bisschen was Süßes sein? Immer, sagen die Gäste. Und bekommen dann als Empfehlung die Valhrona Explosion, bei der Bitterschokolade aus Frankreich flüssig und mit einem Gemüse-Sorbet aus Basilikum oder Tomate serviert wird.

Naher Osten trifft also ganz intensiv auf Österreichische Alpen und mundet den Gästen.

www.hotelblue.at