

GENUSS auf höchster EBENE

TRADITION TRIFFT INNOVATION

Was unseren Erfolg ausmacht:

■ **WALTER ESELBÖCK** (r.). Der Anspruch des „Taubenkobel“-Chefs: die Leidenschaft für den Beruf zur maximalen Leistung zu führen. „Man muss flexibel bleiben, angstfrei auf strukturelle und wirtschaftliche Veränderungen reagieren – darin liegt ein wesentlicher Schritt zum Erfolg!“

■ **STEPHANIE TSCHEPPE-ESELBÖCK & EDUARD TSCHEPPE**. Ein zentrales Anliegen des Winzerpaares ist, ihr gesamtes Team an ihren Visionen teilhaben zu lassen: „Jeder ist unverzichtbarer Teil des Unternehmenserfolges, ein hohes Maß an Eigenverantwortung schafft Motivation.“



FOTOS: PETER RIGAUD FÜR BUCH „ERFOLGSREZEPTE“, BRANDSTÄTTER VERLAG

KOCH-DUETTE. Originell: In dem Buch „Erfolgsrezepte.“ kochen Spitzenköche mit je einer erfolgreichen Persönlichkeit aus Wirtschaft & Kunst. Verraten werden Geheimnisse der hohen Küche und Strategien zum Erfolg. RED.: ANDREA WIPPLINGER



Erfolgsrezepte.

WIE MAN ERFOLGSZUTATEN RICHTIG MISCHT
ROBERT HACKL · NINA VULK · ERNST-JOHN BRANDSTÄTTER · JESSEL

ERFOLGSREZEPTE. Robert Hackl & Nina Vulk, Brandstätter, € 34,90.

Wer beruflich schnell zum Erfolg hinterherjagen muss, der schätzt privat langsamen Genuss umso mehr. So ist es auch zu erklären, dass erfolgreiche Persönlichkeiten oft lieber zum Kochlöffel greifen, als sich bei spektakulären Sportarten zu messen. Kochen entschleunigt nämlich!

In dem Buch „Erfolgsrezepte.“ Wie man Erfolgszutaten richtig mischt“ treffen Promis auf Spitzenköche, und zusammen wird nicht nur gekocht, sondern auch das Thema Erfolg analysiert. Das Ergebnis: außergewöhnliche Rezepte, die man einfach zuhause nachkochen kann, und tiefe Einblicke in die Lebens- und Arbeitsphilosophien, die jeweils zum Erfolg geführt haben.

Paarweise. So diskutieren während der Zubereitung eines Menüs für Freunde Topmoderator Christian Clerici und TV- & Haubenchef Oliver Hoffinger über Ehrgeiz und Disziplin. Die Küche von Lisl Wagner-Bacher wiederum zeichnet sich durch Erfindergeist und Geradlinigkeit aus. Mit „Duett-Partnerin“ Lena Hoschek, Trend-Designerin, entdeckte sie bei der Zubereitung eines Familienmenüs die gemeinsame Heimatverbundenheit. Die Erfolgszutaten bekam Stephanie Tscheppe-Eselböck wiederum von Vater Walter Eselböck in die Wiege gelegt. Mit ihm und Ehemann Eduard Tscheppe setzt sie sich bei der Hochzeitsmenü-Zubereitung mit der „Familien-Berufung“ auseinander: „Wir wollen ans Ziel. Unser Glück ist: Wir haben das gleiche!“

KALBSSCHULTERSCHERZEL

FÜR 2 PORTIONEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: MITTEL

ZUTATEN:

● 400 g Kalbsschulterschmelze, Salz, Pfeffer, 40 ml Öl, 200 g Wurzelwerk, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 3 Wacholderbeeren, 1 l Rotwein, 1 l Kalbsfond. Teigringe: 4 Streifen Strudelteig, Butter. Kräutersalat: je 1 Hand voll Salatblätter & Kräuter, 20 ml Balsamicoessig, 25 ml Nussöl, 10 ml Hühnerfond, Pfeffer. Deko: 50 g Topinambur (dünn geschnitten), Öl zum Frittieren, 1 Stange Lauch, 1 Zucchini. Extra: Kartoffelpüree

● Fleisch salzen, pfeffern, in heißem Öl rundum braten. Wurzelwerk, Zwiebel (geschnitten) und Gewürze dazugeben, anrösten. Wein zugießen, bei 160° 1 Std. garen. Wenn Wein verkocht ist, Kalbsfond zugießen. Abgießen, auf Saucenkonsistenz einkochen. Teigringe: 2 eingefettete Metallreifen (Ø 5 cm) mit Teig umwickeln, mit wenig Wasser fixieren, bei 170° goldgelb backen. Danach sofort von den Formen ziehen. Salat: Dressingzutaten mischen, über Salat & Kräuter gießen. Anrichten: Fleisch in Stücke schneiden, auflegen, mit frittierten Topinamburstückchen, rohen Lauch- & Zucchinwürfeln dekorieren. Daneben Teigringe setzen, zu 2/3 mit Püree füllen, mit Kräutersalat garnieren. Sauce extra servieren.





OPTIMISMUS TRIFFT SOZIALES DENKEN

Was unseren Erfolg ausmacht:

- **INGO TAUBERT.** Die Devise des Spitzenkochs: „Aus jedem Negativum ein Positivum machen.“ Er ist überzeugt, dass man möglichst viel Kraft aus seinen Erfolgen schöpfen sollte, um sich für die nächsten Herausforderungen zu wappnen.
- **LAURA RUDAS.** Die SPÖ-Politikerin: „Gute Manager sind keine ‚Alleinherrscher‘, sie sollten ihre Vorhaben so kommunizieren, dass auch andere sie bewältigen können. Ersetzbarkeit fördert die Wahrscheinlichkeit, für neue Aufgaben herangezogen zu werden.“

HÜHNERLEBER AUF MAJORANSALAT

FÜR 4 PORTIONEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: LEICHT

ZUTATEN:

- 4 Stück Hühnerleber, Mehl, 2 EL Maiskeimöl, 10 g Butter, Salz, Pfeffer, 20 ml säurearmer Rotwein. Salat: 1 Apfel, 2 EL cremiges Joghurt, 10 Blättchen Majoran, Salz, Pfeffer
- Hühnerleber in Mehl wenden. Öl und Butter erhitzen, Leber einlegen und auf beiden Seiten anbraten (Leber sollte innen rosa bleiben). Leber mäßig würzen, mit Wein löschen, auskühlen lassen. Für den Salat aus dem Apfel 4 Spalten schneiden, für die Garnitur reservieren. Den Rest des Apfels in Stifte schneiden. Joghurt mit Majoran pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen, mit abgessenem Rotweinsud und Apfelstiften vermengen. Anrichten: Hühnerleber auf Apfel-Majoran-Salat setzen. Apfelspalten als Garnitur dazulegen. Leber evtl. mit Majoran dekorieren.



»Beweise, was du kannst, und du bekommst immer eine Chance!«

INGO TAUBERT, SPITZENKOCH



EXTROVERTIERTHEIT TRIFFT INDIVIDUALISMUS

Grenzenlos motiviert, aber nicht um jeden Preis

- **OLIVER HOFFINGER.** Es braucht viel, um sich als Fernsehkoch erfolgreich zu präsentieren, vor allem eine starke, aber natürliche Extrovertiertheit. Diese liegt Oliver Hoffinger, PULS-4-Haubenkoch, im Blut. Noch dazu besitzt er die Fähigkeit, sein Kochwissen in einer verständlichen und offenen Art zu vermitteln.
- **CHRISTIAN CLERICI:** Als selbstbewusster, aber auch selbstkritischer Individualist gesteht sich der Moderator ein, sich mit seiner Art auch viele Chancen verbaut zu haben: „Man müsste eben nein sagen können, wenn der persönliche Qualitätsanspruch in einem Projekt nicht erfüllt wird.“

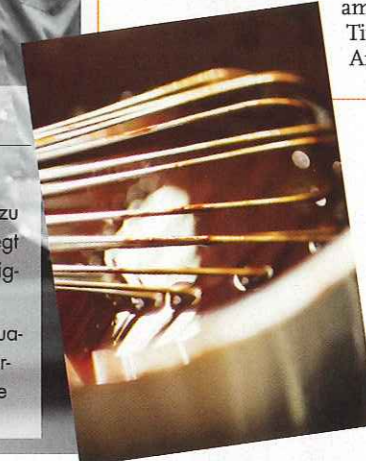
CREMIGE BROWNIES

FÜR 4 PORTIONEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: LEICHT

ZUTATEN:

- 250 g dunkle Schokolade, 250 g Butter, 5 Eier, 1 EL glattes Mehl, 1 EL Kristallzucker, Salz, 8 Karamellbonbons
- Schokolade in Stücke schneiden, gemeinsam mit der Butter über Wasserdampf schmelzen. Nach und nach Eier, Mehl, Zucker und eine Prise Salz einrühren. Karamellbonbons klein schneiden und untermischen. Masse in eine Form füllen, im Backofen bei 250° backen (dauert 10 Min., die Masse sollte immer saftig bleiben und nicht völlig durchgebacken sein.) Brownies in Portionsstücken aus der Form stechen und am besten lauwarm servieren. Tipp: Als Beilage passen alle Arten von Beeren.



»Ich bekenne mich zur Hierarchie, wenn es einen Menschen gibt, der weiß, was er tut!«

OLIVER HOFFINGER, HAUBENKOCH

SEEZUNGENFILET MIT RICOTTASCHAUM

FÜR 4 PORTIONEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: MITTEL

ZUTATEN:

- 4 Seezungenfilets, Salz, Weißbrotbrösel, Mehl, Olivenöl, Rosmarin. Marinade: 100 ml Tomatensaft, 75 ml Sherryessig, 40 g Staubzucker, 10 g Salz, 150 ml Olivenöl, 400 g Tomaten. Flaschentomaten: 3 Flaschentomaten, Olivenöl, Salz, Zucker, Basilikum. Extra: Kräuter, einige Zucchinischeiben.
- Von den Flaschentomaten Strünke abschneiden, kreuzweise einritzen, 10 Sek. in kochendes Wasser legen, eiskalt abschrecken und schälen. Tomaten vierteln, auf ein mit Öl bestrichenes Backblech legen, mit wenig Salz und Zucker bestreuen, mit Basilikum belegen. Im Ofen bei 70° 1 Std. trocknen. Marinade: Alle Zutaten verrühren, 400 g in Scheiben geschnittene Tomaten in Marinade 2 Std. ziehen lassen. Seezunge salzen, in einer Mischung aus Bröseln und Mehl (1:1) wenden. In Olivenöl beidseitig anbraten, ein Stämmchen Rosmarin auf Seezungenfilets legen. Mit frischen und getrockneten Tomaten sowie Zucchinischeiben anrichten, mit Kräutern dekorieren.



KONSEQUENZ TRIFFT GELTUNGSDRANG

Was unseren Erfolg ausmacht:

- **LISL WAGNER-BACHER.** Die erste Haubenköchin Österreichs ist geradlinig: „Seinen Weg gehen, unbeirrbar und konsequent – die Rechnung geht irgendwann bestimmt auf.“ Ihre Arbeitskonstante ist der maximale Qualitätsanspruch – nicht der kleinste Abstrich wird gemacht, weder bei Produkten noch bei Lieferantenangeboten!
- **LENA HOSCHKE.** Die trendsetzende österreichische Designerin: „Ich verkaufe mit meinen Kleidern Träume und schaffe Stimmungen!“ Ihr Erfolg wird von Selbstbestimmtheit & Gestaltungsdrang getragen.



FOTOS: PETER KIGAUD / FÜR BUCH 'ERFOLGSREZEPTE', BRANDSTÄRTER VERLAG

Jeder gute Koch hat seine kleinen Geheimnisse

Österreichs beliebteste Kräuterbutter

