



Boote gucken & genießen

..... WICHTIG IST EINE LEICHTE, FRISCHE KÜCHE

VON DER TERRASSE DES SEGEL-CLUB RESTAURANTS HAT MAN IN BREGENZ DEN BESTEN BLICK AUF SEE UND SPORHAFEN. DAS RESTAURANT IM ERSTEN STOCK DES CLUBGEBÄUDES BIETET EINE LEICHTE MEDITERRANE KÜCHE UND NATÜRLICH FISCH & SEAFOOD IN ALLEN VARIATIONEN. KÜCHENCHEF UND PÄCHTER **DIETMAR UNTERWEGER** VERWÖHNT CLUB-MITGLIEDER, TOURISTEN UND HEIMISCHE GÄSTE.

Wie hat es Sie an den Bodensee verschlagen?

Hier geboren oder zugereist?

Ich bin echter Bregenzer und hier geboren! Seit meiner Lehrzeit 1974 arbeite ich als gelernter Koch und Kellner. Wichtigste Stationen waren das 5-Sterne Kulm Hotel in St. Moritz, das Hotel Palace in Berlin und das Parkhotel in Frankfurt am Main. Bevor ich im Mai 2018 im Bregenzer Segel-Club festmachte, habe ich schon andere Betriebe am See geführt.

Was zeichnet Ihr Restaurant aus?

Die Lage des Restaurants direkt im Bregenzer Sporthafen ist der i-Tüpfelchen. Mit über 400 Liegeplätzen für Segler und Motorboote, mit 80 Sitzplätzen auf der Terrasse sowie dem gemütlichen Lounge-Bereich mit 20 Plätzen bieten wir

mediterranes Feeling und einen herrlichen Blick über den ganzen Bodensee. Wir sind ein reiner Sommerbetrieb und haben von März bis Oktober geöffnet. Im Winter finden geschlossene Veranstaltungen und kleine Events im Gastraum statt. Bregenz ist Festspielstadt! Vom 22. Juli bis 23. August herrscht hier Hochbetrieb! Als passionierter Fleischesser gibt es bei mir hochwertige Gerichte von Rind, Schwein und Pute. Eine Standardkarte sowie Empfehlungskarten mit saisonalen Produkten wie Spargel oder Muscheln sowie fangfrische Fische sind unser Markenzeichen. Unsere Gäste wollen Fisch! Bodenseetypische Fischgerichte wie Zander vom Grill. Und Zanderknusperli. Dazu einen Grünen Veltliner vom Weingut Forstreiter aus Niederösterreich. Was braucht man mehr zum Glückhsein?



Gibt es so etwas wie das typische Bodenseegericht?

Es gibt sogar ein typisches Bregenzer Gericht: Die Bregenzerwälder Kässpätzle mit Röstzwiebeln. Natürlich hergestellt mit Produkten aus der unmittelbaren Region. Als „Catch of the day“ bieten wir fangfrischen Fisch aus dem Bodensee. Eben das, was der lokale Fischer gerade gefangen hat. Das können Zander, Hecht oder Felchen sein. Sie müssen gute Kontakte zu lokalen Fischern haben, sonst bekommen Sie nichts. Und wir sind in Österreich: Wiener Schnitzel, steirische Backhendl, knusprige Schweinsbraterl, Kaiserschmarren und Apfelstrudel gehören einfach dazu. Einzigartig und nur zeitlich begrenzt in Bregenz zu haben wird unser diesjähriges 3-Gang-Festspielmenü „Rigoletto“ sein. Eine Hommage an Giuseppe Verdis Oper in drei Akten.

Wer ist Ihr typischer Gast? Tourist oder Einheimischer?

Die etwa 300 Vereinsmitglieder frequentieren uns laufend. Das ist die Miete. Bootsfahrer, die hier Liegeplätze haben, Touristen und viele Spaziergänger, Einheimische wie Touristen gleichermaßen. Die Mischung macht's! Ganz wichtig: Man darf seine Stammgäste nicht vernachlässigen!

Was sind aus Ihrer Sicht im Moment die wichtigsten Trends in der Gastronomie?

Wichtig ist eine leichte, frische Küche. Lieferanten aus der Region, kurze Wege, kleinere Produzenten und Bauern. Zu dem, was ich esse, muss ich einen Bezug haben. Das Preis-Leistungs-Verhältnis muss passen. In meiner Karte gibt es neben mediterranen Fleisch- und Fischgerichten auch vegetarische Speisen, italienische und Pasta-Klassiker.

Warum arbeiten Sie mit Hügli Produkten?

Und mit welchen am liebsten?

Eine gleichbleibende Qualität ist mir wichtig. Der Gast soll sich darauf freuen können, dass sein Lieblingsgericht genau so schmeckt, wie er es kennt. Dies gelingt mir, indem ich auf Qualität beim Lebensmittel achte. Fleisch, Fisch, Gemüse, Käse & Co. kaufe ich direkt beim regionalen Erzeuger. Das Hügli Trocken- und Frische-Sortiment bringt Gelingsicherheit mit sich. Die persönliche Betreuung und Zulieferung der Produkte durch meinen Hügli Gebietsvertreter ist 1a! Einmal pro Woche wird geliefert und die Chemie stimmt. Fast jedes Gericht auf der Speisekarte hat Hügli Komponenten. So nutzen wir etwa die Rindfleisch-Kraftbouillon und Grundsauces wie Sauce Demi Glace und Grand Jus, Tomatenpulp für Tomatensaucen und Suppen, italienische Pasta, aber auch die Zanderknusperli, Scampis und Zander im Ganzen von Hügli im TK-Bereich. Ein Salat ist schnell mit Balsamico- oder French-Dressing gefinisht. Mit der Basis für Topfenknödel ist ein Apfel- oder Topfenstrudel im Konvektomat in zehn Minuten fertig. Das Premium-Eis Valentino Steirisches Eis kommt immer gut an.

Was machen Sie, wenn Sie nicht gerade am Herd stehen?

Ich habe immer etwas zu tun, mache Büroarbeit und pflege den privaten Kontakt zu meinen Gästen. Feedback ist wichtig. Sie müssen den Gast sehen und ansprechen. Nur so entsteht Bindung. Ehrlich gemeinte Sätze wie „Schön, dass Sie wieder da waren“ zeigen meine Wertschätzung.

Ihr persönliches Lieblingsessen?

Ich liebe Deftiges. Steaks, Wiener Schnitzel, und Bodenseefisch darf dabei sein!



Bregenzer Segel-Club

Strandweg 47, 6900 Bregenz, Österreich
Telefon: +43 5574 664 64 | Mobil: +43 676 762 8858
E-Mail: dietmar.unterweger@gmx.at
www.restaurantsegelclub.at