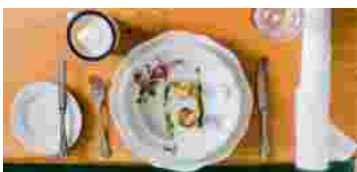


# Gourmetreise durch die Region Attersee-Attergau

Berühmte Spitzenköche & renommierte KüchenchefInnen



Genuss verbindet. Wir nehmen Sie mit auf eine besondere Genussreise durch die Region Attersee-Attergau und stellen Ihnen jede Woche einen Koch bzw. eine Köchin vor. Entdecken Sie einzigartige Haubenres-

taurants, geschichtsträchtige Traditionshäuser und innovative Jungunternehmen. Echt, ehrlich und direkt sprechen sie über ihre gemeinsame Leidenschaft: das Kochen. Was macht das perfekte Gericht aus?



**ANTONIA SCHMIEDLEITNER**

**Ausbildung:**

Tourismusschule in Klesheim

**Wichtige Stationen:**

Restaurants in Velden, Midsummer House (2 Michelin-Sterne) in Cambridge, seit zwei Jahren Teil des Litzlberger Küchenteams

**Kochstil:**

Traditionelle Küche auf Basis regionaler Zutaten, modern interpretiert

**Gastgeber und Koch im:**

Litzlberger Keller in Seewalchen am Attersee

**Interview mit: Antonia Schmiedleitner**

**Jungköchin im Einklang der Natur**

**Wie wichtig ist Ihnen Qualität?**

Sehr wichtig! Generell gilt in unserem Hause immer das Prinzip der regionalen und saisonalen Küche. Die Natur und die Jahreszeit bestimmen, was es bei uns auf der Karte gibt. Aber auch der respektvolle Umgang mit Lebensmitteln ist uns wichtig. Wir

arbeiten in erster Linie mit dem, was da ist.

**Was gehört für Sie zu einem guten Essen dazu?**

Guter Wein, gute Gesellschaft, aber vor allem auch guter Service. Guter, freundlicher Service ist für mich ein wesentlicher Wohlfühlfaktor. Wenn man sich wohlfühlt, konsumiert man gerne, bleibt länger und kommt auch gerne wieder. Kurz gesagt: „Das Terroir muss einfach stimmen.“ Dieser Begriff stammt aus dem Weinanbau. Er beschreibt das Zusammenspiel und den Einfluss zwischen der landwirtschaftlichen Tätigkeit des Menschen und den Bedingungen

der Natur. Für das perfekte Essen muss auch alles stimmen. Die Rohstoffe, aus denen das Gericht zubereitet ist, aber auch der Wein, das Ambiente, das Licht, der Service und einfach alles drum herum.

**Kochen in der gehobenen Gastronomie ist eine Männerdomäne. Haben Sie einen Tipp für Jungköchinnen?**

Der Umgangston in manchen Küchen ist rauer, das schreckt viele Frauen ab. Ich kann nur sagen: Seid mutig, lasst euch nichts gefallen! Just do it. Auch wenn der Beruf nicht typisch für eine Frau ist, egal welche Sparte: einfach nicht aufgeben.

**GENUSS-TIPP**

**Jetzt im April:** Bio-Lamm aus Österreich in unterschiedlichen Variationen im Restaurant Litzlberger Keller in Seewalchen am Attersee genießen und den neu gestalteten Restaurantbereich Gustav's entdecken!



Fotos: TVB Attersee Attergau, Veronika Philipp

„Die Natur und die Jahreszeit bestimmen, was es bei uns auf der Karte gibt. Aber auch der respektvolle Umgang mit Lebensmitteln ist uns wichtig. Wir arbeiten in erster Linie mit dem, was da ist.“

Antonia Schmiedleitner, Litzlberger Keller in Seewalchen am Attersee

**HOTEL RESTAURANT LITZLBERGER KELLER**  
Moos 8, 4863 Seewalchen a. Attersee  
Tel. +43 7662/2312  
Mail: info@litzlbergerkeller.at  
www.litzlbergerkeller.at



*Hungrig auf Genuss?*

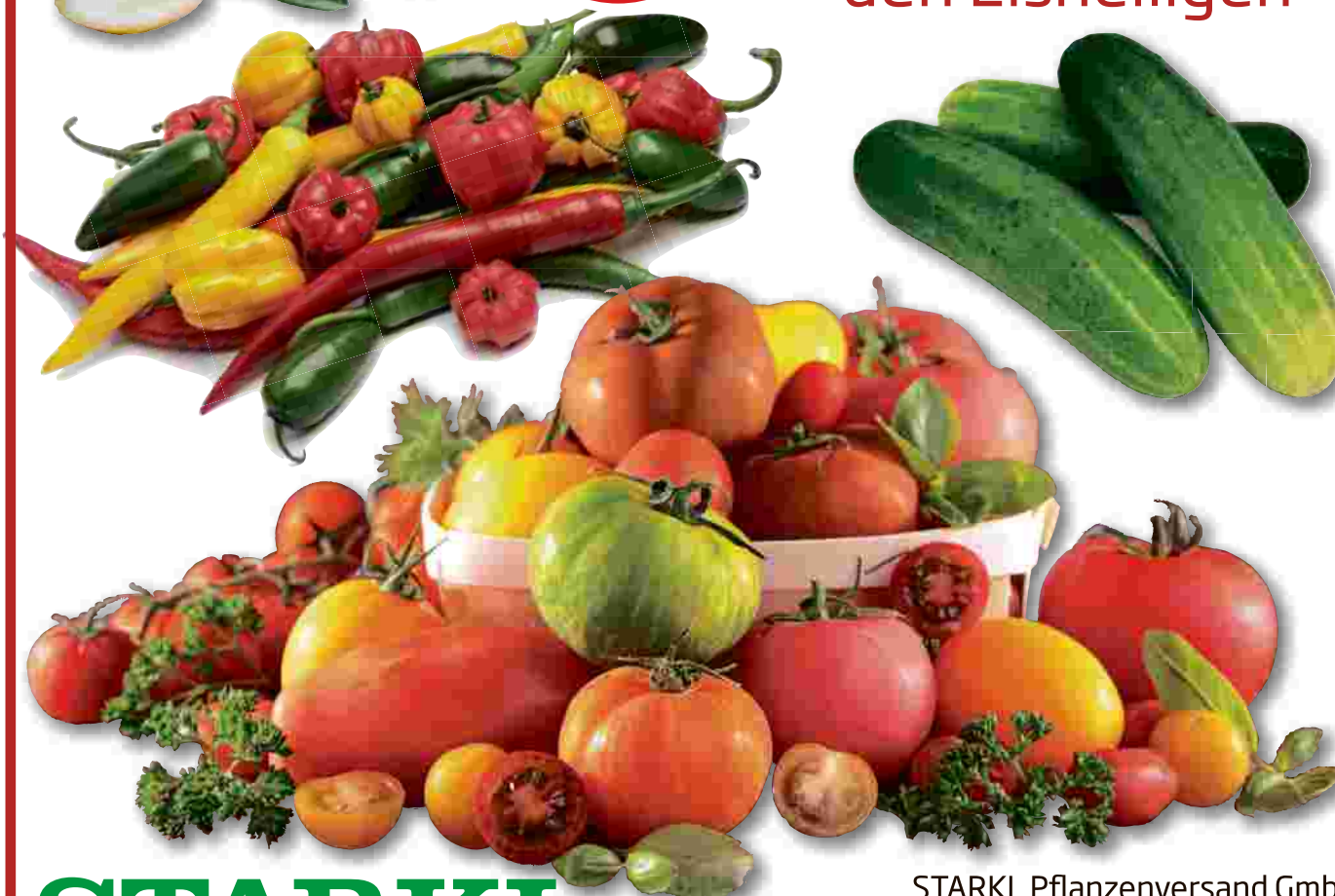
**ATTERSEE-ATTERGAU**  
salzkammergut

## Exotisches Obst und heimisches Gemüse finden Sie beim starken Gärtner STARKL



Sonn- und Feiertage von 10-17 Uhr geöffnet

Perfekte Pflanztage ab 10. April bis zu den Eisheiligen



**STARKL**  
Der starke Gärtner.

STARKL Pflanzenversand GmbH  
Tel. 07476/765 65  
Neubrunn 1, 3361 Aschbach  
www.starkl.at