

Der Kaiser des Tafelspitz

Aufgedeckt! Top-Gastronom Mario Plachutta sprach mit Claudia Franz von REISE-aktuell über sein Wiener Rindfleisch-Imperium, die perfekten Gastgeber-Qualitäten und sein ganz persönliches „Once in a Lifetime“-Reiseziel.

Sie haben bereits im Alter von 24 Jahren Ihr erstes Restaurant in der Wollzeile eröffnet. War es immer schon Ihr Traum, Wiener Gastronom zu werden?

Familiär war der Weg schon vorgezeichnet. Besonders interessiert hat mich allerdings immer schon das Management hinter der Gastronomie. Der Kern eines Restaurant-Betriebes ist und bleibt aber eine ausgezeichnete Küche, der ich auch die größte Bedeutung beimesse.

Mit Ihren Rindfleisch-Tempeln in Hietzing, in der Wollzeile und in Nussdorf, dem Grünsplan, dem Mario sowie Plachuttas Gasthaus zur Oper befinden sich mittlerweile sechs – zum Teil sehr unterschiedliche – Lokale in Ihrem Besitz. Welches Konzept verfolgen Sie bei einer Restaurant-Eröffnung?

Wir sind die „Tafelspitz-Leute“ und Botschafter des berühmtesten Tafelspitz der Welt – und ich behaupte auch des besten. Unsere Kernmarke sind die drei Plachutta Restaurants Hietzing, Wollzeile und Nussdorf. Die weiteren Restaurants sind noch hinzugekommen. Ich vergleiche das mit Nivea. Ursprünglich gab es die Nivea-Creme und dann kamen auch noch der Rasierschäum und das Deo dazu.

Sie kommen aus einer erfolgreichen Gastronomen-Familie. Haben Sie einen großen Erfolgsdruck verspürt? Vom Elternhaus gab es keinen großen Erfolgsdruck. Aber da ich mich relativ jung selbstständig gemacht habe, war der finanzielle Erfolgsdruck sehr groß in den Anfangsjahren. Aber das ist schon lange her – dann hat es sich gedreht! Mit dem Erfolg ist auch der Druck weniger geworden.

Sie haben eine Hotelfachschule besucht. Haben Sie auch in anderen

Betrieben als dem Plachutta Praxiserfahrung gesammelt?

Ich habe in gastronomischen Betrieben in Toronto, in Hongkong und in Nizza gearbeitet. Zu dieser Zeit war ich noch jung. Damals war mir noch gar nicht klar, dass ich gerade wichtige Erfahrungen sammle, die später in meinem Berufsleben wichtig werden würden. Ich habe auch im elterlichen Betrieb in den „Drei Husaren“, das mein Vater gemeinsam mit einem Partner besessen hat, gearbeitet und ich habe dort sehr viel gelernt – zum Beispiel wie man ein Restaurant führt oder den richtigen Umgang mit dem Gast.

Was macht denn für Sie den perfekten Gastgeber aus?

Ein Restaurant ist immer nur eine Bühne und nicht der Haupt-Event. Jeder gibt dem Restaurant eine andere Bedeutung. Für den einen ist es der Platz, wo er Geschäfte macht, für den anderen wo er Freunde trifft, und der Dritte feiert eine Familienfeier. Das Restaurant ist immer nur das Rahmenprogramm. So sollte sich der Gastgeber auch verhalten, er sollte sich nie in den Vordergrund drängen. Das richtige Distanzgefühl ist sehr wichtig. Ich sage meinen Mitarbeitern immer, wir betreuen unsere Gäste, aber wir befreunden uns nicht mit ihnen.

Die Wiener Küche in Ihren Lokalen ist weltberühmt und daher für Touristen einer der ersten Anlaufpunkte in der Stadt. Würden Sie an der Speisekarte experimentieren oder setzen Sie auf Tradition?

In der Wiener Küche bleiben wir mit dem verhaftet, was die Wiener Küche ist. Die Wiener Küche ist ein Potpourri aus den ehemaligen Einflüssen der Monarchie, die in dieser ursprünglichen Form auch so beibehalten werden sollte. Wir haben in unserer Karte aber auch Gerichte,

die monatlich – je nach Saison – wechseln. Aber wir jagen bestimmt keinen Food-Trends hinterher.

Wieviele Rindfleisch-Gerichte werden pro Tag in Ihren Restaurants zubereitet und welches Gericht ist am beliebtesten?

Rund 2.500 Gerichte pro Tag. Am beliebtesten bei unseren Gästen sind die gekochten Rindfleischgerichte.

Was ist Ihre ganz persönliche Lieblingspeise auf der Plachutta-Speisekarte?

Beinflisch und Schulterschmelze.

Planen Sie noch weitere gastronomische Projekte?

Würden Sie auch in anderen Bundesländern oder gar international ein Lokal eröffnen?

Plachutta zählt international zu den bekanntesten Restaurants aus Österreich. Eine Expansion ist derzeit trotzdem nicht vorgesehen. Wir müssen nicht die Größten sein, aber wir wollen mit Sicherheit die Besten sein. Mein Sohn studiert derzeit in der Schweiz in Lausanne Hotel- und Restaurantmanagement. Vielleicht ergibt sich über diesen Weg eine Restaurant-Eröffnung im Ausland.

Wie wichtig ist Ihnen das Thema Bio-Qualität und Nachhaltigkeit?

Das war bei uns immer schon sehr wichtig. Wir haben schon auf Nachhaltigkeit und Regionalität gesetzt bevor es ein großes Thema wurde. Das Siedfleisch ist ausschließlich österreichische und kontrollierte Ware. Die Betriebe, aus denen wir unser Fleisch beziehen, müssen den höchsten Anforderungen entsprechen und regional sein.

Abgesehen von Ihren eigenen Restaurants – wo haben Sie bis jetzt hervorragend gespeist? Welches kulinarische Erlebnis ist Ihnen in besonderer Erinnerung geblieben?

Ich liebe Restaurants, die das Pendant zum Plachutta sind. In Paris besuche ich beispielsweise regelmäßig die Brasserie La Coupole, in New York gehe ich in das Peter Luger Steakhouse sowie in die Oysterbar in der Grand Central Station. In Miami empfehle ich Joe's Stone Crab. Dort gibt es ausgezeichnete Krabbenscheren. Am besten sind die Restaurants, die – so wie wir beim Plachutta – auf etwas ganz bestimmtes spezialisiert sind und das hervorragend kochen.

Wenn Sie eine Auszeit brauchen, wo verbringen Sie Ihren Urlaub?

In der warmen Jahreszeit zieht es mich nach Italien, im Winter bringe ich meinen Urlaub gerne in österreichischen Skigebieten. In die Ferne reisen wir gerne nach Mauritius oder auf die Malediven. Besonders schön ist auch das Sandy Lane Resort auf Barbados.

Haben Sie ein „Once-in-a-Lifetime“-Reiseziel? Wohin möchten Sie unbedingt einmal reisen?

Wenn ich mehr Zeit habe, möchte ich nach Alaska fliegen und eine Fahrt rund um Südamerika machen.

Wie wichtig ist Ihnen ein gutes Restaurant im Urlaub?

Im Urlaub ist mir gutes Essen sehr wichtig. Fast noch wichtiger sind mir allerdings gute Hotels.

Was macht für Sie das perfekte Hotel aus?

Erstens muss es eine sehr gepflegte Hotelanlage haben, zweitens einen guten Service und drittens sollte das Hotel über eine gewisse Individualität verfügen.



Was bedeutet für Sie persönlich Luxus?

Luxus ist frei in meinen Entscheidungen zu sein – beruflich und ebenso privat.

Sie sind ein großer Auto-Liebhaber und fahren selbst erfolgreich Rennen. Welches Auto fehlt noch in Ihrer Garage, wenn Geld keine Rolle spielen würde?

Drei Autos. Ein Mercedes Silverpfeil Monoposto aus den 50er Jahren, ein Ferrari 512 M und mein erster Golf GTI, Baujahr 82, den ich leider verkaufen musste. An

dem hängen viele gute Erinnerungen.

Sie haben Ihre Habsburger-Sammlung an das Land Niederösterreich verkauft. Was haben Sie behalten?

Es ist alles für die Öffentlichkeit zugänglich im niederösterreichischen Haus der Geschichte. Behalten habe ich nichts.

Was ist Ihr persönliches Lieblingsstück, das jetzt im Haus der Geschichte im Museum Niederösterreich für alle zu bewundern ist?

Eines der besonderen Highlight ist

sicherlich das berühmte Bonjourl, der blaue Rock von Kaiser Franz Joseph. In diesem Gewand ist der Kaiser jeden Morgen auf den Balkon der Hofburg getreten und hat das Volk begrüßt. Deswegen auch sein Name.

Ein weiteres Lieblingsstück von mir aus der Sammlung ist das Service in Weiß-Gold mit der Inventurnummer 1. Kaiser Ferdinand hat es Kaiser Franz Joseph geschenkt, der es später Sisi vermacht hat. Sisi hat es anschließend mit goldenen Delphinen aus Korfu verzieren lassen. ➔

INFO

Mario Plachutta (geboren 1968) ist der Chef des Wiener Rindfleischimperiums Plachutta. Er absolvierte eine Hotelfachschule und arbeitete danach in Gastronomiebetrieben im Ausland sowie im elterlichen Betrieb „Drei Husare“. Mittlerweile leitet er sechs Betriebe. Neben den Plachutta-Lokalen auf der Wollzeile, in Hietzing sowie in Nussdorf betreibt er auch das Grünspan am Wilhelminenberg, das Mario in Hietzing und Plachuttas Gasthaus zur Oper.