



Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL

Simon Taxacher` s Rosengarten



Ende März hatten **Domonkos** und ich das ausgesprochene Glück einer Einladung von **Simon Taxacher** in sein Restaurant „Rosengarten“ zu folgen. Natürlich freut man sich als Concierge immer, wenn die gute Zusammenarbeit mit einem Restaurant darin mündet, das man das Restaurant, die Speisen und den Service selbst einmal erleben darf.

Nun muss man aber wissen, dass Simon Taxacher nicht irgendein Koch ist, nein, er ist einer der ganz Großen seiner Zunft. Unter vielen anderen nationalen & internationalen Auszeichnungen bewertet der Gault Millau Simon Taxacher aktuell mit 4 Hauben und 19 Punkten, was ihn neben den Köchen des „Steirereck“ in Wien und des „Obauer“ in Werfen zu einem der drei besten Köche in Österreich macht ! Dementsprechend groß war diesmal die Vorfreude.

Das Restaurant selbst ist eine puristische, moderne Lounge und doch sehr gemütlich. Is(s)t man einmal in ihrem Bann, kann man sich kaum noch vorstellen in Tirol zu verweilen. Das ist aber nur konsequent, denn schließlich wird hier kein Backendl serviert, sondern französisch-mediterrane Küche und da wären die typischen Holzverkleidungen der Wirtshäuser dann doch irgendwie nicht das richtige.

Der nachfolgende Genussabend war dann auch in jeglicher Beziehung erstklassig. Der Service war präzise und höflich, die Weinauswahl von Sommelier Andreas Katona hervorragend und das Essen sucht seinesgleichen. Da ich mir immer sehr schwer damit



Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL

tue, mir unter den peniblen Beschreibungen der Restaurantkritiker etwas vorzustellen, geschweige denn dabei in besondere kulinarische Hochstimmungen versetzt zu werden, will ich hier, unter der Annahme das es dem einem oder anderen Kollegen vielleicht genau so geht, lieber einen bildlichen Eindruck unserer Genussreise zum Besten geben: Dabei sei mir verziehen, falls ich die lukullischen Meisterwerke mit einer nicht ganz einwandfreien Kameraführung entweicht haben sollte.



Den sehr schönen Abend im Restaurant ließen wir dann gemütlich an der Bar zusammen mit Sandra Kobald, der Maître de Maison, ausklingen. Glücklicherweise konnte ich Domonkos noch davon überzeugen, dass man so einen Abend nicht mit einer Coca-Cola, seinem absoluten Lieblingsgetränk, beendet, sondern mit einem guten Whisky und einem Cigarillo. Da meine Wahl nicht unbedingt auf einen Einstieger-Whisky fiel, konnte ich meinen getreuen Kollegen so gar nicht von der Vorzügen dieses Torfgetränkes überzeugen. Der missglückte erste Kontakt mit diesem für ihn befremdlichen Getränk als auch der selbst auferlegte Verzicht auf sein aromatisiertes Zuckerwasser waren dann auch die einzigen Wermutstropfen des Abends. Schlussendlich sagen wir Simon und Sandra noch einmal ein großes Dankeschön für den wunderbaren Abend. Wir freuen uns auf eine weiterhin gute Zusammenarbeit mit euch!

Euer Florian Dickhut & Domonkos Kekési

Kempinski Hotel das Tirol