

Drei-Hauben-Koch Feichtinger eröffnet Collina am (Spittel-) Berg



Copyright: Christian Jobst v.l.Feichtinger Soravia_Pajaziti

COLLINA AM BERG

Am 1. November 2023 eröffnet TONO SORAVIA sein erstes Restaurant in Österreich, nachdem er zehn Jahre im Ausland verbrachte. In Frankreich absolvierte er die Ausbildung zum Koch und in Hongkong managte er für „Black Sheep Restaurants“ Betriebe; so kam er auch auf den Geschmack eines eigenen Lokals. Die Freude am Kochen vermittelte Soravia schon während der Pandemie in sozialen Medien und erlangte unter Foodies als „El Specko“ Bekanntheit und Sympathie. "Ich möchte Menschen mit Essen glücklich machen und ihnen ein genussvolles Lächeln ins Gesicht zaubern", so Soravia.

BODENSTÄNDIG UND KREATIV

Am pittoresken Spittelberg im siebten Wiener Gemeindebezirk fand sich jetzt die perfekte Location, um ein Konzept zu realisieren, das internationale Gerichte mit rot-weiß-roter Nachhaltigkeit vereint und gleich mehrere Leidenschaften des Gastgebers unter einen Hut bringt. Im „Collina am Berg“ treffen Naturverbundenheit, Bodenständigkeit und Kreativität aufeinander, wobei Ressourcenschonung und Tierwohl dem passionierten Jäger ein besonderes Anliegen sind, das sich auf der häufig wechselnden Karte wiederfindet. "Die Karte ist von meinen zahlreichen Reisen und langen Auslandsaufenthalten sowie von meiner großen Liebe zu Österreich, der Natur und der Landwirtschaft inspiriert. Im ‚Collina am Berg‘ gibt es alles, was das kulinarische Herz begehrt – und in der Großstadt vielleicht schon zu lange vermisst wurde“, sagt Tono Soravia.

SMARTES BEWUSSTSEIN FÜR DIE GESCHENKE DER NATUR

Im „Collina am Berg“ tischen Soravia und MARTIN FEICHTINGER ein geschmackvolles Genusserlebnis des autonomen Lebens im Einklang mit der Natur auf. Auf den Herd kommt das Beste, was die heimischen Äcker, Wiesen, Wälder, Seen und Flüsse zu bieten haben. Der Fisch wird bevorzugt im Millstättersee geangelt, das Obst und Gemüse stammen von der Landwirtschaft der Genuss-Gärtnerei Ganger in Aspern, womit kurze Transportwege und geringe CO2-Emissionen sichergestellt sind. Das Fleisch kommt aus biologischer Zucht aus der Region sowie aus den familieneigenen Jagden. Salzzitronen und anderes Gemüse werden von „El Specko“ in liebevoller Handarbeit selbst eingemacht. Was nicht in der eigenen Jagd zu finden ist, kommt von Esterházy's Pannatura, womit sich erstklassige Qualität mit respektvoller Jagdtradition am Teller vereint. Nur sollte der Appetit der Gäste erfreulich groß sein, blickt man gastronomisch auch über den Tellerrand in die Reviere des benachbarten Auslands – schließlich darf nicht jeder Fisch zu allen Zeiten geangelt werden. Jagdliche Schonzeiten prägen die Karte und sorgen für genussvolle Abwechslung.

RESPEKT VOR DEN NATÜRLICHEN RESSOURCEN

Im Vordergrund steht immer der Respekt vor den Geschenken der Natur und der achtsame Umgang mit der Umwelt. Deswegen wird auch nicht immer alles serviert werden, was sich auf der Karte findet – was aus ist, ist eben aus. Lebensmittelverschwendung widerspricht dem Gedankengut der neuen kulinarischen Pilgerstätte, die internationale Gerichte zum gastronomischen Programm macht, in denen das österreichische Herz unverkennbar schlägt. "Was im ersten Moment nach Sünde schmeckt, ist genau das Gegenteil: nachhaltiger Genuss für Seele und Körper, den man danach nicht beichten muss. Unser Blick ist klar auf den Ursprung unserer Nahrung gerichtet. Die Karte schafft eine neue Nähe zu den natürlichen Schätzen, die uns das Land bietet, und erzeugt Bewusstsein für das, was es zu bewahren und zu beschützen gilt", ergänzt Soravia.

HEIMKEHR FÜR KÜCHENCHEF FEICHTINGER

Für die lebendige und saisonal häufig wechselnde Karte im „Collina am Spittelberg“ zeichnet Küchenchef Martin Feichtinger verantwortlich, der sich mit drei Hauben schmücken darf. Für ihn ist es eine Heimkehr: Einst kochte er als Souschef im „Das Spittelberg“, bevor ihn Soravias Ruf ereilte und er durch sein etabliertes Netzwerk ein sehr junges, aber umso motivierteres Team „am Berg“ vereinte. Als Betriebsleiter konnte Soravia KENNY PAJAZIT gewinnen, der ebenfalls internationale Erfahrung mitbringt und sein Gastgeber-Know-how zuletzt in der „Spelunke“ zum Gefallen der Gäste unter Beweis stellte

SAISONALES IM JAGDHAUS-AMBIENTE

Im gemütlichen modernen Jagdhaus-Ambiente servieren die Gastronomen deftige Brotzeiten (ab sechs Euro), die als Sharing Dishes zum gemeinsamen Genuss einladen. Liebhaber des herzhaften Genusses können sich unter anderem auf French Toast (Kalbskopf, Käferbohnen und Süßzwiebel), Foccacia (Blutwurst, selbst eingelegte Pilze) oder Smörrebröd (Räucherfisch-Rillettes, Forellenkaviar und Radieschen) freuen.

Zum Start in den Abend empfiehlt sich Beef Tartar alias „Shot of the Day“ (grob geschnitten, Chipotle Chili und Mais Tortilla), Wild Dashi (Grießnockerl, Shiitake, Schnittlauchöl), Pate e croute aus dem Wald (Rotwild, Pistazie, Quitte, Sauerteigbrot von Öfferl) oder Dim Sum (Hokkaido Kürbis und Pecorino – wahlweise auch mit Perigord-Trüffel). Vorspeisen kosten im „Collina am Berg“ unter 20 Euro.

Als Hauptspeise gibt es unter anderem fantastisch würziges Wiener Tajine (junges Spitzkraut, Salzzitronen, Rüben, Bulgur), Coq au Wiener Gemischter Satz (Sulmtaler Huhn, Erdäpfel, Kohl), Skrei (Bouchon-Muscheln und Artischocken) oder Char Siu (Wildschwein, Schwarzwurzel, Kürbis und Dinkelreis) – alle Gerichte kosten unter 30 Euro.

Den süßen Abschluss bilden beispielsweise Pavlova (Zwetschke, alter Rum) oder Schokomousse (70 Prozent Vahlrona, Salzkaramell, Piemonteser Haselnuss) um jeweils zehn Euro. Den Magen schließt fein selektierter Käse aus Vorarlberg.

EXKLUSIVES VON OTT UND SCHWARZ

Auch beim Wein schweift das „Collina am Berg“ nicht in die Ferne. Auf der Karte finden sich pointiert selektierte Positionen aus der alten Welt – vornehmlich aus Österreich, Italien und Frankreich sowie einige Kreszenzen aus Spanien.

Ab kommendem Jahr bekommt die Weinkarte einen noch individuelleren Touch. Die traditionsreiche Wiener Schaumwein Manufaktur Kattus sorgt mit einer eigenen Abfüllung für das „Collina am Berg“ für prickelnden Genuss. Die eigene Weißwein-Abfüllung stammt von Winzer Bernhard Ott aus Feuersbrunn am Wagram. Das rote Pendant bringt das Weingut Schwarz aus dem burgenländischen Andau ins Glas. Auch hier ist die Verbindung gewachsen: Seit Jahren erkundet Soravia die Weingärten von Michael Schwarz jagdlich und tauscht sich mit dem Winzer über biologische Herstellung aus.

Wer in Sachen Volumenprocente ebenfalls bergauf schauen will, wirft einen scharfen Blick auf die Karte. Hier finden sich eigene Longdrink-Kreationen und Signature Drinks, die gemeinsam mit lokalen Produzenten erdacht und ins Glas gebracht werden. Dazu gibt es eine erstklassige Schnapsauswahl mit regionalen Bio-Produzenten und spannenden Entdeckungen aus der heimischen Brennerei-Landschaft.

AUGENFREUDEN STEIGERN DIE GAUMENFREUDEN

In nur wenigen Wochen verwandelte sich das „Collina am Berg“ zum gemütlichen Gasthaus im modernen Jagdhaus-Ambiente, das die Nähe zur Natur und die Wertschätzung für ihre Geschenke unterstreicht. Dunkle Holztöne und grüner Samt sowie schwere, geschmackvolle Vorhänge dominieren das optische Wohlfühlkonzept, das den ansprechenden Rahmen für einen schnellen Drink nach dem Büro ebenso wie für ein ausgedehntes Mahl mit Freunden, Familie oder Kollegen bietet. Aufgehängte Teller erinnern an gemütliche Abende im Landhaus und spannen den Bogen zwischen traditionellem Gasthaus und Innenstadtrestaurant am Puls der Zeit.

Ein weiteres Element hat den Sprung vom Gasthaus in den hippen siebten Wiener Bezirk geschafft: der Stammtisch. Hier ist der richtige Platz für ein spontanes Walk-in oder ein schnelles Glas Wein. Das kann aber muss es natürlich nicht gewesen sein. Als Ort des Genusses und der Entschleunigung lädt das „Collina am Berg“ auch zum Versumpfern ein.

(mst)

Collina am Berg {<https://www.collina.wien/>}