

# Im Schaufenster der Feinspitze

Es sei ihm eine große Ehre, in die kochende Serie großer Vorbilder gereiht zu werden, so Toni Woertz gegenüber **wellhotel**-Redakteurin Renate Linser-Sachers, die ihn im Restaurant Greenvieh am Mieminger Plateau besuchte, wo er à la carte für das Wohl der Gäste verantwortlich zeichnet. Im 2016 neu errichteten und zum Alpenresort Schwarz\*\*\*\* gehörenden Gebäude wird der Firmenphilosophie entsprechend auf Top-Niveau aufgetischt. Dank der professionellen Dynamik von Woertz und dem enormen Vertrauen, das Familie Pirktl ihm schenkt. So kann er hier neben seinen Kochkünsten auch Managementqualitäten unter Beweis stellen. Eine Win-win-Situation, wie sie im (Koch-)Buche steht.

Text: Renate Linser-Sachers Fotos: www.schwarz.at

[www.greenvieh.at](http://www.greenvieh.at)

**wellhotel:** Sie erlernten den Beruf des Kochs erst im zweiten Bildungsweg. Welche Ausbildung hatten Sie vorher?

**Toni Woertz:** Die des Tapezierers & Raumausstatters. Als dritter von vier Söhnen war ich jedoch oft in der Küche als Unterstützung der Mama eingeteilt, was mir immer schon großem Spaß machte und meine Leidenschaft für das Kochen weckte. Mit Anfang 20 absolvierte ich dann im zweiten Bildungsweg die Koch- und Kellnerlehre und ich fand meine „erste große Anstellung“ als Commis de Partie im Alpenresort Schwarz. Schon bald zog es mich gemeinsam mit meiner Frau, die ich im Alpenresort Schwarz kennengelernt hatte, hinaus in die Welt. Unsere erste Station war das Carpe Diem unter der Leitung von Jörg Wörther in Salzburg. Er gab mir die große Chance, Neues zu lernen und mich weiter zu entwickeln. Als er das Restaurant verließ, vermittelte er mir eine Stelle in Portugal. Dort arbeitete ich in der Vila Joya – einem kleinen 5-Sterne-Hotel an der Algarve. 2008 erreichte mich dann ein Anruf von Familie Pirktl, die mir eine Stelle im À-la-carte-Restaurant Greenvieh anbot.

**wellhotel:** Der Rest ist mittlerweile wohl Geschichte ...

**Toni Woertz:** Ja. Nach einem Jahr als Souschef im Greenvieh übernahm ich die Position des Küchenchefs und konnte beruflich richtig durchstarten. Als „Belohnung“ dafür erhielt ich eine Haube von Gault Millau. Diese Auszeichnung macht mich persönlich sehr stolz. Da die Philosophie des Greenviehs damals allerdings noch anders ausgerichtet war, haben wir die Gourmetküche nicht weiter verfolgt. Mit dem Neubau im vergangenen Jahr wurde das Konzept dann geändert. Das Erdgeschoss hat sich als À-la-carte-Restaurant mit gehobener Küche etabliert. Mit dem Greenvieh Chalet im ersten Obergeschoss haben wir die Möglichkeit, exklusive Veranstaltungen anzubieten. Der Panoramasaal bietet Platz für ca. 140 Personen, hat eine eigene Küche, eine eigene Bar und auf der Dachterrasse können wir schöne Empfänge ausrichten. Die Location ist ideal für Hochzeiten, Familien- und Firmenfeiern. Neben der Organisation und Durchführung der Veranstaltungen habe ich auch die Gesamtleitung für das komplette Greenvieh-Team inne. Eine große Umstellung für mich, da ich jetzt für über 20 Mitarbeiter verantwortlich bin. Deshalb habe ich auch mit Philipp Happ einen Küchenchef eingestellt, der mich im À-la-carte-Bereich unterstützt. Ich genieße – natürlich in Absprache mit Familie Pirktl – große Freiheiten und darf das Greenvieh praktisch selbständig leiten. Sehr gefreut hat mich die Aussage von Thomas Pirktl, dass die Restaurant-Bezeichnung eigentlich „Greenvieh by Toni Woertz“ heißen müsste ... Privat ist mein Job eine Herausforderung für mich und meine Familie. Der Beruf bringt oft lange Arbeitstage mit sich und dabei fehlt dann ab und zu die Zeit für die Familie. Hier muss ich mich ganz besonders bei meiner Frau Peggy bedanken. Nur durch ihre Unterstützung und ihr Verständnis für die Gastronomie kann ich die Energie und Kreativität für meine Arbeit aufbringen.

**wellhotel:** Zum neuen Konzept gehört auch die Prioritäten setzende offene Küche. Um wie viel schwerer ist es, publikumswirksam in front of zu kochen, als anonym hinter geschlossener Tür?

**Toni Woertz:** Die neue Schauküche ist etwa drei Mal so groß wie die frühere Greenvieh-Küche. 80 Prozent der Küche sind nun einsehbar. Herzstück ist jetzt der neue Jospo-Grill, durch den sich unsere Speisekarte natürlich wesentlich verändert hat. Für den Gast ist eine offene Küche sicher ein besonderes Highlight. Er kann alle Handgriffe live sehen.



Toni Woertz, Küchenchef im Greenvieh in Mieming: „Für mein Team und mich war die Umstellung auf Front-Cooking eine Herausforderung, aber auch gleichzeitig ein Gewinn.“

Wenn zu den Stoßzeiten richtig viel los ist, ist es für unsere Gäste schon beeindruckend, wie viele Gerichte in kürzester Zeit die Küche verlassen. Einige nehmen sogar direkt an der Bar Platz und beobachten diese „Kochshow“ aus erster Reihe. Für mein Team und mich war die Umstellung auf Front-Cooking eine Herausforderung, aber auch gleichzeitig ein Gewinn. Der Kontakt mit dem Gast ist nun intensiver geworden. Als Köche sind wir nun auch noch mehr Gastgeber geworden. Wir bekommen dadurch oft sofort ein Feedback unserer Gäste, was uns sehr freut. Die Gäste können aber auch all unsere Handgriffe genau beobachten. Wir versuchen deshalb besonders effizient zu arbeiten. Mir persönlich ist auch ein ruhiger Ablauf und ein freundlicher Umgang untereinander ein großes Anliegen.

**wellhotel:** Welche Gästeschichten suchen und finden im Greenvieh kulinarischen Genuss?

**Toni Woertz:** Unsere Gäste sind Genießer, die gerne gut essen und ein schönes Glas Wein dazu trinken, Geschäftsleute, die sich zum Mittagessen treffen, Golfer vor oder nach dem Spiel, aber auch Arbeiter in der „Blauen“. Familien schätzen besonders unser Gourmetbuffet, das wir regelmäßig anbieten. Wie schon erwähnt, ist das Greenvieh durch den Festsaal im ersten Obergeschoss eine beliebte Location für Familien- und Firmenfeiern geworden. Auch unsere Bar hat sich als Treffpunkt am Abend etabliert. Ein Teil der Gäste kommt auch gerne einfach nur auf einen Drink vorbei. Donnerstags bieten wir immer Livemusik. Der Gästemix ist ebenso vielfältig wie unsere Karte, in der garantiert jeder nach seinem Gusto das Passende für sich findet. Unser Einzugsgebiet hat sich erfreulicherweise deutlich erweitert und reicht bis Innsbruck und ins ganze Oberland.

**wellhotel:** Wie halten Sie es mit der viel gepriesenen Regionalität?

**Toni Woertz:** Größtmöglich binden wir heimische Lieferanten ein, auch verschiedene kleinere Bauern aus der Umgebung, speziell vom Mieminger Plateau. Im Rahmen unseres Projektes „Gemeinsam regional“ haben wir zum Beispiel eine sehr gute und enge Zusammenarbeit mit dem im Ort ansässigen Metzger, der in Bezug auf das Fleisch die Überwachung der gelieferten Produkte streng nach unseren Qualitätsvorgaben übernimmt. Unser direkter Nachbar hat auf Hühnerzucht umgestellt. Von ihm beziehen wir nun die Eier und daraus selbst gemachte Dinkelnudeln. Auch Kartoffeln, verschiedenes Gemüse, Käse, Speck und Wurstwaren stammen aus direkter Umgebung. Sensationell ist auch das Kernöl aus Silz, wo das erste Kernöl in Tirol produziert wird. Produkte, die wir nicht in größerer Menge im Ort kaufen können, wie etwa Rinderfilets, beziehen wir nach Möglichkeit in Tirol oder zumindest in Österreich.

**wellhotel:** Die Greenvieh-Specials für Feinschmecker?

**Toni Woertz:** Einen großen Teil zur Umstellung und Überarbeitung unseres Konzeptes sowie des Speisenangebotes im À-la-carte-Bereich hat sicher unser Jospir-Grill, ein spanischer Holzkohlegrill, beigetragen. In den vergangenen Jahren war meine Art zu Kochen durch das Nieder-temperaturgaren geprägt. Mit dem Holzkohlegrill kam für mein Team und mich eine neue Herausforderung auf uns zu. Wir arbeiten nun mit Temperaturen um die 350° Celsius. Es war eine große Umstellung sowie ein Lernprozess, der aber unsere Küche bereichert. Es gibt nicht nur die typischen Fleisch- und Steakgerichte, die man klassisch aus Steakhäusern kennt, wir grillen auch Fische im Ganzen, halbe Hendl, Spare Ribs und vieles mehr. Auch Gemüse wie Spargel oder feine Meeresfrüchte vom Grill sind ein absoluter Genuss.

Um eine perfekte Qualität auf den Teller zu bringen, garen wir unsere Produkte auch teilweise sous vide vor und vollenden sie dann auf dem Holzkohlegrill, um das typische Grillaroma zu erzielen.

Daneben bieten wir Klassiker der österreichischen Küche, 4- oder 5-Gänge-Menüs als Empfehlung oder schnelle, einfache Gerichte für den kleinen Hunger an.

**wellhotel:** Das Greenvieh ist bekannt als Location für Gastspiele prominenter Köche. Wie ist dieser mittlerweile so renommierte wie etablierte Fixpunkt entstanden?

**Toni Woertz:** Mit den Gourmetwochen im Alpenresort Schwarz, welche zwei Mal pro Jahr mit Gastköchen und Winzern für kleinere Gästegruppen von 15 bis 20 Gourmets stattgefunden haben. Das Interesse wurde auch regional immer größer, die Durchführung im Hotel war nicht mehr möglich. Seitdem ist das Greenvieh beliebter Veranstaltungsort, das Publikum pro Gastspiel auf über 80 Besucher aus der Region gewachsen, die Anreisen – je nach Promikoch – auch länger.

Das nächste Gourmet-Event findet am 5. April 2017 statt, bei dem Dieter Koschina vom Luxushotel Vila Joya in Portugal (seit dem Jahr 2014 auf Platz 22 der 50 besten Restaurants der Welt gelistet) gemeinsam mit mir im Greenvieh das Küchenzepter schwingt.

Schon zum dritten Mal findet am 30. Juni 2017 unser Sommer-Silvester statt, bei dem Ralf Jakumeit von den „Rocking Chefs“ mit seinem Hydra-Grill direkt auf der Wiese vor der Greenvieh-Terrasse sein Können zum Besten gibt. Sprühendes Feuerwerk inklusive.

**wellhotel:** Inwiefern profitieren Sie persönlich – neben dem Resümee fürs Greenvieh – von diesen Gastköchen?

**Toni Woertz:** Ich lerne von jedem Kollegen, sehe Neues, erfahre Trends und setze von allem etwas für mich und meine Küche um. Jeder Koch verwendet neue Produkte bzw. regionale Spezialitäten aus seiner Heimat. Da sind unsere Lieferanten oft ganz schön gefordert. Ab und zu ist es ihnen nicht möglich, einzelne Zutaten zu liefern, wenn etwa spezielle Kräuter benötigt werden, die bei uns nicht Saison haben, oder Produkte in Österreich nicht importiert werden dürfen.

Dann müssen die Gastköche flexibel sein und auf Alternativen zurückgreifen oder – sofern möglich – das Gewünschte selbst mitbringen. Diese Gastspiele drei Mal im Jahr (Gourmetevent im Frühling und Herbst sowie Sommer-Silvester) beflügeln mich und mein Team. Sie sorgen ganz nebenbei dafür, dass man offen bleibt und sich keine „Betriebsblindheit“ einschleichen kann.

**wellhotel:** Die Eltern – beide auch mit dem Gastgewerbe „verheiratet“ – zwei kleine Kinder, die in dieses Milieu logischerweise hineinwachsen. Machen sich schon vererbte Gene bemerkbar?

**Toni Woertz:** Philipp, fünf, und Laura, drei Jahre alt, sind schon sehr interessiert, was der Papa und die Mama so machen. Manchmal sind sie bei mir in der Küche und schauen dann ganz genau zu. Ich versuche, den beiden die Herkunft von Lebensmitteln näher zu bringen, zum Beispiel, wo die Milch, das Gemüse oder Fleisch herkommt. Ich denke, damit kann man gar nicht früh genug anfangen.

Wir sind zum Beispiel zusammen auf die Alm gegangen und haben die Rinder besucht, die dann letztendlich im „Greenvieh-Topf“ landen. Die Kinder saugen jede Erklärung wie ein Schwamm auf. Gene dürften bei Laura und Philipp wohl schon vorhanden sein.

Meine Frau ist auch wieder im Service im Alpenresort Schwarz tätig, ich hatte hier meine erste prägende Commis-Stelle und bin Jahre später wieder zurückgeholt worden. Da hat sich schon ein Kreis geschlossen. Wer weiß, ob sich diese runde Geschichte nicht auch in der nächsten Generation ausweitet.

# Jakobsmuschel / Spargel / Erdbeere / Basilikum

für vier Personen

## Jakobsmuscheln:

8 Stück Jakobsmuscheln  
Basilikumstiele  
Butter  
Salz

- Die Jakobsmuscheln in einer Pfanne heiß anbraten und mit etwas Butter und Basilikumstielen kurz nachbraten und leicht salzen (nicht zu lange nachbraten, damit die Jakobsmuscheln noch einen glasigen Kern haben).

## Spargel:

12 Stück Spargel weiß  
Zucker  
Salz  
Butter  
Zitrone

- Die Spargelstangen schälen, das holzige Ende (ca. 2 cm) abschneiden und in einem Topf mit Wasser, etwas Zucker, Salz, etwas Butter und Zitrone kochen. Danach in Eiswasser abschrecken und kaltstellen.
- Zum Anrichten dann die Spargelstangen mit etwas Butter und etwas Spargelkochwasser in einem Topf erwärmen.

## Basilikumöl:

Mildes Olivenöl  
1 kleiner Bund Basilikum

- Das Basilikum zupfen, die kleinen Basilikumspitzen zur Seite geben, um das Gericht später damit zu garnieren. Das restliche Basilikum mit etwas Olivenöl ganz fein mixen und durch ein Passiertuch abtropfen lassen.

## Marinierte Erdbeeren:

250 g Erdbeeren  
Staubzucker  
Zitrone

- 6 kleine Erdbeeren in Stücke schneiden und die restlichen Erdbeeren mit wenig Staubzucker und Zitronensaft fein pürieren. Die Erdbeerstücke mit dem Erdbeermark und etwas Basilikumöl marinieren.

## Sauce Hollandaise:

2 Eigelb  
5 Esslöffel Spargelkochwasser  
Senf  
Zitrone  
250 g Butter  
Salz  
Zucker  
Cayenne

- Die Butter klären und leicht überkühlen lassen. In der Zwischenzeit das Eigelb und das Spargelkochwasser in einer Schüssel über Dampf aufschlagen und dann mit der Butter zu einer sämigen Sauce verarbeiten. Nach Geschmack mit etwas Senf, Zitrone, Salz und Cayenne abschmecken.



# Alpencurry / Waller / Rollgerste / Gemüse

für vier Personen

## Waller:

500 g Wallerfilet  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Mildes Olivenöl  
Pfefferkörner  
Senfkörner  
Wacholderbeeren  
Lorbeerblätter

- Das Wallerfilet in 4 gleich große Stücke portionieren, mit etwas Olivenöl einstreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- In einem Topfen Wasser mit Pfefferkörnern, Lorbeerblättern, Wacholderbeeren und Senfkörnern erhitzen, nur leicht köcheln, einen Dämpfaufsatz darauf stellen (auch Bambuskorb möglich) und den Waller einlegen. Mit einem Deckel schließen und den Waller darin garen.

## Rollgerste:

150 g Rollgerste  
Salz  
Butter  
Gemüsefond

- Die Rollgerste kurz unter fließendem kaltem Wasser waschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weich kochen. Die Rollgerste mit etwas Gemüsefond und Butter in einer Pfanne erwärmen und abschmecken.

## Grünes Alpencurry:

50 g Sellerieknolle  
50 g Zwiebel  
Butter  
1 Knoblauchzehe  
Kümmel gemahlen  
3 Wacholderbeeren  
Pfeffer schwarz aus der Mühle  
1 Lorbeerblatt  
Nach Geschmack und Saison 100 g frische gezupfte Kräuter (wie Majoran, Petersilie, Schafgarbe, Sauerklee, Karottenkraut, Brunnenkresse ...)  
100 g Blattspinat  
Zitrone  
300 ml Fischfond oder Gemüsefond  
50 ml Sahne  
50 g Butter

- Den Sellerie und die Zwiebel fein würfeln und in Butter langsam weichdünsten. Anschließend mit den gezupften Kräutern, den Gewürzen, dem Blattspinat und etwas Zitronensaft in der Küchenmaschine zu einer feinen grünen Paste verarbeiten. Den Fischfond und die Sahne aufkochen und mit etwas kalter Butter mit einem Mixstab montieren. Kurz vor dem Servieren die grüne Currypaste einmischen und nach Geschmack abschmecken.

*Nach Geschmack und Saison noch eine schöne Gemüsegarntur vorbereiten.*



# Rib eye Steak / Karotte / Schmorgemüse

für vier Personen

## Rib eye Steak:

800 g Rib eye Steak  
Butter  
Salz  
Pfeffer schwarz aus der Mühle  
Rosmarin

- Das Rib eye Steak in einer Pfanne oder auf dem Grill von beiden Seiten scharf anbraten und dann mit etwas Butter, Salz, Pfeffer und Rosmarin auf dem Rost im vorgeheizten Backrohr bei 80° C ca. 25 Minuten garen.

## Karottenpüree:

300 g Karotten  
80 ml Sahne  
Butter  
Salz  
Pfeffer schwarz aus der Mühle  
Zucker

- Für das Karottenpüree die Karotten schälen und klein schneiden. Die Sahne mit etwas Butter erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Darin die Karottenstücke weich kochen und anschließend in der Küchenmaschine fein pürieren.

## Schmorgemüse:

2 Karotten  
2 Petersilienwurzeln  
1 kleine Sellerieknolle  
1 kleine Stange Lauch  
1 kleine Zwiebel  
10 kleine junge Kartoffeln  
Gemüsefond  
Mildes Olivenöl  
Majoran  
Salz  
Zucker  
Pfeffer schwarz aus der Mühle

- Für das Schmorgemüse das Gemüse schälen und in gleichmäßige Stücke bzw. Stifte schneiden und die Kartoffeln halbieren. Alles gleichmäßig auf einem tiefen Blech verteilen und mit Salz, Zucker, Pfeffer und Majoran würzen. Etwas Olivenöl darauf verteilen, mit etwas Gemüsefond angießen und im Backrohr bei 180° C schmoren. Nach ca. 10 Minuten leicht durchmischen und eventuell nochmals mit etwas Gemüsefond angießen und noch einmal für ca. 15 Minuten weiter garen.

*Tipp: werfen sie keine Gemüeschalen und Abschnitte weg. Waschen und sammeln sie sie zum Beispiel im Tiefkühler. So haben sie immer Gemüse für Suppen und Fonds. Sie Schale enthält besonders viel Geschmack!*



# Sauerrahm / Himbeer / Rhabarber

für vier Personen

## Sauerrahmeis:

250 g Sauerrahm  
50 g Zucker  
25 g Vanillezucker  
25 g Zitronensaft  
Zitronenschale fein gerieben  
25 g Sahne  
2 Esslöffel Grand Marnier  
1 Blatt Gelatine

- Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und anschließend in erwärmter Sahne auflösen. Die restlichen Zutaten unterrühren (eventuell auch in der Küchenmaschine kurz durchmischen). Anschließend in die Eismaschine füllen und frieren.
- *Tipp: Wenn man keine Eismaschine zur Verfügung hat, kann man die Masse in Eiswürfelbehälter einfrieren und anschließend in einer Küchenmaschine (Blender) cremig aufmixen.*

## Sauerrahmknödel:

200 g Sauerrahm  
150 g Topfen  
100g Pankobrösel (japanisches Paniermehl)  
1 Ei  
1 Eigelb  
15 g Vanillezucker  
Zitronen- und Orangenschale fein gerieben  
Mark einer Vanilleschote  
Salz  
Zucker

- Alle Zutaten zu einem Topfenteig verkneten und mindestens 12 Stunden kaltstellen. Danach Knödel formen und diese wieder kaltstellen. In einem Topf Wasser aufkochen, leicht salzen und zuckern, die Knödel darin einmal aufkochen und dann garziehen lassen.

## Butterbrösel:

90 g Butter  
100 g Semmelbrösel  
Staubzucker

- Die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Semmelbrösel dazu geben und leicht bräunen. Die gekochten Knödel darin wälzen und mit Staubzucker bestreuen

