

# HEINZ REITBAUER

COCINA AUSTRIACA CONTEMPORÁNEA

millesime!  
collection



*dixit heinz reitbauer*

“Describiría mi cocina como una reinterpretación contemporánea de la cocina austriaca, que está conformada en gran parte por sus productos y las estaciones ”

2 ESTRELLAS MICHELIN - #15 THE 50' BEST

---

# RECONOCIDO COMO EL MEJOR COCINERO DE VIENA DESDE HACE AÑOS.

---

La irrupción de su nombre en la lista The World's 50 Best Restaurants lo ha convertido en un referente mundial. Su impresionante restaurante, Steirereck, es un espacio de lujo y diseño impactante, cuya cocina neoaustriaca es elaborada con ingredientes autóctonos y productos de su propia granja. Heinz Reitbauer (1970) -Grand Chef Relais & Châteaux-, reinventa la cocina moderna austriaca adaptando algunos clásicos olvidados de su tierra.



---

INSIDE KITCHEN. RESTAURANT STEIRERECK. VIENA

---

# STERERECK

restaurante

..... DESDE 2005 .....



## POSIBLEMENTE, EL RINCÓN MÁS BELLO DE VIENA

En 2005, el ambicioso chef se haría también responsable de **Steirereck**, sustituyendo al que fuera jefe de cocina desde 1978, *Helmut Österreich*, y trasladando el restaurante de 35 años de existencia a Weißgerbe Lände al Stadtpark, ubicación convertida en joya de la arquitectura art nouveau y uno de los rincones más bellos de Viena, cerca de la famosa estatua de *Johann Strauss*. Es aquí donde el joven chef, junto con su esposa **Birgit Reitbauer**, gestiona un negocio en el que trabajan 95 empleados y que ha logrado 2 estrellas Michelin, las primeras posiciones en The 50th Best durante años y 19 puntos en la Gault Millau .



TECHO *Steinereck* RESTAURANT.VIENA





OUTSIDE *Steirerck* RESTAURANT.VIENNA





INSIDE *Steirerck* RESTAURANT.VIENA



# steirereck HOTEL ROMANTIC

..... DESDE 1970 .....



## LA RESTAURACIÓN SIEMPRE HA CORRIDO POR LAS VENAS DE SU FAMILIA.

Siendo sus padres quienes inauguraron el hotel **Steirereck** en 1970, una emblemática institución en Austria donde Heinz Reitbauer iniciaría su formación antes de trabajar con grandes figuras como los hermanos *Karl y Rudi Obauer* en Werfen, *Alain Chapel* en Lyon o *Anton Mosimann* en Londres. Tras este excepcional inicio de su trayectoria culinaria, Heinz regresaría a su tierra natal para hacerse poco a poco cargo de la empresa familiar.





INSIDE *Steinereck* HOTEL ROMANTIC.TURNAU





OUTSIDE *Steinereck* HOTEL ROMANTIC.TURNAU



# the POGUSH COUNTRY INN.

..... DESDE 1996 .....



© ARCHIVE HEINZ REITBAEUR

En 1996 la familia inauguró un segundo negocio en el corazón de Estiria, **The Pogush Country Inn.**, cuyas riendas fueron tomadas firmemente por Heinz y donde instaló la granja de la que se nutre hoy en día.



Sonntag:  
Tag des Steirischen Kalb'  
→ Von unserer Haus-Schlachtung  
→ trinkt täglich 12 Liter lauwarme Kuhmilch  
→ bekommt täglich 2 frische Hühner Eier  
→ ist 30 Tage alt und wiegt 40-100 kg  
→ rast 14 Tage im Fleisch Kiefernraum  
→ Kommt v. d. Bauerninnen rund um den Roggisch  
→ und wir schauen uns Kalb- und Bauern  
genau an.

OUTSIDE *roggisch* COUNTRY INN., TURNAU





INSIDE *rogasch* COUNTRY INN., TURNAU



# MEIREREI

*antigua vaquería*

..... DESDE 2005 .....

© MANGBLUETE



**Otro de sus negocios más rentables es Meirerei, de carácter más informal.**

Una antigua vaquería reconvertida en un *Milkbar* donde se sirven más de 100 tipos de quesos de todo el mundo.



INSIDE *weireri* MILKBAR.VIENA





DESAYUNO EN *Milkrü* MILKBAR.VIENA





# crónica de un chef anunciado

«CUANDO CRECES EN UN AMBIENTE QUE GIRA EN TORNO A LA COCINA, ES DIFÍCIL NO INVOLUCRARSE»



© FOTOGRAFIN KANIZAJ MARIJA

“No recuerdo exactamente cuando tomé la decisión de dedicarme a esto, pero cuando creces en un ambiente que gira en torno a la cocina, es difícil no involucrarse. **Es un honor seguir la estela de tus padres**, pero también es difícil encontrar tu propio camino, las expectativas son mayores cuando vienes de una familia que ha destacado en el mundo de la hostelería”

# una gastronomía con corona

.....

«LA COCINA AUSTRIACA REPRESENTA UN CRISOL DE CULTURAS Y TÉCNICAS DIFERENTES REGIONALES»



—  
CAFÉ DE JAVA, DÁTIL AMARILLO Y CIRUELAS  
—

“**La cocina austriaca está profundamente asociada a la monarquía**, y representa un crisol de culturas y técnicas diferentes según las regiones. Sabores, productos y métodos de cocina son fácilmente identificables con determinadas zonas de mi país. No solo las salchichas de Viena o el Gulasch definen nuestra cocina tradicional. Nuestra despensa natural nos permite trabajar con pescados de agua dulce, verduras, cereales, frutas... Creando así una cocina austriaca con identidad propia”

A close-up photograph of a chef wearing a white uniform and glasses, looking down at a plate of food. The chef's face is in the upper right, and the plate with a piece of food is in the lower left. The background is blurred.

# la evolución de la cocina austriaca

.....

“**La transformación y evolución de la gastronomía** debe hacerse desde el principio hasta el final para que el resultado sea óptimo: desde los productores, la calidad del producto, la manera de transportarlo, la preparación y la presentación ante nuestros clientes. Nosotros trabajamos a diario en cada uno de estos pasos”

# los productores

.....

«LA ESTRECHA RELACIÓN  
CON LOS PRODUCTORES LOCALES  
NOS HACE REFLEXIONAR»



“Nuestra estrecha relación con los productores y *Arche Noah*, una asociación que protege los orígenes, **nos hace reflexionar sobre lo que debe ser la base de nuestra cocina**. De hecho, hemos creado “*KochCampus*”, un grupo de concienciación sobre los productos y la cocina austriaca”



## *una familia dedicada a la hostelería*

**“Mis padres todavía están en el oficio**, dirigiendo Pogusch, el restaurante que tenemos en el campo, junto a nuestra granja, y **mi mujer** coordina el servicio y la sala de Steirereck, también los recursos humanos y más cosas, la verdad es que se encarga prácticamente de todo”

---

HEINZ REITBAUER, PADRE . HOTEL STEIRERECK.

---



## *¿de tal palo tal astilla?*

“Tenemos dos hijas y un hijo, de 12, 10 y 1 año y medio. Así que su futuro está aún muy lejano. Veremos si continúan con los restaurantes o quieren dedicarse a otra cosa, decidan lo que decidan, **lo importante es que sean felices con lo que hagan**”

—  
BIRGIT Y HEINZ REITBAUER  
—

# mi cocina

.....

«ME ENCANTA TRABAJAR  
CON PRODUCTOS AUTÓCTONOS  
QUE SE ESTÁN RECUPERANDO»



—  
BUDDHA`S HAND ZITRONE BY CASTILLO DE ORANGIE  
—

“Me encanta trabajar con productos autóctonos que se están recuperando y de pequeños productores locales así como todos los que me llegan desde cooperativas como el *Castillo de Orangie de Schönbrunn* o *Arche Noah*”



---

EN EL NOMBRE DEL CONDADO

---

**“Steirereck es el nombre del condado del que proceden mis padres, Styria, una de las comarcas más importantes del país. El restaurante comenzó con recetas originales de allí, pero a día de hoy lo que intentamos es recrear una cocina más moderna sin perder de vista los productos naturales y propios de Austria”**





---

## MEIEREI, UN MILKAR

---

“Meierei está ubicado en una construcción original que data de 1903, destinada a ser un “Milk drinking hall”, algo así como un mercado de consumo de lácteos. Los granjeros traían a diario sus productos y los vieneses los consumían allí o simplemente los compraban para llevarlos a casa. A día de hoy mantenemos la tradición sirviendo más de 120 tipos de queso y otros productos derivados del “oro blanco” en nuestro Meierei”



“Nunca he estado en México y mi conocimiento es limitado, pero creo que es **un país con una historia apasionante**, con tradición, pero con gente innovadora, al menos eso es lo que espero encontrarme”

*dixit heinz reitbauer*



CALAMANSI CON QUESO CREMA , PAN DE JENGIBRE Y NUECES

heinz reitbauer





# escuchando a reitbauer

---

POR MARÍA FORCADA

millesime!  
collection