



Genusshotel by Wenisch, Straubing

Gesamtgenusswerk Wenisch

Ein Glücksfall für Genießer ist das breit aufgestellte Gastronomieunternehmen von Familie Wenisch in Straubing. Die eigene Metzgerei verarbeitet beste Ochsenfleischqualitäten, die wiederum vom eigenen Bio-Bauernhof stammen und im stylish-urbanen Genießerrestaurant „TONI'S by Wenisch“ verzehrt werden. Wir waren zu Besuch in einem Vorzeige-Familienbetrieb in Niederbayern

Straubing, das ist die städtebauliche Perle Niederbayerns und das urban anmutende Herz des fruchtbaren Gäubodens an der Donau. Im Oktober 2017 zur Universitätsstadt gekürt, feiert die kreisfreie Stadt im Regierungsbezirk Niederbayern in diesem Jahr „800 Jahre Neustadt“. Die berühmteste Tochter Straubings ist die hier im Jahre 1435 ertränkte Baderstochter Agnes Bernauer. Alle vier Jahre führt man ihr zu Ehren die gleichnamigen Festspiele auf (wie-

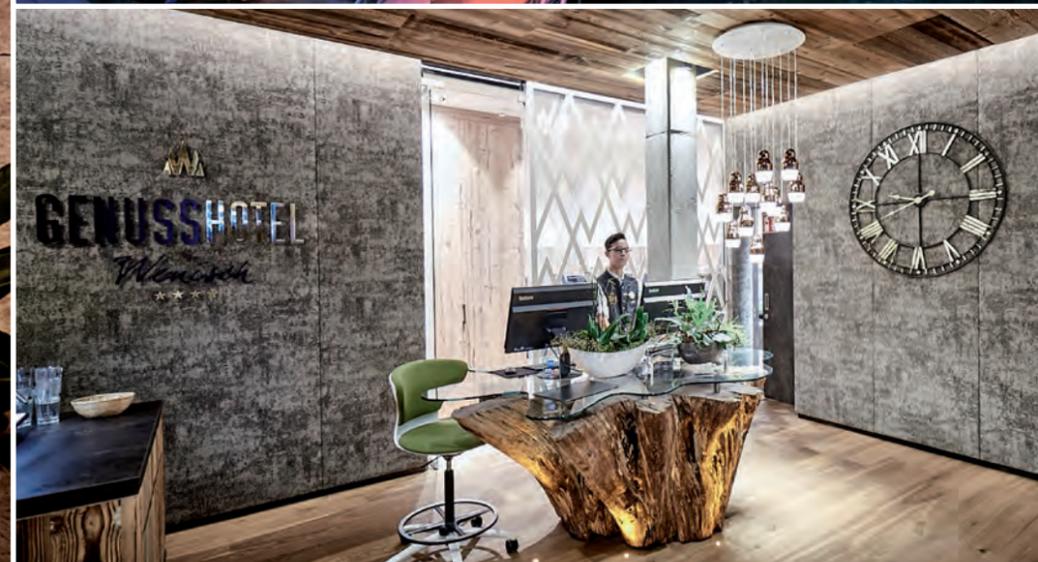
der 2019). Und jährlich lockt das Gäubodenvolksfest – es ist das zweitgrößte Volksfest Bayerns nach dem Münchner Oktoberfest – zigtausende Besucher an. Dann wandelt sich das Festzelt der Straubinger Gastronomiefamilie Wenisch zur „Genussarena“. Es ist die fünfte Jahreszeit und in der Ochsenbraterei der weithin bekannten Metzgereifamilie drehen sich die Ochsen aus eigener nachhaltiger Landwirtschaft am Spieß. Bis zu 27 Prachtexemplare sind es jährlich, die

Anton Wenisch senior und sein Sohn Stefan unters feiernde Volk bringen.

Genussvolles aus einer Hand

Die „Wenisch Metzger & Gastro GmbH“ ist ein familiäres Vorzeigeunternehmen, in dem Zusammenhalt, Tradition und Innovation, Heimatliebe, Authentizität und erstklassige Produktqualität höchste Priorität genießen. 2017 wurde das vielseitig aufgestellte Unternehmen mit dem Unternehmenspreis der Stadt Straubing ausgezeichnet. Die Anfänge reichen bis ins Jahr 1952 zurück, als Anton Wenisch sen. eine kleine Metzgerei eröffnete. Bald folgten erste Gästezimmer im eigenen Gasthof und die permanente Weiterentwicklung zu einem modernen First-Class-Hotel, dem „Genusshotel by Wenisch“, das mit 65 modernen Zimmern und einer exklusiven Turm-Suite vor einem Jahr nach großzügiger Erweiterung der Kapazitäten in Logis und Kulinarik unter Federführung von Anton Wenisch jun. und der gesamten Familie eröffnete. Bruder Stefan Wenisch ist Metzger mit Leib

und Seele. Und ein mehrfach prämiertes seiner Zunft. Vor ein paar Jahren wurde er zum besten Jungmetzger Deutschlands gekürt. Inzwischen sind es vier Metzgereifilialen, die er zusammen mit Vater Anton in Straubing leitet. Das Fleisch kommt vom eigenen Bauernhof, dem Muggenthaler Hof, auf dem ganz in der Nähe Straubings die „Wenisch Ochsen“ von Anton und Waltraud Wenisch artgerecht und nach strengen B-Richtlinien aufgezogen und gehalten werden. Saiblinge und Lachsforellen stammen ebenfalls aus der eigenen Zucht. Ebenso die Äpfel, die nach der Ernte zu einem köstlichen naturtrüben Apfelsaft weiterverarbeitet werden. Diese stringente Wertschöpfungskette genießt weit über die Region hinaus Vorbildcharakter. Die „Nose-to-tail-Philosophie“ setzt sich in den Metzgereibetrieben wie auch im hoteleigenen Wirtshaus und dem daran angeschlossenen modernen „Genusswohnzimmer“ „TONI'S by Wenisch“ konsequent fort. Heimat auf dem Teller, das ist purer, grundehrlicher und nachvollziehbarer Genuss.

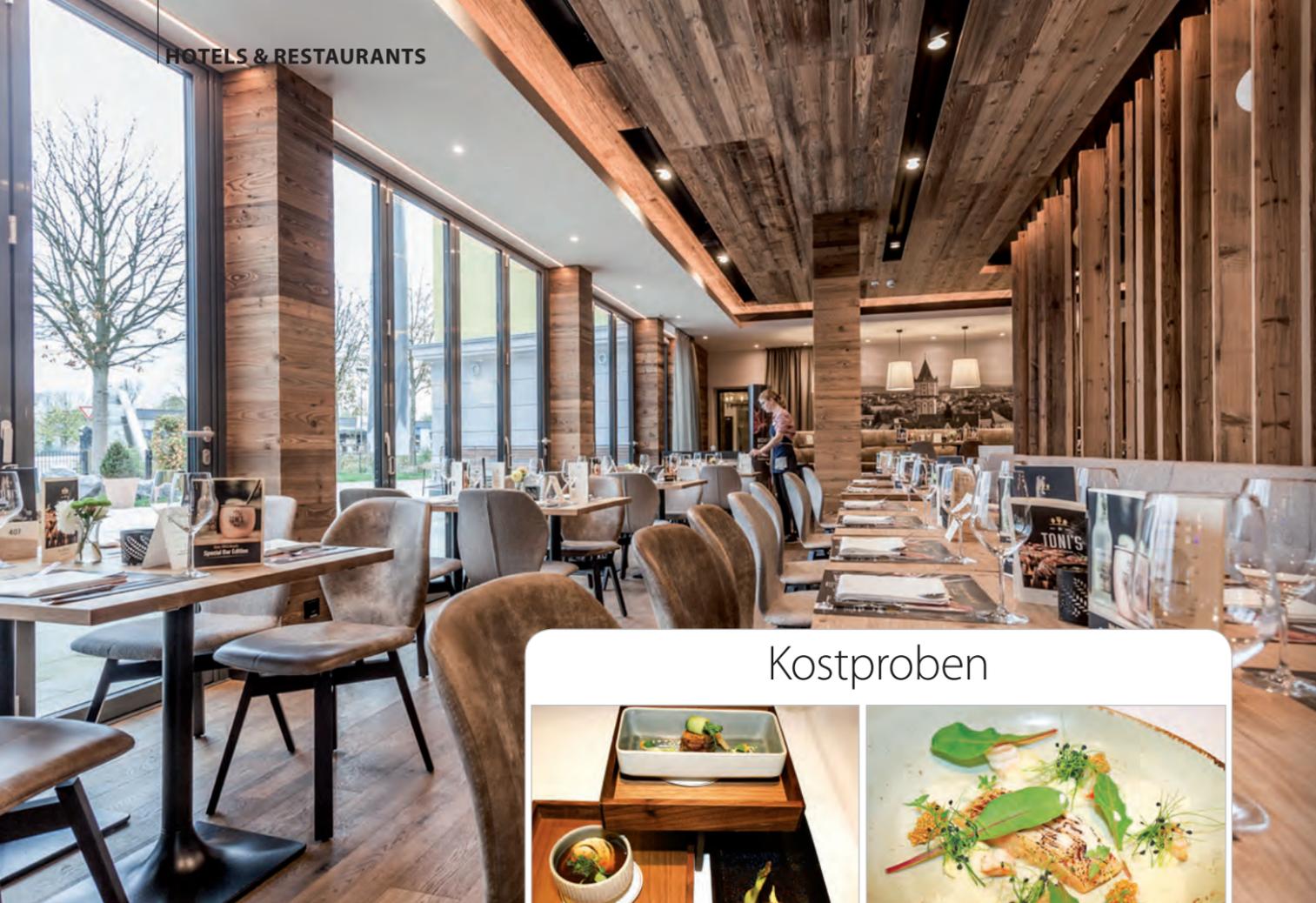


Moderner alpin-urbaner Chic ist charakteristisch für das Vier-Sterne-Genusshotel Wenisch in Straubing.

Fun Dining von Altmann und Wenisch

Mag die Hotelfassade des Vier-Sterne-Genusshotels auf den ersten Blick ein bisschen nüchtern und reserviert auf den Betrachter wirken, so ist das Innere schlicht als der große Wurf treffend beschrieben. Bereits beim Entree und an der stylishen Rezeption stellen sich Wow-Effekte ein, einfach überwältigend und von urbanem Chic kommt die offene Raumgestaltung von Lobby, „Genusswohnzimmer“ und Front-Cooking-Stationen daher. Moderne alpine Eleganz all überall mit liebevollen gestalterischen Details und Blickfängen. Hier ist alles aufs Beste ausgerichtet auf genussvolle Momente und eine erstklassige Küche, die Toni Wenisch und sein neuer Küchenchef Christoph Altmann als „Fun Dining“ überschreiben. In der bewusst-verbale Abgrenzung zum „Fine Dining“ ist markiert, wobei es den beiden maßgeblich geht: „Dank unserer Sterne-Erfahrung bildet der damit verbundene hohe Anspruch an Kulinarik

und Gastlichkeit das Fundament unseres Qualitätsstrebens, doch wollen wir vor allem ein Treffpunkt für alle Genießer sein, von deftig-bodenständig bis gourmetlike, ein Wirtshaus eben auf hohem Niveau, mit ganz viel Lebensfreude und Kommunikation“, erzählt Toni Wenisch, der einst bei Kochgranden wie Johannes King auf Sylt, Nils Henkel in Bergisch Gladbach, Harald Rüssel in Naurath und Herbert Hintner in der „Rose zu Eppan/Südtirol“ gekocht hat. Dem 27-jährigen sympathischen Patron zur Seite steht mit Christoph Altmann ein ebenfalls hoch dekoriertes Küchenchef. Er kochte bei Sternekoch Erich Schwingshackl im „Rebinger Hof“ im nahen Bernried, später im „Grauen Hasen“ in Deggen-dorf. Mit dem eigenen Unternehmen „Altmanns Leibspeiserei“ hat sich Altmann einen ausgezeichneten Ruf auch als Event-Koch erworben.



Blick in „TONI'S Genusswohnzimmer“. Transparente Glasfront mit bayerisch-gemütlichem Interieur in neuen Formen und Farben.

Das Menü der zwei Sonnen plus

Hinter der kulinarischen Doppelspitze und dem verpflichtenden Credo „Genuss verbindet“ steht eine vielköpfige Brigade, die es auch braucht, weil die Räumlichkeiten (auch jene in den gemütlichen historischen Stuben) und sommers der beliebte Biergarten jeden Tag bis auf den letzten Platz gefüllt sind. Die exzellenten Fleischqualitäten und Zuschnitte (Special Cuts) des eigenen Premiumfleisches unter dem Label „Holy Beef“ haben sich längst bis nach München herumgesprochen, so dass selbst die stattliche 550 qm große Gastronomiefläche mitunter an ihre Kapazitätsgrenze stößt. Allein 20 Mitarbeiter arbeiten im Service unter der umsichtigen Leitung von F & B-Manager Heiko Hammelmann. Bei aller Betriebsamkeit ist hier ein erstklassig geschultes und herzlich agierendes Team auf Augenhöhe bei der Arbeit. Es „men-

Kostproben



„Essenz vom Kräutersaitling 2.0 mit Tatar vom Holy Beef und eine Praline vom Gamba“, „Gebeizte und geflammte Lachsforelle vom Muggenthaler Hof mit Freisinger Garnele, Senfsaat, rotem Mangold und Selleriepüree“, „Cremesuppe von Kopfsalat und Erbse“, „Gänger Spargel aus dem Gäuboden mit Schaum vom Gartenschnittlauch, Schweinehaut, gepopptem Amaranth und Afilla-Kresse“, „Prime Rib vom Holy Beef und Reh von Schloss Steinach“ und „Mango-Passionsfrucht-Törtchen mit weißem Espressoschaum, Sauerrahm, Pistazien-Sponge und einem Crumble von der Valrhona Grand Cru-Schokolade“.

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT



Die versammelte Mannschaft aus Service und Küche im Front-Cooking-Bereich des „TONI'S by Wenisch“. Anton Wenisch (Bild unten, M.) und Küchenchef Christoph Altmann sowie F&B-Manager Heiko Hammelmann verantworten die kulinarischen Geschicke des Straubinger Trendrestaurants.

schelt“ auf allen Entscheidungsebenen und das sei, so Anton (Toni) Wenisch, auch der zielführenden Arbeit von Kommunikationscoach Toni Menges aus Regensburg hoch anzurechnen.

Zu unserem Testmenü: Wir probierten zunächst eine „Essenz vom Kräutersaitling 2.0 mit Tatar vom Holy Beef und eine Praline vom Gamba“. Ein schöner Auftakt. Dann folgte eine „Gebeizte und geflammte Lachsforelle vom Muggenthaler Hof mit Freisinger Garnele, Senfsaat, rotem Mangold und Selleriepüree“. Superbe Aromen und handwerklich perfekt zubereitet! Hernach brillierte das Duo Altmann/Wenisch mit einer filigran ausbalancierten Cremesuppe von „Kopfsalat und Erbse“, zu der Wachsbohne, Urkarotte, Rote Bete und Radieschen eine beglückende Entourage bildeten. Eine Kreation auf Drei-Sonnen-Niveau! Vorzüglich mundete uns auch der „Gänger Spargel“

aus dem Gäuboden mit Schaum vom Gartenschnittlauch, Schweinehaut, gepopptem Amaranth und Afilla-Kresse. Zum Hauptgang gab es „Prime Rib vom Holy Beef und Reh von Schloss Steinach“. Ein hinreißend gelungener Dialog zweier tadelloser Fleischqualitäten. Zu dem Fleischgenuss gesellte sich eine aus geräucherter Paprika und Feige komponierte samtige Sauce sowie Maispüree, Stockpilze und soufflierte Kartoffeln. Maitre Heiko Hammelmann servierte aus der aktuell rund 100 Positionen umfassenden Weinkarte einen vollmundigen „2014er Lagrein Gries“ von Nals Margreid aus Südtirol. Auch das Menüfinale überzeugte uns auf ganzer Linie mit einem wunderbar fluffigen „Mango-Passionsfrucht-Törtchen“ und weißem Espressoschaum, Sauerrahm, Pistazien-Sponge und einem Crumble von der Valrhona Grand Cru-Schokolade. Alles in allem eine meisterhafte Leis-

tung, die wir aus dem Stand verdienstermaßen mit zwei Sonnen plus auszeichnen. Glückwunsch nach Straubing!

Ingo Schmidt ■



Ländlich-fein

TONI's by Wenisch
Genusshotel by Wenisch

Wenisch Metzger & Gastro GmbH
Äußere Passauer Straße 10, D-94315 Straubing
Tel.: +49 (0) 94 21-84 620
info@wenisch-straubing.de, wenisch-straubing.de

Geschäftsführer: Familie Anton Wenisch
Küchenchef: Christoph Altmann
F & B-Manager: Heiko Hammelmann

Service: Sehr gut
Wein: Sehr gut
Ambiente: Moderner Alpin-Chic