

Neu! Saucen mit Drei-Sterne-Anspruch

Ein einziges Restaurant trägt hierzulande die Höchstwertung des „Guide Michelin“. Im „Amador“ fertigt Chefkoch David Fleckinger nun seine vier „Goûtez“-Saucen, die für den Delikatessenhandel gedacht sind.



Würzen wie im Sterne-Restaurant: mit den 4 Saucen von David Fleckinger & Julian Mitterbauer. © Beigestellt

Alte Freunde

Durch ihre Reisen haben sich die Innsbrucker Lehrlinge **Julian Mitterbauer** und **David Fleckinger** einst aus den Augen verloren. Als Produktentwickler und Foodstylist Mitterbauer heuer sein Gewerbe in Wien anmeldete, gab es ein Wiedersehen. Ein Glück für die heimischen Gourmets, denn das Duo beschloss, seine liebsten Küchenstile gemeinsam in Saucenform zu bringen. „Für ‚Rom‘ wird jeweils ein halbes Kilo

Tomaten pro Flasche verarbeitet und hochwertiges Olivenöl von ‚Noan‘ verwendet“, schildert „Flecko“ Fleckinger ein Beispiel zu den nach Städten benannten Saucen.

Vier Saucen

Hergestellt werden „Tokyo“, „Bangkok“, „Rom“ und „Paris“ an der Wirkungsstätte des Chefkochs, dem Drei-Sterner **„Amador“** in Wien-Grinzing. Als Partner für die Abfüllung fand man mit Wiener Würze einen Spezialisten für die kleinen Chargen. Während die französische Variante mit Senf und Haselnussöl perfekt zu einem Beef Tartare passt, wäre für ein Rindercarpaccio die Variante „Rom“ ideal, so die beiden „Goûtez“-Gründer: „Der Geschmack der Sterneküche soll als Würzessenz daheim erlebbar werden“, hofft David Fleckinger. Und Mitterbauer ergänzt: „Ich sehe uns im gehobenen Delikatessenhandel.“ Alle vier Varianten sind ohne jegliche Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe abgefüllt. Neben dem eigenen Webshop sind die 200-ml-Flaschen auch über **Transgourmet** erhältlich.

Autor: Roland Graf

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at