

# Rosenbauchs Pressespiegel:

Text: News Network

Fotos: News Network & Rosenbauchs

Datum: 07.07.2008



## Zwei Köpfe ein Restaurant: Herbert Hacker über den Gourmettempel „Rosenbauchs“

- **FORMAT:** Der Ruhm wird kommen, ganz sicher!
- „Dijonsenf-Eis“, Alpenlachstörtchen und Bratwurst

Es kommt in Österreich gar nicht so selten vor, dass zwei Brüder ein tolles Restaurant betreiben. Die prominentesten sind wohl die Brüder Obauer in Werfen in Salzburg, aber auch die Brüder Winkler vom Schindlhaus im tirolerischen Söll haben es mit dem Motto „Vier Hände, zwei Köpfe und ein Restaurant“ zu Ruhm und Ehre gebracht.

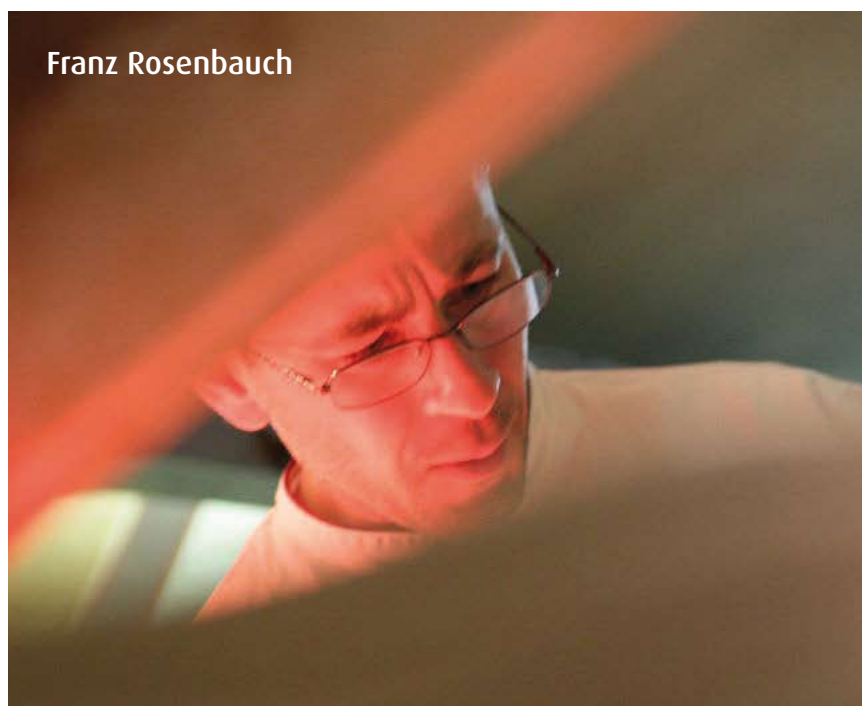
Nicht ganz so bekannt, aber nicht minder talentiert sind die Brüder Rosenbauch im niederösterreichischen Ebreichsdorf. Die beiden haben das elterliche Gasthaus in den letzten Jahren zu einer perfekten Feinschmeckeradresse gemacht - mit einer ganz außergewöhnlichen Küche. Die Arbeitsaufteilung wurde bei den Rosenbauchs ganz einfach gelöst: Karl Rosenbauch steht im Service und hat sich ein beachtliches Wissen in Sachen Wein, Digestif und Zigarren angeeignet. Sein Bruder Franz hingegen steht in der Küche und teilt sich dort den Küchenchefposten mit dem jungen und hochbegabten Michael Baumkirchner, der die Brüder auch schon mal zu gastronomischen Fortbildungstouren ins Ausland - kürzlich etwa nach Spanien - überredet.

Das führt im Ergebnis zu Gerichten wie Mini-Bratwurst mit Pfefferbirne und einem köstlichen „Dijonsenf-Eis“ - einer ungewöhnlichen, aber großartigen Kombi. Auch das Törtchen vom roh marinierten Alpenlachs mit Rettich und Wiesen-Erdbeeren klingt höchst eigenwillig, dahinter verbirgt sich aber eine gelungene Geschmackskombination. Großartig auch der gedämpfte Alpenlachs mit Zweierlei vom Babyspinat und Bioei. Der Ruhm wird kommen, ganz sicher!

Name: Rosenbauchs

Adresse: 2483 Ebreichsdorf, Rechte Bahnzeile 9

Preise: Vorspeisen bis 18, Hauptspeisen bis 27,50 Euro



Franz Rosenbauch



Herbert Hacker