



Foggy Mix/Claus Karmaschka

Preisträger mit Ambitionen

Bernhard Zimmerl gewinnt ein Innenarchitekturkonzept im Wert von 70.000 Euro. Der 32-jährige Haubenkoch will nun mit einem kleinen Fine-Dining-Restaurant im Waldviertel nach den Sternen greifen.

Text: Hannes Kropik

Das Wiener Interior Design Studio Meindl Cavar Concepts feierte sein 5-jähriges Bestehen mit einem Wettbewerb für Gastronomie- und Hotellerie-Betriebe. Den Preis, ein maßgeschneidertes Innenarchitekturkonzept im Wert von 70.000 Euro, sicherte sich Bernhard Zimmerl. Der mit zwei Gault&Millau-Hauben ausgezeichnete Betreiber des Foggy Mix in Waidhofen/Thaya (Niederösterreich) überzeugte die Jury rund um Geschäftsführerin und Innenarchitektin Yvonne Meindl-Cavar durch seine Kreativität und dynamische Persönlichkeit: „Bernhard Zimmerl ist ein Koch, der im wahrsten Sinn des Wortes nach den Sternen greift.“

Der 32-jährige Waldviertler will die Gelegenheit nutzen, um sich einen Traum zu erfüllen. „Ursprünglich habe ich mich mit der Idee beworben, den bestehenden Fine-Dining-Bereich zu modernisieren. Jetzt hat es sich aber ergeben, dass ich nebenan 50 Quadratmeter nutzen kann. Dort werde ich ein zweites Restaurant eröffnen.“

VIER HAUBEN SIND DAS ZIEL

„Zimmerl“ wird es heißen – ein Wortspiel aus seinem Nachnamen und der Tatsache, dass der kleine Raum neben einer Showkü-

che nur Platz für drei Tische und maximal 12 Gäste bietet. Bernhard Zimmerls Ambitionen sind dafür umso größer: „Ganz ehrlich: Mein Ziel sind vier Hauben!“ Und noch mehr: Immer wieder habe er mit dem Gedanken gespielt, ein zweites Restaurant in Wien zu eröffnen, „weil ich wissen wollte, ob ich in der Sterne-Gastronomie einen Platz finde. Mit der Ankündigung, dass der Guide Michelin ab 2025 aber Sterne in ganz Österreich verleiht, kann ich genauso gut im Waldviertel bleiben ...“.

Meindl Cavar wird den Prozess bis zur Eröffnung auf mehreren Ebenen begleiten, sagt Yvonne Meindl-Cavar beim ersten Lokalausgang Mitte Oktober: „Wir werden gemeinsam ein Grundriss- und Gestaltungskonzept erarbeiten und die passenden Materialien vorschlagen. Wir werden aber auch Renderings machen, Angebote einholen und die Bauarbeiten als ‚künstlerische Ober-Leitung‘ betreuen.“ Das Raumkonzept müsse wohl puristisch sein, sagt die Innenarchitektin: „Er richtet seine Speisen wie kleine Kunstwerke an, und deshalb wollen wir den Raum nicht überinszenieren. Der Fokus muss auf dem Essen liegen, aber das Design soll die Gäste mit spannenden Details überraschen“. Zimmerl, der im März im Team



Barbara Mergenthaler (Meindl Cavar Concepts)



Foggy Mix / Kitzgasser Photography

Der Haubenkoch strebt mit Fine-Dining-Kreationen wie seinem „Weidengeflüster“ nach vier Hauben.

Bernhard Zimmerl mit Partnerin Denise Reinhart (l.), Yvonne Meindl-Cavar und Projektleiterin Marlies Findenig (r.).

Der Waldviertler designt sein neues „Zimmerl“ mit Hilfe des Wiener Interior Design Studios Meindl Cavar Concepts.

von Wolfgang Puck bei den Oscar-Feierlichkeiten kochen durfte, hat keine Zweifel an seinem Fine-Dining-Konzept im nördlichen Niederösterreich. „Im Foggy Mix haben wir von Anfang an ein Irish Pub, ein Billiard-Cafe, eine Pizzeria, ein À-la-carte-Restaurant und eine Cocktailbar unter einem Dach vereint. Dieses Konzept haben wir vor ein paar Jahren um einen Fine-Dining-Bereich erweitert – und der wird von den Gästen, sogar aus Wien und Linz, so gut angenommen, dass wir bis Jahresende ausreserviert sind.“

Aktuell betreibt Bernhard Zimmerl – im Backoffice unterstützt von Lebensgefährtin Denise Reinhart – das Foggy Mix mit 14 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Neben dem Foggy Mix, das seine Ruhetage am Dienstag und Mittwoch hat, soll das neue Zimmerl an drei Abenden pro Woche geöffnet werden; das 15-gängige Menü wird sich – ohne Weinbegleitung – im Bereich von 150 Euro pro Person bewegen. Eröffnet werden soll das Lokal im Frühjahr. Bis dahin wartet auf alle Beteiligten viel Arbeit: „Aber ich will das so“, sagt Bernhard Zimmerl, „man darf niemals stehen bleiben.“ ■

www.hierstehteinlink.com