



**Toni Mörwald O-Ton:**  
»Je besser die Beziehung zu den Produkten, die man liebt, desto besser wird man sie veredeln.«



Noch wichtiger ist, dass Du die 19 Schritte in 8 Tagen nicht selbst machen musst, um (und jetzt kommt das Wichtigste) das Beste Fleisch der Welt anbieten zu können. Nach 20 Minuten, setzt Du Dir den Lorbeerkrantz auf, schreitest zum Gast und lässt Dich feiern, weil Du gerade das beste Fleisch der Welt servierst. Du kennst das Gefühl, wenn ein glücklicher Gast Dir seine Zufriedenheit augenblicklich rückmeldet. Ich weiß, wir kennen uns nicht und das alles klingt unglaublich – aber wenn Du mir nicht vertraust, vertrau Deinen Kollegen, Anwendern und Profis.

VERTRAU TONI MÖRWALD!

Toni Mörwald ist eine Ikone, ein Vordenker, er steht für perfekte Inszenierung ist pedantischer Qualitätsfanatiker, sein Tag hat 48 Stunden, er ist souverän, immer „up to date“ und weil er auch ein Maßstab ist, hört man ihm am besten einfach nur zu:

*Kann Aumaerk Fleisch besser als es Toni könnte?*  
»Die Frage stellt sich für mich



# DU WIRST ZUERST DAS LESEN

Dann wirst Du das lesen

TEXT PETER EDER

**D**ann das hier. Und dann liest Du den Artikel bis zum Ende. Du hast Dich für diese Geschichte entschieden, weil Du gespürt hast, dass sie Dich irgendwie betrifft. Zuerst hast Du Deinen Falstaff durchgeblättert, dann ist Dir Toni Mörwald aufgefallen (werkennt ihn nicht?) und Christian Chytil, (Wer hat noch nie von seinen Tellerchen gegessen?) und Thomas Hopfeld (schon lange kein Geheimtipp mehr).

Aber zum Punkt, Du liest das hier, weil Du wissen willst, was es mit Dir und Fleisch auf sich hat.

## DAS FLEISCH

Fleisch richtig zuzubereiten ist eine Wissenschaft, die mit Haltung zu tun hat.

Niemand wird Dir aus Antibiotikastressfleisch etwas essbares zaubern können. Du musst Dir also Bauern suchen, die etwas von Haltung, Aufzucht und

Hege verstehen. Dann brauchst Du einen Fleischhauer, der das Vieh respektvoll »hinübergleiten« lässt, zerlegt und die Teile richtig lagern kann.

Erst jetzt kannst Du an Rezepten denken. Aber wozu der ganze Aufwand, wenn jemand das beste Rezept hat und Dir die ganze Arbeit abnimmt?

## DIE AUMAERK IDEE

Dr. Harald Neumaerker Aumaerk-Gründer und Vor-Denker, hat ein

Verfahren entwickelt, das hochqualitatives Fleisch (siehe oben) mit 19 Schritten in 192 Stunden, (das sind 8 volle Tage), so vorveredeln, dass Du es dann nur noch ins Rohr schieben musst. Das Verfahren ist patentiert, eine Kombi aus »alter Kochkunst« und moderner Technologie, irgendwas mit Schall ... das ist aber nicht so wichtig, wichtig ist: Es kommen keine Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel ins Fleisch (das wäre bei der Qualität auch ein bisschen doof).

Fotos: beigestellt



**Miriam Okoroego**  
Aumaerk Küchenchefin.

**Für Toni Mörwald gilt:**  
»Gefühl und Geschmack ist das Wichtigste beim Kochen, alles andere kann man kaufen.«

gar nicht, ich bin ja nicht allein in meinem Unternehmen. Hinter der Marke »Toni Mörwald« stehen unzählige Zulieferer, Mitarbeiter und Familie. Toni Mörwald ist vielschichtig, nicht nur vierhaubenformat und das im Hotel, Catering oder in der Kochschule. Deswegen ist Aumaerk für uns auch kein Konkurrent, sondern ein Kollege der perfekt abliefert. Mein Credo ist: Wenn etwas gut ist, klammere ich nichts aus. Da hat Aumaerk alles richtig gemacht in den vielen Jahren der Entwicklung von der Auswahl der Grundzutaten bis hin zum ausgeklügelten Verfahren.

Ich habe einen sehr hohen Anspruch, muss aber nicht Dinge verbessern, die schon in höchster Qualität verfügbar sind. Apropos – wir lieben das Royal Pork, ein ausgezeichnetes Produkt, mit dem wir alle glücklich sind!

Zu Aumaerk bekennen wir uns alle neidlos!«

**Christian Chytil**

»Als GreenCaterer ist uns wichtig punktgenau planen zu können – mit Aumaerk geht das auf höchstem Qualitätsniveau.«



VERTRAU CHRISTIAN CHYTIL!

Christian Chytil ist ein Caterer, Ok er ist nicht ein Caterer er steht mit seinem Impacts Catering für höchste Qualität und perfekte Inszenierung am glatten Parkett. Es fallen einem schon ein bisschen die Augen raus, wenn man ihn youtubt – es lohnt sich.

Die Zusammenarbeit mit Aumaerk ist für Chytil eine logische Konsequenz.

*Warum muss es für Impacts Catering das beste Fleisch der Welt sein?*

»Würde es Aumaerk nicht geben müsste man's erfinden. Es ist nachhaltig, hat ein spitzen Preis/Leistungsverhältnis, wir können punktgenau damit arbeiten, die Fleischqualität ist hervorragend, die Vorveredelung kann man nicht besser machen. Wir kaufen ja grundsätzlich nur Qualität ein, weil wir Standards setzen und weil unseren Kunden das von uns auch so wollen – ehrlich

gesagt macht das Ganze nur so Freude.

Gastronomie ist Kino und Catering ist großes Kino und Aumaerk ist sowas wie das erwartete Überraschungsmoment. Unsere Kunden wollen überraschen und begeistern damit der Event möglichst lange in Erinnerung bleibt.

Damit bin ich in Sachen Fleisch mit Aumaerk auf der sicheren Seite.

Dazu kommt der Umweltgedanke, weil man damit genau rechnen kann. Wenn's nötig ist und die Gäste Hunger haben, kann ich in perfekter Qualität nachliefern – Kommen dann mal weniger Besucher als erwartet muss ich Essen nicht wegwerfen, sondern bereite es einfach weniger zu. Das ist eine klassische Win-win-Situation, im Catering kann man ja nicht »alla Minute« produziert wie im Gasthaus, da wollen nur 100 oder möglicherweise 1000 gleichzeitig Essen mit Aumaerk geht das.«



**Christian Chytil ist überzeugt:**  
»Mit Aumaerk zu arbeiten ist eine klassische Win-win-Situation.«

Fotos: beige stellt

VERTRAU THOMAS HOPFELD!

»Schick« aber ohne »Micki« macht Thomas Hopfeld sein Ding im Dreikönigshof in Stockerau. Er ist kein Szenegastronom, aber ... naja ... man trifft ihn hin und wieder ... egal, man sollte ihn kennen. Thomas Hopfeld schreibt selbstbewusst die »Entenbrust vom Aumaerk« auf sein Menütafel – vielleicht auch ein bisschen, weil er gefragt werden will.

Er erzählt gern über das beste Fleisch der Welt und wie er seine Produkte für seine Gäste auswählt – mit Sorgfalt und Bedacht. So altfätrisch das auch klingen mag, so ehrlich meint und lebt er es. Thomas Hopfeld ist einer jener Gastronomen, die sich sehr genau überlegen was sie tun. Und was Aumaerk betrifft ist klar: »Ob Aumaerk vorbereitet oder wir das in unserer Küche tun, macht für unsere Arbeit keinen Unterschied, dort wie da sind Fachleute am Werk. Obwohl unsere Kunden die Aumaerk Produkte selbst kaufen könnten, kommen sie zu uns, weil wir halt doch ein Gesamtpaket anbieten, das man so zuhause nicht hinbekommen kann.«

VERTRAU DEINEM GEFÜHL UND DEINEM GESCHMACK!

Gastronomie verkauft Lebensgefühl, das, was das Leben lebenswert macht.

Dazu braucht es nicht viel wie Toni Mörwald sagt: »Gefühl und Geschmack ist das Wichtigste



**Thomas Hopfeld mit Entenbrust am Teller ist überzeugt:**  
»Ob Aumaerk vorbereitet oder wir das in unserer Küche tun, macht für unsere Arbeit keinen Unterschied, dort wie da sind Fachleute am Werk.«

FACTS & FIGURES

In der klassischen französischen Gourmetküche ist Fleisch ein wichtiges Element. Die Küchenbrigade stellt allein für die Fleischzubereitung vier Posten ab: Den »Boucher« oder Küchenfleischer, den »Saucier« oder Saucenkoch, den Rôtisseur oder Bratenkoch und der »Grillardin« oder Grillkoch. Bei Aumaerk wird Fleisch nach diesem Grundgedanken vorveredelt, das gilt für Fleisch als auch für die Saucen.

Facts: Die Produkte werden in Handarbeit, respektvoll in 19 Schritten und 192 Stunden nach patentiertem Verfahren, vor und zubereitet. Sie sind 60 Tage gekühlt haltbar, einfach zuzubereiten, ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe. Von Aumaerk kommt das beste Fleisch der Welt.

beim Kochen alles andere kann man kaufen.« Das gilt nicht nur für's Kochen, das gilt für die ganze Inszenierung rund um seine Gäste, wer da Gefühl und Geschmack walten lässt wird erfolgreich sein.

Dafür muss man aber auch etwas tun, man muss seinen Geschmack schulen und seinen Gefühlen mutig gegenüber treten, um für seine Gäste Erlebnisse zu schaffen die ihr Leben bereichern. Man wird sich lange an den Ort erinnern, an dem man das beste Fleisch der Welt gegessen hat.

Zum Schluss wirst Du das lesen.

Die richtigen Adressen

Toni Mörwald  
[www.moerwald.at](http://www.moerwald.at)  
Christian Chytil  
[www.impactscatering.at](http://www.impactscatering.at)  
Thomas Hopfeld  
[www.hopfeld.at](http://www.hopfeld.at)  
Das beste Fleisch der Welt  
[www.aumaerk.com](http://www.aumaerk.com)



Beim Hopfeld steht Aumaerk sogar am Tafel.