



Alles neu im Himmelreich!

Im Restaurant Himmelreich am Wagram wird frisch aufgedeckt. Winzer und Inhaber Josef Fritz freut sich ab Mitte Juni über einen neuen jungen Koch und Pächter in seinem gastronomischen Kleinod.

Wien, 17. Mai 2022

Marco Gangl heißt der neue Koch im Himmelreich. Sein Vorgänger erkochte in dem 2019 eröffneten Restaurant in einem 300 Jahre alten Ausgedingehof im niederösterreichischen Zaußenberg am Wagram drei Hauben. Der 29-jährige Weststeirer Gangl möchte diesen hochqualitativen Weg fortsetzen. Er war zuvor Küchenchef im Heurigenhof Bründlmayer und unter anderem zweieinhalb Jahre im Landhaus Bacher tätig. Inspirationsgeber ist aber vor allem der schwedische Dreisterner Frantzén, in dem er 2021 ein paar Monate lang arbeitete. Von diesem aktuell sechstbesten Restaurant der Welt brachte Gangl die Faszination für gute Grundprodukte, deren Eigenständigkeit bei der Zubereitung bewahrt und betont werden soll, mit nach Hause. Herkunft und Saisonalität spielen ebenfalls eine große Rolle. Obst, Gemüse und Fleisch von regionalen Bauern, Fisch aus österreichischen Gewässern und selbstgezogene Kräuter wird es geben. „Daraus koche ich ein großes und ein kleines Menü, in dem das Fleisch oft so etwas wie bester Nebendarsteller sein wird. Jetzt bin ich auf jeden Fall noch sehr damit befasst, alles so gut wie möglich auf Schiene zu bringen, damit wir pünktlich starten können“, erklärt der neue Koch vom Himmelreich. Pünktlich bedeutet am Freitag, dem 17. Juni. Ab dann ist jeweils freitags bis montags von 12 bis 24 Uhr geöffnet. Reservierung ist wegen der wenigen Sitzplätze dringend empfohlen.

Josef Fritz sorgt mit seinen Roten und Grünen Veltlinern gemeinsam mit den Naturals seines Sohnes Johannes und Weinen befreundeter österreichischer Kollegen wieder für eine gut sortierte Weinkarte. „Mir ist es wichtig, mit meinen Weinen Marcos Küchenlinie zu unterstreichen. Ich freu mich auf jeden Fall schon riesig darauf, bei ihm einzukehren“, so der Winzer. Dass man den Patron des Öfteren im Himmelreich antreffen wird, ist also anzunehmen. Zu Gast werden übrigens auch immer wieder innovative junge Köchinnen und Köche aus dem großen internationalen Freundeskreis von Marco Gangl sein und gemeinsam mit ihm den Kochlöffel schwingen: „Ich möchte



meine Gäste täglich überraschen und regelmäßig spannende Küchen-Happenings mit meinen Freunden veranstalten. Das macht einfach Spaß!“

Restaurant Himmelreich. Winzer Josef Fritz erwarb 2017 einen 300 Jahre alten Ausgedingehof in direkter Nachbarschaft vom Weingut in Zaußenberg am Wagram, direkt neben der namensgebenden Ried Himmelreich. Nach der Restaurierung mit viel Respekt vor den alten Mauern eröffnete er gemeinsam mit Josef Kellner und Jasmin Wieland das Restaurant Josefs Himmelsreich. Im Frühjahr zog sich das Pächterpaar aus familiären Gründen zurück, der neue Pächter und Koch ist der 29-jährige Weststeirer Marco Gangl. Seine Küchenlinie ist regional und saisonal mit Fokus auf Topqualität der Grundprodukte. Das Restaurant und der Gastgarten im malerischen Innenhof umfassen jeweils 24 Sitzplätze. restaurant-himmelreich.at

Weingut Josef Fritz. Das 15 Hektar große Weingut liegt in Zaußenberg am Wagram und ist berühmt für seine großen Roten Veltliner. Sie wachsen auf historischen Wagramer Lagen aus Löss, Sandstein und Tertiärschotter. Die Rieden des Hauses heißen Mordthal, Himmelreich, Schlossberg, Steinberg und Schafberg. Sohn Johannes Fritz vinifiziert seine eigene Naturweinlinie und wird das Weingut einmal übernehmen. Josef Fritz ist seit 2020 Mitglied der renommierten Österreichischen Traditionsweingüter, das Weingut ist Nachhaltig Austria zertifiziert und in Umstellung auf biologischen Weinbau. weingut-fritz.at

Fotos in Druckqualität © Andreas Jakwerth. Bitte beachten Sie die Fotocredits, Abdruck bei Erwähnung honorarfrei.

RESTAURANT HIMMELREICH

Marco Gangl

Ortsstraße 4, 3701 Zaußenberg am Wagram

Tel. +43 2278 282 41, E-Mail office@restaurant-himmelreich.at

www.restaurant-himmelreich.at

Öffnungszeiten

Freitag bis Montag von 12 bis 24 Uhr

Pressetermine: Bitte diese direkt mit Marco Gangl zu vereinbaren.



sylvia petz
DER ORGANISIERTE GENUSS

Rückfragehinweis:

Sylvia Petz | Agentur für organisierten Genuss

Gumpendorfer Straße 16/8, 1060 Wien, www.sylvia-petz.at

E-Mail: sp@sylvia-petz.at, Tel. +43 699 1100 8040, skype sylvia.petz