



St. Wolfgang, 13. Juli 2015

Das 2011 eröffnete Gastrojuwel "Die Kaffeewerkstatt" vom Wolfgangsee ist erwachsen geworden und lässt 2015 wieder mit Innovationen aufhorchen.

Abseits von Touristenkitsch und Rösslblues servieren Cornelia & Fritz Wipplinger in den neu ausgebauten Kaffeezimmern oder auf der Sonnenterrasse neben erlesenen Kaffeeköstlichkeiten, regional-internationalem Frühstück, viel Selbstgebackenem nun auch täglich frische hausgemachte Pasta-Kreationen und Kräuter-Koch-Workshops (reginaswildeweiberkueche.blogspot.co.at)

Die Kaffeewerkstatt – alles andere als langweilig

Die Kaffeewerkstatt präsentiert sich in einem gelungenen Mix aus Innovation & Tradition, aus kulinarischen Genüssen & Besonderheiten aus der Region. Nach einem Espresso – zubereitet nach höchster Barista Kunst und mit Bohnen aus hauseigener Rösterei – geht es zur Erkundungstour durch das 200 qm G'schäft. Denn: mitnehmen kann der Gast neben dem frisch gemahlten Kaffee alles, was einem in der Kaffeewerkstatt umgibt. Neben rund 1000 liebevoll ausgewählten Produkten können sogar die handgemachten Tische und Lampen direkt abmontiert und mitgenommen werden.

Kulinarischer Einheitsbrei interessiert das Gastro-Paar nicht die Bohne

Schlemmern lässt sich in der Kaffeewerkstatt mit gutem Gewissen: SalzburgerLand-Eier, ausschließlich frische Zutaten, Obst und Gemüse aus der Region, viel Hausgemachtes von Torten bis hin zu Marmeladen, Kräuter direkt aus dem Beet. Auch auf den Rohkaffee aus kontrollierter Herkunft ist die Familie stolz. Auf der Suche nach der „besten Bohne“ begab sich das Unternehmerpaar auf weite Reisen. *„Lieblich, harmonisch, unbeugsam, vollendet, sanft und temperamentvoll zugleich sollte er sein, und auf unsere Heimat umgelegt so authentisch wie die wundervolle Region, unser Salzkammergut selbst“, mit weniger geben sich die beiden nicht zufrieden, so Cornelia & Fritz Wipplinger im Gespräch.*

Täglich Frühstück bis 12:00 Uhr // Torten & Strudel aus der hauseigenen Konditorei

Echte Männer haben die Wahl zwischen Hausmeisterfrühstück samt "Oartriger" (Käsekraider) oder Speckbrot mit Spiegelei. Als Katerfrühstück werden ein Espresso mit Aspirin und die Zeitung von gestern serviert. Die Damen können dagegen mit einem Joghurt und frischen Früchten auf sommerlich Leichtes setzten. KosmopolitInnen werden delikat-luxuriös mit Wildräucherlachs und einem Glas eisgekühltem Crémant Rosè verwöhnt. Doch auch, wer's schlicht und einfach haben will, bekommt unkompliziert sein Vollkorn-Weckerl, seinen Kaffee und sein SalzburgerLand-Ei auf den Teller. Patisserie Meisterin Maria zeichnet für die Torten und Strudel verantwortlich. Gelernt beim Zauner in Bad Ischl und im Imperial in Wien, kombiniert sie höchste Patisserie Kunst mit bodenständigen überlieferten Familienrezepten. Was dabei herauskommt, muss unbedingt selbst probiert werden!



Täglich frische Pasta Kreationen von Bruder Felix Wipplinger produziert und zubereitet

Die hauseigene Pasta-Produktion läuft immer vormittags auf Hochtouren. Wenn es im offenen Produktionsbereich staubt und fleißig hergeht, ist Felix am Werk, seine Tagliatelle, Penne und Tortellini für Mittag zu produzieren. Mit SalzburgerLand Ei, wahlweise Weizen-, Dinkel- oder Vollkorn-Mehl und vor allem: viel Liebe. Denn das fertige Produkt ist immer nur so gut wie seine Zutaten und der Hingabe, mit der es zubereitet wird. In den Wok kommt die frische Pasta dann direkt in der offenen Showküche und wird in drei Variationen angerichtet: vegetarisch, mit Fisch oder Fleisch. Immer mit dabei: viel frische Kräuter und raffinierte Gewürze. Neben Pasta genießt man in der Kaffeewerkstatt auch noch köstliche Sommersalate wie Rucola oder Cesar Salat.

Kräuterworkshops im Juli & August mit Regina Jungmayr aus Strobl am Wolfgangsee

Beim Reden kommen d'Leit zom – ein Sprichwort, das oft wundervolles Neues hervorbringt. So auch geschehen bei einem Frühstück in der Kaffeewerkstatt, wo Regina Neumayr mit Fritz Wipplinger "ins Reden" kommt. Die Idee, in der Kaffeewerkstatt im Sommer eigene Kräuterworkshops anzubieten, war geboren. Schwerpunkte: Wildkräuter und Blüten aus dem Salzkammergut. Gesammelt wird am Schwarzensee und am Falkenstein, verarbeitet und die Wirkung erklärt danach in der Kaffeewerkstatt. *"Die neue Lust aufs Kochen von genussvollen, einfachen und kreativen Speisen, die sich an den Naturprodukten der nächsten Umgebung orientieren, und die wohltuende heilsame Wirkung naturnaher Lebensmittel, Kräuter und Blüten im Jahreszyklus kennen lernen"*, so beschreibt uns Regina Jungmayr ihre Koch-Workshops. Termine und Information unter: <http://reginaswildeweiberkueche.blogspot.co.at> oder office@gesundmitbildung.at

Alle Kaffeesorten frisch gemahlen direkt zu bestellen unter www.kaffeewerkstatt.eu.

Kaffeewerkstatt auf Facebook: <http://www.facebook.com/KaffeewerkstattStWolfgang>

Alle Kaffeewerkstatt-Produkte zu bestellen unter www.kaffeewerkstatt.eu oder telefonisch beim Chef Fritz Wipplinger unter +43 664 5042011.

Bildtext: © Verena Schierl (www.verenaschierl.com) für Kaffeewerkstatt.

Bild- und Textabdruck kostenfrei.

Weitere Fotos unter:

<https://www.dropbox.com/sh/5zezs14ix2h2oka/AADwflGTDVu9rXQYj6Hp4Axta?dl=0>

PORTRAIT – Das gastronomische Handwerk und den starken Willen für Erfolg prägten sich Cornelia & Fritz Wipplinger zuvor in der internationalen Haubengastronomie und auf der Slalomstrecke ein.

Seine Begabung für ausgefallene Gastronomie und seine Ader zur Kulinarik macht sich bei Fritz Wipplinger schon früh deutlich und seine Gastro-Karriere nimmt mit einer Lehre beim „Gmachl“ in Elixhausen bei Salzburg unter Zwei-Hauben-Küchenchef Hans Webersberger seinen Lauf.

Nachdem Fritz im Bundesheer in der Kasernenküche den Riesenkochlöffel schwang, marschiert er weiter ins Arlberger Restaurant „Ente von Zürs“ unter der Regie des Zwei-Hauben-Kochs Christian Sussitz. Es zieht ihn weiter hinaus in die Welt und er beschließt, drei Monate nach Houston in Texas zu gehen, um dort in der Luxushotelkette Sheraton internationale Erfahrungen zu sammeln. Die Heimat hat den Koch und Gastronom aus Leidenschaft wieder, als er eine Anstellung im 5-Sterne-Restaurant Royal Vital Steigenberger in Seefeld, Tirol, annimmt. Danach wird er von Reinhard Gehrler ins Hotel Bristol nach Wien geholt, dort verdient er sich seine Sporen als "gardemange".

Zurück zum Ursprung, in St. Wolfgang, lernt er seine künftige Frau Cornelia kennen. Cornelia hat ihre Ausbildung in der Tourismusschule in Bad Ischl absolviert, hauptsächlich in der regionalen Hotellerie und Gastronomie gearbeitet und jede freie Minute verbrachte sie jetzt auf der Skipiste als erfolgreiche A-Kaderläuferin. Ihr Gespür für Traditionelles und ihren Ehrgeiz, nur das Beste zu schaffen, hat sie sich aus diesem Hintergrund mitgenommen. So ergänzen sich die beiden auch beruflich perfekt. Es folgt ein gemeinsamer Auslandsaufenthalt in London im "Le Meridien“ und im "Victoria Park Plaza". Zuhause angekommen, werden Räumlichkeiten der ersten Bar im Ort frei und kurzerhand beschließen die beiden, ihre Koch- und Service-Schürzen gegen den Cocktailmixer für fünf Jahre an den Nagel zu hängen. Auf die freudige Ankunft von Töchterchen Paula hin nehmen sich die zwei eine kurze Familienauszeit und grübeln über die große Frage: Wie die liebe Familie mit der Gastronomie vereinbaren? Die Idee zur "Kaffeewerkstatt" wird geboren. Doch die Führung eines Kaffeehauses will gelernt sein und die Wipplingers gehen gewohnt professionell an das Thema heran. Es folgten Studienreisen in die Städte des Kaffees: Wien, Hamburg, München, Rom, Triest. Immer auf der Suche nach dem besten Kaffee und der wohligen Atmosphäre, die ein Kaffeehaus bieten könne. Zeitgleich absolvierten Cornelia und Fritz Wipplinger die Ausbildung zum Barista sowie zum "Kaffeeexperten" und erlernten die Kunst der perfekten Kaffeezubereitung von der Pike auf. Als im Oktober 2010 das altehrwürdige Postgebäude von St. Wolfgang frei wurde, war der Plan ausgereift und die Heimat der Kaffeewerkstatt gefunden, die daraufhin im Mai 2011 ihre Pforten öffnete. Zum Traum des eigenen Kaffeehauses gesellt sich kurz darauf im August 2011 auch noch Xaver Wipplinger und 2013 Jakob, die das Familien Glück perfekt machen.

Rückfragehinweis:

dieJÄGER.eU, Dipl. Ing. Daniela Jäger

Auerspergstrasse 51

A-5020 Salzburg

Mobil +43 664 39 66 916

d.jaeger@diejaeger.at