

10 MEISTER IHRES FACHS

*SIE KOMPONIEREN, FORMEN UND GESTALTEN.
SIE HABEN QUALITÄT AUF EIN AUSSERORDENTLICHES NIVEAU
UND DIE DINGE IN EINEN NEUEN KONTEXT GESTELLT.
MANCHES VERARBEITEN SIE SO, WIE MAN DAS SCHON IMMER
GEMACHT HAT – ABER DENNOCH IN EINER ART
UND WEISE, WIE DAS AUSSER IHNEN KAUM JEMAND BEHERRSCHT.
UND DANN GEHEN SIE WEGE, DIE FÜR ANDERE
NOCH NICHT EINMAL ALS MÖGLICHKEIT ERKENNBAR SIND.*

*„ES HAT VIEL MIT
VERTRAUEN ZU TUN, DASS
SICH JEMAND AUF UNS
EINLÄSST. DASS WIR IHN MIT-
NEHMEN DÜRFEN AUF
EINE REISE, IHN EVENTUELL
SCHULEN IN VIELFALT,
GESCHMACK UND SCHÖNHEIT,
OHNE JE BELEHREND
ZU SEIN.“*

HEINZ REITBAUER



ROBERT BUCHBERGER, ALOIS GÖLLES, GERNOT HEINRICH, PETRA LINDENBAUER, KARIN POLZHOFFER, RICHARD RAUCH, HANS REISETBAUER, HEINZ REITBAUER, ULLI UND HERMANN RETTER SOWIE CHRISTINA WOLFF-STAUDIGL LASSEN UNS MIT IHREN ERZEUGNISSEN UND DIENSTLEISTUNGEN NEUES PROBIEREN UND GLEICHZEITIG EINE URSPRÜNGLICHKEIT ENTDECKEN, DIE GESCHICHTEN ERZÄHLT VON IHRER HERKUNFT UND IHREM WESEN. DENN MIT FUNDIERTEM HANDWERK, ERFAHRUNG, MUT UND EINEM GANZ BESONDEREN GESPÜR FÜR DIE ROHSTOFFE DER NATUR MACHEN DIESE ZEHN MEHR ALS NUR PRODUKTE. WIR HABEN SIE DESHALB GEFRAGT, WAS IN IHREN AUGEN EINE LEISTUNG ZU EINEM MEISTERWERK WERDEN LÄSST.

Vorstellen muss man weder **HEINZ REITBAUER** noch *das Steirereck, die Meierei* oder *den Pogusch* – allesamt zahllos prämiert und eingebrannt ins kulinarische Gedächtnis. Man könnte meinen, in diesen Küchen wird jeden Augenblick ein neues Meisterwerk herausgeschmurgelt. Das ist vielleicht auch so, nur die begriffliche Hochstilisierung tut der Sache nicht unbedingt gut, meint Heinz Reitbauer. Es mag eine Mischung aus Bodenständigkeit, Ehrfurcht und Bescheidenheit sein, die hinter seinen Worten steckt. Wenn er sagt, sein Kochen bestehe vor allem darin, möglichst wenig vom Grundgeschmack zu verlieren den ein Produkt von Haus aus mit sich bringt. Dass er mit allem Aufwand vielleicht das hinbekommt, was in jedem ordentlichen Gasthaus vor 70 Jahren gang und gäbe war. Und dass seine Person nur ein kleiner Teil im großen Ganzen ist. Dem Gast ein Wohlgefühl zu bereiten – das ist sein Ziel und daran sind viele Menschen beteiligt. Und Heinz Reitbauer sagt es so, als wäre es nicht nur ein Team, sondern eine große Familie, die er da um sich hat.

Kunst kommt von Können, schickt **ALOIS GÖLLES** voraus, wobei das allein nicht zum



*„ICH BIN IMMER WIEDER
FASZINIERT VOM MATERIAL TON –
SEINER REAKTION AUF DRUCK,
WASSER, TROCKNUNGSZEIT UND DIE
INTENSITÄT DER BERÜHRUNG.“*
PETRA LINDENBAUER

Meisterwerk reiche. Ein nach allen Regeln der Handwerkskunst gefertigtes Produkt ist für den Riegersburger Grandseigneur im „Essig- und Schnaps-Fach“ lediglich die Basis. Es braucht Eigenständigkeit und kulinarische Relevanz für die Aussergewöhnlichkeit. Als Vorreiter in Sachen Qualität hat er sich selbst Märkte geschaffen, wo es nix G'scheites gab und dabei noch nie etwas



„EINEN GUTEN SCHNAPS MACHT MAN NICHT IM VORBEIGEHEN.“
ALOIS GÖLLES

fürs Mittelmaß übrig gehabt: Wenn man was Gutes machen will, kann das Ziel nur sein, der Beste werden zu wollen, sagt er. Das war und ist Alois Gölles mit seinen feinen Essigen und edlen Bränden seit mehr als 35 Jahren immer wieder.

Für die Keramikerin **PETRA LINDENBAUER** entscheidet die Stimmigkeit einer Arbeit, ob sie zum Meisterwerk geworden ist – das ausgewogene Verhältnis von handwerklichem Können, Material-

bezogenheit, Funktionalität und Aussagekraft. Diese Theorie begreift augenblicklich, wer eines ihrer Gefäße in Händen gehalten und deren Einzigartigkeit gespürt hat – die Grobkörnigkeit und subtile Farbgebung, unversäuberte Ränder, Rillen und Strukturen, die uns beinahe am Entstehungsprozess der irdenen Unikat-Objekte teilhaben lassen.

Schon als Fünfjährige ist **CHRISTINA WOLFF-STAUDIGL** mit einem weißen Drogisten-Mantel mitten in den elterlichen Geschäften gestanden und mit deren Philosophie groß geworden. „Der Staudigl“ in Wien ist nicht nur ein Reformhaus und die erste, reine Naturparfümerie Europas, sondern eine Institution. Zum Meisterwerk werden Dienstleistungen und Produkte für Christina Wolff-Staudigl deshalb erst, wenn sie über Zufriedenheit hinausgehen. Wenn sie Kunden begeistern, diese ihre positiven Erfahrungen mit anderen Menschen teilen und damit unbewußt zu Marken- und Unternehmensbotschaftern werden.

Würde, Ehrlichkeit, Qualität und Liebe zum Handwerk – für **ROBERT BUCHBERGER**, Fleischermeister aus Pöllau reichen vier Schlagworte, um ein Meisterwerk zu definieren. Es sind dieselben Werte, die in seinem 1946 gegründeten Familienbetrieb immer schon hoch gehalten wurden. Als dritte Generation ist er da ganz natürlich hingewachsen und hat schon als Kind beim händischen Abdrehen der Frankfurter Würsteln geholfen, wo bis heute das Vieh selbst geschlachtet, jeder Teil von Rind und Schwein wertschätzend



„MEINE ELTERN HABEN UNS HALT GEGEBEN, PERSPEKTIVEN AUFGEZEIGT, EIN AUGEN FÜR BESONDERE QUALITÄT VERMITTELT UND IMMER GEPREDIGT: WO STAUDIGL DRAUF STEHT, MUSS AUCH STAUDIGL DRIN SEIN.“

CHRISTINA WOLFF-STAUDIGL

verarbeitet und jeder Einkauf ganz persönlich gestaltet wird. Angesprochen auf den Coolnessfaktor einer Fleischerlehre, wenn man grad ein Teenager ist, sagt Robert Buchberger: „Weil es heute nicht mehr viele Meister in unserem Handwerk gibt, habe ich mit sehr vielen Menschen in allen Gesellschaftsschichten spannende Gesprächsthemen. Das ist cool!“

seine Definition für ein Meisterwerk ganz freimütig daher: Mit seinem Produkt zu leben, dahinter zu stehen und kompromisslos bei der Qualität zu sein – einfache Worte, die ein komplexes Zusammenspiel vieler Faktoren beschreibt. 20.000 Obstbäume stehen in seinem Garten im oberösterreichischen Axberg, die besten Fässer im Keller und täglich ein frisch gekochtes Mitarbeiteressen am Tisch – Qualität auf allen Ebenen ist für den experimentierfreudigen Edelbrenner ein Versprechen, das er sich, seinen Leuten und den Kunden gibt. Am liebsten mit Handschlag, weil Vertrag hat der mehrfache „Meisterbrenner des Jahres“ noch nie einen gebraucht.

Die Hände eines Tischlermeisters sind es für **KARIN POLZHOFFER**, Marketing- &

Sales-Managerin von **KAPO Fenster und Türen** sowie **Neue Wiener Werkstätte** und die vierte Generation im Familienunter-



„ICH SUCH MICH IN EINEM NETZWERK GERN DIE QUALITÄTSFETISCHISTEN ZUSAMMEN. LEUTE, DIE SO DENKEN WIE ICH.“

HANS REISETBAUER

„EIN GUTES SERVICE IST IMMER EINE MOMENTAUFAUFNAHME: JEDEN MOMENT EINE FEHLERQUELLE, ABER GENAUSO OFT EINE MÖGLICHKEIT, SEINE GÄSTE ZU BEGEISTERN.“

HERMANN & ULLI RETTER

DIE RETTERS sehen ein Meisterwerk als Summe seiner Teile, die wohlproportioniert und auf einander abgestimmt ein großes Ganzes ergeben. Wie ein Orchester, in dem jedes Instrument zur richtigen Zeit und mit der richtigen Lautstärke die richtige Melodie spielt. Eine Detailgenauigkeit, die Ulli und Hermann Retter kompromisslos, nachhaltig und irgendwie auch bescheiden tagtäglich in ihren Familienbetrieb stecken. Ständig

in Bewegung und fließend zwischen Arbeit und Freizeit wohnen die beiden auch inmitten des prämierten Seminarhotels. Wohl auch, um ihr Unternehmen mehr zu leben, als es nur zu betreiben.

Wenn Schnapsbrenner **HANS REISETBAUER** etwas sagt, gibt's kein Lari-fari. Und so kommt auch



„DIE KUNDEN SIND MIT UNSERER NOSE-TO-TAIL-PHILOSOPHIE MITGEWACHSEN.“

ROBERT BUCHBERGER

„MASSARBEIT, FLEXIBILITÄT UND NACHHALTIGKEIT – ALL DAS UNTER EINEN HUT ZU BRINGEN, IST EINE TÄGLICHE HERAUSFORDERUNG. ABER WIR POLZHOFFERS MÖGEN DAS OFFENBAR.“

KARIN POLZHOFFER



halten. „Man verkauft ja nicht nur ein Produkt, sagt Gernot Heinrich – obwohl die Frage nach dem Meisterwerk noch gar nicht gestellt wurde, „sondern übergibt ‚ein Werk‘, an dem man zwei bis drei Jahre gearbeitet hat. Dementsprechend viel Emotion, Freude und Spannung sind dabei

im Spiel.“ Und als der ‚Hoforganismus‘ und ihre sozialen Projekte zur Sprache kommen, nennt Gernot Heinrich den, vom Deutschen Aktionskünstler Joseph Beys geprägten Begriff

nehmen, die ein gutes Produkt zum Meisterwerk machen. Menschen, die 20, 30 oder gar 40 Jahre im Pöllauer Leitbetrieb arbeiten und ihr Know-how an unzählige Lehrlinge der kommenden Generationen weitergeben. Die junge Burschen und vermehrt auch Mädchen den fachgerechten Umgang mit Holz lehren, jenem haptischen, vielseitigen und nachhaltigen Werkstoff, der für Karin Polzhofer selbst der schönste überhaupt ist.

GERNOT HEINRICH ist ein revolutionärer Weinbauer, auch wenn er selbst das so nicht sagen würde, denn seine Sprache sind die leisen Töne. All die herausragenden Weine würden genug Anlass geben, sich auszuruhen auf dem Erfolg. Aber Heike und Gernot Heinrich sind Suchende, denen es um Entwicklung geht. Und diese weist in ihren Weingärten in und um Gols eindeutig in Richtung Natur und Ganzheitlichkeit. Nach der Umstellung auf Biodynamie eröffnen sie uns mit den naturbelassenen Freyheit-Weinen einen reinen und authentischen Geschmack, der manch tradiertes Weingesetz in Frage stellt. Sie kultivieren exponierte Lagen und gehen dabei steinige Wege, weil sie es für richtig

„ES GEHT IMMER UM DEN GESCHMACK, EIN GUTES MUNDGEFÜHL UND DIE OPTIMIERUNG EINES ROHSTOFFES. UND DARUM, DASS ALLES EINEN SINN HAT UND NICHT BELIEBIG IST.“

RICHARD RAUCH



Vinophile mit einer solch feinen Menschlichkeit und Understatement verknüpft ist wie bei den Heinrichs, da steht der Gedanke an ein Gesamtkunstwerk auf einmal mitten im Raum.

Der vielfach ausgezeichnete Koch **RICHARD RAUCH** liebt seinen Beruf in jeder Sekunde. Den Umgang mit Dingen aus der Natur und vor allem mit Menschen – mit Produzenten, Kollegen und seinen Gästen, direkt und auf Augenhöhe. Und so ist es auch die menschliche Komponente, die für den *Steira Wirt* in Trautmannsdorf ein gutes Essen zum Meisterwerk macht: Gefühle auszulösen, einen Geschmack aus Kindertagen wach zu rufen. Sogar, wenn er mit seinem Essen einmal negativ emotionalisiert und richtig damit umgeht. Starke Gefühle verbinden, lassen eine Geschichte entstehen und sind für Richard Rauch das Meisterliche, das über ein gelungenes Essen hinausgeht.



„DAS GEMEINSAME REDUZIERT DAS EGOISTISCHE UND ERMÖGLICHT EIN ZUGEHEN AUF DAS ANDERE, DAS FREMDE. UND DAS ‚SICH SELBST ZURÜCKNEHMEN‘ ERZEUGT EMPATHIE UND REFLEXION.“

GERNOT HEINRICH

der „Sozialen Plastik“. Dieser meint, dass jeder Mensch durch kreatives Handeln zum Wohle

der Gemeinschaft beitragen und somit plastifizierend auf die Gesellschaft wirken kann. Wo das