



## Niederösterreichs beste Köche gastieren im Joma â€“ BILD

ID: LCG21097 | 11.04.2021 | Kunde: FIGLMÜLLER GROUP | Ressort:  
Chronik Österreich | Medieninformation

**Drei Wochenenden lang kann sich Wien auf kulinarischen Besuch aus Niederösterreich freuen. Zwölf Spitzenköche mit insgesamt 993 Falstaff-Punkten und 26 Falstaff-Gabeln sowie 26 Hauben servieren im Joma Gourmet-Streetfood.**

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Wien (LCG) – Mit der Initiative „Stadt Land Genuss“ kehrt endlich wieder vielfach prämierte Haubenküche in den kulinarisch recht eintönigen Lockdown-Alltag ein. Niederösterreichs beste Köche geben ein pandemiekonformes Gastspiel und verwöhnen Wiener Genussfans mit exzellenten Streetfood-Gerichten. Von 16. April bis 2. Mai 2021 wird das „Joma“ am Hohen Markt, jeweils freitags bis sonntags, zur niederösterreichischen Genussbotschaft in der Bundeshauptstadt. Die Gastronomen **Hans** und **Thomas Figlmüller** verwandeln ihr beliebtes Lokal in eine Streetkitchen, wo sich elf hochdekorierte Köche und ein preisgekrönter Patissier die Kochlöffel in die Hand geben.

„Seit bald einem Jahr vermissen die Menschen die Gastronomie und die Köchinnen und Köche ihre Gäste. Wir alle sehnen uns nach hoher Küchenkunst und einem besonderen Essen. Das Gastspiel der niederösterreichischen Chefs bringt Restaurants und Wirtshäuser in die Stadt, die man sich hier auch mit dem Lieferservice nicht schmecken lassen konnte“, sagen **Hans** und **Thomas Figlmüller**. „Jetzt braucht es gute Ideen und Zusammenhalt in der Gastronomie, um wieder nach vorne zu schauen. Mit großer Freude geben wir so tollen Kolleginnen und Kollegen eine Plattform im ‚Joma‘, damit Wien mehr gastronomische Vielfalt genießen kann.“

„Ich finde es toll, wie innovativ Österreichs Gastronominnen und Gastronomen durch diese Krise gehen. Wir sind sehr froh und glücklich darüber, unsere Gäste mit diesen Take-away-Kleinigkeiten verwöhnen zu können und freuen uns schon sehr darauf, endlich wieder in unseren Restaurants die Pforten zu öffnen. Wir stehen nicht still, wir wollen innovativ und kreativ bleiben und wünschen uns für unsere Gäste und für uns Gesundheit und dass es bald wieder losgeht“, ergänzt **Thomas Dorfer** vom Landhaus Bacher in Mautern an der Donau.

## Köstlichkeiten im Vier-Viertel-Takt

An den drei Wochenenden sorgen **Thomas Dorfer** („Landhaus Bacher“, 99 Falstaff-Punkte, 4 Falstaff-Gabeln), **Philipp Essl** („Landgasthaus Essl“, 86 Falstaff-Punkte, 2 Falstaff-Gabeln), **Josef Floh** („Der Floh“, 94 Falstaff-Punkte, 3 Falstaff-Gabeln), **Ulli Hollerer-Reichl** („Zum Blumentritt“, 87 Falstaff-Punkte, 2 Falstaff-Gabeln), **Roland Huber** („Esslokal“, 92 Falstaff-Punkte, 3 Falstaff-Gabeln), **Michael Kolm** („Bärenhof Kolm“, 87 Falstaff-Punkte, 2 Falstaff-Gabeln), **Uwe Machreich** („Triad“, 93 Falstaff-Punkte, 3 Falstaff-Gabeln), **Thomas Naderer** („Patisserie Naderer“ 91 Falstaff-Punkte, 3 Falstaff-Kaffeetassen), **Theresia Palmetzhofer** („Gasthaus Zur Palme“, 86 Falstaff-Punkte, 2 Falstaff-Gabeln) und **Jürgen Vigné** („Pfefferschiff zu Söllheim“, 95 Falstaff-Punkte, 4 Falstaff-Gabeln) für kulinarischen Hochgenuss in der Wiener Innenstadt. Klassiker aus dem „Joma“ (83 Falstaff-Punkte, 1 Falstaff-Gabel) dürfen beim bundesländerübergreifenden Gourmetfest natürlich auch nicht fehlen. Sie werden von Executive Chef **Markus Brunner** und Küchenchef **René Poysl** zubereitet, die sich in der Küche heimisch fühlen und für „Stadt Land Genuss“ eigene Gerichte kreieren werden.

Im Rahmen der außergewöhnlichen Kooperation hissen vielfach ausgezeichnete Restaurants und Wirtshäuser aus allen vier Vierteln Niederösterreichs die blau-gelbe Flagge in Wien. Neben Köchen aus dem Wald-, Wein-, Most- und Industrieviertel ist durch **Jürgen Vigné** auch ein Exil-Kremser vertreten, dessen kulinarisches Schaffen sich mittlerweile nach Salzburg in das „Pfefferschiff zu Söllheim“ verlagert hat. Ebenfalls aus Niederösterreich kommen Brot und Buns von der Bäckerei Öfferl, die zu einigen Gerichten gereicht werden.

Das Beste aus Niederösterreichs Küche gibt es von 16. April bis 2. Mai 2021, jeweils von Freitag bis Sonntag, von 11.30 bis 16 Uhr, im „Joma“ (1010 Wien, Hoher Markt 10). Informationen zu den Gerichten und Bestellmöglichkeiten ab Dienstag, 13. April 2021, auf [Instagram](#) und [joma-wien.at/genuss](#)

## Über die Figlmüller Group

Seit 1905 setzt die Figlmüller Group gekonnt Akzente in der Wiener Gastronomieszene und verfolgt einen konstanten Expansionskurs. In den Restaurant-Konzepten spiegeln sich die Werte wider, die tief in der Unternehmenskultur verankert sind: höchste Qualität, stetige Innovation und Tradition. Heute vereint die international bekannte Figlmüller Group sechs Gastronomiebetriebe in Wien. Das „Lugeck“, in dem die gute alte Wiener Wirtshauskultur zu neuem Leben erweckt wurde. Das „Figls“, ein Bierlokal inmitten der Grinzinger Weinberge. Das „Joma“, eine gelungene Mischung aus Café, Brasserie und Bar. Das „Daily Roast“, die beste Kaffeebar am Wiener Flughafen. Und natürlich die beiden weltbekannten „Figlmüller“-Restaurants, die Heimat des Schnitzels. Weitere Informationen auf [figlmueeller-group.at](http://figlmueeller-group.at)

### **+ + + BILDMATERIAL + + +**

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Verwendung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf [leisure.at](http://leisure.at)  
(Schluss)

