

Der niederösterreichische Genussreigen in Wien geht weiter â€“ BILD

ID: LCG21121 | 23.04.2021 | Kunde: FIGLMÜLLER GROUP | Ressort:
Chronik Österreich | Medieninformation

**Hoch dekorierte Köche tischen dieses und kommendes Wochenende noch
Gourmet-Streetfood im „Joma“ am Hohen Markt in der Wiener
Innenstadt auf.**

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Wien (LCG) – Die Freiheit ist zum Greifen nahe. Bis die Gastronomie – voraussichtlich am 17. Mai 2021 – tatsächlich wieder aufsperrn darf, gibt es im Rahmen der Feinschmecker-Initiative „Stadt.Land.Genuss“ im Wiener „Joma“ schon einen Vorgeschmack auf das Comeback der Haubenküche. Zwölf Spitzenköche aus Niederösterreichs besten Restaurants und Wirtshäusern, dekoriert mit 26 Hauben, knapp 1.000 Falstaff-Punkten und 26-Falstaff-Gabeln, lassen die Feinschmeckerherzen höherschlagen und bringen den Genuss in die Bundeshauptstadt zurück.

„Das kulinarische Gastspiel ‚Stadt.Land.Genuss‘ ist im ‚Joma‘ sensationell angelaufen. Die Köchinnen und Köche haben unglaublich viel Freude, wieder gemeinsam mit tollen Kolleginnen und Kollegen in der Küche zu stehen und den Gästen ein zufriedenes Lächeln ins Gesicht zu zaubern. So können wir bundesländerübergreifend feine Haubenküche unter Einhaltung aller Sicherheitsmaßnahmen auftischen – ein erster Schritt zum Comeback der Gastronomie“, sagen die „Joma“-Eigentümer **Hans und Thomas Figlmüller** .

Mit gutem Geschmack ins Wochenende

Am 24. April 2021 kocht **Theresia Palmetzhofer** vom „Gasthaus Zur Palme“ (86 Falstaff-Punkte) im „Joma“ auf und serviert unter anderem Grammelknödel, schlampiges Kraut und Schweine-Popcorn (13 Euro). Ebenfalls am Samstag können sich Gourmets über „Choux Choux in a Box“ (5,20 Euro) von **Thomas Naderer** von der „Patisserie Naderer“ (91 Falstaff-Punkte) und weitere süße Köstlichkeiten zum Mitnehmen freuen. **Philipp Essl** vom „Landgasthaus Essl“ (86 Falstaff-Punkte) stillt hungrige Mägen unter anderem mit Spicy Fischsuppe mit Röstbrot und Chili-Mayo (10 Euro). Am Sonntag gastiert dann **Roland Huber** vom „Esslokal“ (91 Falstaff-Punkte) im „Joma“ und überrascht beispielsweise mit Curry-Zitronengrassuppe mit Kaffirlimette (6 Euro). Naderer und Essl setzen ihr kulinarisches Gastspiel ebenfalls am Sonntag fort.

Das wohlschmeckende Grande Finale findet dann von 30. April bis 2. Mai 2021 statt, wo nochmals die Besten der Besten aus Niederösterreich für guten Geschmack in Wien sorgen. Und dann sollte die Freiheit wirklich zum Greifen nahe sein. Exil-Kremser **Jürgen Vigné**, der zur Zeit im Salzburger „Pfefferschiff“ (95 Falstaff-Punkte) seine Gäste verwöhnt, hat unter anderem Reh-Bosna mit Rotkraut-Kimchi, Senfsaat und Curry-Mayo im Gepäck, wenn er am 30. April 2021 aufkocht. **Uwe Machreich** vom „Triad“ (93 Falstaff-Punkte) begeistert am kommenden Freitag mit paprizierten Kutteln. **Josef Floh** aus der „Gastwirtschaft Floh“ (95 Falstaff-Punkte) überrascht mit „Hot Morcilla“.

Am Tag der Arbeit, dem 1. Mai 2021, wird in der Küche des „Joma“ natürlich auch mit Freude gearbeitet. **Michael Kolm** vom „Bärenhof Kolm“ (87 Falstaff-Punkte) serviert am Feiertag beispielsweise einen Waldviertler Feuerfleck mit Roastbeef vom regionalen Bio-Rind. Den Sonntag, den 2. Mai 2021, bespielt der „Bärenhof Kolm“-Chef dann alleine mit einer Vielfalt an köstlichen Feuerflecken.

Take-away-Köstlichkeiten können vorbestellt werden

Das Beste aus Niederösterreichs Küche gibt es 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 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 weltbekanntesten „Figlmüller“-Restaurants, die Heimat des Schnitzels. Weitere Informationen auf [figlmueeller-group.at](#)

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfremen Verwendung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf [leisure.at](#)

(Schluss)

