



Angenehm balancierte Schaumsuppe von der Petersilwurzel, Hausruckviertler Rind mit geflammtem Karfiol und Schokoladiges zum Schluss

Fotoc: P. Braun

Vorsicht, heiß! Robert Bauer bleibt cool

Das Glück eines reisenden Gourmets besteht darin, dass er durch Zufall ein außergewöhnliches Restaurant wahrnimmt, dass er nicht vermutet hätte. In Atzbach wäre das möglich - eine 1229-Seelen-Gemeinde im Bezirk Vöcklabruck, deren wirtschaftliches Aushängeschild die Firma Peneder ist. Wer Fragen zu Industriebau oder Brandschutz Türen hat, findet dort sicher kluge Antworten. Auf die Idee, dass es sich dort auch vorzüglich speisen lässt, kommt man im ersten Moment weniger.

Doch wie heißt es so schön: Im Leben gibt es keine Zufälle. Gut informierte Feinspitze wissen, dass im Betriebsgebäude kulinarisch etwas Besonderes geboten wird. Vor elf Jahren entstand das Restaurant im Zuge der Neuerrichtung, benannt nach Karl und Franz Peneder. Seit 2013 leitet Robert Bauer die Geschicke. Wer seine Stationen (Landhaus Bacher, Palais Coburg oder Grabmers Fortino) analysiert, erkennt schnell: Der kann kochen! Und wie. Von Kochkollegen wird Bauer in den höchsten Tönen gelobt. Als Mensch, der voller Hingabe steckt und mit Spaß alles für das Kochen gibt.

Mittags kocht Bauer für die Mitarbeiter, Mittwoch bis Samstag sind abends 20 Plätze für Gäste reserviert - und schnell

Der Koch aus Atzbach macht die Firma Peneder auch zum kulinarischen Aushängeschild

Von Philipp Braun



Robert Bauer auf der Stufe des Erfolgs

ausgebucht. Das **Sechs-Gang-Menü** kostet 75 Euro, was in dieser Liga relativ günstig ist. Nur wenige spielen auf dem Genussklavier die Töne so harmonisch wie Bauer. Die Speisen wirken nicht aufgesetzt, sondern sind verständlich und wohltuend. Doch je tiefer man schürft, desto mehr bemerkt man, wie viel Hirnschmalz, Arbeit und Techniken eingeflossen sind.

Attersee Perifischfilet von Ulrike Huber ist auf der Haut knusprig gebraten, unterstützt von Dashi-Fond. Bauer verzichtet auf Bonitoflocken und verwendet stattdessen geräucher-

te Forellen. Weiters Miniaturen von Wan-Tan-Taschen, die mit gehacktem Hühnerfleisch gefüllt und mit Ingwer und Koriander abgeschmeckt sind. Herrliche asiatische Aromatik mit regionalem Touch.

Die **Petersilwurzel-Schaumsuppe** mit **Attersee-Flussbarsch** tänzelt leichtfüßig auf den Geschmacksknospen. Ideal begleitet von knackigen Yakonscheiben. Frisch geht's mit **Peda-Cola-Zitronensorbet** weiter, aufgepeppt durch den Mei Wermut 95 Rosé von Parzmair und Eschlböck. Klassisch ist **2erlei vom Hausruckrind**. Einmal ge-

Aufgedeckt

Charles' & Frank's

Kategorie: Restaurant

Ritzling 9, 4909 Atzbach

Tel: 05/05607-2500

Geöffnet: Mi.-Sa. ab 18 Uhr

www.charlesandfranks.com

Bewertungen

Küchenleistung



sehr gut | entscheidend

Barrierefrei, Eventlocation, Businessshotel
nachrichten.at/aufgedeckt
p.braun@nachrichten.at

schmortes **Schulterschmelz**, einmal **Filet**, in Butter angebraten und auf Niedertemperatur im Ofen vollendet. Bauer schafft es, dem „Gourmet-Alltagsgericht“ den notwendigen Glanz zu verleihen, und kombiniert es mit geflammtem Karfiol, Lauchpüree und Erdäpfel-Frischkäse-Tortellini.

Wenn die Zeit der Hauptspeise zu Ende ist, beginnt die Ära des Desserts. Und was für eine. **Schoko-Törtchen** in Form eines Seiegels, dazu Mangosorbet. Perfekt. Übrigens auch die Weinbegleitung vom sympathischen Sommelier Yi-Chin Pan.