

## Medieninformation

# Weil wir Bock drauf haben!

Erneut 4 Hauben und 17,5 Punkte für das Oniriq in Innsbruck

Die Katze ist aus dem Sack – die Hauben sind verteilt. In der druckfrischen 45. Ausgabe des renommierten Restaurantführers Gault&Millau ist das Oniriq in der Innsbrucker Bürgerstraße als einziges 4-Hauben-Lokal der Tiroler Landeshauptstadt vertreten. Chef Udo Herrmann, Souschef Benjamin Brkic und Restaurantleiter Marlon Hallmann jubeln über die Bestätigung und sind auf jeden Fall startklar für neue Herausforderungen.

„Sie sind motiviert und in Hochform. Solide Voraussetzungen für kulinarische Höchstleistungen. Und genau das ist es, was man sich im Oniriq erwarten darf. Eine moderne, ambitionierte und höchst kreative Küche, die in Tirol klar im Spitzenfeld liegt, aber auch österreichweit auf Augenhöhe mit den besten Restaurants des Landes ist.“, würdigt Jürgen Schmücking, Chief Inspector des Gault&Millau und erfahrener Kulinarik-Journalist die Leistung des jungen Küchenteams. „Wir freuen uns natürlich riesig über diese Wertschätzung, werden uns aber bestimmt nicht nur auf diesen wunderbaren Lorbeeren ausruhen“, lässt Herrmann nach seiner ersten Saison als Küchenchef im Oniriq aufhorchen.

### Visionär regional

Das nächste Etappenziel ist klar. Die Qualität halten und noch einen draufsetzen: die Aufwertung auf 18 Punkte. Das mag einfach klingen, ist aber tatsächlich mit viel Arbeit verbunden, wie Kochprofis wissen. Noch mehr Perfektion in Handwerk, Geschmack und Ästhetik sind jetzt gefragt. Das Feilen an Details. Eine Aufgabe, der sich das Dreiergespann im Oniriq gerne stellt. Udo Herrmann – dessen Lieblingsgericht aus dem aktuellen Menü übrigens die geschmorte Zwiebel mit Eigelb, Heu, Estragon und Alpenkaviar ist – hat eine klare Vorstellung, wohin sich die Gerichte in der nächsten Saison entwickeln werden: „Unser Ziel ist es, beim Einkauf im Einklang mit den Jahreszeiten noch regionaler zu werden. Noch mehr Produkte direkt aus der Umgebung zu beziehen und diese maximal zu veredeln.“ Die wechselnden 7-Gänge-Menüs gibt es in einer vegetarischen Variante und einer mit Fisch und Fleisch. Deshalb geht es im Oniriq auch in Zukunft nicht um noch mehr Hummerschwänze oder noch ausgefallenerere Thunfischvariationen. „Heimischen Fisch gibt es in bester Qualität direkt vor der Haustüre, wir haben Alpengarnelen aus Tirol und Alpenkaviar aus Oberösterreich zur Verfügung. Das ist schon ein toller Aufschlag für eine ambitionierte Haubenküche mit regionalem Schwerpunkt“, so Herrmann. „Weiters verarbeiten wir gerne heimisches Schwein, Huhn oder testen Ente und Fisch im Dry Ager.“ Bei so viel Freude bei der Arbeit, Ideenreichtum und Experimentierfreude wird der halbe Punkt mehr nicht lange auf sich warten lassen.

### Genuss als Auszeit

Ein Statement, dem sich die Inhaber und Gourmets Christoph Hörhager und Agnes Schmidberger gerne anschließen. „Wir möchten, dass unsere Gäste das Lokal mit dem Gefühl verlassen, dass sie Speisen aus dem täglichen Leben noch nie so gut wie bei uns gegessen haben. Noch nie einen so einen perfekten Schweinebauch, noch nie eine so geschmacksintensive Hühnerkeule oder Zwiebel und Kohlrabi in einer so raffinierten

Zubereitung. Um nur ein paar Beispiele zu nennen.“ Ganz in diesem Sinne ist das erste kulinarische Highlight im Menü, das von Souschef Benjamin Brkic täglich frisch gebackene Sauerteigbrot. Hörhager und Schmidberger möchten das qualitativ und handwerklich auf höchstem Niveau angesiedelte Fine-Dining-Erlebnis im Oniriq nicht in eine elitäre Ecke gestellt wissen. „Es geht uns darum, dass diese kleinen, feinen Auszeiten vom Alltag in unserem gemütlichen und sehr persönlichen Restaurant, häufiger genossen werden können, als einmal im Jahr zu besonderen Anlässen.“ Ein wichtiger und richtiger Schritt in diese Richtung ist, dass mittwochs und donnerstags ein preiswertes Afterwork-3-Gang Menü, mit allem „Drum und Dran“ angeboten wird.

### **Alkoholfrei in neuer Dimension**

„Ohne“ liegt zweifellos im Trend. Ohne Alkohol versteht sich. Fakt ist jedoch, dass zwischen alkoholfreier Menübegleitung und alkoholfreier Menübegleitung, Welten liegen können. Eine besondere Herausforderung, die im Oniriq mit Bravour, Können und einem Höchstmaß an Kreativität gemeistert wird. Restaurantleiter Marlon Hallmann ist besonders stolz darauf, dass alle alkoholfreien Speisenbegleiter hausgemacht sind. „Es gibt tatsächlich keine Flaschen mit fertigen Säften oder Tees bei uns. Wir experimentieren auch hier viel und verwenden je nach Verfügbarkeit Kräuter, Blüten und Früchte direkt aus unserem Oniriq-Garten. Einer unserer all-time favourites ist der ´Green Herb Shrub´ auf Essigbasis, mit vielen verschiedenen Kräutern und ein paar Geheimzutaten“, schmunzelt er. Besonders beliebt bei den Gästen sind auch der „Truffel Cherry“ - ein Kirschsaft mit Bergamotte und Trüffelöl und – in Tirol eh klar – das Skiwasser Kombucha mit Himbeersirup, Zitronenzeste und Grüntee.

### **Ein Hotspot für prickelnden Genuss**

Bei allem gerechtfertigten Hype um die Säfte muss allerdings gesagt sein, dass auch die Begleitung „mit“ im Oniriq ein Erlebnis ist. „Der Fokus unserer Weinkarte liegt auf kleinen Weingütern und dreht sich hauptsächlich um naturnahen Weinanbau. Von Klassik bis Avantgarde. Also von richtig krass und abenteuerlich bis traditionell und mehrheitsfähig. Bei uns kann man Gewohntes genießen, aber auch Neues entdecken.“ ist Hallmann überzeugt. Auf jeden Fall entdeckenswert ist die außergewöhnliche Champagnerauswahl mit vielen Raritäten. Dafür zeichnet Christoph Hörhager verantwortlich. „Einmal auf den Geschmack gekommen, lässt einen die Begeisterung für diesen edlen Tropfen nicht mehr los. Und als Speisenbegleiter im Menü wird Champagner noch viel zu oft unterschätzt.“, schwärmt der leidenschaftliche Sammler. Für alle Gleichgesinnten ein Grund mehr, sich in dem kleinen Restaurant einen entspannten und unvergesslichen Abend zu machen.

Kontakt für Rückfragen:

Daniela Senn  
[senn@inpublic.at](mailto:senn@inpublic.at)  
0676 - 7804847