

GENUSS MITTEN IM ACHTEN



RITTERSCHLAG - DES WEINKÖNIGS NEUES REICH

Text: Alexander Rinnerhofer

AUDIENZ IM WEINREICH:

Hermann Botolen und seine Partnerin Barbara Toth bieten ihren Gästen das perfekte Zusammenspiel zwischen edelsten Tropfen und feinsten Gerichten. Innerhalb kürzester Zeit schafften es die beiden vom Geheimtipp zum kulinarischen Fixstern.

Patron Hermann Botolen hatte einen Traum. Den Traum vom eigenen Restaurant. Und manchmal werden Träume wahr. Nach vielen Jahren an der Weinkeller-Spitze von Top-Restaurants wie Altwienerhof, Meisl am Graben und Dombesl wollte er es wissen. Mit der Krone des „Sommeliers des Jahres 2016“ auf dem Haupt, machte er sich auf und wagte den Sprung ins eiskalte Gastronomen-Wasser. Und gut ist es gegangen. Er übernahm das kleine, feine Restaurant von Josef Hohensinn in der Fuhrmannsgasse und machte daraus sein ganz persönliches Gästeparadies. Ausgestattet mit einem der besten Weinkeller der Stadt. Eh klar. An die Mega-Weinvorgabe des Restaurants wagte sich Sascha Hoffmann, den sich Botolen aus dem Floh in Langenlebern geschnappt hat, mutig ran. Mit Erfolg. Hoffmanns bürgerlich dominierte Wiener Küche lässt sich von mediterranen und französischen Einflüssen berühren. Tadellose Performance, die ein großes Potenzial für die Zukunft verspricht. In Sachen Wein lässt man hier besser machen. Das Beste im Glas kann eben nur vom Besten seiner Zunft kommen.

Fuhrmann
Fuhrmannsgasse 9, 1080 Wien
Tel.: +43 (1) 944 43 24
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag,
11.30 - 14.30 und 18.00 - 23.30 Uhr
www.restaurantfuhrmann.com



Er hat den feinsten Gaumen des Landes, liebt französische Weine und regiert mit großer Leidenschaft sein eigenes Reich. Hermann Botolen machte aus dem Hohensinn das Fuhrmann. Ein Schmuckkästchen, das auf einem mächtigen Weinkeller mit Köstlichkeiten aus aller Welt thront.

FUHRMANN

In den späten 1990er-Jahren startete Hermann Botolen seine Karriere. Erste Station: Parkhotel Schönbrunn. In Rudi Köllners legendärem Altwienerhof infizierte sich der gebürtige Steirer mit dem Wein-Virus. Botolen wirkte als Gründungsmitglied von WEIN & CO und bildete dort in sechs Jahren unzählige Weinexperten aus, er war Sommelier im Meisl am Graben, sowohl bei Christian Petz als auch bei Joachim Gradwohl. Vor seinem Sprung in die Selbstständigkeit kradelte der Wein-Profi feinste Tropfen im Dombesl.