

Tanja und Thomas haben sich mit dem Foodtruck ihren Traum verwirklicht.

Text: Angelika Peňab
Fotos: Chris Rogl

EIN GUTES BAUCH GEFÜHL

INNOVATIV, NACHHALTIG UND FRISCH – SO KOMMEN DIE AUSTRIAN TAPAS VON TANJA GETZINGER UND THOMAS PICHLMAIER AUS DEM FOODTRUCK DAHER. IN IHRE MODERN INTERPRETIERTE HEIMATKÜCHE KOMMEN FÜR DIE WAHL-PINZGAUER NUR PERSÖNLICH AUSGEWÄHLTE, REGIONALE PRODUKTE. DAS IST FAST FOOD AUF HAUBENNIVEAU – MIT VIEL GUTEM GEWISSEN!

Thomas' Signature Dish, der „Schweinsbrat'n (im) Knödel“, trägt das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat.



Ein Semmelknödel mit Schweinsbraten gefüllt, mit Grammeln garniert und vom Duft des würzigen Bratensaftes begleitet wandert über die Theke des dunkelgrünen Foodtrucks in Saalfelden. Es ist das „Signature Dish“, also das Spezialgericht von Thomas Pichlmaier und Tanja Getzinger, die sich mit „Austrian Tapas“ im vergangenen Sommer den Traum von der Selbstständigkeit erfüllt haben. Die studierte Tourismusmanagerin erinnert sich: „Nachdem ich immer schon von Thomas Kochkünsten begeistert war, kam mir vor gut drei Jahren die Idee für einen Foodtruck. Allerdings war die Zeit damals offensichtlich noch nicht reif.“

an“, erinnert sich Thomas. Die kulinarische Ausrichtung war dabei von Anfang an klar. „Wir mögen die österreichische Küche, vorallem kleine Speisen und setzen stark auf heimische Lieferantinnen und Lieferanten, die viel Herzblut in ihre Produkte stecken. Deshalb servieren wir modern interpretierte Heimatküche aus regionalen Zutaten als kleine Tapas“, so der Jungunternehmer, der sich in namhaften Genussküchen – vom Stanglwirt in Going über das Veggie-Restaurant TIAN bis hin zum KraftWerk in Zell am See – sein handwerkliches Können erarbeitet hat.

Essen auf die Hand

Die Gerichte, serviert in nachhaltig produzierten Kartonschalen, erinnern optisch an die Haubenküche. Ebenso wie ihre Zubereitung. Schließlich stellt die Perfektion im Kleinen für den leidenschaftlichen Koch die größte Freude dar. So gibt es auf der Speisekarte neben dem „Schweinsbrat'n (im) Knödel“ vier weitere köstliche Tapas-Gerichte: „Tafelspitz Ravioli“, „Gebackene Pinzgauer Nidei“, „Süße

Tipp

Neben den wöchentlichen Standplätzen steht der „Austrian Tapas“ Foodtruck auch auf regionalen Events und Wochenmärkten. Aktuelle Infos gibt's via Facebook und Instagram

Tanja und Thomas sind auch in der Küche ein eingespieltes Team.



Pinzgauer Nidei“ und „Backhendl“. Jedes für sich ist geschmacklich ausgereift und vollendet bis zum Topping. Und gelegentlich stehen auch saisonale Specials auf der Schiefertafel vor dem Foodtruck.

Fast Food ganz „slow“

Thomas Pichlmaier gibt sich bei der Zubereitung viel Zeit. Und dank der Qualität der Produkte kann er gänzlich auf künstliche Zusatzstoffe verzichten. „Allein die Sauce für den Schweinsbratenknödel lasse ich eineinhalb Tage köcheln. So beinhaltet sie den vollen Geschmack aus Fleisch, Knochen und Gemüse“, beschreibt der gebürtige Bayer seine Kochphilosophie. Zudem wird nach Möglichkeit immer das ganze Tier verwertet. Wichtig ist dem jungen Paar dabei, dass sie alle ihre Lieferantinnen und Lieferanten persönlich besuchen und sich vor Ort genau ansehen, wie deren Lebensmittel und Produkte entstehen.

So kommt das Schweinefleisch von der Metzgerei Max Mann aus Hütttau, das Lammfleisch von Tauernlamm, die

Rindswürstel von der Bio-Farm Teufel aus Faistenau, Gemüse und das Kraut für das selbstgemachte Sauerkraut vom Dandlhof aus Wals, das Knödelbrot von der Bäckerei Bauer aus Mühlbach, die Milchprodukte von der PinzgauMilch und die Sprossen von den „Urban Roots“ aus der Stadt Salzburg. Viele dieser regionalen Zutaten sind übrigens mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat ausgezeichnet, ebenso wie die beiden Gerichte „Schweinsbrat'n (im) Knödel“ und „Pinzgauer Nidei“.

Lauter Lieblingsplätze

Unter der Woche sind Tanja und Thomas im Pinzgau unterwegs und machen auch in St. Johann in Tirol Halt. Wo der Foodtruck genau zu finden ist, können wir tagesaktuell auf ihrer Facebook- und Instagram-Seite nachlesen. Außerdem besteht die Möglichkeit, „Austrian Tapas“ für Caterings zu buchen – auf Wunsch natürlich auch mit vegetarischen oder veganen Tapas. „Egal, wo wir sind: Unser Lieblingsplatz ist immer genau dort, wo unsere Gäste unsere Speisen mit Freude genießen. Für diese

Erfahrung und unsere neugewonnene, berufliche Freiheit sind wir unendlich dankbar“, so die beiden.



Von den Tapas-Gerichten sind der „Schweinsbrat'n (im) Knödel“ und die „Pinzgauer Nidei“ mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat ausgezeichnet.

Austrian Tapas Tanja Getzinger und Thomas Pichlmaier

Ramseiden 98
5760 Saalfelden a. St. M.
T +43 (0)699.100 63 006
austrian-tapas@outlook.com
www.austrian-tapas.at