



K Ü C H E N C H E F

## Bernd Fortunits

Der gebürtige Burgenländer, Jahrgang 1974 ist seit der Eröffnung im Februar Küchenchef im „Das Heinz“. Zuvor hat ihn sein Beruf an viele Herde der nationalen und internationalen Küchen geführt. Dazu zählen unter anderem das Burghotel Aschau (D), das Restaurant Stern in Graz oder das Kulturcafé des ORF. Wonach Bernd Fortunits in der Küche am liebsten greift? „Heimische Produkte und frische Kräuter sind das A&O für schmackhafte Gerichte.“

Das gilt auch fürs Frühstück: „Das Frühstück ist die wichtigste Mahlzeit am Tag. Darum sollte man nur frische, gesunde Zutaten verwenden und die gleiche Zeit investieren, wie für anderen Mahlzeiten“, erklärt Fortunits.

Nicht nur im Job, auch privat lebt er nach dem Motto: „Nur gegenseitiger Respekt führt zum Ziel!“ Zuhause teilt Bernd Fortunits seine Leidenschaft fürs Kochen mit seiner Frau – der „besten Kuchenbäckerin der Welt“ – wie er sie liebevoll nennt.



# Das Englische

Für die Baked Beans weisse Bohnen über Nacht in Wasser einweichen, tags darauf kochen. Dazu eine süßliche Paradeissauce zubereiten und mit Ahornsirup abschmecken. Den Speck, die Bratwürstchen und die Eier in einer heißen Pfanne in etwas Butter braten, zuletzt die Tomaten mitrösten. Dazu passt am besten Weißbrottoast.

400 g Baked Beans  
16 Kleine Bratwürstchen  
8 Blatt Speck  
8 Spiegeleier  
4 Grilltomaten  
Butter, Toastscheiben

Österreichs frischeste Produkte.  
**KRÖSWANG BRINGT'S.**

IN NUR  
**24 STUNDEN**  
VOM PRODUZENTEN  
IN IHRE KÜCHE



## Das Nordische

Die roten Rüben mit Kümmel, Wacholder und Lorbeerblättern weichkochen. Schälen, schneiden und anschließend mit Essig, Kümmel, Rotwein und Olivenöl marinieren. Mit den Fischfilets und den Eiern auf einem Teller platzieren und dazu getoastetes Roggenbrot reichen.

- 4 Scheiben Räucherlachsfilet
- 4 Scheiben Matjesfilet (mariniert)
- 2 Forellenfilets (geräuchert)
- 200 g Rote Rüben
- 4 Stk. Mayonnaise-Eier
- 8 Stk. Roggentoast
- Honig-Dill-Senfsauce, Gewürze für die Rüben

99,7 %  
LIEFERZUVER-  
LÄSSIGKEIT

Frische Rezeptideen und Top-Ang  
**KRÖSWANG BRINGT'S.**



# Vitalfrühstück

Für die Rohkost das Gemüse in feine Streifen schneiden und in einem Glas anrichten.

Den Magertopfen gut aufrühren und mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern vermengen.

Das frische Obst filetieren und mit den restlichen Zutaten auf einem Teller anrichten. Dazu servieren Sie backfrisches Vollkornbrot.

- 12 Scheiben Putenbrustschinken
- 2 Karotten
- 1 Kohlrabi
- 3 Stk Obst, je nach Saison
- 250 g Magertopfen
- 8 Scheiben Vollkornbrot
- Salz, Pfeffer, frische Kräuter