

ROSSO

FÜR EINE SCHÖNE ZEIT

RESTAURANT
DELIKATESSEN

www.restaurantrosso.at

Pressekonferenz
im
Restaurant »ROSSO«

am

Freitag, 12. Mai 2023

um 11.00 Uhr

Weingartshofstraße 29, Linz

Es präsentieren:

Ingmar GOETZLOFF, Restaurantchef und kulinarischer Visionär

Florian GINTENREITER, junger Wilder in der Rosso-Küche

Pressekontakt: Ingmar Goetzloff, 0699/18 18 1097

Fotos: ROSSO. Frei bei Nennung von »Bild: ROSSO Linz«

Presseunterlagen zum Download: <https://www.restaurantrosso.at/media>

Spannende, neue Gourmet-Momente garantiert Zwei Profis gehen im »Rosso« auf kulinarische Reise

Aus einer ursprünglich italienischen Osteria hat sich im Laufe der vergangenen neun Jahre ein Restaurant für besondere Fisch- und Meeresspezialitäten entwickelt. Die neuesten Errungenschaften – während des Lockdowns entwickelt – »dry aged fish« und eine Freundschaft von Restaurantchef Ingmar Goetzloff zum Haubenkoch Florian Gintenreiter. Ab nun gehen die beiden gebürtigen Mühlviertler auf gemeinsame kulinarische Reise – mit Kreationen, die mit dem Attribut »außergewöhnlich« nur annähernd beschrieben werden können.

Am Anfang dieses kulinarischen Duetts stand eine gemeinsame Weinverkostung und die Erkenntnis, dass sowohl Ingmar Goetzloff als auch Florian Gintenreiter gebürtige Mühlviertler sind. Die gemeinsame Vorliebe für alles Ehrliche, Bodenständige und doch Raffinierte und Außergewöhnliche war schnell entdeckt. »Uns verbindet, dass wir gerne saisonal, spontan und kreativ arbeiten«, erklärt Ingmar Goetzloff. »Wir mögen es, die Karte flexibel zu gestalten, mit ungewöhnlichen Kombinationen zu experimentieren und unsere Gäste zu begeistern.«

Extrakarte mit kulinarischen Dreifachsalti

Das kann man von der neuen »Extrakarte« im Rosso zu Recht behaupten. Da matchen sich »Sardinen in Erdöl« mit grandiosen Austern »Huîtres Poget« von der Marennes-Oléron-Bucht (sie gelten als die besten) – serviert nicht nur klassisch, sondern auch à la »Bloody Mary« oder als »Gurke-Gin«.

Der edle Steinbutt wird nicht einfach gegrillt, sondern sein Rogen als Taramas interpretiert und mit heißem, geschmolzenem Rindermark aus der Toskana übergossen. Bei einem gemeinsamen »Bildungstrip« der Paare Goetzloff und Gintenreiter nach Triest wurden die »Cjarsons«, eine Art Ravioli, gefüllt mit selbst gepflückten Brennnessel (ein Koch-Afficionado kennt keinen Schmerz ...), Zimt, Rosinen und frischen Kräutern wieder entdeckt.

Es wäre aber nicht Florian Gintenreiter, würde die Pasta mit der üblichen geschmolzenen Butter daherkommen. Nein, bei ihm ist es eine Sauce aus Lammblood. Schließlich wird von guten Köchen in Italien ebenso wie im Mühlviertel das ganze Tier verarbeitet. Womit der kulinarische Bogen von Oberösterreich nach Italien ein weiteres Mal gespannt wäre und man auf zukünftige Kreationen aus dieser kulinarischen Reise gespannt sein darf.

Hauptkarte mit Klassikern, grenzenlos Fisch und »Best of dry aged fish«

Apropos Italien: Die einzigartigen Kreationen aus dem Hause Dario Cecchini wie »Sushi del Chianti« und »Tonno del Chianti« werden die langjährigen Fans weiterhin auf der Rosso-Karte finden. »Es wird bei uns immer Fleisch von Dario geben, direkt aus Panzano geliefert«, beruhigt Goetzloff die eingeschworene Bistecca-Florentina-Fangemeinde des charismatischen Metzgers aus dem Chianti.

Dennoch oder gerade deshalb will sich das »Rosso« auch in andere Gefilde weiter entwickeln und sich »grenzenlos« mit dem Thema Fisch beschäftigen. »Wir wollen hier nicht nur in Italien bleiben, sondern auch portugiesische, spanische, asiatische oder ganz andere Komponenten einfließen lassen«, skizziert Florian Gintenreiter die zukünftige Rosso-Linie. Großartige Inputs steuert diesbezüglich José da Silva aus Portugal bei, der seit Jahresbeginn die Küchenbrigade im Rosso verstärkt. Weiterhin eine Säule für Beständigkeit und Erfolg ist Djordje Materic, der die vergangenen neun Jahre für die Küche des Rosso hauptverantwortlich zeichnete.

Ganz besonders am Herzen liegt dem Restaurantchef das Thema »dry aged fish«. Nur wenige wagen sich in Österreich in diese neuen Ager-Gefilde. Goetzloff war einer der ersten Mutigen und blickt auf die nötige, langjährige Erfahrung zurück, die für kulinarische Höhenflüge in diesem Segment nötig ist und das Erleben neuer, feiner Aromen ermöglicht. Besonders das Tartar vom dry-aged-fish ist bereits auf dem Weg, zum Rosso-Klassiker zu werden.

Spannendes Kulinarik-Konzept im »Rosso«

»Man kann sich von uns in Zukunft erwarten, dass die Klassiker wie Fleisch von Dario Cecchini und hausgemachte Pasta natürlich weiterhin auf der Karte zu finden sein werden. Dazu wollen wir uns aber keine Grenzen setzen im Hinblick auf Fisch und Meeresfrüchte. Es soll spannend, wohlschmeckend und einzigartig sein für unsere Gäste«, freut sich Ingmar Goetzloff auf die neue Ära im Rosso.

Factsheet:

»Rosso di Acqua e Sole«

- 2014 Eröffnung am 14. Februar mit Djordje Materic, bis heute Fixstarter im Küchenteam.
Beginn der Freundschaft mit Dario Cecchini, Kultmetzger aus Panzano in Chianti.
- 2016 Nachfragebedingt Wandlung vom rein italienischen Restaurant hin zum Schwerpunkt
Fisch und Meeresfrüchte.
- 2020 Bewertungen im »Falstaff« und »A la Carte«.
Lockdown, Entwicklung »dry aged fish«
- 2022 Bewertung »Gault Millau«.
- 2023 Eintritt José da Silva (Jänner) und Florian Gintenreiter (April) ins Rosso-Küchenteam.

Weingartshofstr. 29, 4020 Linz, Tel.: +43 (0)699 1111 22 12, office@restaurantrosso.at

ÖFFNUNGSZEITEN: Mo–Fr: von 11:30 – 15:00 Uhr und von 17:30 – 23:00 Uhr;

WARME KÜCHE: Mo–Fr: 11:30 – 14:00 und 17:30 – 21:30 Uhr. An Wochenenden und
Feiertagen geschlossen.

Florian Gintenreiter

aufgewachsen in Puchenu/Walding

2006 – 2009 Lehre im Schloss Mühldorf

2009 – 2017 Chef de Partie Entremétier

- Restaurant Schlossberg, Linz
- Restaurant Henssler Henssler, Hamburg
- Restaurant Döllner's Genusswelten, Golling
- Restaurant Verdi Diele, Linz

2017 – 2019 Restaurant Vantre, Paris

2019 – 2020 Hotel Mühlthalhof Neufelden

2020 Gasthof Rahofer, Kronstorf

Ab April 2023 Rosso di Acqua e Sole, Linz

José Eduardo Costa Teles da Silva

Aufgewachsen in Porto, Portugal

2012 – 2017 • Comi Chef Sushinaka, Porto

• Arroz del Forno, Porto

• Douro Azul, Porto

2017 – 2019 Chef de Partie

• Uniworld Boutique River Cruises

• DaTerra Vegan Restaurant, Porto

• Tapisco Porto, Porto

• Six Senses Douro Valley Resorts and Spa, Lamego

Jänner 2023 Rosso di Acqua e Sole, Linz

Djordje Materic

Aufgewachsen in Novisad, Serbien

1995 – 1999 Kochlehre

1999 – 2003 Bachelor-Studium Koch

2003 – 2007 Fachhochschule für Gastronomie Belgrad
2005 – 2011 Hotel Briol (Chefkoch Sommersaison)
2005 – 2006 Restaurant Fink (Chefkoch Wintersaison)
2007 Restaurant zur Kaiserkrone (Chef de Partie Wintersaison)
2008 – 2009 Romantik Hotel Turm ***** (Chef de Partie Wintersaison)
2010 – 2014 Chefkoch, Chef de Partie und/oder Sous Chef:
 • Restaurant Fink
 • Hotel Drei Grafen
 • Gasthaus Sattlerwirt
 • Das Kasamandl
 • Das Anton
Ab 2014 Rosso di Acqua e Sole, Linz