



CHRISTIAN PETZ

Koch und Unternehmer. Ein Leben für die gute Küche.

Christian Petz wurde am 14. November 1963 geboren und wuchs im oberösterreichischen Grein an der Donau auf. Als typisches Wirtshauskind half er bereits in früher Kindheit im elterlichen Gasthaus Strudengau in Küche und Service mit. Der Berufswunsch Koch entstand in dieser Zeit. Nach Abschluss der Grundschule begann Petz seine Ausbildung an der Hotelfachschule Bad Ischl, die er nach drei Jahren wieder verließ, um stattdessen in eine praxisbezogene Kochlehre im Restaurant Café Gastein zu wechseln, die er im Ifenhotel, Kleinwalsertal, fortsetzte. Während der Sommersaisonen arbeitete er im Betrieb zuhause.

Nach Abschluss seiner Lehre war Christian Petz zwei Jahre lang Chef de Partie im Ifenhotel und startete im Anschluss daran seine **Wanderjahre durch die besten Restaurants Mitteleuropas:**

- * Restaurant Nösse bei Jörg Müller auf Sylt (drei Monate), Königshof München (ein Jahr), Restaurant Aubergine bei Chef Eckart Witzigmann in München (ein Jahr), Souschef im Hotel Hilton Plaza bei Werner Matt in Wien (ein Jahr).
- * Nach dieser Zeit wurde 1990 Petz als Küchenchef ins **Relais-&Châteaux-Hotel Gasthof Post in Lech** am Arlberg berufen, wo er innerhalb kurzer Zeit die Restaurantbewertung auf zwei GaultMillau-Hauben an hob.
- * Nach fünf Jahren am Berg übersiedelte Petz 1995 nach Wien und übernahm die Position des Küchenchefs im **Hotel im Palais Schwarzenberg**, wo er das Restaurant ebenfalls von einer zur zweiten Haube führte.
- * 1999 wechselte er in der Pre-Openingphase ins **Restaurant Meinl am Graben** in Wien, eröffnete es gemeinsam mit Partner Karl Seiser und erkochte bereits im ersten Jahr zwei Hauben im Guide GaultMillau. Im zweiten Jahr erhielt er mit 17 Punkten seine ersten drei Hauben und die „Trophée-Gourmet“ für kreative Küche des Restaurantführers A la Carte.

2002 wurde Petz zum „Trendsetter des Jahres“ im Großen Bertelsmann Restaurant & Hotel Guide ernannt und mit dem „Koch des Jahres“ im Guide GaultMillau ausgezeichnet. 2003 wurde das Restaurant Meinl am Graben zum „Restaurant des Jahres“ im Restaurantguide Wissen.de ernannt und erhielt 18 Punkte (drei Hauben) im Guide GaultMillau und 98 Punkte (5 Kronen) im Guide A la Carte.

- * 2003 wechselte Petz mit Seiser ins **Palais Coburg**, um dort gemeinsam mit ihm für die Restaurants und den umfassenden Weinkeller die Geschäftsführung zu übernehmen und als Küchenchef zu fungieren. Innerhalb weniger Monate wurde das Gourmetrestaurant zum „hottest place to dine in Vienna“, Decanter Wine Magazine, und rangierte unter den besten Restaurants Österreichs.

Einen Stern im Guide Michelin, die Auszeichnung „Koch des Jahres“ beim deutschen Feinschmecker-Magazin, fünf Sterne im Guide A la Carte, vier Hauben (19 Punkte) bei GaultMillau hatte er erkocht und dem renommierten Coburg-Weinkeller zweimal zum international beachteten „Grand Award“ des amerikanischen Wine Spectator verholfen, als Petz 2009 das Palais Coburg wieder verließ und den luxuriösen Gourmet-Tempeln den Rücken kehrte. Erschwingliches Essen auf hohem Niveau für jedermann sollte von nun an seine Devise sein.



PETZ
im Gußhaus

- * Seit November 2009 ist Christian Petz stiller Partner der **Xocolat-Manufaktur** und kreiert mit Ramona Mahr und Werner Meisinger feinste Schokoladespezialitäten. Unter anderem seine Gewürz-Truffes, X-Sticks und Barfly-Collection begründen der raschen Erfolg der Manufaktur, die Mitte 2010 vom Gourmet-Magazin A la Carte mit der „Trophée Gourmet“ für Gourmandisen ausgezeichnet wurde.
- * Von Mai 2010 bis Ende 2013 war Christian Petz Co-Geschäftsführer und Küchenchef des Restaurants **Holy-Moly** am legendären **Badeschiff Wien**. Unter seiner Führung wurde das Holy-Moly! bereits ein halbes Jahr nach der Eröffnung mit zwei GaultMillau-Hauben überrascht. Ein Erfolg, mit dem niemand gerechnet hatte. „Hotspot der städtischen Gastroszene“ hieß es im Führer und die erwähnten Speisen wurden mit den Attributen „feinst, wunderbar und traumhaft“ bezeichnet. Auch das ungewöhnliche und schräge Ambiente kam bei den Testern des GaultMillau bestens an. 2011, 2012 und 2013 wurden die zwei Hauben bestätigt.
- * Bis zur Eröffnung seines eigenen Restaurants im Jänner 2015 agierte Christian Petz als **Berater** für Projekte wie „Big Smoke Bar & BBQ“ von Brian Patton beim Badeschiff Wien, für Restaurants und Gastrokonzepte und war als Gastkoch buchbar.

Am 15. Jänner eröffnete Christian Petz sein Wirtshaus **Petz im Gußhaus** hinter der Karlskirche, nahe der Wiener Innenstadt. Für seine ab nun eigenen Gäste zu kochen, ist seine große Leidenschaft. Dabei bleibt er seiner Philosophie treu, dass ausschließlich solche Lebensmittel verwendet werden, von denen er weiß, wo sie herkommen. „Was mit den Tieren in der industriellen Fleisch- und Fischproduktion angestellt wird, ertrage ich nicht. So etwas kommt bei mir zuhause nicht auf den Tisch und in meinem Wirtshaus auch nicht.“ Vegetarier sind gleichermaßen willkommen wie hingebungsvolle Fleischesser, Sonderwünsche werden ebenfalls sehr gerne erfüllt.

Petz' bei Weinfreunden seit Jahren beliebtes weinliberales Angebot von „Bring your own bottle of wine“ gibt es auch im **Petz im Gußhaus**: Gegen ein Korkgeld von 15 Euro werden sehr gerne mitgebrachte Weine serviert. Die eigene Weinkarte hält Bekanntes und weniger Bekanntes aus dem In- und Ausland bereit.

Petz im Gußhaus

Gußhausstraße 23, 1040 Wien

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag von 11.30 bis 24 Uhr, Küche bis 22 Uhr

Tischreservierung: +43 1 504 47 50 & reservierung@gusshaus.at

www.gusshaus.at