



„Die Karte ist nicht betoniert“

„Klein ist fein – und so wird es bleiben“, bringt Tamara Jurasic ihre Wirkungsstätte in Wien-Hernals auf den Punkt. Seit mehr als 30 Jahren dreht sich im Bodulo alles höchst erfolgreich um den frischen Fisch.

Vor acht Jahren hat Mag. Tamara Jurasic das gut eingeführte Fischrestaurant Bodulo übernommen. Mit ihrem fünfköpfigen Team gelingt es ihr, die dalmatinische und istrische Küche auf hohem Niveau zu zelebrieren. Gilt doch das Bodulo als Geheimtipp für Fischliebhaber und -kenner, denen in gemütlicher Atmosphäre nicht nur Qualität, sondern Flexibilität in höchstem Maße geboten wird. „Unsere Speisekarte ist nicht betoniert. ‚Gäste mit Sonderwünschen‘ kennen wir nicht. Im Gegenteil: Bei uns ist es Standard, dass der Gast je nach Lust und Laune speist. Die Karte ist lediglich ein Anhaltspunkt. Hauptgänge werden zu Vorspeisen – oder umgekehrt, und Beilagen und Garmethoden können beliebig variieren“, betont die 35-Jährige.

Die zahlreichen Stammgäste aus Wien und Wien-Umgebung, aus der Steiermark, aus Oberösterreich und dem Waldviertel goutieren die unkonventionelle „Hausordnung“. Tamara Jurasic kann nicht oft genug zum Ausdruck bringen, wie wichtig ihr der gemütliche Rahmen ist: „Eine kühle Gourmet-Tempel-Atmosphäre passt nicht zu uns. Die Gäste kommen ins Bodulo, um entspannt zu essen und zu trinken und nicht, um zu überlegen, welches Besteck sie wann benützen. Deshalb wird es nach unseren Reno-

vierungsarbeiten im Herbst 2011 genauso gemütlich sein wie eh und je.“ Wenig Wert legt die Gastronomin auf ausgefallene und besondere Kreativitäten. „Viel wichtiger ist, dass der Koch besonders gut kochen kann. Und er muss es verstehen, den natürlichen Eigengeschmack unserer frischen Fische, die sich der Gast aus unserer Vitrine aussucht, zu erhalten“, so die Gastgeberin.

Fisch aus Dalmatien

Mit Frischfisch beliefert wird das Bodulo vom Fischhandel Shark, mit Sitz in Puch bei Weiz in der Steiermark. „Der aus Kroatien stammende Händler beliefert uns dreimal pro Woche mit frischen Fischen aus Dalmatien“, sagt Tamara Jurasic. „Die österreichischen Weine beziehen wir über Morandell, die kroatischen über Persinovic. Alles andere“, so die Gastronomin, „kaufen wir bei C+C



„Wir werden heuer umbauen, jedoch nicht größer werden. Ich will ein noch höheres Niveau und dabei nicht den Überblick verlieren“, so Tamara Jurasic (Bilder: Josef Rozsnyai)

Pfeiffer ein. Wobei Brot und Teigwaren wie Tagliatelle, Ravioli und Gnocchi sowie Nachspeisen aller Art bei uns nicht ‚hausgemacht‘, sondern frisch von Hand gemacht sind.“ Gästemangel ist kein Thema. „Im Gegenteil, nach einem starken Dezember verzeichnen wir auch im Jänner, der für gewöhnlich eher als gemäßigt gilt, sehr gute Ergebnisse“, freut sich das Bodulo-Team. „Sicher kommt uns zugute, dass sich der Mensch immer bewusster ernährt. In diesem Zusammenhang spielt Fisch eine wesentliche Rolle“, sagt die Chefin und sie bemerkt ironisch: „Fischgrippe hatten wir schließlich auch noch keine ...“

Die Gastgeberin im GASTRO-Word-Rap:

Frau Mag. Jurassic, wie beschreiben Sie Ihren Führungsstil?

Eine Mischung aus demokratisch und Laissez-Faire. Ich beziehe meine Mitarbeiter in das Betriebsgeschehen mit ein und werde von ihnen kreativ und fachlich unterstützt. Selbständiges Entscheiden fördert ihre Motivation und wirkt sich positiv auf ihre Identifikation mit dem Betrieb aus. Fehler werden nicht bestraft, sondern wir bemühen uns, die Zufriedenheit der Gäste wiederherzustellen.

Ist der Gast – wie es so schön heißt – immer König oder gibt es Ausnahmesituationen?

Wir sind wegen unserer Gäste da, nicht umgekehrt. Deswegen – ja, der Gast ist immer König, ein besonderes Individuum, das genauso individuell betreut werden will.

Wodurch unterscheidet sich die österreichische von der kroatischen Gastronomie?

Im Grunde nicht viel, außer, dass die kroatische Küche hauptsächlich mediterran und die österreichische in erster Linie kontinental ist. Verglichen mit Österreich, sind die kroatischen Regionen leider nicht gleichmäßig gastronomisch entwickelt und es fehlt ein bisschen an der Reservierungskultur. Beide Länder pflegen sowohl die traditionelle als auch die moderne gastronomische Vielfalt. Ein Beispiel für einen Gegensatz: Das hausgemachte Olivenöl, welches die Kroaten lieben, ist den Österreichern zu intensiv.

Was hat Sie dazu bewegt, in die Gastronomie zu gehen?

Die Gastronomie war nicht meine erste Wahl. Ich absolvierte eine Ausbildung zur Reiseleiterin sowie ein

kennenzulernen und die Möglichkeit zu nützen, diese glücklich zu machen. Weniger angenehm sind endlose Arbeitszeiten und wenig Raum für Privates.

Preis-/Leistungsverhältnis: Auf welchem Niveau positioniert sich das Bodulo?

Nur das Beste ist gut genug für

und nicht die Speisen. Für neue Geschmacksrichtungen bin ich stets offen. In welchem Lokal, ist egal. Hauptsache, es wird gut gekocht. Am liebsten speise ich in Begleitung meines Lebensgefährten – und ich bevorzuge trockene Rotweine.

Wie gehen Sie mit Misserfolgen um?



Wolfsbarsch, Petersfisch, Zahnbrasse, Drachenkopf – Frischfisch in der Bodulo-Vitrine: Der Gast wählt aus dem tagesfrischen Angebot aus: Fertig auf dem Teller: Gegrillte Scampi mit getrüffeltem Octopus, Wolfsbarsch in der Salzkruste (Bilder: Bodulo)

„Wir kommen regelmäßig und gerne, weil es uns hier schmeckt und weil es gemütlich ist. Sie müssen unbedingt Seezunge probieren – eine Spezialität des Hauses, ein Traum“, empfiehlt Jannecke Hovis (li.), und sie meint: „Positiv ist, dass das Bodulo auch sonntags geöffnet hat. Viele gute Wiener Restaurants haben leider sonntags geschlossen ...“

(Bild: Rozsnyai)

Wo, außer in Wien, könnten Sie sich vorstellen, ein Restaurant wie das Bodulo zu führen?

Am liebsten in der Nähe von Wasser, am Neusiedler See oder in den Weinbergen des Burgenlandes.

Was zeichnet einen guten Gastgeber aus?

Liebe und Leidenschaft zum Beruf, und Spass daran zu haben, Menschen zu verwöhnen.

Wo sehen Sie sich und Ihr Bodulo in fünf bis zehn Jahren?
Das Restaurant soll sich in seiner bewährten Größe und Qualität an seiner gewohnten Adresse befinden. Denkt jemand an Fisch, soll sein erster Gedanke Bodulo sein!

Studium für Hotellerie- und Tourismus-Management. Per Zufall wurde ich Gastronomin. Nun reise ich nicht in die Welt, sondern die Welt reist zu mir.

Gibt es den „perfekten“ Mitarbeiter?

In jedem von uns stecken sowohl Talente als auch Schwachstellen. Es ist ‚Chefsache‘, das Beste in seinen Mitarbeiter zu erkennen und dieses in den Vordergrund zu stellen. Ein gutes Team besteht aus Menschen, die sich in ihren Tätigkeitsbereichen gut ergänzen können.

Welche sind die schönen Seiten an Ihrem Beruf, welche sind weniger angenehm?

Schön daran ist, viele Menschen

unsere Gäste – allerdings bei einem fairen Preisverhältnis.

„Liebe geht durch den Magen“ – können Sie dem Sprichwort etwas abgewinnen?

... und hält die Restaurants voll ...:–)

Ihr Lieblingsgericht im Bodulo?
Branzino in der Salzkruste.

Wie bauen Sie Stress ab?
Eine gute operative Planung lässt keine Stress-Situationen entstehen.

Mit wem würden Sie gerne in welchem Lokal welche Speise und welchen Wein genießen?

Als Gast lasse ich mich gerne von kreativen Köchen und Servicemitarbeitern überraschen. In der Regel wähle ich die Anzahl der Gänge

Wie Henry Ford: „Misserfolg ist lediglich eine Gelegenheit, mit neuen Ansichten noch einmal anzufangen.“

Was sind Ihre Pläne für 2011?
Die Renovierung des Bodulo, um Gemütlichkeit und Leistung – unter Berücksichtigung der Wünsche unserer Gäste – auf ein noch höheres Niveau zu bringen. Was die Kapazität betrifft, bleiben wir im gewohnten Rahmen.

Wie beschreiben Sie sich?
Ungeduldig, individualistisch, konsequent, optimistisch, charakterfest, temperamentvoll, altruistisch, kreativ, analytisch, ehrlich, friedselig – und ich bin ein glücklicher Workaholic!
www.bodulo.at