

## Bernie Rieder geht in die Kantine 48 am Badesee 1 Kommentar(e)



Thomas Diezl und Bernie Rieder am Naturbadeteich in Bernstein

**Der umtriebige Koch wird über den Sommer im Restaurant im Naturbad Bernstein aktiv sein.**

Thomas Diezl ist ein Mann für außergewöhnliche Locations. Bekannt wurde der Gastronom durch seine Weinbar in der Wiener Margaretenstraße, die er in einer ehemaligen Naber-Kaffee-Filiale herrlich retro eingerichtet hat. Nach einer mehrjährigen gastronomischen Schaffenspause übernahm Diezl die Kantine im Naturbad Bernstein und machte daraus ein

kulinarisch lohnenswertes Sommer-Ausflugsziel. Letztes Jahr hatte noch der sizilianische Koch Francesco Augello für mediterrane Highlights gesorgt, heuer wird der umtriebige Küchenchef Bernie Rieder Akzente setzen.

»Wir kochen nur das, was uns Spaß macht«, skizziert Rieder klar die Ausrichtung der Küche. Und: »Wir kaufen nur Viecher aus der Umgebung«. Soll heißen, dass bei nahe gelegenen Bauern bzw. Jägern Schweine, Rinder oder Wildschweine besorgt und schwerpunktmäßig verwertet werden. Es wird also regionale Küche mit Rieder'scher Finesse geben. Logischerweise braucht man für die »Kantine 48« keine Krawatte. Betreiber Thomas Diezl ist der Meinung, dass man auch in Badehose und mit FlipFlops tolle Küche genießen kann.

Diezl ist ein Weinfreak. Schon in seiner Vinothek in Wien hatte er großartige Tropfen abseits des Mainstreams im Programm. Natürlich ist daher auch die Weinauswahl in der »Kantine 48« vielseitig und anspruchsvoll. »Der hat eine Lawine an Weinen«, kommentiert Rieder Diezls Leidenschaft. Besonders der Portweinbestand soll ausufernd sein.

»Und jetzt geh' ich Brennessel und Löwenzahn zupfen und überleg' mir dabei, was ich heute kochen könnte«, verabschiedet sich Bernie Rieder.

[www.kantine48.at](http://www.kantine48.at)

(von Bernhard Degen)

Erstellungsdatum: 06.05.2011

### hk1960 19.06.2011

Phänomenales Mittagessen in wunderbarem Ambiente mit perfektem und äußerst netten Service - das alles trotz Regenwetter: das Forellentatar auf Avocado und Fenchel sowie das schwarze Risotto mit Tintenfischstücken gehören zum Allerbesten, was wir im Burgenland jemals zu uns nehmen durften: GRATULATION und Danke!!  
und auf ein baldiges Wiedersehen und -schmecken