

Doris Wobak eröffnet „Dosi’s“: Kulinarik im Stil der 60er Jahre!

Doris Wobak leitet seit 24. Mai 2025 das neu gestaltete „Dosi’s“ im Klein St. Pauler Terrassenbad mit erschwinglicher Gastro-Klassik.



Klein St. Paul, Österreich - Am 24. Mai 2025 übernahm Doris Wobak die Gastronomie im Klein St. Pauler Terrassenbad, das in diesem Jahr sein 60-jähriges Bestehen feiert. Das Lokal wurde unter dem nostalgischen Motto der sechziger Jahre neu gestaltet und präsentiert sich nun unter dem Namen „Dosi’s“, einer Kreation, die sich aus ihrem Namen und dem ihres Ex-Mannes Siegfried ableitet. Wobak bringt umfassende Erfahrung in die neue Pacht ein, mit Anfängen in der „Kasnudlerei“ in Wien und späteren Stationen in der „Nudelwerkstatt“ Kamehl in Völkermarkt. Ihre Speisekarte ist vielseitig: Sie umfasst eine Auswahl an Pizzen, Burgern, Wiener Schnitzel, Currywurst,

Pommes sowie selbstgemachte Kuchen. Die Gäste können ihre Speisen und Getränke in Selbstbedienung genießen, was auch mit dem Ziel verbunden ist, diese zu erschwinglichen Preisen anzubieten. **Klick Kärnten** berichtet, dass dieser Ansatz sowohl Einheimische als auch Besucher ansprechen soll.

Der große Fokus auf verschiedenen Gerichten zeigt Wobaks Engagement, eine breite Klientel zu bedienen. Dieses Konzept könnte in Zeiten, in denen steigende Erwartungen und individuelle Wünsche unter den Gästen zunehmen, besonders gut ankommen, wie auch die Trends im Gastronomiebereich verdeutlichen. Laut dem **Genusspunkt** orientieren sich die Gastronom:innen zunehmend an nachhaltigen Konzepten, regionaler Authentizität und der Rückkehr zu klassischen, bewährten Rezepten.

Regionalität und Qualität im Vordergrund

In der Region Klein St. Paul hebt sich auch der Gasthof zum Dorfschmied hervor, der von der Familie Müller geführt wird. Sie legen großen Wert auf hochwertige Kulinarik und verwenden selbst erzeugte Produkte aus ihrer Biolandwirtschaft. Die Familie betreibt eine eigene Herstellung von Säften sowie Edelbranddestillaten und serviert von selbst hergestellten Jausen bis zu Gourmetmenüs alles, was das Herz begehrt. Eine besondere Spezialität ist der Birnensekt, der für die Region typisch ist. So wird den Gästen eine umfassende kulinarische Erfahrung geboten, die von einem herzlichen Service begleitet wird, das den Wunsch nach Kontakt auch über den Aufenthalt hinaus fördert. **Mittel-Kärnten** hebt die signifikante Bedeutung dieser Angebote hervor, die den Aufenthalt in Klein St. Paul zu einem bleibenden Eindruck machen.

Aktuelle Gastronomietrends

Die Gastronomie steht zunehmend unter dem Druck, innovative Konzepte zu entwickeln, um den dynamischen Gästewünschen gerecht zu werden. Die Beobachtungen von Hanni Rützler

zeigen, dass eine differenzierte Trendlandschaft die Essgewohnheiten massiv beeinflusst. Themen wie „Plant-based Cuisine“, „Re-Use Food“, sowie „Regenerative Agriculture“ gewinnen an Bedeutung und stellen neue Anforderungen an Gastgeber. Laut dem **Future Menus Trendreport 2025** müssen Gastronom:innen emotional, authentisch und zukunftsgerichtet kommunizieren, um wirtschaftlich erfolgreich agieren zu können. Dies erfordert nicht nur Anpassungen im Produktangebot, sondern auch in der Atmosphäre, im Service und der Kommunikation insgesamt.

Insgesamt zeigt die gastronomische Landschaft in Klein St. Paul eine spannende Entwicklung, die sowohl Tradition als auch Innovation vereint und somit für Bewohner und Besucher gleichermaßen attraktiv ist.

Details	
Ort	Klein St. Paul, Österreich
Quellen	• www.klick-kaernten.at • www.mittelkaernten.at • genusspunkt.at

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at