



ZUM GELEIT

Siegfried Dörre

Moral beginnt beim Einkauf

Auch Köche müssen sich in der immer schnelllebigen Zeit, in der Gäste immer größeren Wert auf Authentizität und Qualität legen, mit dem Thema Ethik in der Küche befassen. Aber wo fängt die Ethik in der Küche wirklich an?

Nun, es liegt in der Hand des zuständigen Lebensmitteleinkäufers, wo und vor allem welche Produkte eingekauft werden, und es liegt in der Hand des Koches, wie schonend eben diese Produkte zubereitet werden – möglichst aus der Region, das ist der Trend, nach dem die Gäste vermehrt verlangen.

Was macht es auch für einen Sinn, Lebensmittel quer durch Europa über die vor Staus geplagten Autobahnen zu transportieren – die hohe Belastung dieser Lebensmittel mit den Schadstoffen, die eben auf diesen Straßen durch den Verkehr entstehen, die hohen Transportkosten – all das ist so nicht notwendig und verursacht nur unnötige Kosten und mindert ebenso die Wertschöpfung in der Region des Konsumenten.

Wesentlich ist, dass auch Gäste und Kunden wieder vermehrt auf die saisonalen und regionalen Spezialitäten zurückgreifen, denn es ist nicht wirklich notwendig, dass immer alles und zu jeder Jahreszeit in einem üppigen Ausmaß zur Verfügung stehen und auch konsumiert werden muss. Nämlich, das sind wir unseren Kindern jetzt schuldig, bereits heute aufzuzeigen, dass wir auf Produkte aus dem regionalen, naturnahen und bodenständigen Landbau zu achten haben.

Heimische Erdbeeren, Spargel und Bärlauch schmecken kurz nach der Ernte naturgemäß am besten, das Martinigansl wird letztendlich auch als Saisonprodukt nur um den 11. November genossen. Wenn alle Beteiligten: Kunden, Gäste, Ver- und Einkäufer sowie KöchInnen mehr Nachhaltigkeit zu diesem Thema anwenden und umsetzen, dann können wir die Zukunft für unsere Kinder schon heute in eine bessere Richtung lenken. Das verstehen wir Köche unter angewandter Ethik in der Küche.

SIEGFRIED W. DÖRRE

OBMANN DER „WIENER KÖCHE“

www.vko.at

P.S.: „Weniger ist oft mehr, wenn es raffiniert und vor allem mit Liebe zubereitet wird.“

Goldmedaille für Vorarlberg

Zwei Vorarlberger Lehrlinge vergoldeten sich bei internationalem Teamkochwettbewerb

Gezählte 16 Finalisten maßen sich beim vierten „Schamel“-Teamwettbewerb, einem der renommiertesten Kochwettbewerbe dieser Art. In Rekordtempo war ein selbst erarbeitetes Menü zubereitet. Erschwernis: „Kren“ musste in jedem Gang als deutlich erkennbare Zutat verwendet werden. Die Anforderungen des Teamwettbewerbs, ausgetragen im fränkischen Höchststadt, sind hoch gesteckt und nichts für schwache Nerven. Der 17-jährige Daniel Schneider, Seerestaurant Rohrspitz (3. Lehrjahr) in Fussach, und Nadine Leurs aus Hard (2. Lehrjahr) nahmen die Herausforderung an und sicherten sich in der vorangegangenen Theorieprüfung einen Finalplatz. Das Menü der Vorarlberger:

- Thunfischtatar mit Lachskaviar

Pochierte Zanderrolle und Lachs-soufflé, Meerrettichschaum

- Schaumsuppe von Kartoffeln und Brunnenkresse
- Meerrettich-Cappuccino mit gefüllter Teigtasche

- Tafelspitz vom Ländlekalb auf Gemüserauten

Kalbsbackenragout, Brioche-Auflauf mit Gemüsemeerrettich

- Apfel-Meerrettich-Eis im Krokantmantel, Fruchtsaucen

Betreuer Michael Langen (Hotel Hochland) trainierte mit den jungen Kollegen im Lehrbetrieb Piazza Dornbirn. „Es geht um Teamfähigkeit“, betont Langen, „zwar spielt jeder sein Instrument, aber komponiert wird gemeinsam.“ Sein Engagement wurde durch diesen schönen Erfolg bestätigt.

„Wettbewerbe wie dieser sind für junge Köche wichtig, auch als Vorbereitung auf den Arbeitsalltag“, meint Teammanager Bruno Wahrlichler, Verband der Köche Österreichs, Sektion Vorarlberg.

Vergoldet: Nadine Leurs, Daniel Schneider und Jugendbetreuer Michael Langen (Mitte)



Ethik in der Küche

Der Verband der Köche lädt zu einer hochkarätig besetzten Podiumsdiskussion, die das Ernährungsverhalten unter die Lupe nimmt. Im Vorfeld dazu ein Interview mit dem Geschäftsführer des Kurhotels Pirawarth, Hans Günther Loher, und Dr. Regina Hochmair, Ärztin für Allgemeinmedizin und Psy Medizin



Dr. Regina Hochmair Fotos: Kurhotel Pirawarth

Das Kurhotel Pirawarth und der Verband der Köche Österreichs laden zu einer hochkarätig besetzten Podiumsdiskussion, in deren Mittelpunkt die Frage steht, ob und welchen Stellenwert der Begriff „Ethik“ in der gesunden Küche einnimmt. Die ÖGZ hat in diesem Zusammenhang einige Fragen an die Experten des in Sachen Ernährungs höchst engagierten Kurhotels Pirawarth gestellt:

ÖGZ: Wie weit hat sich das Ernährungsverhalten der Bevölkerung in den vergangenen Jahren geändert?

Dr. Regina Hochmair: Das Ernährungsverhalten ist von einem stärkeren Ernährungsbewusstsein geprägt. Man ist auch durchaus bereit, für gesunde Nahrungsmittel mehr Geld auszugeben, auch wenn es nach wie vor große Unterschiede bei Preis und Qualität gibt.

ÖGZ: Ist Gesundheit als Zu-

satznutzen in der Ernährung im Trend? Anders ausgedrückt, ist Functional Food auf dem Vormarsch?

Dr. Regina Hochmair: Bei bestimmten Konsumenten ja. Besonders Sportliche und jene, die konsequent auf ihr Gewicht achten, greifen auch zu Nahrungsmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln, welchen eine spezielle Wirkung nachgesagt wird. Auch Menschen mit Mangelerscheinungen, etwa bei Eisenmangel, greifen zu bestimmten Produkten. Schwierig ist eine Umorientierung von Kindern, die z. B. an zuckerhaltige Softdrinks und Fast Food mit hohem Fettanteil gewöhnt sind. Übergewicht bei Kindern und Jugendlichen ist heute ein äußerst bedenkliches Massenphänomen.

ÖGZ: Ist Ethik ein Thema, über das sich der Konsument auch in der Außer-Haus-Konsumation Gedanken macht? Stichwort Massentierhaltung, Gänseleber etc.

Dr. Regina Hochmair: Die Problematik, etwa bei der Gänsestopfleber, mag den Konsumenten schon bewusst sein, aber ein allgemeines Ethik-Verständnis ist bei der Konsumation nicht zu erkennen. Den meisten Verbrauchern genügt die Bezeichnung Bio, um beim Angebot zu differenzieren.

ÖGZ: Wie weit kann es sich ein Koch überhaupt leisten, auf ethische Bedenken Rücksicht zu nehmen? Oder muss er das in der heutigen Zeit sogar?

Hans Günther Loher: Der Koch muss der Nachfrage entsprechend



Hans Günther Loher

mit seinem Angebot reagieren, ohne dabei die Wirtschaftlichkeit außer Acht zu lassen.

In der Gastronomie gilt es zunächst, gesunde, einfache und preiswerte Speisen anzubieten, die sich auch für den Betrieb rechnen.

ÖGZ: Kann die Wirtschaftskrise wieder zu einer „Hauptsache billig“-Mentalität beim Essen führen?

Hans Günther Loher: Das ist nicht ganz auszuschließen. Es kommt auch darauf an, wie Handel und Gastronomie auf schwierige Zeiten reagieren. Gibt es dann die richtigen Angebote? Vielleicht werden sich die Konsumenten wieder mehr auf heimische Nahrungsmittel konzentrieren, es könnten saisonale, landwirtschaftliche Produkte wieder mehr Aufmerksamkeit finden.

Detailinfos zur Podiumsdiskussion am 25. 11. 2008 siehe im Kasten „Termine“

TERMINE

SALZBURG

Adventfeier

Wann? Mittwoch, 10. Dezember 2008, 19 Uhr. **Wo?** Stiegl's Brauereiwölbe. **Aperitif im Rahmen der K+K Hofküche, verschiedene Schmankerln werden von den Köchen frisch zubereitet. Begrüßung/Präsentation und Weihnachtslesung durch Alois Gasser. Hauptspeisenbuffet; Unterhaltung durch „Walter Schachner & Friends“, Einlage durch den Bauchredner „Roli B.“** **Dessert- und Käsebuffet; gemüthlicher Ausklang. Unkostenbeitrag: € 25,-, Senioren & Lehrlinge € 20,-**

WIEN – „Wiener Köche-Stammtisch“ in der GÖSSER-BIERKLINIK, 1010 Wien, Steindlgasse 4.

Wann? jeweils der dritte Mittwoch im Monat, jeweils von 15–18 Uhr. **Nächster Termin:** 19. November. **Köstlich kühles GÖSSER Bier vom Fass! www.goesser-bierklinik.at**

Podiumsdiskussion „Ethik in der gesunden Küche/Ernährung – ein Feigenblatt?“

Wann? 25. November 2008, 18 Uhr

Wo? Raiffeisenforum, Friedrich-Wilhelm-Raiffeisen-Platz 1, 1020 Wien (www.raiffeisen-forum.at). **Es diskutieren unter anderem: Siegfried Walter Dörre: VKÖ, Obmann Sektion Wien, Prim. Dr. Monika Rupp-Adelmann: Ärztliche Leiterin Klinik und Kurhotel Pirawarth, „Weinpfarer“ Hans Denk, Andrea Hofbauer, MSc: Diätologin und Vorstand des Diätologenverbandes Österreich, Ing. Hermann Schultes: Präsident der Landwirtschaftskammer NÖ, Abg. z. NR Sepp Holzer: Landwirt und Begründer der Holzer'schen Permakultur, Daniel Hackenberg: Gen.-Dir.-Stv. der European Association for Sustainable Development. **Diskussionsleitung und Moderation: Dr. Johannes Auserladscheiter. Mitglieder des Verbandes werden gebeten mit Kochjacke und Insignie zu erscheinen, Anmeldung: VKÖ-Sekretariat, Tel. & Fax: 01/367 61 62, E-Mail: info@vko.at****

Adventfeier 2008

Wann? Samstag, 6. Dezember 2008

Wo? Restaurant Platzhirsch, 1010 Wien, Operring 11, (neben Hotel Le Meridien) **Einlass: 11.30 Uhr, Beginn: 12 Uhr, Ende: 16 Uhr; Interneta: www.platzhirsch.at**

Erreichbarkeit: Straßenbahn Ringlinien; Eintritt pro Person: € 25,-, inkl. Buffet, Tischgetränke, Rahmenprogramm

Anmeldungen: info@vko.at, 01/367 61 62 – Frau Susanne Heschl **Lassen Sie sich von dieser erst vor Kurzem von Barbara Premrov-Schimanko eröffneten Lokalität begeistern. Der Samstag vor dem zweiten Adventsonntag eignet sich hervorragend, um die nahe gelegene Mariahilferstraße nach unserer Feier zu besuchen.**

Der Reinerlös dieser Veranstaltung dient ausschließlich der Förderung und vor allem finanziellen Unterstützung der „Jugendnationalmannschaft“. Anmeldung via Sekretariat.