Die Presse 24.04.2024
Erscheinungsland: Österreich | Auflage: 49.260 | Reichweite: 250.000 (3,3) | Artikelumfang: 58.932 mm² | Erscheinungsform: täglich
Seite: 10, 26 1/2

CLIP media service

Thema: Gaumen Hoch
Autor: VON BERNADETTE BAYRHAMMER

„Mehr als ein neues Gastro-Siegel“

„Gaumen Hoch“. Eine neue Initiative will nachhaltige Kulinarik voranbringen: mit einer Wertegemeinschaft aus Produzenten und Gastronomen. Für Gäste gibt es Orientierungshilfe.

VON BERNADETTE BAYRHAMMER

Wien. Es ist eine Idee, die wie so viele andere in der Pandemie entstanden ist. Und zwar ausgelöst durch einen Anruf des (befreundeten) Spitzenkochs Konstantin Filippou. „Wir sind draußen gesessen in der Sonne im Garten“, erzählt Alexandra Seyer-Gmeinbauer. „Auf einmal ruft der Konstantin an und sagt einfach ins Telefon: ‚So geht es nicht weiter.‘“

Zu diesem Zeitpunkt ist die Unsicherheit groß: Die Restaurants im ganzen Land sind geschlossen, Lebensmitteltransporte schaffen es nicht über die Grenze. Plötzlich wird die Verwundbarkeit des Systems deutlich – und gleichzeitig das Bedürfnis vieler, es anders zu machen. Für Seyer-Gmeinbauer und ihren Partner, den Marketingmann (und ehemaligen „Presse“-Geschäftsführer) Reinhold Gmeinbauer, ist das die Initialzündung für die Initiative, die sie nun, vier Jahre später, präsentiert haben: „Gaumen Hoch“. Sie soll mit einem ganzen Bündel an Maßnahmen die nachhaltige Gastronomie in Österreich nach vorn bringen.

Rund 70 Gastronominnen und Gastronomen, Landwirte und Winzer sind bisher mit an Bord: von Konstantin Filippou über die Steirereck-Chefs Birgit und Heinz Reitbauer bis zu den jungen Gastronominnen Emilia Eppensteiner und Fiona Saurer, die zuletzt als Rosa & Blau mit allerhand Pop-ups für Aufsehen gesorgt haben. Bei den Produzenten zum Beispiel Robert Brodnjak, der mit seinem Krautwerk in Großmugl die ausgefallensten Gemüsesorten kultiviert, Biofisch-Gründer Marc Mößmer und die Winzer Fred Loimer sowie Manfred und Marion Ebner-Ebenauer.

Die Landwirtschaft mit der Gastronomie zu vernetzen – die letztlich ihre Erzeugnisse auf den Tisch bringt, oder aus den unterschiedlichsten Gründen eben leider (noch) nicht –, ist eines der Herzstücke der Initiative. Ein bisschen hochgestochen formuliert: Man will eine Gemeinschaft von Menschen etablieren, die dieselben Werte teilen und leben. Unter anderem sind das: Bioproduktion, Nachhaltigkeit, Saisonalität, Regionalität, Vielfalt, Fairness, Transparenz. Das Ziel: „Ein nachhaltigeres, lokaleres Leitsystem zu schaffen.“

Kriterien für Restaurants

Was man als Konsument wohl als Erstes bemerken dürfte: das entsprechende Gütesiegel. Landwirtschaftliche Betriebe müssen für „Gaumen Hoch“ mindestens nach EU-Biokriterien arbeiten, Gastronomiebetriebe werden jährlich von einer unabhängigen Zertifizierungsstelle geprüft. Neben anderen Kriterien müssen sie einen gewissen Prozentsatz an Biolebensmitteln verarbeiten (mindestens 30 Prozent für „Bronze“, 99 Prozent für „Platin“) und ihre Hauptlieferanten ausweisen. „Das ist ein sichtbares Zeichen, das einem sagt: Da kann ich beruhigt reingehen“, sagt Gmeinbauer.

Warum das funktionieren soll – während ähnliche Initiativen mitunter schleppend vorangehen, nur relativ wenige Gastrobetriebe etwa biozertifiziert sind? „Das Bedürfnis kommt ja aus der Gastronomie, der Need ist ja gar nicht von uns erfunden“, sagt Gmeinbauer. „Und das Wesentliche, damit so etwas funktioniert, ist immer viel Kommunikation.“ Die reicht demnach vom Restaurantguide im Internet über ein Magazin und einen Podcast bis zu Events für Gastronomen, Produzenten und auch Gäste. „Da sind wir noch am Finetunen, das kann von Gastronomietagen am Feld bis zum Dinner im Wald gehen“, sagt Seyer-Gmeinbauer.

„‚Gaumen Hoch‘ ist mehr als ein Siegel“, sagt ihr Co-Gründer. „Es ist ein Zeichen, das für verantwortungsvolle Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln steht und für eine aktive Bewegung zahlreicher engagierter Menschen, denen biologische Lebensmittel und eine nachhaltige Produktionsweise ein echtes Anliegen sind.“ Wenn es nach ihm geht, soll diese bald kräftig wachsen. Die Zahl der Mitglieder will man von aktuell 70 auf 400 bis 500 im Jahr 2025 steigern, längerfristiges Ziel: „Zehn Prozent der Gastronomie, also 4000. Noch in diesem Jahrzehnt.“

Wobei man schon deutlich weiter denkt. „Daraus entsteht vielleicht noch vieles mehr: Wäre es nicht schön, wenn man sein Kind in einen ‚Gaumen Hoch‘-Kindergarten schicken kann? In die ‚Gaumen Hoch‘-Betriebskantine geht? Oder das Krankenhaus zu ‚Gaumen Hoch‘ gehört? Das sind unsere Ziele.“ Wobei das nicht von heute auf morgen gehen wird: „Wir haben jetzt dieses ganz kleine Pflänzchen eingesetzt. Und jetzt müssen wir es jeden Tag gießen, düngen. Dann wächst das.“

AUF EINEN BLICK

Gaumen Hoch weist teilnehmende Restaurants mit Schild bzw. im Online-Guide aus. Sie werden jährlich geprüft, die Kriterien: der Einsatz von Biolebensmitteln (30, 60, 90 oder 99 Prozent), die Ausweisung der Hauptlieferanten in den wichtigsten Produktkategorien, frische Verarbeitung von Lebensmitteln, Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung, ein Sortiment an Biogetränken und Weinen. Mehr Infos: gaumenhoch.at

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag
Presseclipping erstellt am 24.04.2024 für Gaumen Hoch zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
© CLIP Mediaservice 2024 - www.clip.at

Die Presse 24.04.2024
Erscheinungsland: Österreich | Auflage: 49.260 | Reichweite: 250.000 (3,3) | Artikelumfang: 58.932 mm² | Erscheinungsform: täglich
Seite: 10, 26 2/2

CLIP media service

Thema: Gaumen Hoch

Autor: VON BERNADETTE BAYRHAMMER

Gemeinsam für eine nachhaltige Gastronomie: Reinhold Gmeinbauer, Robert Brodnjak, Alexandra Seyer, Konstantin Filipou (v.l.n.r.) [Caio Kauffmann]

Initiative für faire, „grünere" Kulinarik

Wien. Paul Ivić, Konstantin Filippou oder Birgit und Heinz Reitbauer sind dabei: Insgesamt 70 Gastronominnen und Gastronomen, Landwirte und Winzer haben sich zu einer neuen Initiative zusammengefunden, um sich enger mit der heimischen Landwirtschaft zu vernetzen und gemeinsam an mehr Nachhaltigkeit, Vielfalt, Fairness und Transparenz zu arbeiten.

Sichtbarstes Zeichen für Konsumenten wird ein Gütesiegel. Landwirtschaftliche Betriebe müssen für „Gaumen Hoch", so der Name der Plattform, zumindest nach EU-Biokriterien arbeiten, Gastronomiebetriebe werden jährlich von einer unabhängigen Zertifizierungsstelle geprüft. Dazu kommen ein Online-Restaurantguide, ein Magazin und ein Podcast sowie Veranstaltungen für Gastronomen, Produzenten und Gäste. Bis 2025, so das Ziel, soll die Zahl der Mitglieder auf 400 bis 500 steigen. **S. 10**

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Presseclipping erstellt am 24.04.2024 für Gaumen Hoch zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
© CLIP Mediaservice 2024 - www.clip.at