GAUMEN HOCH
Das neue Zeichen für verantwortungsvolle Gastronomie

Klima, Nachhaltigkeit, Ökologie, bewusste Konsumentscheidungen und gesunde Ernährung – Themen, die viele täglich beschäftigen, und das zurecht. Eine jener Branchen, vor deren Tür all das nicht Halt und die einen maßgeblichen Beitrag zu einem positiven Wandel leisten kann, ist die heimische Gastronomie: So ist aus einer Idee während der Corona Pandemie im Zusammenwirken vieler Gastronom:innen und landwirtschaftlichen Produzent:innen ein neues Zeichen für verantwortungsvolle, nachhaltige Gastronomie in Österreich entstanden: Gaumen Hoch.

Eine Gemeinschaft mit Haltung und Werten
Gaumen Hoch ist eine Bewegung von Menschen, die sich leidenschaftlich für die Qualität jener Lebensmittel einsetzen, die auf unseren Tellern landen. Eine Gemeinschaft aus Gastronom:innen, landwirtschaftlichen Produzent:innen und Winzer:innen, die heute schon mit großer Verantwortung und Hingabe arbeiten. Menschen, für die biologische und nachhaltige Produktionsweise, der authentische Geschmack von Lebensmitteln, Saisonalität, Vielfalt, Tierwohl, Transparenz und Fairness keine Schlagwörter sind.

Die Gemeinschaft wächst und wächst. Laufend schließen sich Vordenker:innen und Pionier:innen aus Gastronomie, landwirtschaftlicher Produktion und Weinbau der jungen Bewegung an.

Auszüge Gastronomie: Paul Ivic (Tian & Tian Bistro), Konstantin Filippou (Mama Konstantina), Birgit und Heinz Reitbauer (Steirereck im Stadtpark & Steirereck am Pogusch), Parvin Razavi (&Flora), Pichlmaiers zum Herkner, Salonplafond im MAK, Rosa & Marie, Landgasthaus Schiller, Das Neunerhaus, Hollmann Beletage, Wieninger am Nussberg, Bio Café Blütezeit, Ziegelwerk, Café Frida, Seyrhof in Gutau etc.

Auszüge landwirtschaftliche Produzent:innen und Winzer:innen: Krautwerk, Dirndln am Feld, Helga Bernold Wagyu Biofleisch, Biohof Maurer, Clarence Gärten, Weingut Loimer, Weingut Ebner-Ebenauer, Weingut Hirsch, Weingut Feiler-Artinger, Wieninger, Fischzucht Marc Mößmer, Biohof Trummer etc.

Gaumen Hoch ist ein Zeichen für die bewusste Restaurantwahl
Gaumen Hoch schafft Orientierung, wenn es um die Auswahl des Restaurants geht. Im Mittelpunkt stehen die Lebensmittel, die auf unseren Tellern landen. Dazu gehören die Produktqualität in Hinblick auf biologische und ökologisch nachhaltige Produktionsweise wie auch die frische Verarbeitung in der Küche. Zu erkennen sind Gaumen Hoch Restaurants, landwirtschaftliche Betriebe und Weingüter am Gaumen Hoch Schild vor Ort, online auffindbar sind sie in den Guides auf gaumenhoch.at.

Gelebte und geprüfte Qualität
Was Gaumen Hoch Betriebe vereint? Ihre gemeinsame Haltung, ihre Werte, die Leidenschaft für qualitativ hochwertige biologische Lebensmittel, aber nicht nur. Sie alle werden jährlich von einer unabhängigen Zertifizierungsstelle geprüft. In den Gastronomiebetrieben wird der prozentuale Einsatz von Biolebensmitteln (gemessen am Gesamtlebensmitteleinkauf) erhoben – das Mindesteinstiegskriterium sind 30 Prozent Bioanteil (Klassifizierung: Bronze 30, Silber 60, Gold 90, Platin 99). Zudem wird Transparenz großgeschrieben: Gaumen Hoch Betriebe weisen ihre Hauptlieferanten in den wichtigsten Produktkategorien klar aus. Gaumen Hoch Betriebe bekennen sich zudem zur frischen Verarbeitung von Lebensmitteln, setzen aktiv Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung und führen ein biologisches Sortiment an nicht-alkoholischen Getränken und Bio-Weinen. Für landwirtschaftliche Produzent:innen gilt: Basis ist eine 100 % biologische Bewirtschaftung des Betriebs. Der Nachweis erfolgt durch gültige Prüfsiegel wie Demeter, respekt-BIODYN, Bio Austria oder EU-Bio.

Mehr als ein Siegel: Gaumen Hoch ist Medium, Guide, Wissens- und Eventplattform
Gaumen Hoch ist eine lebendige Gemeinschaft aus Menschen, die etwas bewegen und zum Positiven verändern wollen. Um all das nicht nur im Restaurant erlebbar zu machen, ist Gaumen Hoch weit mehr als technisches Siegel: Auf dem Online Magazinportal gaumenhoch.at finden Leser:innen Porträts und Reportagen über Gastronom:innen, landwirtschaftliche Produzent:innen und Winzer:innen; darüber hinaus Wissensartikel, aktuelle Kontroversen, Produktthemen und Rezepte. Ergänzt wird das Portal um Guides in denen Konsument:innen gezielt nach Betrieben suchen können. Demnächst wird all das auch um einen Podcast erweitert. Auf dem Laufenden bleibt man über sämtliche Social Media Channels. Vor Ort erlebbar wird die Gaumen Hoch Gemeinschaft in Form von Events – sowohl für interessierte Konsument:innen wie auch in Form von Vernetzungs- und Wissensveranstaltungen innerhalb der Community.

Rückfragehinweis:
Mag. Alexandra Seyer-Gmeinbauer - Gaumen Hoch
T: +43 1 353 60 10-10, M: +43 664 132 9993
a.seyer@gaumenhoch.at

O-Töne:
Alexandra Seyer-Gmeinbauer, Gründerin: „Mit Gaumen Hoch wollen wir all jenen Pionier:innen und Vorreiter:innen eine Bühne bieten, die heute schon verantwortungsvoll für ihre Gäste arbeiten. Sie sind es, die die kulinarische Zukunft Österreichs maßgeblich gestalten werden."

Reinhold Gmeinbauer, Gründer: „Gaumen Hoch ist mehr als ein Siegel. 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 nachhaltige Produktionsweise ein echtes Anliegen sind."

Birgit und Heinz Reitbauer, Steirereck Wien & Steirereck am Pogusch: „Die Mitglieder von Gaumen Hoch stehen tagtäglich mit Kompetenz und Leidenschaft für die großartigen Produkte unseres Landes ein."

Paul Ivic, Tian: „Ich halte diese Initiative für wichtig und richtig, weil Gaumen Hoch unabhängig agieren kann. Dies bedeutet, dass Gaumen Hoch neue Maßstäbe setzt und dabei eine Orientierung gibt. Eine Orientierung, die allen die Möglichkeit bietet, sich heute wirkungsvoll für das Morgen einzusetzen. Dabei ist der Geschmack unser stärkster verbündeter."

Parvin Razavi, &Flora: „Die kreative Auseinandersetzung mit dem Produkt als Ganzes, eine Gemüseorientierte Küche und die Entscheidung in der Saison zu bleiben und mit dem zu arbeiten, was uns die Natur in dieser Zeit zur Verfügung stellt, sind klare Eckpfeiler meiner Küche. Wir sind zutiefst davon überzeugt, dass es für uns als Unternehmen das einzig richtige ist - nicht nur unser Restaurant sondern das ganze Haus inkl. Hotel - ressourcenschonend, emissionsarm und mit Rücksicht auf Mensch und Umwelt zu führen. Wir sind davon überzeugt, dass immer mehr Gäste und Kund:innen diesen Weg wertschätzen, einfordern und mit uns gehen werden."

Emilia Eppensteiner und Fiona Saurer, Rosa & Marie: „Gaumen Hoch bietet jenen eine Chance gesehen zu werden, die Wert auf gute Produkte legen, weil es eben nicht wurscht ist, was auf den Teller kommt. Gaumen Hoch definiert ganz neu, was „gutes Essen" bedeutet und die, die sich wirklich um Umwelt und Qualität scheren, werden endlich vor den Vorhang gestellt und ihnen eine Stimme verliehen. Wir als junge Gastronom:innen schätzen Gaumen Hoch als neue Leitlinie der Gastronomie für die Qualitätsstandards als Sicherheit für Kund:innen. Es verbindet Produzent:innen mit Gastronom:innen und holt auch die Jungen vor den Vorhang. Wir lieben was wir tun, vor allem wie wir es tun, wollen gesehen werden und freuen uns deshalb dabei zu sein."

Robert Brodnjak, Krautwerk: „Warum wir bei Gaumen Hoch dabei sind? Weil es uns sehr wichtig ist gemeinsam Verantwortung zu übernehmen und Lösungen aufzuzeigen; dass es auch auf kleiner Fläche möglich ist boden- und umweltschonend Gemüse für unsere Gesellschaft und die Gastronomie zu produzieren. Und weil wir selber auch sehr viel Wert darauf legen, Lokale zu besuchen, wo wir keine gesundheitsgefährdenden Lebensmittel aufgetischt bekommen."

Fred Loimer, Weingut Loimer: „Wir haben als Gesellschaft und Unternehmer die Verantwortung Bio und Nachhaltigkeit ins Zentrum unseres Denkens & Handelns zu stellen. Eine Plattform, die dies zum Thema in Verbindung mit Genuss tut, ist für uns der richtige Schritt in die Zukunft."

Volker Plass, ARCHE NOAH: „Seit über 30 Jahren sind wir um die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt bemüht. Für uns ist es wichtig, dass diese Vielfalt nicht nur auf den Feldern und in den Gärten wächst, sondern dass sie auch auf unseren Tellern landet. Als Partner von Gaumen Hoch schätzen wir das Bemühen, diese sinnliche und kulinarische Freude verstärkt in die Gastronomie zu bringen."