

Thema: Parvin Razavi

Autor: Ingrid Teufl

Wie Verantwortung in der Gastronomie gelingt

Wertschätzung. Die Spitzenköche Paul Ivic und Parvin Razavi diskutierten über die Rolle von Köchen, Produzenten und Gästen.

Von Ingrid Teufl

Gemüse von (Bio-)Produzenten der Region, Milchprodukte vom Bauernhof, gleich daneben auf der Alm. Und das Fleisch kommt von Tieren, die viel Auslauf hatten und stressfrei geschlachtet wurden: Diese Verantwortung ist immer mehr Gastronomen wichtig geworden. Sie pflegen den direkten Kontakt mit ihren Lieferanten und vermerken es auf ihren Speisekarten.

„Wenn Produkte von Bäuerinnen und Bauern bezogen werden, ist das ein Investment ins Hier und Jetzt – aber auch in die Zukunft“, sagt Sternekoch Paul Ivic vom Restaurant „Tian“ kürzlich beim ersten „Gaumen Hoch“.

Podcast vor Publikum. Die Bewegung aus Gastronomen und Produzenten setzt sich für Qualität und Nachhaltigkeit in der Gastronomie ein.

Mit Paul Ivic diskutierte Haubenköchin Parvin Razavi im Podcast das Thema Verantwortung in der Gastronomie. Für die Küchenchefin des vegetarischen Wiener Restaurants „&flora“ ist der regelmäßige persönliche Austausch mit ihren Lieferanten, ein enges Verhältnis mit ihnen, eine unverzichtbare Basis. „Mir ist es sehr wichtig,

was wir verwenden. Wir haben sehr viel Verantwortung unseren Gästen, Lieferanten und auch Mitarbeitern gegenüber.“ Bei Letzteren sieht sie ihre Verantwortung als Chef darin, „für das, was man tut, zu begeistern“. Es gehe dabei um Werte, Produkte und das Arbeitsumfeld. Ihr Credo: Das Beste aus dem Team herauszuholen. Es solle ein Umfeld vorfinden, in dem sie sich gern entfalten möchten.

Zeichen von Respekt

Paul Ivic will als Gastronom ebenso den Landwirtinnen und Landwirten eine Plattform geben. „Wenn wir deren Produkte restlos verwerten und am Teller schön präsentieren, ist das ein Zeichen von Respekt. Man muss bestmöglich die Herkunft spürbar machen.“ Essen gehe schließlich alle etwas an, und speziell die Gastronomie-Branche hätte viel Potenzial, „das Gute zu verbreiten“. Auf diesem Weg führt heutzutage fast kein Weg mehr an den sozialen Medien vorbei.

Köchinnen und Köche sind immer häufiger auf digitalen Kanälen – von Instagram und Facebook bis zur Videoplattform TikTok – vertreten. Auch mit Fotos und

Rezepten könne man Verantwortung zeigen, glaubt Paul Ivic. Aber man müsse Social Media eben bespielen. „Ich versuche auf diesem Weg, meine Botschaften zu verbreiten. Ich möchte zeigen, dass man auch Zuhause – mit wenigen Lebensmitteln, wenigen Handgriffen oder auch in einer kleinen Küche – tolle Gerichte kreieren kann.“ Es gehe um Wertschätzung, und die beginne bereits in der eigenen Küche.



„Zeichen von Respekt“: Sternekoch Paul Ivic hält Kontakt zu seinen Lieferanten und will ihnen eine Bühne geben.