

Thema: Gaumen Hoch

Autor: K.A.

Vom Feld bis zum Weingut: Beziehungen prägen Geschmack

Gastronomie. Produzenten, Köche und Winzer: 150 „Gaumen Hoch“-Mitglieder vernetzten sich im Burgenland.

Von Ingrid Teufl

Haubenköchin Clara Aue arbeitet in der Küche des „Heu&Gabel“ am Meidlinger Markt in Wien, ihr Rindfleisch kommt aus dem Weinviertel, der Käse sogar aus Kärnten – und sie kennt ihre Produzenten persönlich, öfters sogar die ganzen Familien dahinter. „Wenn Menschen zusammenkommen, die mit Liebe und Engagement arbeiten, findet man schnell eine gemeinsame Sprache“, erklärt sie diese produktive Zusammenarbeit.

Dazu gehört Verständnis für die Arbeit der Produzenten, Wissen und auch Vertrauen. Bei der Demeter-Landwirtin und Wagyu-Rind-Züchterin Helga Bernold bestellt Aue etwa keine bestimmten Fleischstücke. „Ich brauche in der Woche zum Beispiel sechs Kilo Fleisch zum Kochen und frage Helga, was sie mir liefern kann.“ Das passe zu ihrem Küchenansatz. Die Familie Nuart, die in Kärnten Schafmilch und -käse produziert, kennt Aue wiederum aus ihrer Arbeitszeit am Weißensee. Als sie nach Wien zurückkehrte, wollte sie diese von ihr geschätzten Produkte weiter verwenden.

Persönliche Verbindung

Das ist nur ein Beispiel für einen Zugang in der Gastronomie, der immer stärker wird: Die persönliche Verbindung zwischen Köchen, Gastronomen, Lebensmittelproduzenten und Winzern wird immer wichtiger. Für rund 170 Vertreter dieser Philosophie war kürzlich die zweite „Gaumen Hoch-Connection“ in Donnerskirchen, Burgenland, ein willkommener Anlass zum Austauschen und Kennenlernen.

Die Vernetzung der Akteure einer biologisch und nachhaltig agierenden Gastronomie steht auch im Zent-

rum der Plattform „Gaumen Hoch“, die sich für die Qualität unserer Lebensmittel einsetzt. Außergewöhnliche Betriebe für die Konsumenten sichtbar zu machen und für Kreisläufe zu sensibilisieren ist ein weiteres Anliegen.

In Donnerskirchen betonte der Biologe und Autor Martin Grassberger in seinem Vortrag die Bedeutung, in der Landwirtschaft „wieder Bedingungen zu schaffen, damit sich das Leben selbst entfalten kann“. Dazu zähle nicht nur eine biologische Lebensmittelproduktion. „Natürliche Systeme“ müssten gestärkt werden.

Das geschieht bereits in vielen Facetten, wie im Rahmen einer Podiumsdiskussion deutlich wurde. Für Winzerin Dorli Muhr ist etwa der „Schulterchluss“ zwischen Weingütern und landwirtschaftlichen Betrieben ein Meilenstein. Um an einem Strang ziehen zu können, muss man aber die jeweiligen Bedürfnisse des Gegenübers kennen – weshalb sich für Elisabeth Zoubek vom Biohof Adamah der Kreis erneut mit Kommunikation schließt. Mehr Zeit in die Kommunikation mit Produzenten und Lieferanten zu investieren, schätzt auch Klaus Dutzler vom Gathaus Seebauer am Gleinkersee in Oberösterreich. Dann könne man sich auch gegenseitig fördern.



Autor Martin Grassberger:
Natürliche Systeme stärken.



Haubenköchin Clara Aue:
Gemeinsame Sprache finden.