

Über die Ernährung der Zukunft diskutierten unter der Leitung von Dagmar Lang (GF Manstein Verlag) Karin Leeb, Siegfried Kröpfl, Veronika Macek-Strokosch und Eduard Paminger

Hotel & Touristik **TRENDFORUM 05. April 2016**



# Es darf wieder teurer werden

Weniger Fleisch, mehr Gemüse. Was kommt als Nächstes? Wie Gastronomen auf die sich verändernden Ernährungsgewohnheiten reagieren, war Thema der abschließenden Diskussionsrunde des „Hotel & Touristik“-Trendforums.

Autor: Thomas Schweighofer

Das Hotel Hochschober auf der Turracher Höhe pflegt seit Generationen gute Kontakte zu Bauern und Produzenten der Region, auf Saisonalität wird Wert gelegt. Wenn früher ein Gast ins Haus kam, der einen bestimmten Wunsch oder eine Einschränkung hatte wie zum Beispiel eine Allergie, gab es eine Philosophie des Weglassens. Es wurde einfach das aus dem Menü gestrichen, das der Gast nicht essen durfte. „Das war keine besonders kreative Küche, aber das war normal und es gab wenig Widerspruch von den Gästen“, erzählt Hotelière Karin Leeb. Mittlerweile ist das Haus ein Vorreiter beim Angebot veganer Kost.

Den Anstoß zum Umdenken erhielt Leeb im Soami Yoga Retreat Center am Millstätter See, wo sie es sich privat gut gehen ließ. Die Yoga-Lehrerin und Kochbuchautorin Hildegard Biller lieferte ihr ein ganzheitliches Konzept für ein bewusstes Leben. Zurück im Betrieb, versuchte sie zunächst die Abteilungsleiter und danach alle Mitarbeiter für ein neues Konzept zu überzeugen – das stieß anfangs auf großen Widerstand. „Für uns war das aber die Chance, uns zu positionieren und unser Profil als innovativer Anbieter zu schärfen“, betont Leeb. Das Hotel Hochschober entwickelte eine durchgängige vegane Linie vom Frühstücksbuffet über Snacks zwischendurch bis zum Gourmetessen

am Abend. Mittlerweile sind die Kollegen überzeugt, und deren Haltung zu veganer Ernährung hat sich komplett gewandelt. Früher verdrehten die Servicemitarbeiter bei der Aufnahme bestimmter Bestellungen schnell einmal die Augen, und in der Küche schnaufte der Küchenchef tief durch. Leeb: „Jetzt begegnen wir Vegetariern und Veganern auf Augenhöhe, sehen sie nicht als lästige Gäste. Vegane Küche wird nicht mehr nur auf Zuruf zubereitet. Weil die Mitarbeiter das Thema verstehen, ist das eine Wertschätzung, die der Gast spürt. Das macht unsere Arbeit leichter.“

## Es tut nicht weh

Einer der Gäste im Hotel Hochschober, in dem sich immer noch 90 Prozent der Gäste „klassisch“ ernähren, könnte gut und gerne Siegfried Kröpfl sein. Der Starkoch (Hilton, Imperial, Melia) ernährt sich seit drei Jahren vegan. Er ist gemeinsam mit seiner Tochter – die eine vegane Bäckerei betreibt – erfolgreicher Autor veganer Koch- und Backbücher. Und er leitet vegane Kochkurse am Wifi: Jüngst schlossen bei ihm 13 Küchenchefs und Küchenleitern aus besten Betrieben ab. „Die Kurse werden gebucht, weil die Nachfrage da ist und die Konsumenten das



Karin Leeb und Siegfried Kröpfl haben die Zeichen der Zeit erkannt und setzen in ihren Jobs auf Gäste, die sich vegan ernähren

wollen. Aus gutem Grund: Die pflanzliche Küche ist gesund und nachhaltig. Sie tut nicht weh“, argumentiert Kröpfl. Er spricht dabei lieber von der pflanzlichen als von der veganen Küche, denn dieser Begriff sei mittlerweile negativ behaftet. Siegfried Kröpfl wünscht sich noch mehr Aufgeschlossenheit, schließlich ist die pflanzliche Küche keine neumodische Erscheinung. Sie müsse nur wieder gelehrt und gelernt werden.

Die Ernährungswissenschaftlerin Veronika Macek-Strokosch bestätigt einen weitverbreiteten Verlust von Wissen. Viele Menschen können ganz einfache Gerichte nicht mehr zubereiten. Bei ihren Workshops im Bereich Gesundheitsförderung wird deshalb im Seminarraum gemeinsam gekocht. „Wenn ich sage, wir machen jetzt eine Gemüsesuppe, kommt von Teilnehmern oft die Frage ‚von welcher Firma?‘“, erzählt Macek-Strokosch. „Deshalb ist es so wichtig, dass die Leute sich gute Gerichte von der Gastronomie anschauen können.“ Sie erkennt den positiven Trend, dass immer Produzenten und Gastbetriebe ihre Türen öffnen. Es gibt Führungen in die Küche, die Köche laden die Gäste zu sich ein, oder die Seniorchefin zeigt, wie sie einen Apfelstrudel zubereitet. „Das wird sehr dankbar angenommen, denn immer mehr Konsumenten wollen wissen, woher die Lebensmittel und Speisen kommen“, weiß die Wissenschaftlerin.

### Das „Wo“ wird immer wichtiger

Zum Verständnis von gutem Essen gehört nämlich die Geschichte hinter dem Produkt. Im Hochschober steht auf der Karte, woher Fisch, Fleisch, Eier und Milch kommen. „Die Angaben in der Speisekarte sind deshalb so wichtig, weil der Gast das Bemühen des Gastgebers erkennt und weiß, dass er oder sie einen Bezug zum Lieferanten hat. Das zeigt eine Wertschätzung auf beiden Seiten“, erklärt Macek-Strokosch. Außerdem lassen sich so Produktfans aufbauen, was sich auch touristisch verwerten lässt.

Von besten Produkten kann auch Eduard Paminger viel berichten. Der Seniorchef der Sauwalderdäpfel Eduard Paminger KG vertritt eine Erzeugergemeinschaft für ganz besondere Erdäpfel aus einer Kleinre-



Regionalität gewinnt weiterhin an Bedeutung, sagt Eduard Paminger

gion im Bezirk Schärding. Die köstlichen Knollen werden nach hohen Qualitätsfaktoren und strikter Umweltorientierung (zum Beispiel nur mechanische Unkrautjätung) von zertifizierten Betrieben produziert. „Die Partnerschaft in der Region zwischen Landwirtschaft, Handel und Gastronomie halte ich für einen ganz wichtigen Bereich“, betont Paminger. „AGM hat uns 1990 als erstes Unternehmen eingeladen, unsere Erdäpfel bei ihnen anzubieten. Der damalige Einkaufsleiter wollte regionale Produkte einführen und

meinte: ‚Entweder wird es ein Flop, oder wir sind um Jahre voraus‘. Das Zweite ist zum Glück eingetreten.“ Die Rückmeldung der Kunden zeigt, dass die Regionalität zunehmend an Bedeutung gewinnt. Das Wissen um die Produkte, und wie wichtig Qualität ist, wird bei den Sauwalderdäpfeln unter anderem bei Schulprojekten gefördert. Der Volksschule werden ein paar Hundert Quadratmeter Grund zur Verfügung gestellt, auf dem die Schüler ihre eigenen Erdäpfel anpflanzen, hegen, pflegen und schließlich ernten können. Dazu gibt es Projektstage in der Schule. Paminger: „So werden die Emotionen, die mit Lebensmitteln verbunden sind, erlebbar gemacht. Die Vermittlung dieser Erfahrungen ist unbezahlbar.“

»Veganer sind sehr anspruchsvolle Gäste.«

Karin Leeb,  
Hotel Hochschober

### Der Preis spielt eine Rolle

Gute Ernährung darf etwas kosten. Beim Hochschober erhöhte sich der Wareneinsatz durch die Umstellung auf vegane Speisen um zwei Euro. Gerechnet wird derzeit mit 18 bis 20 Euro pro Erwachsenennächtigung. „Wenn es uns gelingt, das Thema emotional so aufzuladen, dass der Gast einen Vorteil erkennt und mit gutem Gewissen zugreifen kann, wird es sehr wohl honoriert. Und wenn das Gesamtpaket stimmt, ist der Gast bereit, mehr zu zahlen“, so Karin Leeb. Bedeutsam ist dabei wieder die Kommunikation: Im Hochschober gibt es zum Beispiel eine Frühstückskarte, in der die Geschichten hinter den Produkten erzählt werden: Wo kommen die Brote her, wer bäckt sie, wer produziert die Marmeladen etc.

Die Kosten der vegetarischen Küche sind kein großes Thema, betont Siegfried Kröpfl. Der wahre Kostentreiber sei die Verschwendung von Lebensmitteln (vermeidbare Lebensmittelabfälle). Ein großes Ungleichgewicht erkennt er jedoch bei der Preisgestaltung. „Wenn Fleisch billiger ist als Paradeiser, dann stimmt etwas nicht. Fleisch und Fisch dürfen etwas kosten, sollen etwas kosten, müssen wieder teurer werden“, argumentiert der Spitzenkoch. Dieses Ungleichgewicht hat Folgen: „In meiner Generation haben wir uns noch gefreut, wenn es am Sonntag einen Schweinsbraten oder ein Schnitzel gegeben hat. Heute freut man sich über gar nichts mehr. Die Wertschätzung für Fleisch ist verloren gegangen.“

&