

NZZ am Sonntag Magazin

POLIZEI

WARUM MAG EUCH EIGENTLICH NIEMAND? Seite 22

Mit Herz und Verstand

TEXT: KATHRIN LÖFFEL

Wer den Ort liebt, an dem er arbeitet, der möchte dort auch etwas bewirken. Mitgestalten. Mitdenken. Deshalb schauen sich österreichische Hotels und Restaurants ganz bewusst nach Produzenten aus der eigenen Region um.

Zu einer Entscheidung für die Region gehört für viele Gastgeber auch der bewusste Schritt in Richtung wertschätzender Landwirtschaft. Die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln steigt stetig und bestimmt das Angebot. Nicht verwunderlich also, dass etwa ein Viertel der landwirtschaftlichen Nutzfläche in Österreich biologisch bewirtschaftet wird. Das ist ein Rekordwert im weltweiten Vergleich und verschafft dem Alpenland den dritten Platz auf dem Bio-Treppchen. In der Schweiz sind es dagegen knapp 15 Prozent.

Den ersten Platz sichert sich Österreich jedoch beim „Nägel mit Köpfen machen“: Als erstes Land der Welt wurden hier staatliche Richtlinien für die biologische Erzeugung von Lebensmitteln festgelegt. Aber nun genug der Zahlen – widmen wir uns den Menschen, die dahinterstecken!

EINE LIEBESERKLÄRUNG AN DIE NACHBARSCHAFT

Zu jenen Gastgebern, die sich schon sehr lange mit einer ökologischen Landwirtschaft auseinandersetzen, zählt auch Familie Daberer. Seit über 40 Jahren übernimmt die Hotel-Familie aus dem Gailtal Verantwortung. Für die Region. Für ihre Gäste. Für ihr eigenes Wirken. So haben Inge und Willi Daberer 1978 den Bioweg eingeschlagen. Ihr Hotel in Kärnten wird von zwei Generationen – von ihnen und ihren Kindern Marianne und Christian – geführt. „Hochwertige regionale Lebensmittel haben für uns einen besonderen Stellenwert – denn so erschmeckt der Gast auch die Region, in der er urlaubt“, beschreibt die Hotelchefin Marianne Daberer ihre Philosophie. Aber sie weiss auch, dass es mehr braucht als ein Siegel oder eine örtliche Begrenzung: „Regional ist nicht das neue Bio und regional ist auch nicht automatisch gut. Man muss schon genau hinschauen und hinterfragen, wie gearbeitet wird, und sich selbst von der Qualität überzeugen.“ Gute Qualität bedeutet: Wasser aus der Quelle hinterm Haus, Bio-Weine aus dem Alpen-Adria-Dreiländereck, Spaziergänge zu den Kräutern mit ihrer Mutter Inge Daberer. Die kulinarischen Schätze, die im Gailtal produziert werden, sind die Hauptdarsteller in Hotel und Küche. „Bioqualität, aber nicht dogmatisch“ lautet die Devise. Denn es gibt besondere, oftmals kleine Hersteller, die seit Jahrzehnten sehr bewusst mit der Natur und ihren Produkten umgehen, aber sich nicht zertifizieren lassen möchten.



INGE DABERER IN IHREM KRÄUTERGARTEN

ALBERT NEUMEISTER UND
KOCH WALTER TRIEBL

BEIM REDEN KOMMEN DIE LEUTE ZUSAMMEN

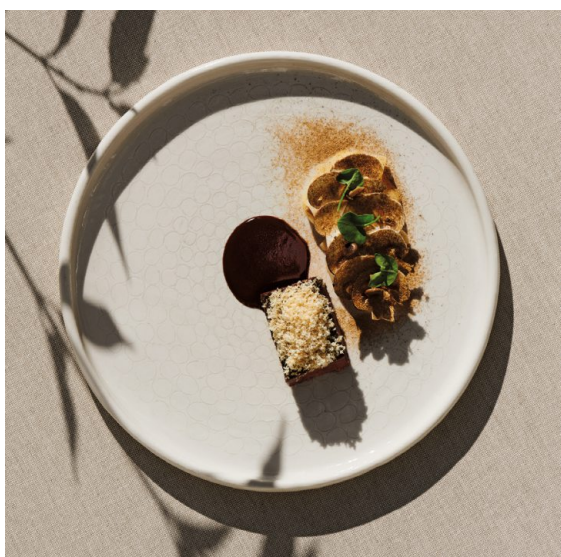
Sich persönlich von der Qualität überzeugen, ins Gespräch kommen mit seinen Produzenten, die Herstellung selbst erleben: All das sind Dinge, die ganz oben auf der To-do-Liste des Kochs Walter Triebel stehen. Seit Mai 2020 ist der ehemalige „Junge Wilde“ – eine Auszeichnung für besonders kreative, junge Köche – Küchenchef der Saziani Stub'n in der Steiermark. Er setzte sich damals gegen 15 andere Bewerber um die freie Stelle im Haubenrestaurant durch. Gemeinsam mit Anna und Albert Neumeister, die zusammen die Saziani Stub'n in Straden aufbauten, hat Walter Triebel nun das Ziel, den Restaurantbetrieb langfristig auf Bio umzustellen. Bereits vor einigen Jahren wurde das familieneigene Weingut durch Sohn Christoph Neumeister auf eine organisch-biologische Bewirtschaftung umgewandelt, nun folgt das Restaurant diesem Weg. „Erst einmal streben wir eine Teilzertifizierung an. Es ist fast unmöglich, von heute auf morgen komplett umzustellen. Wir müssen die Produzenten erst kennenlernen und die Qualität prüfen, damit wir uns auf sie verlassen können. Das braucht Zeit“, so Triebel.

Genauso braucht es eine Weile, bis sich das Team findet: In der Küche haben alle sechs Mitglieder ganz neu begonnen, aber nach wenigen Wochen ist das Team schon gut eingespielt. Besonders, weil es sich seit der Wiedereröffnung nicht über fehlende Gäste beschweren kann. Es scheint, dass der lange Verzicht auf gehobene Küche die Menschen beflügelt. Vielleicht ist es aber auch die Neugierde, wie Walter Triebel den mit vier Hauben verzierten Staffeln des ehemaligen Küchenchefs Harald Irka jonglieren wird. Bescheiden wirken Triebels Wünsche für die Weiterführung des 18,5-Gault-Millau-Punkte-Restaurants: „Glückliche Gäste sind das Wichtigste.“



Wenn es dann auch nicht zu wenige sind, sei alles in bester Ordnung, verrät er. Ihm bereitet es Freude, die Gäste in der Region begrüßen zu dürfen, in der er aufgewachsen ist.

Der Umstieg auf Bio ist seine Art, Danke zu sagen, Verantwortung zu übernehmen und die Produzenten zu unterstützen, die sich genauso mit der Region verbunden fühlen wie er. Aber Verbundenheit ist nicht alles. Damit ein Betrieb ausgezeichnet wird, muss er bestimmte Regeln erfüllen. Kontrolliert wird beispielsweise, ob unerlaubte Dünge- oder Spritzmittel zum Einsatz kommen, Tiere genügend Auslauf haben oder nur zugelassenes Saatgut eingekauft wurde. In Restaurants und Hotels wird überprüft, woher die Produkte stammen und ob die verwendeten Zutaten erlaubt sind. Diese Regeln und Kontrollen sind wichtig, um die Richtung zu bestärken: Österreich und seine Gastgeber sind nämlich auf dem ökologischen Weg. Schritt für Schritt. Mit Herz und Verstand.



**Auf Bio umzustellen,
ist ein Prozess. Ein langer,
aber auch ein schöner.**

WALTER TRIEBL