



universität
wien

DIPLOMARBEIT

Titel der Diplomarbeit

„Gesunde Ernährung in der Gastronomie in der Theorie und in der
Praxis.“

angestrebter akademischer Grad

Magistra der Naturwissenschaften (Mag.rer.nat.)

Verfasserin/ Verfasser:	Stephanie Angelika Haas
Matrikel-Nummer:	0109208
Studienrichtung:	Ernährungswissenschaften
Betreuerin/Betreuer:	O. Univ.-Prof. Dr. Ibrahim Elmadfa

Wien, am

Ehrenwörtliche Erklärung

Ich erkläre ehrenwörtlich, dass ich die vorliegende wissenschaftliche Arbeit selbstständig angefertigt und die mit ihr unmittelbar verbundenen Tätigkeiten selbst erbracht habe. Ich erkläre weiteres, dass ich keine anderen als die angegebenen Hilfsmittel benutzt habe.

Alle ausgedruckten, ungedruckten oder dem Internet im Wortlaut oder im wesentlichen Inhalt übernommenen Formulierungen und Konzepte sind gemäß den Regeln für wissenschaftliche Arbeiten zitiert und durch Fußnoten bzw. durch andere genaue Quellenangaben gekennzeichnet.

Die während des Arbeitsvorganges gewährte Unterstützung einschließlich signifikanter Betreuungshinweise ist vollständig angegeben.

Die wissenschaftliche Arbeit ist noch keiner anderen Prüfungsbehörde vorgelegt worden.

Diese Arbeit wurde in gedruckter und elektronischer Form abgegeben. Ich bestätige, dass der Inhalt der digitalen Version vollständig mit dem der gedruckten Version übereinstimmt.

Ich bin mir bewusst, dass eine falsche Erklärung rechtliche Folgen haben wird.

Stephanie Haas

Wien, 27.08.2009

Danksagung:

Ich bedanke mich herzlich bei allen, die es mir ermöglicht haben diese Arbeit zu schreiben.

An erster Stelle möchte ich mich bei meinen Eltern bedanken, die mich immer unterstützt haben, an mich geglaubt haben und mir die Möglichkeit gegeben haben alle Türen der Welt, die ich öffnen wollte, zu öffnen.

Auch meiner Schwester und meine Bruder möchte ich danken, die mich als Mitbewohner mit viel Liebe in meiner Studienzeit stets unterstützt und einen Spiegel vor Augen gehalten haben.

Besonders möchte ich meinen Freund Clemens danken, der mich in meiner letzten Phase der Studienzeit mental unterstützt hat und mir mit einem geborgenen Zuhause Sicherheit gegeben hat.

Danken möchte ich auch Annabelle Offner, Jasmin Spenger, Oliver Steiner und meinen ganzen anderen Freunden, die mir mit Rat und Tat zur Seite gestanden sind.

Außerdem will ich mich bei den 10 Spitzenköchen, die sich die Zeit genommen haben meine Interviewfragen zu beantworten und dadurch zu dem wohl wertvollsten Teil meiner Arbeit beigetragen haben, bedanken.

Zu guter Letzt möchte ich mich besonders meinem Prof. Dr. Ibrahim Elmadfa einen großen Dank aussprechen, da er mir durch Rat und Tat in meiner eigenständigen Arbeitsweise jederzeit hilfreich zur Seite stand.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	6
1.1 Methodik/ Aufbau der Diplomarbeit	6
2 Gesunde Ernährung aus ernährungswissenschaftlicher Sicht	7
2.1 Herkunft der Lebensmittel	18
2.2 Ver- und Bearbeitung von Lebensmitteln	23
2.2.1 Hydrolytische Veränderungen	25
2.2.2 Oxidative Veränderungen	26
2.2.3 Nicht-enzymatische-Bräunungsreaktionen (Maillard-Reaktionen) 27	
2.2.4 Die Haltbarkeit	28
2.2.5 Unerwünschte Begleitstoffe	30
2.3 Hygienemaßnahmen	33
2.3.1 HCCP Lebensmittelhygieneverordnung	34
2.3.2 Gesetzliche Regelung des HACCP	34
2.3.3 Leitlinie für Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Einzelhandelsunternehmen	36
3 Gastronomie	42
3.1 Küchenmanagement	46
3.1.1 Küchenorganisation	46
3.1.2 Arten von Küchen	46
3.1.3 Einkauf	47
3.1.4 Lagerverwaltung	48
3.1.5 Speisenplanung und Gestaltung der Speisekarten	49
3.2 Gastronomie mit und ohne Hauben und Sterne	52
3.2.1 Haubengastronomie	53
3.2.2 Weitere gastronomische Bewertungssysteme	54
4 Empirische Erhebung	55
4.1 Charakterisierung der qualitativen und quantitativen Forschung	56
4.1.1 Forschungsphasen qualitativer Studien	56
4.2 Qualitative Forschungsdesigns	58
4.2.1 Dokumentenanalyse	59
4.2.2 Einzelfallanalyse	59
4.2.3 Feldforschung	60
4.3 Qualitative Erhebungstechniken	61
4.3.1 Fokussiertes Interview	61
4.3.2 Narratives Interview	62
4.3.3 Themen- /Problemzentriertes Interview	63
4.4 Durchführung der Datenerhebung/ Zentrale Fragestellung	64
4.4.1 Hypothese	64
4.4.2 Definition von „Gesunder Gastronomie“	65
4.5 Interviewleitfaden	66
4.6 Gewinnung der Interviewpartner/ Experten	67
4.7 Durchführung des Interviews	69
4.8 Transkription	69

4.9	Auswertung der Interviews	69
5	Ergebnisse und Diskussion	76
6	Verzeichnisse	79
6.1	Literaturverzeichnis	79
6.2	Internetverzeichnis	83
6.3	Abbildungsverzeichnis	84
6.4	Tabellenverzeichnis	84
6.5	Abkürzungsverzeichnis	85
7	Anhang	86
7.1	Transkription	86
8	Lebenslauf	125

Einleitung

In der vorliegenden Diplomarbeit wird das Thema „Gesunde Ernährung in der Gastronomie“ behandelt, indem der Ist - Zustand in der Praxis betrachtet wird und mit den Empfehlungen der Theorie verglichen werden.

Die Situation wird aus der Perspektive der Köche betrachtet. Da, diese sowohl das vorgegebene Konzept des Gastronoms bzw. die Wünsche ihrer Gäste befriedigen müssen, als auch die vorgegebenen Richtlinien in Bezug auf Hygienemaßnahme und Küchenlehre berücksichtigen müssen.

Mit dieser Betrachtung soll herausgefunden werden, ob das Thema „Gesunde Gastronomie“ in Österreich bereits durchgeführt wird.

1.1 Methodik/ Aufbau der Diplomarbeit

Inwieweit sind die Empfehlungen der Ernährungswissenschaft in den Küchen der Gastronomie durchführbar? Die Frage stellt den Grundsatz dieser Arbeit dar, da diese eine Brücke zwischen der Praxis und der Theorie erstellen soll.

Als erstes wird in der vorliegenden Arbeit beschrieben, wie „gesunde Ernährung“ aus ernährungswissenschaftlicher Sicht definiert wird. Dieser Abschnitt wird zusätzlich noch in drei Untergruppen geteilt, in denen die Punkte:

- Herkunft der Lebensmittel
- Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln und
- Hygienemaßnahmen

beschrieben werden, da dadurch die gesunde Ernährung in der Gastronomie geregelt werden kann.

Der zweite Hauptpunkt befasst sich mit dem Thema „Gastronomie“. Hier wird die Organisation in der Küche beschrieben, wie sie Kochlehrlingen gelernt

wird. Dies ist für die Arbeit insofern wichtig, um zu verstehen, welche Gepflogenheiten in den Küchen bestehen.

Dazu wird die Ausbildung der Köche hinsichtlich Küchenmanagement, Speisen-, Menükunde, Kochen, Ernährungslehre und Warenkunde, jeweils nach den Lehrbüchern, die zur Kochausbildung genutzt werden, betrachtet.

Wonach richtet sich die Menügestaltung? Welche Richtlinien haben die Köche zu erfüllen? Die Planung in der Küche ist auch zu einem großen Teil durch die zu erfüllenden Hygienemaßnahmen gesteuert.

Den zweiten Teil des Punktes „Gastronomie“ wird der Gastronomie im höheren Preissegment gewidmet, die auf höhere Qualität im Rohstoffeinkauf und in der Zubereitung hinweist. Dieses Kapitel ist wichtig für den letzten Teil in der vorliegenden Arbeit, in dem eine qualitative Befragung mit unwillkürlich ausgewählten Köchen aus der heimischen Haubengastronomie durchführt wird.

Zu diesem Thema gibt es kaum Literatur und darin liegt auch eine gewisse Schwierigkeit bzw. Herausforderung in dieser Arbeit.

Mit den gesammelten Erkenntnissen von Theorie und Praxis soll durch diese Arbeit ein realistischer Lösungsvorschlag gefunden werden, um gesunde Ernährung in der Gastronomie gewährleisten zu können.

2 Gesunde Ernährung aus ernährungswissenschaftlicher Sicht

Gesunde Ernährung ist eine ausgewogene Ernährung. Dies ist eine optimale Versorgung des Körpers mit Energie und Nährstoffen. Diese werden durch Makro- und Mikronährstoffe geliefert. Für eine optimale Versorgung vom Körper werden von den Mikronährstoffen geringere Mengen als von den Makronährstoffen benötigt. Unter Makronährstoffe fallen: Kohlenhydrate,

Proteine und Fette. Vitamine und Mineralstoffe zählen zu den Mikronährstoffen.

Eine richtige Versorgung des Körpers mit diesen Nährstoffen führt zu einem optimalen Stoffwechselablauf im Körper. (ELMADFA I. et.al.; 2009; Seite 26)

Ziel ist es, den Körper mit ausreichend Energie zu versorgen. Damit ist auch gemeint, eine Überversorgung zu vermeiden. Energielieferanten sind hauptsächlich Kohlenhydrate und im weiteren Sinne Fette und Proteine. Ein ideales Wachstum und die Aufrechterhaltung der Körperfunktionen wird in erster Line durch Protein und Mineralstoffe gewährleistet und des Weiteren auch durch Fette und Kohlenhydrate.

Proteine, Vitamine, Mineralstoffe und Fette sind für den Schutz des Körpers verantwortlich.

Wichtig bei der Nahrungsaufnahme ist auch eine ausreichende Versorgung mit Wasser, um eine optimale Aufnahme und Verteilung der Nährstoffe im Körper zu ermöglichen.

Der durchschnittliche Energiebedarf pro Tag kann stark variieren und hängt von:

- Alter
- Geschlecht
- Körperkonstitution
- und Grad der körperlichen Aktivierung

ab.

Das Aufnahmeverhältnis von Makronährstoffen kann grob in

- ≥ 50 % Kohlenhydrate
- 25 – 35 % Fette
- 15 % Proteine (0,5 - 0,8 g Proteine pro Körpergewicht)

der Kalorienzufuhr pro Tag eingeteilt werden.

[Paolo M. Suter; 2. Auflage; Seiten 52, 70, 77]

a) Kohlenhydrate

Kohlenhydrate, die mit der Nahrung aufgenommen werden, werden durch ihre Kettenlänge unterschieden. Als „Polysaccharide“ werden die langkettigen Kohlenhydrate bezeichnet. Die einfachen Formen sind Mono- und Disacchariden. Die Eigenschaften der Kohlenhydrate werden durch die Zusammensetzung und Länge der Ketten von den einzelnen Bausteinen bestimmt.

Die wichtigsten Bausteine sind die Glucose, Fructose, Galaktose und deren Derivate.

Die verschiedenen Nahrungskohlenhydrate werden im oberen Dünndarm zu Monosacchariden gespalten und absorbiert. Über den Blutkreislauf wird Glukose zu den Körperzellen transportiert.

Glukose wird in Form von Glykogen in der Leber und Muskulatur gespeichert. Der Glykogenspeicher hat im Vergleich zu den Fettspeichern eine sehr geringe Kapazität und reicht nur für 6-12 Stunden.

Überschüssige Glukose, die nicht verbraucht wird oder in den Leber- und Muskelzellen gespeichert werden kann, wird zu Fettsäuren umgebaut und landet in den Fettdepots.

Eine wichtige Rolle spielen Kohlenhydrate bei der Steuerung des Blutzuckerspiegels. Je nach aufgenommenem Nahrungszucker unterscheidet man die Anstiegsgeschwindigkeit des Blutglukosespiegels.

Die verschiedenen kohlenhydrathaltigen Nahrungsmittel werden nach dem Glykämischen Index eingeteilt.

Als Referenz gilt Glukose (100%). Eingeteilt werden die unterschiedlichen Zucker nach ihrer Absorptionsgeschwindigkeit.

Eine weitere wichtige Gruppe der Kohlenhydrate sind die unverdaulichen Kohlenhydrate, die Ballaststoffe, die durch die Verdauungsenzyme des Menschen nicht abgebaut werden können. Mit ihrer Eigenschaft fördern sie die Verdauung des Menschen und beschleunigen die Transitzeit der Nahrung im Gastrointestinaltrakt.

[BIESALSKI HANS-KONRAD, et. al.; 3., erweiterte Auflage; Seite 60-61]

[ELMADFA I., 2004; Seite 69, 74, 75, 77]

b) Fette

Zu der Stoffklasse der Fette, die im Körper vorkommen werden die Einfachen Fette (Neutralfette), Komplexe Fette (Lipoide), Fettbegleitstoffe und Fettderivate gezählt. Ein wichtiger Bestandteil dieser Stoffklassen sind die Fettsäuren, die durch ihre Zusammensetzung den Charakter der meisten Fette ausmachen und in der Ernährung eine große Rolle spielen.

Fettsäuren kommen in verschiedenen Strukturen vor. Sie bestehen aus einer Carbonsäure und einem Rest aus Kohlenstoffen. Der Rest der Fettsäuren wird nach seiner Kettenlänge:

- kurzkettig (< 4 C-Atomen)
- mittelkettig (6-10 C-Atomen) und
- langkettig (> 10 C-Atomen)

und auch dem Sättigungsgrad

- gesättigt,
- einfach- oder
- mehrfach ungesättigt

unterschieden.

Bei gesättigten Fettsäuren sind die C - Atome der Seitenkette durch eine Einzelbindung verbunden. Auf diese Weise können sie ein Maximum an Wasserstoffatomen binden und sind daher gesättigt. Durch eine Doppelbindung sind die C-Atome mit der ungesättigten Fettsäure verbunden. Durch die Anzahl der Doppelbindungen in den Fettsäuren unterscheiden sich deren Eigenschaften und Funktionen. Je mehr Doppelbindungen zum Beispiel in einer Fettsäure enthalten sind, desto flüssiger ist sie bei Raumtemperatur. Um sie zu härten, werden industrielle Verfahren angewendet. Dabei entstehen aber auch unerwünschte Stoffe wie beispielsweise die Trans-Fettsäuren. Dazu aber mehr in dem folgendem Kapitel: „Ver- und Bearbeitung von Lebensmitteln“.

Die Länge der Fettsäuren und ihr Sättigungsgrad spielen eine wichtige Rolle in unserer Ernährung. Fette sind nicht nur Energielieferant für den menschlichen Organismus, sie haben zudem positive und negative Effekte auf unseren Körper. Die Nahrungszusammensetzung bestimmt die Wirkung.

Allgemeine Einflussfaktoren der Fettsäuren bzw. FS - Gruppen sind:

- immunmodulierend,
- wirken auf die Blutgerinnung,
- verändern die Blutlipidkonzentrationen,
- beeinflussen Schmerzen und Entzündungen,
- verändern die Membranzusammensetzung
- und haben eine regulierende Wirkung im Hormonhaushalt.

[BIESALSKI HANS-KONRAD, et. al.; 3., erweiterte Auflage; Seite 74]

[ELMADFA I, 2004; Seite 93-95, 103]

c) Proteine

10-15% soll der Anteil der Proteine in unserer Nahrung ausmachen. Proteine sind ein wichtiger Bestandteil im Zellaufbau und somit auch für die Bildung unseres Körpergewebes von großer Wichtigkeit. Die Funktionen der Proteine beschränken sich nicht nur auf den Zellaufbau.

Weitere Bereiche, in denen die Proteine eine wichtige Rolle spielen, sind zum Beispiel:

- Hormone
- Enzyme
- Kontraktile Proteine
- Schutzproteine
- Speicherproteine
- Strukturproteine und
- Transportproteine.

Proteine sind aus einzelnen Bausteinen, den Aminosäuren, aufgebaut. Alle Aminosäuren enthalten am α -C-Atom eine NH_2 - und eine COOH -Gruppe. Durch die Seitenketten erhalten sie ihre einzelnen Eigenschaften. So können die Aminosäuren in die Gruppen Essentielle (für den Körper lebenswichtige), bedingt Essentielle und nicht Essentielle eingeteilt werden.

Aminosäure bzw. Proteine können sowohl aus Pflanzen, als auch aus tierischen Quellen gewonnen werden.

Die Qualität der Nahrungsproteine wird danach bemessen, je mehr körperspezifische Proteine daraus gebildet werden können. Das ist davon abhängig, wie groß die enthaltene Menge der essentiellen Aminosäuren im

Lebensmittel ist. Das Verhältnis essentielle zu nicht essentiellen Aminosäuren und deren Bioverfügbarkeit ist auch entscheidend.

[BIESALSKI HANS-KONRAD, et. al.; 3., erweiterte Auflage; Seite 91, 92]

[ELMADFA I, 2004; Seite 80-85]

Ausgewogene Ernährung wird durch den Ernährungsstatus beschrieben. Dabei wird der Nährstoffbedarf mit dem Nährstoffzufuhr verglichen. Sobald diese Bilanz im Gleichgewicht ist, spricht man von einer ausgewogenen Ernährung.

Die Nährstoffaufnahme im Körper variiert von Mensch zu Mensch und wird durch folgende Faktoren beeinflusst:

Physiologischer Zustand:	Alter, Geschlecht, Körpergewicht, Krankheit, Menstruation, Schwangerschaft, Stillzeit.
Umwelt:	Familienstatus, Beruf, Einkommen, Wohnort, Religion, Kultur, Klima, Höhenlage.
Nahrungsmittel:	Qualitative und quantitative Auswahl, Verfügbarkeit, Zusammensetzung, Zubereitung.
Gewohnheiten:	Essgewohnheiten, Bewegungsgewohnheiten, Hobbys, Genussmittel- und Drogenkonsum.

[ELMADFA I, 2004; Seite 55]

Der Nährstoffbedarf wird am Menschen individuell durch direkte Untersuchungen mit geeigneten Methoden ermittelt.

Der durchschnittliche Bedarf einer Bevölkerungsgruppe wird aus dem Grundbedarf und dem Speicherbedarf errechnet. Es handelt sich dabei um die Menge, mit der 50% der zugeordneten Personen ausreichend versorgt werden.

Durch die Deckung des Grundbedarfes (Mindestbedarf = minimum requirement) wird ein normales Wachstum und Reproduktion gewährleistet und klinisch nachweisbare Funktionsstörungen verhindert.

Der Speicherbedarf (= normative storage requirement) gibt den erforderlichen Nährstoffbedarf für die Anlegung von Körperreserven, die jederzeit verfügbar sind.

Der PAL (physical activity level) ist ein Wert, der bei einem zusätzlich Energieverbrauch durch verschiedenste Tätigkeiten angegeben wird. Dieser Wert wird mit dem Grundumsatz multipliziert und ergibt den durchschnittlichen täglichen Energieumsatz. Der durchschnittliche tägliche Energieumsatz ergibt sich durch die Arbeitsschwere und Freizeitverhalten. Beispiel: „Ausschließliches sitzende oder liegende Lebensweise“ wird mit einem PAL von 1,2 beschrieben und mit den individuellen Grundumsatz multipliziert.

Durch die Zubereitung der Lebensmittel kommt es zu Nährstoffverlusten, die im Wert des Speicherbedarfs berücksichtigt werden.

Dargestellt wird der „durchschnittliche Bedarf“ durch die Gaußsche Normalverteilung, mit dessen Hilfe die Empfehlungen zur Nährstoffzufuhr ermittelt werden.

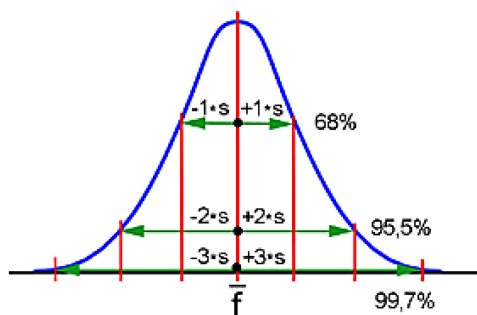


Abb. 1: Gaußsche Normalverteilung der Empfehlung für die Nährstoffzufuhr [ELMADFA I, 2004; Seite 43; Grafik: www.phyta.net/images6/fehler08.gif, 25.08.2009]

$\bar{x}$ = Mittelwert, „durchschnittlicher Bedarf“ = „average requirement“, average intake“ (AI)

- 2sd = Mittelwert minus zweifache Standardabweichung, niedrigste Zufuhrschwelle“ = „lowest threshold intake“ (LTI)

+ 2sd = Mittelwert plus zweifache Standardabweichung, Bevölkerungsreferenzzufuhr = „population reference intake“ (PRI) Die Empfehlungen zur Nährstoffzufuhr werden durch diesen Wert angegeben und decken praktisch den Bedarf aller gesunden Personen. Das sind 97,5 %, einer Gruppe.

Auf Grund der Gefahr der Überernährung wird der durchschnittliche Bedarf der Energiezufuhr nicht als zweifache Standardabweichung empfohlen.

In den verschiedenen Ländern unterscheiden sich die Referenzwerte des Nährstoffbedarfs. Der Grund dafür sind zum ersten die unterschiedlichen Verfahren und Methoden, durch die die Werte ermittelt werden. Das sind hauptsächlich Tierversuche und statistische, nicht gesicherte Experimente, aus denen Bedarfsschätzungen hervorgehen. Die Länder entscheiden je nach dem Sicherheitsbedürfnis, welche Werte sie als Empfehlung angeben.

Unter den Angaben von Nährstoffzufuhr werden folgende unterschieden:

- **Empfehlungen** werden periodisch in Form von D-A-CH Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr unter Berücksichtigung der wissenschaftlichen Erkenntnis für die Länder Deutschland, Österreich und Schweiz herausgegeben. Die Werte werden durch experimentelle und klinische Studien ermittelt, weiter auch durch statistische Erhebungen und Daten aus epidemiologischen Studien.
- **Schätzwerte** stammen aus experimentellen gestützten Untersuchungen, die aber nicht genügend abgesichert sind.

- **Richtwerte** geben eine Höchst- oder Mindestzufuhrempfehlung an. Sie dienen als Orientierungshilfe bei Stoffen, die bei zu geringer oder überhöhter Zufuhr problematisch sind, wie zum Beispiel Wasser, Ballaststoffe, Alkohol, Fett, Cholesterin und Speisesalz.

[ELMADFA I, 2004; Seite 43, 59-60]

Die Österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) empfiehlt für eine gesunde und ausgewogene Ernährung die „10 Regeln der Deutschen Gesellschaft“ (DGE). In diesen 10 Punkten werden wissenschaftliche Erkenntnisse praktisch präsentiert und sollen als Richtlinien für eine gesunde Ernährung dienen.

Die 10 Regeln der DGE:

1. Vielseitig essen
2. Reichlich Getreideprodukte und Kartoffeln
3. Gemüse und Obst, Nimm „5 am Tag“
4. Täglich Milch und Milchprodukte; ein- bis zweimal in der Woche Fisch; Fleisch, Wurst, sowie Eier in Maßen
5. Wenig Fett und fettreiche Lebensmittel
6. Zucker und Salz in Maßen
7. Reichlich Flüssigkeit
8. Schmackhaft und schonend zubereitet
9. Nehmen Sie sich Zeit, genießen Sie Ihr Essen
10. Achten Sie auf Ihr Gewicht und bleiben Sie in Bewegung.

Weitere Wegweiser für eine richtige Ernährung sind auch der DGE-ÖGE-Ernährungskreis und die dreidimensionale Lebensmittelpyramide.



Abb. 2: Ernährungskreis

[Internetseite: www.oege.at]

Abb. 3: Lebensmittelpyramide

[Internetseite: www.oege.at]

Gesunde Ernährung setzt sich nicht nur aus der richtigen Zusammensetzung der aufgenommenen Nährstoffe zusammen, sondern wird auch durch die Herkunft, die Verarbeitung und Bearbeitung der Lebensmittel und die dabei zu berücksichtigten Hygienemaßnahmen bestimmt.

In der Gastronomie spielen diese drei Punkte eine große Rolle bei der Gestaltung der gesunden Küche:

1. Herkunft,
2. Ver- und Bearbeitung und
3. Hygienemaßnahmen.

[Internetseite: www.oege.at; 17.03.2009]

2.1 Herkunft der Lebensmittel

Früher konnte man in den europäischen Ländern nur die Gemüsesorten erstehen, die gerade Saison hatten. Erdbeeren und Spargel im Frühjahr, Tomaten im Sommer und im Herbst Kürbis und Kohlgemüse. Weiteres gab es das Lagerobst wie Äpfel, Birnen und Gemüse, dass das ganze Jahr verfügbar war.

Auch bei den tierischen Produkten gab es nur lokal gezüchtete Tierarten wie Schweine, Rinder und Lamm oder in den heimischen Gewässern natürlich vorkommende Fische, wie zum Beispiel die Forelle, den Saibling oder auch die Flusskrebse.

Doch heutzutage muss der Mensch alles zu jeder Zeit erstehen und essen können, worauf er gerade im Moment Lust hat.

Die Vielfalt dominiert dabei. Exotische Früchte aus aller Welt sind bereits aus unseren Supermärkten nicht mehr wegzudenken. Beispiele hierfür sind Litchies aus Ostasien oder die Ananas aus Thailand oder Indien. Erdbeeren gibt es beispielsweise mittlerweile schon im Winter importiert aus Chile zu erwerben.

Genau dasselbe gilt auch für tierische Lebensmittel, wie zum Beispiel Straußenfleisch aus Australien. Auch Rindfleisch wird zum Teil importiert, da es in anderen Ländern billiger produziert werden kann. Das Haifischsteak, das im Restaurant auf der Karte steht, ist sicherlich auch nicht aus unseren Seen.

Es stellt sich die Frage, ob sich heutzutage noch jemand Gedanken über die Herkunft macht, wenn diese exotischen Leckereien gut zubereitet auf unseren Tellern liegen. Denkt noch jemand nach, woher das Lebensmittel kommt, mit welchen Düngern es behandelt wurde oder womit es gefüttert wurde, um so ein saftiges Stück Fleisch zu werden?

Spätestens seit dem BSE - Skandal sind jedoch auch die letzten Konsumenten kritischer bei ihrem Fleischeinkauf geworden. Auch die prophylaktische Behandlung der Tiere mit Antibiotika war in den letzten Jahren immer wieder ein großes Thema in der Presse. Den Tieren wurden als Vorsichtsmaßnahme Antibiotika verabreicht, da sich durch die enge Haltung der Tiere leicht Krankheiten bilden können. Diese Antibiotika reichern sich im Tier an und gelangen so über die Nahrungskette auch in den Körper der Menschen.

Auch in der Fischzucht ist die Behandlung mit Antibiotika ein großes Thema, das man unter den Tisch zu kehren versucht.

Ebenfalls ist kein neues Thema mehr, dass unsere Meere größtenteils bereits ausgefischt wurden. Der Fischbestand wird durch Umweltverschmutzung wie beispielsweise eine Ölpest oder ungeklärte Abwässer drastisch minimiert.

In den Fischen reichern sich Schadstoffe wie Dioxin, Pestizide und Schwermetalle an. Diese landen dann auf unseren Tellern, gelangen in unseren Blutkreislauf und schaden dadurch unserem Körper.

Zu den überfischten Gebieten, die zum Teil eine geringe Chance haben sich wieder zu regenerieren, entstehen auch mehr und mehr „Todeszonen“. Das sind Meeresabschnitte, die bedingt durch Umweltverschmutzung einen zu geringen Sauerstoffgehalt aufweisen. Dadurch ist es für die Fische dort nicht mehr möglich zu überleben.

Um dennoch eine gute Fischversorgung für die Menschen zu gewährleisten, wurden Fischzuchten geschaffen.

Es gibt zwei Arten von Fischzuchten. Bei der einen Variante handelt es sich um isolierte Becken so genannte Aquakulturen. Der zweite Weg sind riesige Käfige im Meer.

Die Gemeinsamkeit der beiden Zuchtformen ist, dass die Fische auf engen Raum gehalten werden und sich so schneller Keime und Krankheiten bilden können. Um dem entgegenwirken zu können, werden schon vorsorglich Arzneimittel verabreicht. Besonders in der Aquakultur werden die Fische noch

zusätzlich durch Gabe von Chemikalien, zur Vermeidung der Algenbildung in den Becken, belastet.

Fischbecken im Meerwasser, die sich hauptsächlich in Küstennähe befinden, stören besonders die umliegende Natur. Das mit Medikamenten versetzte Futter, das den in den Becken lebenden Fischen verabreicht wird, gelangt in das offene Meer und schadet dadurch wildlebenden Fischen.

Es können jedoch nicht nur Medikamente ungehindert ins Meer austreten. Auch Krankheiten und Parasiten werden auf diese Weise auf Wildfische übertragen. Dies ist bereits in Kanada geschehen. Dort wurde der Wildlachsbestand durch Parasiten aus der Massentierhaltung bereits stark reduziert.

Darüber hinaus können Fische, die aus den Zuchten ausbrechen und sich vermehren, als unnatürliche Konkurrenz Wildfische bedrohen.

Shrimps und Garnelen weisen dabei einen besonders hohen Wert an Antibiotika und Wachstumshormonen auf. Diese würden demnach höchstens einen guten Antibiotika-Cocktail ausmachen und werden aber dennoch zum Verzehr angeboten.

Des Weiteren sind auch Muscheln besonders sensible Nahrungsmittel, da sie ihre Nährstoffe durch die Filtration des Meeres beziehen und daher besonders empfindlich gegenüber Umweltverschmutzung sind.

An der Adria werden an besonders heißen Sommertagen mit stark erwärmtem Meereswasser in den Restaurants keine Muscheln angeboten. (Eigene Erfahrung) Trotz guter Zubereitung und trotz des Abkochens ist das Risiko dann zu hoch, eine Muschel mit Krankheitserregern zu bekommen. Hepatitis oder Fischvergiftungen wären die Folge und schaden nicht nur dem Gast, sondern auch dem Vertrauen gegenüber der Gastronomie.

Heute findet man jedoch schon genug Möglichkeiten Lebensmittel aus kontrolliertem Anbau und kontrollierter Zucht zu bekommen. Bio-Fleisch, Bio-

Zuchtfisch, Bio-Gemüse und Bio-Obst werden bereits überall angeboten, durch österreichische Organisationen kontrolliert und durch Gütesiegel gekennzeichnet.

Dadurch entsteht allerdings schon die nächste Problematik. Nachdem im Laufe der Jahre sozusagen schon ein „richtiger Gütesiegel-Urwald“ entstanden ist, hat der Konsument kaum mehr die Möglichkeit den Überblick zu behalten. Es stellt sich die Frage, welchem Gütesiegel nun Glauben geschenkt werden darf. Um auf Nummer sicher zu gehen, sollte besonders auf die staatlich organisierten Gütesiegel geachtet werden, wie zum Beispiel:



Abb. 4 AMA – Biozeichen mit Ursprungssiegel

[Internet: www.ama-marketing.at/index.php?id=amabiozeichen0)]



Abb. 5: AMA – Biozeichen ohne Ursprungssiegel

[Internet: www.ama-marketing.at/index.php?id=amabiozeichen0)]



Abb. 6: BioAustria – Damit sind Lebensmittel gekennzeichnet, die „ab Hof“ oder auf Bauernmärkten verkauft werden. Es umfasst das heimische Netzwerk der Bio-Bauern. [Internet: www.bio-austria.at]



Abb. 7: Europäische Biokontroll-zeichen
[Internet: www.8ung.at/kirischitz/eu_bio.htm]

Bio – Lebensmittel sind ein vieldiskutiertes Thema und haben in der gesunden Ernährung einen hohen Stellenwert. Dennoch möchte ich in dieser Arbeit nicht weiter auf Struktur und Organisation der Kennzeichnung eingehen, da dies ansonsten vom Thema der Arbeit abweichen würde. (ELMADFA I. et.al.; 2009; Seite 171)

Die Nachfrage nach Bio-Fleisch ist rasant angestiegen. Supermärkte und gastronomische Betriebe werben mit Fleisch vom Bauern aus der Region. Mehr und mehr kehrt das Gesundheitsbewusstsein zurück und Bioprodukte gewinnen wieder mehr an Wert.

[Internet: www.umweltberatung.at; zuletzt aktualisiert am 14.02.2009 vom 23.03.2009]

[Internet: www.umweltberatung.at; zuletzt aktualisiert am 25.02.2009 vom 23.03.2009]

[GNIECH GISLA; 2002; Seite 14]

[ELMADFA I. et.al.; 2009; Seite 92-144]

[JÄGER L. et. al.; 2008; Seite 1-20]

2.2 Ver- und Bearbeitung von Lebensmitteln

Eine wichtige Rolle in der gesunden Ernährung spielt wie bereits erwähnt die Lebensmittelverarbeitung. Durch chemische Reaktionen wird versucht die Haltbarkeit zu erhöhen, Geschmacksveränderungen zu bewirken, die Verwertbarkeit im Körper zu verbessern und / oder Giftstoffe abzutöten. Bei falscher Handhabung können dabei aber auch gesundheitsgefährdende Stoffe entstehen (zum Beispiel Acrylamide oder Transfettsäuren).

Als Konservierungsverfahren stehen mehrere Möglichkeiten zur Verfügung:

- Chemische Konservierung
- Tiefgefrieren
- Kaltlagerung
- Trocknung
- Hitzesterilisierung
- Pasteurisierung
- Ionisierende Strahlung.

Weitere Ver- und Bearbeitungsmöglichkeiten von Lebensmittel sind:

- backen
- garen
- braten

- frittieren
- dünsten
- oder blanchieren.

Die Anwendung der einzelnen Verfahren variiert je nach Eignung für das jeweilige Produkt. So ist zum Beispiel das Gefrieren für Milch und Frischeier ungeeignet. Das Sterilisieren eignet sich nicht für Magerfische, sowie das Bestrahlen von fetthaltigen Lebensmitteln wertlos ist.

Drei problematische Fragen stellen sich dem Verbraucher im Zusammenhang mit industriell haltbargemachten Lebensmitteln:

1. Inwiefern verändert sich die ernährungsphysiologische Vollwertigkeit bzw. der Gesundheitswert in den haltbar gemachten Lebensmitteln?
2. Bleiben die Nähr- und Wirkstoffe erhalten?
3. Wie sehr verändert sich der Genusswert von haltbar gemachten Lebensmitteln?

Zum ersten Punkt ist zu sagen, dass heutzutage eine Kontaminierung der industriell haltbargemachten Lebensmittel so gut wie unmöglich ist. Schadstoffe, die durch die industrielle Verarbeitung entstehen können, werden durch strenge, lebensmittelrechtliche Bestimmungen und durch eine regelmäßige Verbesserung der analytischen Kontrollverfahren verhindert.

Auch der Erhalt der Nähr- und Wirkstoffe, so wie die Erhöhung des Genusswertes sind in der Lebensmitteltechnologie zentrale Themen, die regelmäßig auf den neuesten Stand der Wissenschaft gebracht werden.

Durch die Verarbeitung und Lagerung von Lebensmitteln kommt es zu chemischen Veränderungen, die die Qualität der Lebensmittel verändern. Unterschieden werden hierbei:

- hydrolytische Verfahren,
- oxidative Verfahren,
- enzymatische und nicht-enzymatische Bräunungsreaktionen (Maillard-Reaktionen).

[HEISS RUDOLF, EICHNER KARL; 1984; Seite 1-4]

2.2.1 Hydrolytische Veränderungen

Unter Aufnahme von Wasser werden Glykosid-, Ester- oder Amidbindungen gespalten. Durch diese Reaktion werden höhermolekulare Verbindungen in ihre Bausteine zerlegt. Aus Stärke entsteht zum Beispiel Oligo- und Monosaccharide.

Weitere Beispiele sind Lipide, aus denen Fettsäuren und Glycerin entstehen. Proteine werden in Aminosäuren zerlegt.

Durch die hydrolytische Spaltung von Zucker können reaktionsfähige reduzierende Zucker entstehen, die bei der Lagerung und bei Erhitzungsprozessen mit anderen Inhaltsstoffen reagieren können. Diese Reaktionen sind von Bedeutung für die Qualität von zuckerhaltigen Lebensmitteln. Zu beachten ist, dass es nicht nur zu unerwünschten Spaltungen durch Verunreinigungen von Hefe oder Schimmelpilzen kommen kann. Es gibt auch Abbaureaktionen höher molekularer Kohlenhydrate, die durchaus erwünscht sind, wie zum Beispiel bei der Fermentation von Tabak, Tee, Kaffee oder Kakao.

Bei der Hydrolyse von Lipiden kommt es zu einer Erhöhung der freien Fettsäuren und somit zu einem Anstieg des Säuregrades in den Lebensmitteln. Diese Veränderung in den Lebensmitteln führt zu einem unangenehmen Beigeschmack und Geruch.

Lipasen sind Enzyme, die die Hydrolyse von Lipiden katalysiert. Da diese Enzyme noch bei tiefen Temperaturen aktiv sind, ist dies bei der Tiefgefrierung von Fleisch und Fisch zu beachten.

Die Proteinhydrolyse wird bei vielen Lebensmittelherstellungsverfahren benutzt. Zum Beispiel wird sie bei der Bierherstellung, bei der Aromabildung im Tee, Tabak und Kakao oder auch bei der Fleischreifung, die das Fleisch beim Abhängen zarter macht, angewendet. Ein proteolytischer Abbau durch bestimmte Mikroorganismen findet auch während des mikrobiologischen Verderbungsprozess von Lebensmitteln statt.

[HEISS RUDOLF, EICHNER KARL; 1984; Seite 5-8]

2.2.2 Oxidative Veränderungen

Bei der oxidativen Veränderung kommt es zu einem Angriff des Sauerstoffs auf Lipiden. Bevorzugt sind dabei ungesättigte Fettsäuren. Je mehr Doppelbindungen sie aufweisen, desto eher kommt es zu einer Oxidation. Lipidperoxidationen sind meistens die Ursache für die Bildung eines ranzigen Aromas bei der Lagerung von Fisch, Fleischwaren und Geflügel. (XU L, et.al. 2009)

Durch Schwermetalle kann die Fettoxidation gehemmt werden. Die Zugabe von Schwermetallen zur Vermeidung der Fettoxidation wird durch die Zulassungsverordnungen von Zusatzstoffen bestimmt. Es dürfen zum Beispiel: Propylgallat, Octylgallat, Dodecylgallat, Butylhydroxyanisol und Butylhydroxytoluol zugesetzt werden.

Es können aber auch natürlich vorkommende Verbindungen als Antioxidans verwendet werden, wie beispielsweise Tocopherole und Ascorbinsäure, die für Lebensmittel allgemein zugelassen sind. (Dou M, et. al. 2009)

Durch die Oxidation der Fettsäuren entstehen Hydroperoxide, die starke Oxidationsmittel sind. Diese Fettsäurehydroperoxide lassen leicht in Lebensmitteln andere Inhaltsstoffe oxidieren. Myoglobin, der rote Muskelfarbstoff, wird zu braun gefärbtem Metmyoglobin. Ein weiterer Indikator für die Oxidation der Inhaltsstoffe ist zum Beispiel die Ausbleichung von carotinoidhaltigen Lebensmitteln. Auch Vitamin C ist ein Beispiel für Inhaltsstoffe, die leicht durch Fettsäurehydroperoxide oxidiert wird.

Bei der Bildung von Hydroperoxyden der ungesättigten Fettsäuren entstehen auch geruchsaktive Aldehyde. Auf Grund ihrer sehr niedrigen Geschmacks- und Geruchsschwelle können schon Mengen im ppb-Bereich als störend empfunden werden.

Zu einer Oxidation der Fettsäuren kommt es bei den verschiedenen Arten nicht gleich schnell. Linolensäure oxidiert am schnellsten und bildet die höchste Menge an Hexanal. Hexanal wird in fetthaltigen Lebensmitteln gemessen, um die oxidationsbedingte Qualitätsabwertung eines Lebensmittels zu beurteilen. Hydroperoxide verändern nicht nur den Geschmack in Lebensmitteln. Sie können auch in Wechselwirkung mit Proteinen treten, so dass es zu einer Bräunung kommt.

[HEISS RUDOLF, EICHNER KARL; 1984; Seite 8-12]

2.2.3 Nicht-enzymatische-Bräunungsreaktionen (Maillard-Reaktionen)

Die „Nicht-enzymatische Bräunungsreaktion“ läuft bei der Erhitzung von Lebensmitteln ab. Aber auch bei einer Lagerung kann es zu nicht enzymatischen Reaktionen kommen. Diese erfolgt vor allem durch die Reaktion von Aminogruppen, von Aminosäuren oder Proteinen und reduzierenden Zuckerreaktionspartnern. Doch der genaue Ablauf dieser so genannten Maillard-Reaktion ist bis heute noch nicht vollständig aufgeklärt.

Bei der Karamellisierung findet zum Beispiel diese Bräunungsreaktion statt. Durch das Erhitzen von Zucker kommt es zuerst zur Isomerisierung, zur Dehydratisierung und schließlich zum Abbau von Zucker. Daraus folgen die typische Karamellbräunung und der aromatische Geschmack.

Die Maillard-Reaktion ist nicht nur eine Abbaureaktion bei der Lagerung. Diese Reaktion führt zu einer Minderung der sensorischen Qualität durch die Konservierungsverfahren der Lebensmittel. Darüber hinaus wird sie auch bewusst zur Bildung von Aromastoffen herbeigeführt, wie das beim Rösten und Backen der Fall ist.

In der ersten Stufe der Maillard-Reaktion kommt es noch zu keinen sensorischen Veränderungen. Durch die Veränderung der freien Aminosäuren, als auch durch die proteingebundenen Aminosäuren, sind diese ernährungsphysiologisch nicht mehr verfügbar. Besonders von Bedeutung ist das im Fall der Aufnahme von essentiellen Aminosäuren. Diese Art von Verbindungen, in denen Aminosäuren nicht mehr vom Körper aufgenommen werden können, nennt man auch Amadori-Verbindungen. Sie kommen zum Beispiel in Trockengemüse, Trockenfrüchte oder Milchpulver vor.

[HEISS RUDOLF, EICHNER KARL; 1984; Seite 14]

2.2.4 Die Haltbarkeit

Die Haltbarkeit eines Lebensmittels wird an dem jeweils zulässigen Grad sensorischer Veränderungen gemessen. Nach einem Benotungssystem kann die Qualität eines Produktes anhand der unten angeführten Tabelle gereiht werden. Gemessen werden die Lebensmittel an einem einwandfreien Frischeprodukt, das in acht Qualitätsstufen eingeteilt werden kann.

Skala	Qualitätsklassen	Qualitätsstufe	Prädikat
9	hohe Qualität	obere 1. Qualität	vorzüglich (excellent)
8		mittlere 1. Qualität	sehr gut (high quality life)
7		untere 1. Qualität	Gut (good quality)
6	Verzehrsqualität	obere 2. Qualität	Befriedigend (satisfying quality)
5		Mittlere 2. Qualität	Mittelmäßig (practical storage life)
4		untere 2. Qualität	Ausreichend (limit of acceptability)
3	Genussuntauglich	obere 3. Qualität	mangelhaft (faulty)
2		Mittlere 3. Qualität	schlecht (poor)
1		untere 3. Qualität	sehr schlecht (very poor)

Tabelle 1: Darstellung der Zusammenhänge zwischen Note, Qualitätsbereichen und Grenzwerten der Qualität für die bewertende Prüfung mit der jeweiligen Einteilung in der Skala.

[HEISS RUDOLF, EICHNER KARL; 1984; Seite 19]

Die Dauer der Haltbarkeit wird von mehreren Faktoren beeinflusst:

- Temperatur
- Wassergehalt
- Sauerstoffeinfluss
- Lichtempfindlichkeit.

[HEISS RUDOLF, EICHNER KARL; 1984; Seite 18-42]

Durch eine gut organisierte und hygienische Küchenführung kann bereits ein großer Teil der gesunden Ernährung gesteuert werden. Dies wird in den folgenden Kapiteln beschrieben.

2.2.5 Unerwünschte Begleitstoffe

Auf einige Problemstoffe, die während der Lebensmittelbearbeitung entstehen und die Gesundheit beeinflussen können, möchte ich in dieser Arbeit eingehen. Das sind zum Beispiel Acrylamide, Transfettsäuren oder die Verwendung von Geschmacksverstärkern.

2.2.5.1 Acrylamide

Acrylamide entstehen, wenn kohlenhydratreiche Lebensmittel übererhitzt werden. Dies ist zum Beispiel bei der Maillard-Reaktion besonders mit stärkehaltigen Produkten der Fall. Aminosäuren, vor allem Asparagin und reduzierende Zucker wie Glukose und Fruktose, reagieren miteinander. Besonders leicht entstehen Acrylamide in Gerichten die Kartoffel beinhalten: in Keksen und Knäckebrot. Acrylamide können beim Backen, Braten, Grillen und Frittieren entstehen. Je dunkler diese Lebensmittel frittiert, gebraten oder der gleichen werden, desto mehr Acrylamid wird gebildet. Sie werden nicht beim Kochen, Dünsten und Dämpfen gebildet.

Nachgewiesen wurde diese Substanz in den Lebensmitteln erstmals 2002. Man nimmt an, dass Acrylamid krebserregend ist. Dies wurde anhand von Tierversuchen festgestellt und daraufhin für den Menschen eingestuft.

[ELMADFA IBRAHIM, 2004; Seite 208-209]

2.2.5.2 Trans-Fettsäuren

Ungesättigte Fettsäuren liegen in ihrer natürlichen Form hauptsächlich in Cis-Konfiguration vor. In der Natur kommen Fettsäuren in der Trans-Konfiguration eher selten vor. Die Bezeichnung Cis und Trans beschreiben die relative Stellung zweier Substituenten zueinander. (ELMADFA I. et.al.; 2009; Seite 289)

Trans-Fettsäuren entstehen hauptsächlich bei der industriellen Härtung von Fetten und kommen in geringen Mengen in erhitzten, fettreichen Speisen vor.

Wie bereits im Kapitel „Fette“ erwähnt, kann durch Hydrierung der Fette der Schmelzpunkt verändert werden. Angewendet wird dieses Verfahren zur Härtung der Fette. Die Linolsäure wird meist als Ausgangsstoff genommen. Sie besitzt zwei Doppelbindungen, die durch Addition von Wasserstoff aufgelöst werden. Dadurch entstehen die verschiedensten Fettsäuren, unter anderem auch Trans-Fettsäuren.

Auch in der Natur entstehen Trans-Fettsäuren, allerdings nur in sehr geringen Mengen. Ein natürlicher Produzent ist zum Beispiel die Kuh. In ihrem Pansen entstehen durch Verdauungsprozesse diese Fettsäuren. Sie sind in geringen Mengen in Milch und Milchprodukten enthalten. Allgemein kann man sagen, die Produkte von Wiederkäuern enthalten Trans-Fettsäuren.

Die Menge, die an natürlichen Trans-Fettsäuren entsteht, ist aber für den menschlichen Organismus nicht gefährlich, da sie nur in geringem Maß aufgenommen werden kann. Problematisch ist die Menge, die durch Lebensmittel aus industriell gehärteten Fetten oder durch das Erhitzen und Braten von Lebensmitteln bei Temperaturen über 130° C aufgenommen wird. Diese Fette verstecken sich zum Beispiel in Salatsaucen, Cocktailsaucen und Croissants. (ASGARY S, et. al. 2009)

Bei Trans-Fettsäuren wird angenommen, dass sie den Cholesterinspiegel noch mehr anheben als ungesättigte Fettsäuren in der Cis-Konfiguration. Im Speziellen erhöhen diese das Gesamt- und LDL-Cholesterin und senken das HDL-Cholesterin. (ZALOGA GP, et. al. 2006)

Durch wissenschaftliche Untersuchungen wurde auch die Annahme bestärkt, dass Trans-Fettsäuren und Arteriosklerose verstärkt vorkommen und somit auch eine der Ursachen von koronaren Herzerkrankungen sind.

[BIESALSKI HANS-KONRAD, et. al.; 3., erweiterte Auflage; Seite 76, 380]

[ELMADFA IBRAHIM, LEITZMANN CLAUS; 3. Auflage 1998; Seite 502]

[ELMADFA IBRAHIM, 2004; Seite 103]

[KEPPLER BERHARD K., DING ACHIM; 1997; Seite 288, 409]

2.2.5.3 Geschmacksverstärker Glutamat

Im Folgenden möchte ich das so genannte China-Restaurant-Syndrom erläutern. So wird der Zustand von Personen genannt, bei denen es nach dem Essen zu Müdigkeit, Durstgefühl, Hitzegefühl, Kopf- und Bauchschmerzen, sowie zu einem beklemmenden Gefühl in der Brust kommt. Ein weiteres Merkmal kann auch ein Taubheitsgefühl im Nacken und in den Beinen sein.

Diese Symptome entstehen durch eine allergische Reaktion auf Glutamat, das den Speisen zugesetzt wird. Die Bezeichnung „China-Restaurant-Syndrom“ entstand dadurch, dass diese Anzeichen vor allem bei Personen nach dem Besuch im China-Restaurant auftraten.

Bei Glutamat handelt es sich um eine Eiweißverbindung. In geringen Mengen kommt es durch den Abbau von Glutamin und anderen Aminosäuren im menschlichen Körper vor. Durch die Transaminierung wird das Glutamat wiederverwertet.

Glutamat ist einer der am meisten verwendete Geschmacksverstärker. 1908 wurde der Geschmackverstärker erstmals isoliert. Heute beträgt die Jahresweltproduktion in etwa 500.000 – 600.000 Tonnen. Glutamat hat an sich keinen Geschmack, aber durch den Zusatz in Speisen wird deren Geschmack verstärkt. Beim Menschen kann dadurch ein Gewöhnungseffekt entstehen. Speisen, die keinen Geschmacksverstärker beinhalten, werden daher mit der Zeit als geschmacklos empfunden.

Als Lebensmittelzusatzstoff wird Mononatriumglutamat mit der Nummer E621 angegeben. Weitere Stoffe, die in der Liste der Lebensmittelzusatzstoffe aufscheinen und den Geschmack beeinflussen, sind zum Beispiel Natrium- und Kalium-inosinat (E631, E632), Natrium- und Kalium-Guanylat (E627, E628) und Maltol (E636), etc.

[BIESALSKI HANS-KONRAD, et. al.; 3., erweiterte Auflage; Seite 328, 684]

[ELMADFA IBRAHIM, 2004; Seite 134]

[GNIECH GISLA; 2002; Seite 133-134]

2.3 Hygienemaßnahmen

„Rieche vor der Tür eines Lokals und du weißt, ob du hinein gehen kannst.“ Dieser Satz soll ausdrücken, dass man eine Küche, die strengen Hygienemaßnahmen folgt, schon am Geruch vor dem Lokal erkennen kann.

Ein zu lang verwendetes Frittieröl beginnt ranzig zu werden und diesen Geruch kann man nur schwer verbergen. Das zu oft wieder erhitzte Öl bildet Transfettsäuren, die wie bereits besprochen, unserer Gesundheit schaden können.

Daher ist der Geruch, der aus einem Lokal kommt, ein guter Indikator für eine saubere und geregelte Küchenführung.

Die richtigen Hygienemaßnahmen bei der Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln beeinflussen den qualitativen Wert der Lebensmittel erheblich. Durch eine unsachgemäße Handhabung und Lagerung kommt es zur Bildung von Mikroorganismen und Krankheitserregern.

Das Bewusstsein der Menschen gegenüber dem Thema Lebensmittelhygiene hat sich jedoch bereits durch weitere medizinische Erkenntnisse erweitert.

Zuvor wurden viele Lebensmittelvergiftungen und Krankheitsbilder bedingt durch unzureichende Hygiene nicht als solche erkannt, da sie mit dieser Ursache nicht im Zusammenhang gesetzt wurden. Nur akute, offensichtliche und unmittelbar auftretende gesundheitliche Probleme wurden als Lebensmittelvergiftungen erkannt.

Die richtige Verwendung von Frittierfett ist nur einer der vielen Punkte der Küchenhygiene, die im HACCP-Konzept geregelt ist.

[CHRISTIAN FELLNER, ROBERT RIEDL; 2004; Seite 22]

2.3.1 HACCP Lebensmittelhygieneverordnung

HACCP bedeute „Hazard Analysis Critical Control Point“ und besteht aus zwei Grundprinzipien:

- „Gefahrenanalyse“ – Hazard Analysis = HA
- „Kritischer Kontrollpunkt“ – Critical Control Point = CCP.

Der Start des ersten HACCP-Konzept war im Jahre 1959 und wurde von der Pillsbury Company in Minneapolis in Zusammenarbeit mit der US-amerikanischen Raumfahrtorganisation NASA und den US Army Laboratories in Natick für die Raumfahrt entwickelt.

Sie versuchten Lebensmittel herzustellen, die auf bemannten Raumflügen verwendet werden könnten.

Einige Jahre später begannen sich für dieses Konzept verschiedene Organisationen aus den Bereichen „Lebensmittelsicherheit und durch Lebensmittel bedingte Krankheiten“ zu interessieren und entwickelten es für ihre Bedürfnisse weiter.

Mittlerweile ist das HACCP-Konzept in den verschiedensten Ländern etabliert. Zudem ist es für die unterschiedlichsten Unternehmenskategorien ausgearbeitet und zugeschnitten worden.

In vielen Ländern ist die Einhaltung des HACCP-Konzepts gesetzlich vorgeschrieben.

[CHRISTIAN FELLNER, ROBERT RIEDL; 2004]

2.3.2 Gesetzliche Regelung des HACCP

Auch auf EU-Ebene wird der Lebensmittelsicherheit und – Hygiene eine starke Bedeutung beigemessen. So wie es bereits im Jahr 1997 im „Grünbuch“ über die allgemeinen Gesetze des Lebensmittelrechts diskutiert wurde. Das daraus

entstandene „Weißbuch“ beinhaltet dem Gesundheitsschutz politisch die höchste Priorität zu geben.

Daraus wurde 2004 die Lebensmittelhygiene-Verordnung der EU veröffentlicht.

Als Referenzgrundlage für die SPS-Abkommen der WTO, die neuen Rechtsnormen der EU und der wirtschaftsinternen IFS, wurde der Codex Alimentarius der FAO und WHO verwendet.

[Internet: www.wien.gv.at/lebensmittel/hygiene/kontrolle.html; 05.05.2009]

In Österreich ist das Gefahrenbeherrschungssystem HACCP im Lebensmittelrecht gesetzlich verankert und ist daher für jedes Lebensmittelunternehmen verpflichtend.

lit a: Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen,

lit b: Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte, auf der (den) Prozessstufe (n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren,

lit c: Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Kontrollpunkte, an Hand derer im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen unterschieden wird,

lit d: Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte,

lit e: Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachungszeit; dass ein kritischer Kontrollpunkte nicht unter Kontrolle ist,

lit f: Festlegung von regelmäßig durchgeführten Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob den Vorschriften gem. lit a-e entsprochen wird, so wie

lit g: Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den Grundsätzen entsprochen wird.

[„Abs. 2 des Art. 5 VO (EG) 852/2004“]

Kontrolliert werden diese Punkte in den Lebensmittelbetrieben der Markttämer von den jeweiligen Bundesländern.

Die Wirtschaftskammer stellt die Informationen für die Einhaltung des HACCP-Konzeptes zur Verfügung. Eine Arbeitsmappe mit der „Leitlinie für Hygienepraxis und die Anwendung der HACCP-Grundsätze“ kann direkt dort abgeholt oder über das Internet bestellt werden.

Dies wird vom Bundesministerium für Gesundheit, Familie und Jugend erstellt und ist ein Gutachten des ständigen Hygieneausschusses.

[NATTERER ANDREAS DR.; 2008; Seite 220]

2.3.3 Leitlinie für Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Einzelhandelsunternehmen.

Diese Leitlinien sollen die Anwendung der verpflichtenden Verordnungen im Unternehmen erleichtern und eine praktische Hilfestellung darstellen.

Es gibt spezielle Erfordernisse für Gastgewerbebetriebe mit umfangreichem Speisenangebot, welche zusätzlich noch befolgt werden müssen. Diese werden in einem eigenen Anhang dargestellt, der als Beilage 1b bezeichnet wird.

In diesem Abschnitt werden nur einige, wesentliche Punkte zu diesem Themenfeld herausgreifen, da dies sonst den Rahmen der Arbeit sprengt.

Allgemein werden die Leitlinien in folgende Abschnitte unterteilt:

1. Anforderung an Räume, Einrichtung und Geräte
2. Gute Hygienepraxis
 - Warenübernahme und Lagerung
 - Lagerung und Beseitigung von Lebensmittelabfällen
 - Schädlingsmonitoring / Schädlingsbekämpfung
 - Reinigung und Desinfektion
 - Wasserversorgung

- Kühltette
- Personalgesundheit
- Personalhygiene
- Hygieneschule

3. Eigenkontrollsystem nach HACCP-Grundsätzen

- Gefahrenanalyse, Gefahrenbeherrschung und Festlegung von „Kritischen Steuerpunkten“ (Kontrollpunkten – CCP)
- Verifizierung

Beilage 1a – Beispiele aus der Hygienepaxis in einem Einzelhandelsunternehmen.

Beilage 1b – Zusätzliche Anforderungen aus der guten Hygienepaxis für Betriebe mit umfangreichem Speiseangebot.

Einige, wichtige zusammengefasste Punkte:

Lebensmittel, die sich noch im rohen Zustand befinden, wie zum Beispiel, rohes Fleisch, roher Fisch, rohes Geflügel oder Eier können durch eine hohe Anzahl von Keimen belastet sein.

Um eine Keimübertragung auf verzehrfähige Lebensmittel zu vermeiden, muss besonders darauf geachtet werden, dass die rohen Produkte nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln kommen.

Damit das gewährleistet ist, müssen rohe Produkte getrennt von Fertigprodukten aufbewahrt werden.

Bei der Verarbeitung von rohen Lebensmitteln muss das verwendete Werkzeug anschließend gründlich gereinigt und desinfiziert werden.

Weiteres wird auch eine Unterscheidung vom Werkzeug für das jeweilige Lebensmittel vorgeschrieben. Fleisch, Fisch und Gemüse sollten jeweils mit einem eigenem, geeignetem Messer und einem eigenem Schneidbrett, das auch farblich zu unterscheiden ist, zubereitet werden.

Ebenso vorgeschrieben ist eine Trennung der Arbeitsbereiche, auf denen die Lebensmittel zubereitet und so genannte unreine Tätigkeiten wie Geschirrwaschen und Abfallentsorgung verrichtet werden.

Die genaue Einhaltung der Kühlkette ist auch genau vorgegeben. Aus diesem Grund müssen die Kühleinrichtungen regelmäßig kontrolliert werden.

Die Lebensmittel dürfen nur aus praktischen Gründen und unter dem geringsten möglichen zeitlichen Aufwand, aus der Kühlkette entfernt werden.

Zudem gibt es Angaben zu den jeweiligen Maximalwerten der Produkt-Temperaturen, die nicht überschritten werden dürfen:

- | | |
|---|------------------------|
| • Fleisch von Geflügel, Kaninchen und Kleinwild | + 4°C |
| • Fleisch von anderen Tieren | + 7°C |
| • Innereien | + 3°C |
| • rohes Faschiertes | + 4°C |
| • rohe Fische und Fischerzeugnisse | Schmelz-
Temperatur |
| • gegarte, gekühlte Krebs- und Weichtiererzeugnisse | Schmelz-
Temperatur |
| • Tiefkühlprodukte | - 18°C |

[Internet:<http://www.gastronomieverband.at/LL%20Einzelhandelsunternehmen.pdf>; 03/2009; Seite 1-13]

2.3.3.1 Eigenkontrollsystem nach HACCP-Grundsätzen

Die Anwendung der Grundsätze von guter Hygiene beugt vor, vermindert und schaltet Gefahren für die Gesundheit des Menschen aus. Ziel ist es dies durch ein ausreichend hohes Schutzniveau zu gewährleisten.

Spezielle Speisen weisen besonders hohe Risikofaktoren auf wie zum Beispiel Beef Tartare. Aber auch bei speziellen Personengruppen wie bei Kindern, Kranken oder Schwangeren bedarf es einer besonderen Aufmerksamkeit.

Die kritischen Streupunkte werden durch eine spezielle Gefahrenanalyse festgelegt. Bei dieser Gefahrenanalyse werden entsprechende Grenzwerte festgelegt, Überwachungsverfahren angewendet und Korrekturmaßnahmen bereitgestellt. Die dafür verwendeten Messeinrichtungen müssen regelmäßig hinsichtlich ihrer Funktion überprüft werden. (ELMADFA I. et.al.; 2009; Seite 211)

Durch das Kapitel „Gefahrenanalyse, Gefahrenbeherrschung und Festlegung von kritischen Steuerpunkten“ in den „Leitlinien für Hygienepaxis“ werden diese Punkte genauer erklärt, um die kritischen Streupunkte in der Hygienepaxis der Gastronomie zu vermindern und den Konsumenten einen möglichst sicheren Genuss der Lebensmittel zu ermöglichen.

[Internet:<http://www.gastronomieverband.at/LL%20Einzelhandelsunternehmen.pdf>; 26.05.2009; Seite 10-12]

2.3.3.2 Umgang mit sensiblen Lebensmitteln und Speisen

In der „Beilage 1a“ findet man auch den Punkt „Umgang mit sensiblen Lebensmitteln und Speisen“.

Unter sensiblen Lebensmitteln versteht man Produkte, die bei einer unsachgemäßen Bearbeitung und Zubereitung eine gesundheitliche Gefahr für den Menschen darstellen.

Genauer eingehen möchte ich auf folgende Nahrungsmittel:

- Eier und Eiprodukte
- rohes Faschiertes, Geflügel, Fisch und halbgegarnte Fleischspeisen

- Kebab
- Frittierfett
- und zubereitete Salate.

a) Eier und Eiprodukte

Eier und Eiprodukte sind sensible Lebensmittel, die einer besonderen Handhabung bedürfen, da sich in den Schalen, als auch im Inhalt Salmonellen befinden können.

Die Eier sollen zwischen +5°C und +8°C gelagert werden. Bei der Zubereitung dürfen diese nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln kommen. Daher wird vorgeschrieben die Eier auf einem eigenen Platz zu verarbeiten und die Schalen, sowie Verpackung, sofort zu entsorgen.

Wenn die aufgeschlagenen Eier nicht sofort verarbeitet werden, müssen diese gekühlt gelagert werden und innerhalb von 24 Stunden verarbeitet werden. Ansonsten sind sie sofort zu entsorgen.

Sobald Eier im rohen Zustand verarbeitet werden, wie zum Beispiel bei Tiramisu, Eis oder Cremen, sind pasteurisierten Eier zu verwenden.

Bei Speisen mit Eiern, die nicht voll erhitzt werden können, ist besonders auf das mikrobiologische Restrisiko zu achten. Für derartige Gerichte sollen nur frische, durchgehend gekühlte Eier benutzt werden.

Eimischungen für das Panieren von Lebensmitteln dürfen 12 Stunden nach der Vorbereitung nicht mehr verarbeitet werden.

[Internet:<http://www.gastronomieverband.at/LL%20Einzelhandelsunternehmen.pdf>; 03/2009; Beilage 1a, Seite 1-2]

b) rohes Faschiertes, Geflügel, Fisch und halbgegartes Fleischspeisen

Rohes Fleisch ist im Inneren keimfrei. Durch die Verarbeitung und Lagerung können sich allerdings an der Oberfläche Mikroorganismen ansiedeln und diese können zu Krankheiten führen. (ELMADFA I. et.al.; 2009; Seite 214)

Zu den Mikroorganismen zählen zum Beispiel:

- Salmonellen (KIM YG et.al.; 2009), (WATERMAN HG, et.al.2003)
- E. coli
- Campylobacter
- Listerien
- Staphylokokken.

Besonders anfällig für diese Bakterien ist rohes Faschiertes auf Grund der großen Oberfläche. Geflügel, Fisch und halbgegartes Fleischspeisen sind auch davon betroffen.

Geräte, die zur Verarbeitung von rohen Lebensmitteln genutzt werden, müssen gereinigt und desinfiziert werden. Erst nach der Reinigung der Geräte dürfen Nahrungsmittel, die nicht erhitzt werden sollen, damit zubereitet werden.

c) Kebab

Dem Konsumenten darf nur gut erhitze Stücke des Kebabs verabreicht werden. Kebab-Spieße müssen gekühlt oder tiefgekühlt gelagert werden.

d) Frittierfett

Auch das Frittierfett wird im HACCP-Konzept unter die sensible Lebensmittel eingereiht und bedarf einer besonderen Aufmerksamkeit.

Das Frittierfett (-öl) darf nicht über 175° C erhitzt werden. Es muss jeden Tag mindestens einmal hinsichtlich seiner Beschaffenheit überprüft werden.

Die Überprüfung erfolgt durch einen Geruchstest. Wenn das Fett kalt ist, eventuell auch durch einen Geschmackstest und sollte auch auf optische Abweichungen getestet werden.

Sobald einer dieser drei Punkte nicht in Ordnung ist, muss das Fett entsorgt werden.

e) Zubereitete Salate

Zubereitete Salate sollen, wenn möglich, gleich am Tag der Herstellung verbraucht werden. Die Lagerung erfolgt bei maximal 8° C.

Werden die zubereiteten Salate länger als zwei Stunden am Buffet angeboten, müssen sie währenddessen gekühlt werden.

[Internet:<http://www.gastronomieverband.at/LL%20Einzelhandelsunternehmen.pdf>; 23.05.2009; Beilage 1a, Seite 2-3]

3 Gastronomie

Ein wichtiger Bestandteil unserer Kultur heutzutage ist die Kochkunst und die damit einhergehende Esskultur. Über Jahrtausende entwickelte sich die Nahrungsaufnahme von einer lebenswichtigen Notwendigkeit zu einem ästhetischen Bereich unseres gesellschaftlichen Lebens. Das Hauptziel ist nicht mehr die Sättigung, sondern der Genuss und Geschmack.

Köche und Gourmets sind heute gefragt wie noch nie zuvor. So avancieren Meisterköche zu Stars.

Zum Beispiel Jamie Oliver verzaubert in seinen Kochsendungen, meistens zu den Mittagszeiten, regelmäßig seine Fans mit seinen einfachen, aber zugleich raffinierten Gerichten. Zusätzlich veröffentlicht er seine Kochbücher und bietet seine Kreationen in seinen eigenen Lokalen an, beispielsweise im Restaurant Monte's in London, um eines zu nennen.

Als heimischen Export möchte ich Sarah Wiener nennen. Die in unzähligen Kochshows mitwirkt und auch ihre eigenen Kochbücher veröffentlicht.

Hauptsächlich hält sie sich derzeit in Deutschland auf, da sie drei Restaurants in Berlin führt.

Beide Köche möchten mit ihren Büchern und in ihren Sendungen beziehungsweise bei ihren Kochauftritten den Menschen eine gesunde und bewusste Ernährung näherbringen und ihnen den Spaß am Kochen vermitteln. Kochen soll in ihrem Sinne - einfach, unkompliziert, intuitiv und mit großer Leidenschaft und Freude - assoziiert werden.

Verglichen mit der Hausfrau, die in familiären Strukturen kocht, haben Köche mehr Möglichkeiten in ihrem Wirkungsbereich, um ihrer Kreativität Ausdruck zu verleihen.

Der Wirkungsbereich der Hausfrau liegt in der täglichen Versorgung. Der Koch kocht meistens zu besonderen Anlässen.

Dem Berufskoch steht ein Team zur Verfügung, dass ihm bei den Vorbereitungen und auch bei der Vollendung hilft. Das Dirigieren seiner Crew und die Gestaltung der Speisen nach dem Angebot der Ware, der Marktlage und der Funktion der Mahlzeit, macht den Koch schon mehr zu einem Künstler. Diese Esskünstler haben einen hohen Stellenwert in unserer Gesellschaft. Daher haben es sich auch einige Medien zur Aufgabe gemacht die Köche mit Gourmetauszeichnungen und in Rankings auszuzeichnen.

So kann der Hobbygourmet nachlesen, wo besonders gute Küche vorkommt und was diese ausmacht. Als Grundstandard werden in den meisten Bewertungssystemen ein gepflegtes Ambiente, eine gute Weinauswahl und zuvorkommendes Service erwartet. Der wissenschaftliche Aspekt einer gesunden Ernährung wird nicht als Kriterium herangezogen.

Durch den Preis wird das Niveau charakterisiert nach dem Motto „Qualität hat (in der Regel) seinen Preis“. Wer ein Lokal einer höheren Preiskategorie betritt, erwartet sich nicht nur eine kreativ zubereitete Speise, die die Geschmacksnerven auf der Zunge tanzen lässt, sondern auch Fisch und Fleisch aus biologischer Zucht, unbehandeltes Gemüse, hochwertigste Öle etc.:

Alles in allem eine hohe Qualität der Rohstoffe. Der Gast will sich nach dem Essen wohl fühlen und erwartet sich für sein Geld eine angemessene Leistung.

Der Beweggrund ein Restaurant aufzusuchen, kann aus verschiedenen Gründen entstehen.

Der Gast möchte etwas erleben und dabei auch sicher sein, stets gute Qualität zu bekommen. So setzt die Gastronomie auf das Motto „Qualität ist nie langweilig“. Essen kann das Wohlbefinden steigern und nach einem besonders guten Mahl kann man sich sogleich ausgeglichener fühlen. Ein gemeinsames Abendessen beispielsweise im Kreis von Freunden oder Familie kann sehr gesellig sein und kann den Zusammenhalt festigen. Es kann zu besonders angeregten Gesprächen kommen oder manchmal können dabei auch gewisse Differenzen beigelegt werden. Viele Geschäftskunden entscheiden sich daher auch mit ihren Kunden in eine Gaststätte essen zu gehen. Oder auch manches Personalgespräch wird wegen der genannten Gründe in einem Restaurant geführt, um die Gesprächskultur zu fördern, aber auch um die Essenskultur des Gegenübers kennen zu lernen. Der Besuch in einem Restaurant, im speziellen im oberen Preissegment, ist wichtig für die Vermittlung eines bestimmten Lebensstils oder aber auch wegen des Sehens und Gesehen werden. Weitere Hauptgründe sind sicherlich auch die Atmosphäre, aus dem Haus zu kommen, nicht selber kochen zu müssen, sowie das Bedient werden. Grundsätzlich richtete sich die Entscheidung ein Lokal zu besuchen, nicht nach dem Gesundheitswert der Speisen. Heute bezieht der Gast, bereits mehr und mehr das Kriterium mit ein, ein Lokal zu besuchen, das seiner Meinung nach bekömmlich kocht.

[GNIECH GISLA; 2002; Seite 101, 104-106, 116-117]

[OLIVER JAMIE; 2002; Seite 8-9]

[WIENER SARA; 2007; Seite 8-9]

[Internet: www.sarahwiener.de; 15.06.2009]

Gastronomie-Definition:

Darunter fallen Restaurants, Hotelrestaurants, Cateringbetriebe, Raststationen, Gasthäuser, Gasthöfe, Wirtshäuser, Imbissstände, Snackbars, Fastfoodbetriebe, Kaffeehäuser, Konditoreien, Bäckereien, Eissalons, etc.

In gastronomischen Betrieben hängt das Speisenangebot von der Betriebsform, dem Standort, dem Gästekreis und den Möglichkeiten des Betriebs ab. Die Preisstruktur orientiert sich an verschiedenen Trends und an der Anzahl der zu erwartenden Gästen.

Die Gemeinschaftsverpflegung ist eine weitere Versorgungsmöglichkeit von Menschen, die in dieser Arbeit nur kurz behandelt wird.

Gemeinschaftsverpflegung kommt in den Küchen von Groß- und Industriebetrieben, Bürogebäuden, von öffentlicher Verwaltung und Behörden, Schulen, Kindergärten und Universitäten, Internaten, Krankenhäusern, Kliniken und Sanatorien und Seniorenheime vor.

Diese Art von Verpflegung wird täglich von vielen Menschen genutzt. Das dort vorliegende Angebot reicht über das Mittagessen hinaus und bietet den ganzen Tag kalte und warme Speisen als Zwischenmahlzeiten, sowie Getränke an. Die Zielgruppen für dieses Segment sind Menschen, die arbeiten, studieren oder betreut werden.

[Mitsch et al. 2005, S. 28]

3.1 Küchenmanagement

Das Ziel des Küchenmanagements ist es wirtschaftlich und Kosten sparend zu arbeiten, ohne dabei die Qualität aus den Augen zu verlieren.

Eine gute Organisation der Küche beginnt schon beim Einkauf. Weitere sehr wichtige Punkte sind die Warenlagerung, gezielte Speisen- und Menüplanung, Berechnung der Materialkosten und eine anschließende Preiskalkulation.

[Mitsch et al. 2005, S. 48]

3.1.1 Küchenorganisation

Ziel modern geführter Küchen ist es unter besten hygienischen Voraussetzungen und rationell mit höchst möglichen Qualitätsstandard zu kochen.

Unterschieden werden 2 Möglichkeiten von gastgewerblicher Verpflegung:

1. Gastronomie und
2. Gemeinschaftsverpflegung.

In dieser Arbeit wird die Gastronomie näher betrachtet.

[Mitsch et al. 2005, S. 28]

3.1.2 Arten von Küchen

Küchen werden auch auf Grund ihrer Bauweise unterschieden, die von der jeweiligen Betriebsform abhängen:

- Konventionelle Küchen
- Produktions- und Fertigungsküchen
- Produktionsküchen

- Fertigungs- oder Fastfoodküche
- Sicht- oder Showküche,
- Küche für Gemeinschaftsverpflegung.

[Mitsch et al.; 2005; Seite 28 – 30]

3.1.3 Einkauf

Beim Einkauf muss man immer darauf achten, dass das PreisLeistungsverhältnis stimmt. Die Ware soll mit der besten Qualität zum bestmöglichen Preis erworben werden. Bei der Wahl der Lebensmittel ist besonders auf die Qualität zu achten, da sich scheinbar günstige Lebensmittel als teuer erweisen können. Der genaue Qualitäts- und Preis- vergleich im Einkauf ist für das Unternehmen sehr wichtig, um dem Konsument eine qualitativ hochwertige Ware zu bieten und dabei dennoch nicht die finanziellen Möglichkeiten des Betriebes zu überschreiten.

Um wirtschaftlich einkaufen zu können, muss man einige Punkte beachten:

- **Gästestand:** Die Berechnung der Gästeanzahl richtet sich meist nach der Größe des Geschäfts, dem Erfahrungswert und den Reservierungen.
- **Warenbestände:** Der Warenbestand wird in der Küche und im Lager erfasst und kontrolliert.
- **Saisonangebote, Marktlage:** Es wird empfohlen das Speisenangebot nach den saisonal angebotenen Frischeprodukten zu richten, da zu diesen Zeiten die Produkte günstiger sind.
- **Tagespreis:** Besonders Obst und Gemüse variieren täglich vom Preis her. Bei Fleisch und Fischwaren werden im Großhandel gerne Sonderangebote geben.

- **Speisen, Tages- und Menükarten:** Der Einkauf der benötigten Waren richtet sich nach den angebotenen Gerichten.
- **Haltbarkeit der Lebensmittel und Lagermöglichkeiten:** Die Einkaufsmenge richtet sich ebenso nach den Ablaufdaten.
- **Zahlungsbedingungen:** Je nach Art und Menge der bestellten Waren verändern sich die Zahlungsbedingungen und Rabatte.

Um eine Übersicht im Lager und Einkauf zu haben, werden verschiedene Hilfsmittel für den wirtschaftlichen Einkauf herangezogen. Das kann beispielsweise die Marktliste sein, in der alle frischen Produkte vermerkt werden, die meist täglich gekauft werden oder auch die Lagerkartelliste, die den Warenbestand von Trockenprodukten und Tiefkühlware erfasst.

[Mitsch et al. 2005, S. 49]

3.1.4 Lagerverwaltung

Die Lagerverwaltung ist in die Bereiche Warenübernahme, Warenausgabe, Lager- und Produktkontrolle gegliedert. Die Warenübernahme und der -ausgang werden in Klein- und Mittelbetrieben durch den Küchenchef(in) beaufsichtigt. In Großbetrieben gibt es einen eigenen Bereich für die Lagerhaltung.

Alle Warenwege müssen laut Gesetz schriftlich dokumentiert werden.

[Mitsch et al. 2005, S. 50]

3.1.4.1 Warenübernahme

Zu einem vereinbarten Termin wird die bestellte Ware zu einer bestimmten Menge und Qualität vom Auftraggeber übernommen. Frische Produkte sollten vom Küchenleiter vor Annahme begutachtet werden.

Wichtige Punkte, die bei der Warenübernahme zu beachten sind:

- Der Lieferschein wird überprüft, ob er mit der eingetroffen Ware übereinstimmt.
- Kontrolle der gelieferten Lebensmittel auf Qualität, Gebinde, Temperatur und Haltbarkeitsdatum.
- Die erhaltene Ware wird als Wareneingang eingetragen.
- Nach dem die Lebensmittel mit dem Eingangsdatum versehen wurden, werden sie in die dafür entsprechenden Lager- oder Kühlräume gebracht.

[Mitsch et al. 2005, S. 50]

3.1.4.2 Warenausgang

- Um einen genauen Überblick über das Lager zu haben, werden alle Ausgaben im Fassungsbuch oder in den Lagerkarteikarten vermerkt.
- Die Küche bekommt die benötigte Ware mittels Fassungsschein aus dem Lager.

[Mitsch et al. 2005, S. 50]

3.1.5 Speisenplanung und Gestaltung der Speisekarten

Ein weiteres wichtiges Gebiet im Küchenmanagement ist die Speisenplanung und der Inhalt der Speisekarte. Die Speisekarte ist das Aushängeschild eines jeden gastronomischen Betriebes. Diese setzt sich aus der detaillierten Speisenplanung und der visuellen Gestaltung der Karte zusammen. Daraus ergibt sich der individuelle Charakter und zudem zeigt sich die Leistungsfähigkeit des Betriebes. Die Grundsätze für die Erstellung eines Menüs gelten auch für die Erstellung der Speisekarte. Diese werden im Folgenden erläutert.

[Mitsch et al. 2005, S. 52]

3.1.5.1 Menü

Ein Menü ist eine bestimmte Reihenfolge von Gerichten oder eine Speisekarte, die aus einer Speisenfolge von 3 oder mehreren aufeinander abgestimmten Gerichten besteht. Ich möchte beim Thema „Menü“ nur auf die Grundsätze eingehen, da weitere Erläuterungen den Rahmen der Arbeit sprengen würden.

[Mitsch et al. 2005, S. 52]

3.1.5.2 Grundsätze der Menüerstellung

Folgende Kriterien sollten beachtet werden, damit die Menü- bzw. die Speisekarte nicht nur eine bloße Aufzählung von Gerichten wird.

Wichtig ist der Anlass des Essens. Dabei wird unterschieden, ob es sich um private, gesellschaftliche oder geschäftliche Anlässe handelt. Weiteres müssen Essgewohnheiten, Bräuche, religiöse Sitten und Trends berücksichtigt werden.

Der Verkaufspreis der angebotenen Menüs muss kalkuliert und je nach Art des Menüs angepasst werden.

Der Gästekreis bzw. die Zielgruppe bestimmt durch ihre Essgewohnheiten, ihre besonderen Wünsche, die religiösen Ansprüche oder Diäten, etc. die Speisenfolge.

Den Jahreszeiten entsprechend sollten sich die angebotenen Speisen nach den saisonal vorhandenen Lebensmitteln richten:

Anlass des Essens:**Verkaufspreis**

Durch die verschiedenen Ansprüche der Gäste müssen bei den Menüs auch die Preisdementsprechend kalkuliert werden.

Gästekreis

Die Gestaltung des Menüs richtet sich nach dem Gästekreis und der Zielgruppe. Dabei wird auch auf die besonderen Wünsche, Essgewohnheiten und religiösen Ansprüche Rücksicht genommen.

Jahreszeit/ Tageszeit

Den Jahreszeiten entsprechend sollte sich das Menü nach den saisonal angebotenen Lebensmitteln richten. Schon bei der Planung des Tagesmenüs sollte zwischen Abendkarte und Mittagkarte unterschieden werden, da sich auch die Gewohnheiten der Gäste stark unterscheiden.

Zusammenstellung und Umfang

Die richtige Zusammenstellung und Umfang eines Menüs setzt einen guten Sachverstand und fachliches Wissen voraus und sollten den Gepflogenheiten der guten Küche entsprechen.

Ausgewogenheit

Die richtige Menüzusammenstellung verlangt eine Abstimmung mit der Tageszeit und auch Jahreszeit. Wenn die Auswahl der Mahlzeit nach ernährungsphysiologischen Erkenntnissen erfolgt, kann man sich sicher sein, positiv den Sättigungsgrad und die Bekömmlichkeit beeinflussen zu können.

Keine

Ein Menü soll eine aufeinander abgestimmte

Wiederholungen	Reihenfolge haben. Die verwendeten Rohstoffe sollen sich grundsätzlich nicht wiederholen. Eine Ausnahme bilden da die Spezialmenüs.
Wirtschaftlichkeit	Eine gute Organisation und zeitliche Planung ermöglicht einen bestmöglichen wirtschaftlichen Ablauf und verhindert böse Überraschungen am Ende der Veranstaltungen.
Vorhandene Möglichkeiten	Besonders im Cateringbereich müssen sich die Küche und das Service immer wieder auf neue räumliche Voraussetzungen anpassen. Die fachliche Qualifikation und Ausstattung der Küche erleichtert die Anpassung an die gegebenen Situationen.

[Mitsch et al. 2005, S. 52-53]

3.2 Gastronomie mit und ohne Hauben und Sterne

Allgemein kann gesagt werden, dass das Bewusstsein der Bevölkerung im oberen Segment natürlich besonders nach hochwertigen Produkten verlangt. Das heißt in Restaurants, wo der Preis keine so große Rolle spielt, ist es ein absolutes Muss dem Wunsch des Kunden gerecht zu werden, hochwertig und biologisch einwandfreie Produkte angeboten zu bekommen.

Die Gewichtung zwischen Fisch, Fleisch und Gemüse wird durch das übliche Prinzip des Angebotes und der Nachfrage bestimmt. Ein großer Faktor spielt in diesem Bereich die Zubereitung der Speisen. Die Verwendung von guten Ölen und Zutaten ist entscheidend für die Verträglichkeit und das Wohlbefinden des Gastes. Nicht zu vergessen ist neben dem Speisenangebot auch die Qualität der angebotenen Getränke (frischgepresste Säfte und hochwertige Weine).

3.2.1 Haubengastronomie

Als Haubengastronomie wird in Österreich die hochwertige Gastronomie bezeichnet. Verliehen werden die Hauben an Betriebe, die sich durch ihre kulinarische Qualifikation besonders hervorheben.

Nach einem Punktesystem wird die Frische und Qualität der verwendeten Produkte beurteilt. Weiteres wird auch Kreativität, Harmonie der Zubereitung, Beschaffenheit der Suppen/Saucen und Exaktheit der Garung benotet. Die Bewertung erfolgt nicht nach wissenschaftlichen Kriterien. (BÖLTELS M; et. al. 2009)

Diese Bewertung erfolgt nach dem GaultMillau-Punktesystem, das aus 20 Punkten besteht. Bis heute wurden die 20 Punkte noch nicht erreicht. Die Bewertung erfolgt dabei stets anonym.

Die von GaultMillau ausgewählten Restaurantprüfer testen die Betriebsstätte mehrmals. Am Ende der Bewertung, erhält das Restaurant eine Punktwertung, nach der sich die Anzahl der Hauben richtet. Diese erfolgt nach dem folgenden Schema:

13 Punkte.....1Haube

15 Punkte.....2Hauben

17 Punkte.....3 Hauben

19 Punkte..... 4 Hauben

20 Punkte wurden bis dato noch nicht erreicht.

In der folgenden Tabelle wird die Anzahl der Hauben Lokale in Österreich im Jahr 2009 gezeigt. Sie beinhaltet alle Lokale die mindesten 13 Punkte nach dem GaultMillau Bewertungssystem erreicht haben. Zwei-, Drei- und Vierhauben Lokale sind auch inkludiert. Im Jahr 2009 beläuft sich die Zahl der Haubenlokale auf 505.

Anzahl der Hauben - Lokale in Österreich:

Burgenland	20
Oberösterreich	38
Vorarlberg	53
Kärnten	54
Tirol	59
Niederösterreich	62
Steiermark	63
Salzburg	67
Wien	89
Gesamt	505

Tabelle 2: [GaultMillau, Leserservice, paul.golger@hohenlohe.at, Statistikhauben Österreich 2009, am 07.07.09]

Die gastronomische Bewertung durch den GaultMillau ist einer der renommiertesten Europas. Es gibt aber noch weitere hochwertige Bewertungssysteme, die die Gastronomie in Klassen einteilt. Diese werden im Folgenden erörtert.

[HOHENLOHE KARL & MARTINA; 2008; Seite 11]

3.2.2 Weitere gastronomische Bewertungssysteme

Wie bereits erwähnt gibt es auch noch andere Bewertungssysteme, die die Köche und ihre Küchen klassifizieren. Hier folgt eine Auswahl von einigen anderen Systemen:

- a) **Falstaff Gourmetclub**
- b) **Á la Carte**
- c) **Guide Michelin**
- d) **Alpe-Adria-Gourmet.**

Betriebe, die nicht in diesen Plattformen erwähnt und beurteilt sind, bieten aber durchaus auch hochwertige und gesunde Speisen an.

Bei den Wahlmöglichkeiten der Betriebstypen zum Beispiel beim Heurigen, beim einfachen Landgasthaus oder in einem Luxusrestaurant, kann garantiert werden, dass in allen drei unterschiedlichen Formen gesunde, hygienische und biologische Küche dargeboten wird.

4 Empirische Erhebung

Im empirischen Teil meiner Arbeit wird eine qualitative Erhebungstechnik der empirischen Sozialforschung angewendet. Als qualitatives Forschungsdesign wird die Einzelfallforschung verwendet. Das fokussierte Experteninterview mit Leitfaden dient als Erhebungstechnik.

Diesen Forschungszugang wurde gewählt, da sich die Forschungsfragen und Erkenntnisse dieser Arbeit am besten mit dieser Methode begründen lassen. In meiner Arbeit wird der Ist-Zustand in der Gastronomie, speziell in der hochwertigen Gastronomie, betrachtet. Die Durchführbarkeit des Soll-Zustandes oder die Erfüllung des Ist-Zustandes ist von der Ernährungswissenschaft durch die 10 Regeln der DGE vorgegeben. In weiterer Folge soll auch anhand der Expertenbefragung herausgefunden werden, ob „gesunde Ernährung“, wie sie die Ernährungswissenschaft empfiehlt, auch in der mittelschichtigen Gastronomie durchführbar ist.

Auf die weiteren Aspekte der Befragung wird in den folgenden Kapiteln eingegangen.

4.1 Charakterisierung der qualitativen und quantitativen Forschung

In der empirischen Forschung können zwei Forschungszutritte als Erkenntnisquelle genutzt werden. Das ist zum einen die quantitative Forschungsmöglichkeit und zum anderen handelt es sich um die qualitative Erkenntnisquelle.

Bei einer quantitativen Beobachtung oder Befragung handelt es sich um eine in Zahlen ausgedrückte Beobachtung. Die Ergebnisse erfolgen aus der Interpretation, die sich aus Zahlenwerten und statistischen Verdichtungen ergeben.

Voraussetzung für jede Datenerhebung ist eine Beobachtung, die durch das Sammeln von Erfahrung durch einen nicht kommunikativen Prozess erfolgt. Dazu können allerlei Wahrnehmungsmöglichkeiten verwendet werden. Die Methode der Befragung wird in der Sozialwissenschaft am häufigsten verwendet.

Qualitative Forschung kennzeichnet sich dadurch, dass die Interpretation sich aus ihrer Bedeutungszuschreibung und nicht aus dem Zahlenwert an sich ergibt. Der geeignete Zutritt wird durch die Forschungsfragen und ihre Formulierung bestimmt. Daraus können sich auch mehrere Abstufungen zwischen den beiden Forschungsströmungen ergeben und auch mischen.

[RÖSSL DIETMAR (HG.); 3., erweiterte Auflage; Seite 117, 181]

4.1.1 Forschungsphasen qualitativer Studien

Um eine qualitative Studie durchführen zu können ist es wichtig den Forschungsprozess zu organisieren. Auf die Durchführung und Planung muss präzise geachtet werden. Dazu werden vier Forschungsphasen unterschieden.

[RÖSSL DIETMAR (HG.); 3., erweiterte Auflage; Seite 135]

1. Die Planungsphase

Diese Phase dient zur Erstellung möglichst günstiger Rahmenbedingungen für die qualitative Studie. Es werden die organisatorischen Voraussetzungen zur Umsetzung der Arbeit geschaffen.

Unterschiedliche Varianten der Zugangsmöglichkeit werden betrachtet. Eventuell relevante Informationen werden gesammelt, um sich Klarheit über das eigene Erkenntnisinteresse zu verschaffen und um damit die Eignung der Forschungsstrategie zu kontrollieren.

Es werden die eigenen Erwartungen und Vorannahmen über den Forschungsgegenstand definiert. Weiteres sollt man sich in dieser Phase einen Überblick über den Forschungsgegenstand verschaffen.

[RÖSSL DIETMAR (HG.); 3., erweiterte Auflage; Seite 135]

2. Die Orientierungsphase

In der zweiten Phase werden die geplanten Punkte erstmals umgesetzt. Der Umsetzungsschritt ist eine besonders heikle Phase, da dadurch die weitere Organisation der Forschung bestimmt wird. Es findet der erste Kontakt mit dem Forschungsfeld statt. Daraus können die weiteren Strategien festgelegt werden und sich angewendete Verfahren einspielen.

[RÖSSL DIETMAR (HG.); 3., erweiterte Auflage; Seite 135]

3. Die zyklische Hauptforschungsphase

In der zyklischen Hauptforschungsphase wird, wie es die Überschrift schon besagt, das Hauptstück der qualitativen Sozialforschung dargestellt. In dieser Phase wird die inhaltliche und methodische Entwicklung des Forschungsprozesses forciert.

Kernbestandteile der zyklischen Hauptforschungsphase:

- Interpretation und Erhebung greifen permanent ineinander;
- Der gegenwärtige Forschungsstand wird regelmäßig, inhaltlich und methodisch reflektiert;
- Die Erhebungs- und Interpretationsverfahren sollen flexibel und variabel gestaltet werden, um das zu gewährleisten wird empfohlen sich auch von klaren Lehrbuchmethoden abzugrenzen;
- Die Ergebnisse werden immer wieder geprüft und modifiziert;
- Teilanalysen werden dargelegt.

[RÖSSL DIETMAR (HG.); 3., erweiterte Auflage; Seite 136]

4. Die Phase der Ergebnisdarstellung

Zu guter Letzt folgt die Phase der Ergebnisdarstellung, um die gewonnen Erkenntnisse für die Gesellschaft verfügbar zu machen, da Diskussion und kritische Rezeption der Forschungsergebnisse das Wissenschaftssystem beleben.

Das Wissenschaftssystem ist für die Forschungsarbeit der wichtigste Bereich, um die Glaubwürdigkeit der Arbeit zu bestätigen.

[RÖSSL DIETMAR (HG.); 3., erweiterte Auflage; Seite 137]

4.2 Qualitative Forschungsdesigns

Die empirische Sozialforschung besteht, wie bereits erwähnt, aus zwei Forschungsparadigmen, der quantitativ und der qualitativ orientierten Empirie. Die Anforderung an die Definition der relevanten Forschungsfragen ist einer der Punkte, durch die sich beide Methoden voneinander unterscheiden. Unter anderem differenziert man die Methoden anhand der Durchführung der Forschungsarbeit, anhand der angewendeten Methoden und weiteres an der Art des angestrebten Ergebnisses.

In dieser Arbeit möchte ich besonders auf die qualitative Methode der empirischen Sozialforschung eingehen. Für eine weitere Vertiefung in das Thema der quantitativen Sozialforschung wird die Literatur von Rössel empfohlen.

[RÖSSL DIETMAR (HG.); 3., erweiterte Auflage; Seite 126]

4.2.1 Dokumentenanalyse

Die Dokumentationsanalyse kann überall dort stattfinden, wo kein direkter Zugang durch Befragung, Messung oder Beobachtung möglich ist. Bei dieser indirekten Analyse können Dokumente, wie zum Beispiel Urkunden, Schriftstücke, Aufzeichnungen, aber auch Zeitungsberichte als Quelle genutzt werden. Mit diesen Quellen versucht man Einstellungen, Meinungen oder auch bestimmte Motivationen gewisser Personen bzw. Personengruppen zu erlangen. Anhaltspunkte, die im RÖSSL Seite 159-160 näher beschrieben sind, dienen zur Sicherung der Qualität von Ergebnisse aus der Dokumentenanalyse.

[RÖSSL DIETMAR (HG.); 3., erweiterte Auflage; Seite 159-160]

4.2.2 Einzelfallanalyse

Bei dieser Analysenart steht das eine Individuum bzw. die eine Einheit im Mittelpunkt der Forschung. Da das Ziel der Einzelfallanalyse die Beobachtung des Zusammenwirkens multipler Faktoren ist, ist sie besonders für die Analyse schwer zugänglicher, komplexer Forschungsgegenstände geeignet.

Die Handlung der einen Einheit wird durch folgende Arbeitsschritte nachvollziehbar:

- Formulierung der Forschungsfragen
- Falldefinition
- Bestimmung der spezifischen Methoden

- Materialsammlung
- Aufbereitung, Fixierung und Kommentierung des Materials
- Fallzusammenfassung und – Strukturierung
- Fallinterpretation
- Einordnung des Falls in einen größeren Zusammenhang

[RÖSSL DIETMAR (HG.); 3., erweiterte Auflage; Seite 160-161]

4.2.3 Feldforschung

Bei dieser Methode der qualitativen Sozialforschung wird das Forschungsobjekt ungestört in seiner natürlichen Umgebung untersucht. Dabei ist es wichtig zu beachten, dass der Forscher bei der Anwendung der Methode so wenig wie möglich manipulativ eingreift. Durch die Erforschung des Objekts (Person, Gruppen etc.) von innen heraus, wird eine authentische, unmittelbare Innenperspektive geschaffen. Die wirklichkeitsfremde, mittelbare Außenperspektive wird idealerweise dadurch ersetzt.

Um eine möglichst authentische Feldforschung gewährleisten zu können müssen einige Punkte beachtet werden. In erste Line stellen sich folgende Anwendungsbedingungen: Der Forscher darf durch seine Anwesenheit das Forschungsfeld nicht irritieren. Der praktische, rechtliche und auch ethischer Zugang muss gegeben sein.

So wird bei der Feldforschung vorgegangen:

- Exakte Formulierung der Forschungsfragen
- Festlegung des relevanten Feldes
- Planung und Durchführung der Kontaktaufnahme des Forschers zum Feld, in weiterer Folge: Annäherung, Orientierung, Integration, Assimilation und Vertrauensserwerb
- Materialsammlung

- Rückzug aus dem Feld und Auswertung des Materials
- (Verifizierung- und Explikationsschleife durch Rückkehr ins Feld)

[RÖSSL DIETMAR (HG.); 3., erweiterte Auflage; Seite 161-162]

4.3 Qualitative Erhebungstechniken

Als qualitativen Erhebungstechniken werden unterschieden: das fokussierte Interview, die narrative Interview - Methode und das Themen-/problemzentrierte Interview. Die qualitativen Interviewmethoden unterscheiden sich im wesentlichen durch eine „Offenheit“ der angewendeten Befragungsmethoden. Dies bietet die Möglichkeit in qualitativen Interviews neue Aspekte aufzugreifen.

Unterschieden werden die beiden Arbeitsweisen auch durch ihre Auswertungsverfahren. Die quantitative Methode verlangt ein statisches Verfahren zur Aufbereitung des Datenmaterials. Bei den quantitativen Methoden hingegen wird das Material mittels interpretativer Techniken ausgewertet.

Um ein Interview durchführen zu können, muss die Kooperationsbereitschaft der Befragten gegeben sein. Der Interviewpartner muss die allgemeinen gesellschaftlichen Normen befolgen und aufrichtig sein.

[RÖSSL DIETMAR (HG.); 3., erweiterte Auflage; Seite 163]

4.3.1 Fokussiertes Interview

In dieser Interviewform wird bereits vor dem Gespräch der Inhalt festgelegt, was aber nicht heißen soll, dass dies zu einer zwingenden Sequenz führt. Wichtig ist, dass die Gesprächsführung frei bleibt.

Die Person, die das Interview führt, formuliert eine Hypothese über den Einfluss eines Stimulus (eine erlebte Situation) auf die befragte Person. Daraus ergibt sich folgende Vorgangsweise:

- Wie bereits erwähnt, muss die befragte Person dem Stimulus ausgesetzt gewesen sein.
- Es wird über die Situation eine Hypothese gebildet, aufgrund der eine Analyse und eine Ausarbeitung der wesentlichen Merkmale durch den Forscher erfolgt.
- Für das Interview wird ein Leitfaden entwickelt. Der Interviewleitfaden deckt die wichtigsten thematischen Aspekte der Hypothese ab und die Interviewergebnisse können miteinander verglichen werden.
- Durchführung des Interviews: Die Befragung ist grundsätzlich ein offenes Gespräch in dem behutsam die Punkte des Interviewleitfadens besprochen werden. Vier zentrale Punkte während des Gesprächs sind zu beachten:
 - Nichtbeeinflussung
 - Spezifität
 - Erfassung eines breiten Spektrums
 - Tiefgründigkeit und personaler Bezugsrahmen.

[RÖSSL DIETMAR (HG.); 3., erweiterte Auflage; Seite 163-164]

4.3.2 Narratives Interview

Zwei Hauptziele werden verfolgt:

- Im narrativen Interview ist das erste, wichtige Ziel Informationen über die Lebenssituation (individuell-biografisch) oder über die Gesichtssituation (kollektiv-historischen) der interviewten Person in einem gewissen Zusammenhang zu erhalten.

- Diese Informationen werden durch den Gesprächsführer herausgearbeitet.

Bei dieser Interviewform nutzt der Interviewer die „Zugzwänge“ des Erzählers aus, damit dieser bei der Befragung frei und unbefangen von sich und seinen Erlebnissen erzählen kann:

- Gestaltschließungszwang – Die Darstellung muss komplett, verständlich und ausgeglichen erzählt werden.
- Kondensierungszwang – Es müssen Schwerpunkte durch den Erzähler gesetzt werden.
- Detaillierungszwang – Um die Motive und Zusammenhänge verständlich zu machen, muss die Erzählung ausreichend genau erzählt werden.

Da beim narrativen Interview diese unterbewussten Zwänge entstehen, bekommt der Interviewer Informationen, die bei anderen Interviewformen nie preisgegeben werden würden. Um ein narratives Interview durchführen zu können, wird auch der Interviewer gefordert. Er muss nicht nur sozial kompetent sein, sondern auch weitreichende kommunikative Fähigkeiten besitzen.

[RÖSSL DIETMAR (HG.); 3., erweiterte Auflage; Seite 164-165]

4.3.3 Themen- /Problemzentriertes Interview

Die Alternative zum narrativen Interview ist das Themen- /Problemzentrierte Interview, da das narrative Interview auf Grund seiner komplexen Anwendungsbedingungen schwer durchführbar ist. Die beiden Methoden unterscheiden sich wie folgt:

- Das Themen- /Problemzentrierte Interview wird mit Hilfe eines Leitfadens geführt. Dieser soll gewährleisten, dass alle wichtigen Themen behandelt werden und man nicht während des Interviews vom Thema abkommt.

- Es dürfen bereits während der Erzählphase Fragen vom Interviewer gestellt werden. Diese müssen jedoch der Situation angepasst sein und dürfen dabei die Erzähllogik nicht verändern.
- Um das Gespräch während des Themen- /Problemzentrierten Interviews zu entlasten, können bereits vor der Durchführung der Befragung sozialstatistische Daten und Zeitangaben erfasst werden.

[RÖSSL DIETMAR (HG.); 3., erweiterte Auflage; Seite 159-166]

4.4 Durchführung der Datenerhebung/ Zentrale Fragestellung

Da sich Wissenschaft und Wirtschaftlichkeit schwer vereinbaren lassen, möchte ich mit dieser Arbeit eine Grundlage bilden, um die beiden Bereiche möglichst gewinnbringend für beide Seiten zu vereinbaren.

4.4.1 Hypothese

Wie bereits mehrmals in den vorangegangenen Kapiteln erwähnt, soll in dieser Arbeit die Theorie, den Soll-Zustand in der Gastronomie, mit der Praxis, dem Ist-Zustand, verglichen werden. In diesem Teil der Arbeit wird die vorangegangenen Ausführungen zu diesem Punkt hinführen und darauf noch spezifischer eingehen.

Die Fragestellung für die Hypothese lautet dabei wie folgt: Wird gesunde Gastronomie bereits in Haubenlokalen betrieben? Kann gesunde Gastronomie auch in gängigen Betrieben durchgeführt werden?

Die Hypothese lautet:

Das Konzept der „Gesunde Gastronomie“ wird groß teils bereits in den österreichischen gastronomischen Küchen durchgeführt.

4.4.2 Definition von „Gesunder Gastronomie“

Die „10 Regeln der DGE“ sollen als grundlegende Definition dienen, da in der Literatur keine griffige Definition von „gesunder Gastronomie“ zu finden war. Wie bereits auf Seite 15 der Arbeit erwähnt, sind die „10 Regeln der DGE“ als Anleitung für „gesunde Gastronomie“ die ideale Definition, da sie nicht nur die bestmögliche Nährstoffaufnahme berücksichtigen, sondern auch kulinarische, kulturelle und soziale Aspekte in die Begriffsbestimmung mit einbeziehen. (BÖLTELS M; et. al. 2009)

In diesem Zusammenhang werden zum Thema „Allgemeine Gastronomie“ einige Punkte näher angesprochen. In weiterer Folge wird dann in diesem Kapitel auch die Grundlage für den Leitfaden der Befragung entwickelt werden.

Die Gastronomie bietet den Menschen die Möglichkeit sich vielseitig zu ernähren. Durch das Angebot in Menükarten sieht sich der Besucher nicht gezwungen, jeden Tag das Gleiche zu essen. Dabei sind besonders Personen, die aus beruflichen Gründen auf das Mittagsmenü angewiesen sind, angesprochen. Die Gaststätten haben den Druck regelmäßig neue Mittagsmenüs anzubieten, um den Kunden nicht an die Konkurrenz zu verlieren.

Trotzt der Vielfältigkeit des Speisenangebots sei der gesundheitliche Wert der Speisen dahingestellt.

In den meisten Fällen werden eher Menüs mit fleischhaltigen Lebensmitteln angeboten und selten gibt es die Möglichkeit eines vegetarischen Tagestellers. Auch das Fischangebot hält sich meist sehr in Grenzen. Wenn Fisch angeboten wird, dann hauptsächlich in gebackener- oder sehr fetthaltiger Form.

Die Problematik der Fettaufnahme wird im fünften Punkt der „10 Regeln der DGE“ thematisiert. Dieser Punkt hat in den österreichischen Küchen einen besonderen Stellenwert und das nicht wegen des österreichischen Nationalgerichtes, dem „Wiener Schnitzel“, das im Fett gebacken wird. Auch

viele andere kulinarische Spezialitäten der heimischen Gastronomie, beispielsweise das Backhendl, werden in der Fritteuse zubereitet.

Ausschlaggebend erscheint hier, dass Fett ein guter Geschmacksträger ist, der unserem Gaumen schmeichelt.

Um den Geschmack der gängigen, heimischen Speisen noch zu verbessern, dienen dazu auch Salz und Zucker. Diese werden leider auch gerne überdosiert verwendet und schaden auf diese Weise der Gesundheit der Gäste.

[Internetseite: www.oege.at; 15. 06. 2009]

4.5 Interviewleitfaden

1. Erklären Sie mir Ihre Küchenphilosophie?
2. Wo legen Sie Ihre Schwerpunkte bei der Planung Ihrer Menükarte?
3. Im HACCP-Konzept werden spezielle Hygienestandards gefordert → wie wirken sich diese Standards auf Ihre Produkte aus?
4. Gibt es einen Einfluss des HACCP-Konzeptes auf die Qualität und den Geschmack der Lebensmittel?
5. Es gibt moderne Forderungen an die Ernährung, wenig Salz, wenig Fett, etc... → Wie setzen Sie das um?
6. Verwenden Sie Geschmackverstärker (z.B. Suppenwürze)?
7. Inwiefern verändern Sie alte traditionelle Rezepte, um sie der modernen Küche anzupassen?
8. Unter welchen Aspekten wird die Beilage zu den Gerichten korrespondiert - wie Sättigungsbeilage, Geschmackskomposition, Preisgefüge oder der Gesundheitsaspekt (zum Beispiel Trennkost)?

9. Wie groß ist der Prozentuelle Anteil der Beilagen im Verhältnis zum Hauptgericht und wieso?
10. Welche Erwartungen glauben Sie hat Ihr Gast von Ihrer Küche?
11. Glauben Sie, dass „gesunde Gastronomie“ bereits in der gesamten Gastronomie produziert oder angewendet wird?

4.6 Gewinnung der Interviewpartner/ Experten

Als Experten für mein Dipolarbeitsthema wurden bestimmte Haubenköche aus Österreich ausgewählt. Zu der Gruppe der Haubenköche zählen Köche, die in gastronomischen Betrieben arbeiten oder gearbeitet haben, welche im Punktesystem des GaultMillau mindestens 13 Punkte erreicht haben und somit mindestens eine Haube aufweisen können. Die Wahl fiel aus folgenden, aufgelisteten Gründen auf diese spezielle Gruppe von Köchen. Zum ersten wird in einem hohen Preissegment gearbeitet und daraus folgert sich für meine Annahme, dass der finanzielle Hintergrund gegeben ist und sich dadurch eine Flexibilität bei der Lebensmittelauswahl und – Zubereitung gegeben ist. Weiteres haben diese Köche durch die Schritte in ihrer Ausbildung einen großen Erfahrungsschatz, nicht nur in der Haubengastronomie, sondern auch in der gängigen Gastronomie, aufzuweisen.

Bei der Auswahl der Köche wurde keine Rücksicht auf das Geschlecht genommen, da dieser Gesichtspunkt für das Thema nicht relevant erscheint.. Auch die Herkunft und der derzeitige Ort der Tätigkeit der Köche sind nicht von Bedeutung für die Aussagekraft der Befragung.

In Österreich gibt es im Jahr 2009 laut dem Bewertungssystem des GaultMillau 505 Haubenköche an der Zahl. Für die Befragung wurden nach dem Zufallsprinzip 10 Experten ausgewählt.

In der folgenden Tabelle werden die Interviewten Personen aufgelistet, um einen kurzen Überblick über die Auswahl zu geben. Alle Personen, die von mir interviewt wurden, gaben mir ihr Einverständnis, dass ihre Namen in der Arbeit angeführt werden kann.

Nr.	Person	Restaurant/ Punkte 2009	Restaurant/ gekochte Punkte	Max.
1	Fritzer Harald	Berufsschule Oberwollanig	Koch des Jahres 1992 A la Carte/ 18	
2	Presslauer Walter	Gasthaus im Landhaushof/ 12,5	Sonnleitners Restaurant & Landhauskellerwand/ 16,5	
3	Baumgartner Christian	Bierhaus zum Augustin/ 13	Bierhaus zum Augustin/ 13	
4	Dimation Lorenzo	Procacci/ 12,5	Styl Hotel Wien/ 14,5	
5	Neurath Peter	Tancredi/ 12,5	Tancredi/ 14	
6	Mraz Markus	Mraz & Sohn/ 17	Mraz & Sohn/ 17	
7	Mraz Lukas	Mraz & Sohn/ 17	Mraz & Sohn/ 17 De Librije (Holland) 19,5	
8	Brunnhuber Christoph	Fabios/ 16	Fabios/ 16	
9	Gradwohl Joachim	Meinl am Graben/ 18	Koch des Jahres 2007	
10	Nägele Christoph	Ella's/ 14	Waldhorn in Rabensburg/ 18	

Tabelle 3: Datenüberblick der befragten Haubenköche

4.7 Durchführung des Interviews

Der Termin für die Befragung wurde telefonisch vereinbart. Die Interviews wurden in verschiedenen Orten (meistens in den Lokalen, in dem die Spitzenköche arbeiten) durchgeführt.

Das Gespräch wurde mit Einverständnis der befragten Personen mittels Aufnahmegerät aufgezeichnet.

4.8 Transkription

Transkribiert wurden die Interviews im normalen Schriftdeutsch, da die befragten Personen oft Dialekt sprachen. Um den Lesefluss zu erleichtern, wurden alle Füllwörter, wie zum Beispiel „äh“ oder „em“ nicht mit transkribiert. Jeder der Interviewten Personen gab mir persönlich die Zustimmung, das Interview mit einem Diktaphon aufzuzeichnen. Die transkribierten Texte finden sich im Anhang der Arbeit.

4.9 Auswertung der Interviews

In diesem Abschnitt werden, die mit den Spitzenköchen geführten Interviews, ausgewertet.

1. Erklären Sie mir Ihre Küchenphilosophie?

Die Küchenphilosophie eines Kochs ist eine sehr individuelle Sache, die durch immer wieder neu erlangte Erkenntnisse, reformuliert werden kann.

In meinen Interviews kann man dennoch gut sehen, dass der Trend zu mediterranen Küchenführung tendiert. Die mediterrane Küche wird als Richtlinie für gesundes Kochen genommen.

Die Schlagworte: frisch, regional, saisonal, kreativ und harmonisch beschreiben bereits 90% der Einstellung der Köche. Diese Schlagwörter wurden von allen Köchen in deren Interviews verwendet.

2. Wo legen Sie Ihre Schwerpunkte bei der Planung Ihrer Menükarte?

Wie in Kapitel 3.1.5. beschrieben ist die Gestaltung der Menükarte einer der wichtigsten Punkte in der Gastronomie. Sie bildet das Aushängeschild eines jeden Betriebes und zeigt dessen individuellen Charakter.

Die von mir interviewten Köche kochen groß teils in Betrieben, deren Stil die mediterrane oder österreichische Küche ist. Der Trend zeigt, dass auch gerne Elemente aus der asiatischen Küche genommen werden.

Bei der Speiseplanung richten sich alle interviewten Personen in erster Linie nach dem vorkommenden, saisonalen Angebot. Daraus ergibt es sich auch, dass die Preise und Angebote bei den Händlern saisonal schwanken. Ein wirtschaftliches Arbeiten in der Küche ist daher für die Erhaltung eines Betriebes essentiell.

Zudem sollen regionale Produkte erworben werden, die aber meist teurer sind als Importware und daraus ergibt sich eine erneute Problematik für die Köche, die in ihrer Küche auf den Preis achten müssen.

Bei den durchgeführten Interviews ist jedoch zu bemerken, dass alle der Interviewpartner großen Wert auf den Erwerb von regionalen Produkten legen. Die Entscheidung für Importwaren fällt erst, wenn die Ware nicht in Österreich produziert werden kann (wie zum Beispiel Meeresfisch) oder die Preise sich wesentlich unterscheiden und auf längere Zeit gesehen dem wirtschaftlichem Denken des Unternehmens schaden.

3. Im HACCP-Konzept werden spezielle Hygienestandards gefordert, wie wirken sich diese Standards auf Ihre Produkte aus?

In erster Linie ist aus den Antworten heraus zu lesen, dass das HACCP-Konzept positive Auswirkung auf die Produkte hat.

Es kann festgestellt werden, dass die Anwendung der Hygienestandards den Köchen bereits in Fleisch und Blut übergegangen ist und sogar bereits als gesunder Menschenverstand bezeichnet werden kann. (ELMADFA I. et.al.; 2009; Seite 209)

Die Ausführung der Standards wird jedoch unterschiedlich wahrgenommen und durchgeführt. Die Durchführung wird von manchen Köchen als Belastung und zum Teil als undurchführbar angesehen. Andere wiederum begrüßen die dadurch resultierende Organisation der Küche.

Die dritte Gruppe bezüglich der unterschiedlichen Einstellungen gegenüber dem HACCP-Konzept weist meiner Ansicht nach bereits eine gewisse Routine in der Anwendung auf, so es dass den Köchen gar nicht mehr bewusst ist, dass diese den Standards folgen.

4. Gibt es einen Einfluss des HACCP-Konzept auf die Qualität und den Geschmack der Lebensmittel?

Sechs von zehn befragten Köchen finden, dass das HACCP-Konzept keine Wirkung auf die Qualität und den Geschmack der Lebensmittel hat.

Die restlichen vier räumen durchaus ein, eine minimale Geschmacksveränderung zu sehen. Konservierungsarten, Richtlinien und Möglichkeiten haben sich über die Jahre verändert und somit auch den Geschmack beeinflusst, ob sich der Geschmack jedoch verbessert oder verschlechtert hat, ist daraus nicht zu ersehen. Eines ist dabei jedoch sicher, bekanntlich lässt sich über Geschmack streiten.

5. Es gibt moderne Forderungen an die Ernährung, wenig Salz, wenig Fett, etc... → Wie setzen Sie das um?

Olivenöl ist hierfür entscheidend. Olivenöl wird nicht nur in der mediterranen Küche verwendet, auch in der österreichischen, heimischen Küche und auch in anderen Gebieten hält das Olivenöl Einzug als Küchenprodukt.

Allgemein ist zu sehen, dass großer Wert auf leichteres Kochen gelegt wird und ungesättigte Fette reduziert werden, soweit dies möglich ist.

Als Leitlinie für gesundes Kochen wird gerne das mediterrane Konzept angewendet. Salz wird bewusst reduziert und durch hochwertige Meersalze und besondere Kräuter ersetzt. In den meisten Lokalen wird mild mit Salz gewürzt und dem Gast die Entscheidung überlassen am Tisch selbst noch einmal nachzusalzen, falls Bedarf besteht.

Auch hier lässt sich eine saisonale Unterscheidung erkennen. Die Gäste verlangen besonders in der Sommerzeit leichtere Küche und im Winter hingen nahrhafte und eher üppigere Gerichte.

Wie immer gibt es keine Regel ohne Ausnahmen und es wird durchaus vorkommen, dass auch gerne im Sommer in der Mittagshitze schwere Gerichte (wie beispielsweise Schweinbraten) bestellt werden.

6. Verwenden Sie Geschmackverstärker (z.B. Suppenwürze)?

Bei dieser Frage wird einstimmig angegeben, dass die Anwendung von Geschmacksverstärkern in der gehobenen Gastronomie kein Thema mehr ist. Glutamat und andere Geschmacksverstärker wurden bereits aus den hochwertigen Küchen verbannt und durch Kräutermischungen ersetzt.

Mit Sicherheit gibt es noch einige wenige Gäste, die noch nach Geschmacksverstärker verlangen, aber das ist hauptsächlich auf die Schulung ihres Geschmackssinnes (beispielsweise durch Verwendung von Suppenwürzen oder Fertiggerichten im eigenen Haushalt oder durch den Besuch von Lokalen, die das trotzdem noch verwenden) zurückzuführen.

7. Inwiefern verändern Sie alte traditionelle Rezepte, um sie der modernen Küche anzupassen?

Es zeigt sich, dass Köche heutzutage viel versuchen, um traditionelle Speisen heute nicht mehr so schwer, wie es ursprünglich gang und gäbe war, zu kochen.

Einerseits geht der Trend in die Richtung des leichten Kochens. Andererseits haben sich auch die Lebensmittel verändert, wie zum Beispiel der Fettanteil des Fleisches, etc.

Acht der befragten Köche beschäftigen sich intensiv mit der Veränderung bzw. Anpassung der traditionellen Rezepte. Durch die Kombination „schwerer“ Lebensmittel mit leichten Produkten soll das Gericht beispielsweise bekömmlicher gemacht werden.

Auch die Kombination von Fleisch und Fisch, also komplett verschiedenen Gerichtarten, ist eine immer beliebtere Möglichkeit, um leichter und moderner zu kochen.

Rahm- und Schlagoberssaucen werden auch gerne durch natürliche Fonds ersetzt. Dadurch werden die Speisen für die Gäste leichter bekömmlich gemacht.

Doch von den interviewten Köchen wird auch eingeräumt, dass sie gewisse Gerichte nach der traditionellen Kochweise zubereiten, da durch eine Veränderung deren Originalität und der daraus resultierende gute Geschmack für die Gäste verloren gehen würde.

8. Unter welchen Aspekten wird die Beilage zu den Gerichten korrespondiert - wie Sättigungsbeilage, Geschmackskomposition, Preisgefüge oder der Gesundheitsaspekt (zum Beispiel Trennkost)?

In der Spitzengastronomie spielt die Beilage als Preisgefüge keine Rolle. Leicht kann man erkennen, dass auch in der Sparte der gehobenen Gastronomie Unterschiede bei den Größen und Mengen von Beilagen vorhanden ist. Mit dem Begriff „gehobene Gastronomie“ versuche ich in dieser Arbeit, eine Abgrenzung der einzelnen Schichten in der Gastronomie zu finden. Ich verwende dafür als Orientierung und Wegweiser das Bewertungssystem des GaultMillaus. Betriebe, die mit mindestens 13 Punkten bewertet wurden, zähle ich zur Kategorie der gehobenen Gastronomie. Dabei ist anzumerken, dass natürlich auch Lokale, die die Haube um 0,5 oder 1 Punkt knapp verpasst haben, als diese zu sehen sind.

Im Interview mit dem Küchenchef Herrn Christoph Nägele wurde der Klassenunterschied zwischen den Betrieben, die sich über 13 Punkten befinden, sehr gut veranschaulicht. Es ist sicherlich erwiesen, dass ein Gast in ein Restaurant der Kategorienklasse des „Steierecks“ mit einer ganz anderen Erwartungshaltung als in ein Restaurant mit „nur“ einer Haube geht.

Das Thema Beilage unterscheidet sich daher sicherlich je nach Art der Gastronomiekategorie. Ein Trend lässt sich jedoch gut erkennen: Beilagen sollen Speisen stets abrunden und perfekt machen. Das Ziel ist es, einerseits eine geschmacklich, als auch eine farblich ansprechende Harmonie auf dem Teller zu erzeugen und den Gast dadurch anzusprechen.

Hierbei bleibt die Entscheidung stets dem Gast selber überlassen, die Beilage abzubestellen oder auch noch mehr zum Hauptgang dazu zu bestellen. In einigen Lokalen wird grundsätzlich schon die Beilage als selbständiger Teil auf der Menükarte angeboten. Somit wird auch die Verantwortung bei der Auswahl von gesundheitlichen Aspekten des Essens beim Gast belassen.

Auch bei diesem Thema spielen die Jahreszeiten wiederum eine vorgeordnete Rolle. Im Sommer werden vorrangig Vitaminbeilagen, wie Salate oder Gemüse, angeboten und im Winter Sättigungsbeilagen wie Kartoffeln und Pasta.

Alle Köche sehen die Beilage nicht als „Bei-lage“ an sich, wie es das Wort in seiner ursprünglichen Bedeutung aussagen würde. Durchaus wird dieser eine große Bedeutung zugemessen, aber in erster Linie vor allem zur Vervollständigung vom gesamten Konzept des Gerichts.

9. Wie groß ist der prozentuelle Anteil der Beilagen im Verhältnis zum Hauptgericht und wieso?

Der Prozentuelle Anteil der Beilage wird sehr individuell bemessen. Bis auf zwei der befragten Köche gaben alle an, dass der Anteil der Beilagen zwischen 10% und 35% liegt und der Anteil des Hauptgerichts den größten Teil ausmacht. Als Hauptkomponente werden Fleisch und Fisch bezeichnet.

Drei Köche haben bestätigt, dass das optimale Verhältnis eigentlich 50%:50% sein sollte. Zwei Köche wenden diese Herangehensweise auch tatsächlich an.

Da aber die Zubereitung und die harmonische Gestaltung des Gerichts auch eine Gefühlssache ist, ist auch die Menge der Beilage ein Bauchentscheidung. Dies ist im wörtlich zu nehmen, denn jeder Koch möchte auch, dass sein Gast satt ist und mit der Wahl seines Gerichtes zufrieden ist.

10. Welche Erwartungen glauben Sie hat Ihr Gast von Ihrer Küche?

Herr Harald Fritzer beschreibt es in seinem Interview treffend, dass nicht nur die Komposition eines Ganges ausschlaggebend ist für den wiederholten Besuch und das Wiederkommen der Gäste im Restaurant. Darüber hinaus ist auch das Zusammenspiel von Küche, Theke und Service einer der Gründe, weshalb sich ein Gast wohl fühlt und wiederkommt.

Aus der Warte der Küche heraus wird angegeben den Gast vor allem durch neue Kreationen und kulinarische Überraschungen bei Laune halten zu wollen.

Jeder Gast wählt sich bewusst jene Gerichte von Lokalen aus, mit denen er sich am besten identifizieren kann und deren Lebensstil und Gesundheitsbewusstsein dem eigenem entspricht.

So haben alle interviewten Köche ihr eigenes Stammpublikum, die gerade aus diesen Gründen die jeweilige Küche schätzen und für die das vorherrschende Preis-Leistungs-Verhältnis gerechtfertigt ist.

11. Glauben Sie, dass „gesunde Gastronomie“ bereits in der gesamten Gastronomie produziert oder angewendet wird?

„Gesunde Gastronomie“ ist mehr und mehr im Vormarsch. Die ersten Versuche die Küche gesund zu gestalten, kann man in der Verwendung von Bio-Produkten erkennen. Die Produzenten werden gezielt ausgesucht und die Köche hinterfragen mehr und mehr den Ursprung ihrer Produkte.

Besonders in der gehobenen Gastronomie ist ein Umdenken zu sehen. Doch geben die interviewten Köche auch an, dass „schwarze Schafe“ in allen Klassen zu finden sind und sich sicherlich nicht jeder darum bemüht.

In der durchschnittlichen Gastronomie kommt die falsche oder ungesunde Handhabung von Lebensmitteln sicherlich groß teils durch finanzielle Einschränkungen, aber auch durch Unwissenheit, konzentrierter vor.

Doch räumen auch einige der zehn Interviewpartner ein, dass ernährungswissenschaftliche Unwissenheit auch in ihren eigenen Reihen zu finden ist und dies die Durchführung des Konzepts der „gesunden Ernährung in der Gastronomie“ erschweren kann.

5 Ergebnisse und Diskussion

Nach Abschluss der Interviews und nach der Durchführung der Arbeit und Recherche komme ich zu der Erkenntnis, dass die aufgestellte Hypothese nicht bestätigt werden kann.

Die Hypothese lautet: **Das Konzept der „Gesunden Gastronomie“ wird bereits größtenteils in den österreichischen Gastronomie durchgeführt.**

In den letzten Jahren hat sich das Gesundheitsbewusstsein in der Gastronomie durch neue Erkenntnisse schon sehr verbessert und man spricht schon von einem Trend, der sich bereits nicht mehr aufhalten lässt. In vielen Gaststätten wird bereits Sojamilch als Milchersatz verwendet und verschiedene vegetarische Menüs werden in den Speisekarten angeboten. Extrawünsche bei der Bestellung sind immer mehr Gang und Gabe und werden im Gegensatz zu früher auch mehr respektiert. Die individuellen Bedürfnisse des Gastes und der Wunsch nach erstklassiger Qualität stehen an erster Stelle.

Dennoch wird der Begriff „gesunde Gastronomie“ missverstanden. Durch die Verwendung von Biolebensmitteln ist noch keine ernährungswissenschaftlich gesunde Ernährung gegeben. Es handelt sich um einen guten Anfang, aber auch die Verarbeitung und Zubereitung der Rohstoffe ist ausschlaggebend für eine gesunde Ernährung nach den 10 Regeln der DGE.

Natürlich hängt die Anwendung der zehn Regeln der DGE bzw. eine gesunde Ernährung in diesem Sinn auch von der individuellen Entscheidung des Gastes ab. Es bedarf auf jeden Fall, sowohl auf der Seite des Konsumenten als auch Seite der Köche, ein besseres Allgemeinwissen in punkto Ernährung. (ELMADFA I. et.al.; 2009; Seite 83)

Ein wichtiger Punkt in den Befragungen, war für alle Köche die Verwendung von Olivenöl. Olivenöl ist ein sehr wertvolles Produkt, das durch seinen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren eine vorgeordnet Rolle, in der Reihe der Gesundheit beeinflussenden Lebensmittel spielt. Dennoch ist drauf zu achten das der Brennwert sich nicht wesentlich, zu Fetten mit geringern Anteil an ungesättigten Fettsäuren unterscheidet. Ein weiter wichtiger Punkt, der bei Olivenöl zu tragen kommt ist, dass es nicht stark erhitzt werden darf, da sich ansonsten wiederum gesundheitsschädigende Stoffe bilden könne. (BABIO N, et. al. 2009)

Wie in den vorangegangenen Kapiteln besprochen, wird das Hygienekonzept nach HACCP bereits als ersten Schritt eingestuft, die Küche in der Gastronomie gesund zu organisieren.

Es ist jedoch leider ein Faktum, dass eine organisierte und saubere Küche auch heutzutage noch nicht selbstverständlich ist und daher gesetzlich geregelt werden muss. Eine falsche Lagerung oder Handhabung kann zu Qualitätseinbussen der Lebensmittel und dadurch auch zu geschmacklichen Veränderung führen. Wie bereits in Kapitel 2.2.5 erwähnt, kann eine falsche Handhabung vom Frittierfett, sprich ein zu starkes Erhitzen und zu spätes Wechseln des Fetts, durch Acrylamid zu gesundheitlichen Konsequenzen führen und auch den Geschmack der Speise verschlechtern. Jeder Konsument kann für sich selbst entscheiden, welche Prioritäten er durch die Ernährung in der Gastronomie setzen will. Mittlerweile gibt es besonders in Österreich schon eine Fülle von kulinarischen Möglichkeiten, für die man sich entscheiden kann. Sobald die gastronomische Sparte durch den Besuch der Konsumenten gefördert wird, zeigt das, was der Gast will und wofür er bereit ist sein Geld auszugeben. Daraus bildet sich ein Trend, der natürlich auch von anderen

Betrieben nicht übersehen werden kann und sich in weiterer Folge auf alle gastronomischen Betriebe ausbreitet.

Betriebe, die nicht der Vorstellung der Konsumenten entsprechen, sterben logischerweise aus. So liegt die Entscheidung, wie gesund unsere Gastronomie ist bzw. wird, bei den Konsumenten. Damit ist wieder einmal bewiesen, dass Angebot und Nachfrage eine der wichtigsten wirtschaftlichen Regeln sind.

6 Verzeichnisse

6.1 Literaturverzeichnis

ALGARY S, NAZARI B, SARRAFZADEGAN N, et. al.; "Evaluation of fatty acid content of some Iranian fast foods with emphasis on trans fatty acids." Isfahan Cardiovascular Research Center, WHO Collaborating Center, Applied physiology research center, Isfahan University of Medical Sciences, Isfahan, PO. Box: 81465-1148, Iran. s_asgari@crc.mui.ac.ir; PMID: 19713177; 2009

BABIO N, BULLÓ M, SALAS-SALVADÓ J; "Mediterranean diet and metabolic syndrome: the evidence"; 1Human Nutrition Unit, Department of Biochemistry and Biotechnology, Hospital Universitari de Sant Joan de Reus, IISPV, Faculty of Medicine and Health Sciences, Rovira i Virgili University, Spain. PMID: 19689829, 2009

BIESALSKI HANS-KONRAD, et. al.: "Ernährungsmedizin" Nach dem Curriculum Ernährungsmedizin der Bundesärztekammer; George Thieme Verlag, Stuttgart · New York; 3., erweiterte Auflage

BÖLTJES M. DR., FERBER C., GIRBARDT R., et. al.; "Qualitätsstandards für die Betriebsverpflegung"; 2. Auflage; 2009

BURGERSTEIN LOTHER DR., ZIMMERMANN MICHAEL DR. MED, SCHURGAST HUGO, BURGERSTEIN ULLI P.: „Burgerstein Handbuch Nährstoffe“ Vorbeugen und heilen durch ausgewogene Ernährung: Alles über Spurenelemente, Vitamine und Mineralstoffe; Verlag: Karl F. Haug; 10. Auflage

DOU M, MAG AG, WANG QZ; LING H; et.al. "Supplementation with magnesium and vitamin E were more effective than magnesium alone to

decrease plasma lipids and blood viscosity in diabetic rats" Department of Marine Biology, Ocean University of China, Qingdao, PR China; 2009

ELMADFA IBRAHIM, et. al.: „Die große GU Nährwert Kalorien Tabelle“; Verlag Gräfe und Unzer Verlag GmbH; München; 2002/ 03

ELMADFA IBRAHIM, LEITZMANN CLAUS: „Ernährung des Menschen“; Verlag Eugen Ulmer Stuttgart; 3. Auflage 1998

ELMADFA IBRAHIM; „Ernährungslehre“; Verlag Eugen Ulmer Stuttgart; 2004

ELMADFA I., FREISLING H., NOVAK V., HOFSTÄDTER D., et. al.; „Österreichischer Ernährungsbericht 2008“; 1. Auflage; März 2009; ISBN 978-3-901861-99-4

EuroFIR: Proposal for the harmonisation of recipe calculation procedures, WP 2.2 Composite food, FOOD-CD-2005-513944

FELLNER CHRISTIAN, RIEDL ROBERT: „HACCP nach dem FAO/WHO-Codex-Alimentarius“: Theoretische Grundlagen und praxisbezogene Hilfestellungen zur korrekten Umsetzung des HACCP-Konzeptes; Verlag Österreich; Wien 2004

GNIECH GISLA; „Essen und Psyche“ Über Hunger und Sättigkeit, Genuss und Kultur; Springer-Verlag, 2002

GaultMillau, Leserservice, paul.golger@hohenlohe.at, Statistikhauben Österreich 2009, am 07.07.09

HEISS RUDOLF, EICHNER KARL: „Haltbarmachen von Lebensmitteln“ Chemische, physikalische und mikrobiologische Grundlagen der Verfahren; Springer Verlag 1984

HOHENLOHE KARL & MARTINA: „GaultMillau“, Österreich; 2008

JÄGER L., WÜTHRICH B., BALLMER-WEBER B., VIETHS S.; „Nahrungsmittelallergien und –intoleranzen“ Immunologie-Diagnostik-Therapie-Prophylaxe; Verlag Urban und Fischer; 3. Auflage 2008

KEPPLER BERHARD K., DING ACHIM: „Chemie für Biologen“; Spektrum Akademischer Verlag GmbH Heidelberg · Berlin · Oxford 1997

KIM YG, KIM JH, KIM KJ; „Crystal Structure of a Salmonella typhimurium Virulence Factor SrfJ, a Glycoside Hydrolase Family Enzyme“; Pohang Accelerator Laboratory, Pohang University of Science and Technology, Pohang, Kyungbuk 790-784, Korea; PMID: 19717598 2009

MITSCHE DEISL, EDUARD EDGAR: „Ernährung und Warenkunde“ für Köche & Köchinnen; Trauner Verlag, Schulbuch; 16. Auflage 2005

MITSCH EDUARD, FISCHER PETER, MACHER ROSWITHA, Staltner Andrea, Derfringer Elfriede: Küchenmanagement – Speisen-, Menükunde, Kochen; Tauner Verlag, Schulbuch-Nr. 120870; 2. Auflage 2005

NATTERER ANDREAS DR.: „Lebensmittelrecht – Eine systematische Darstellung“; Manzsche Verlags- und Universitätsbuchhandlung; Wien 2008

OLIVER JAMIE; „Genial Kochen mit Jamie Oliver“ The naked chef – Englands junger Spitzenkoche; Dorling Kindersley Verlag GmbH, München/Starnberg, 2002

RÖSSL DIETMAR (HG.); „Die Diplomarbeit in der Betriebswirtschaftslehre“ Ein Leitfaden; Facultas Verlags- und Buchhandels AG; 3., erweiterte Auflage

SUTER PAOLO M.: „Checkliste Ernährung“; 2., aktualisierte und erweiterte Auflage mit einem Begleitwort von Robert M. Russell; Verlag Georg Thieme, Stuttgart, New York

WATERMAN SR, HOLDEN DW; „Functions and effectors of the Salmonella pathogenicity island 2 type III secretion system.“ Hanson Institute, Institute of Medical and Veterinary Science, Adelaide, Australia; PMID: 12864810; 2003

WIENER SARA; „Das große Sarah Wiener Kochbuch“; Knauer Ratgeber Verlag 2007

XU L, DAVIS TA, PORTA NA; „Rate Constants for Peroxidation of Polyunsaturated Fatty Acids and Sterols in Solution and in Liposomes“ Department of Chemistry and Vanderbilt Institute of Chemical Biology, Vanderbilt University, Nashville, Tennessee 37235; PMID: 19705847; 2009

ZOLOGA GP, HARVAY HA; STILLWELL W, SIDDIQUI R; “Trans fatty acids and coronary heart disease.”; Clintec Nutrition, One Baxter Parkway, Deerfield, IL 60015, USA. gary_zaloga@baxter.com; PMID: 16998148; 2006

6.2 Internetverzeichnis

www.alpe-adria-gourmet.net; 2009/05

www.eurofir.net/public; 2009/03

www.oege.at; 2009/03, 2009/06

www.wien.gv.at/lebensmittel/hygiene/kontrolle.html, 2009/05

www.umweltberatung.at: „Bio ist besser!"; Herausgeber: Die Umweltberatung Wien – Die Wiener Volkshochschulen“ zuletzt aktualisiert am 14.02.2009 vom 23.03.2009

www.umweltberatung.at; „Fisch – nachhaltig aufgetischt“ Hintergrundinformationen zum ökologischem und umweltverträglichem Fischgenuss; Herausgeber: Die Umweltberatung Wien – Die Wiener Volkshochschulen“ zuletzt aktualisiert am 25.02.2009 vom 23.03.2009

www.bio-austria.at 2009/03

www.8ung.at/kirischitz/eu_bio.htm, 2009/03

www.ama-marketing.at/index.php?id=amabiozeichen0, 2009/03

<http://www.gastronomieverband.at/LL%20Einzelhandelsunternehmen.pdf>;

Bundesministerium für Gesundheit, Familie und Jugend; Gutachten des ständigen Hygieneausschusses; „Leitlinie für Hygienepaxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Einzelhandelsunternehmen.“; 26.05.2009

www.sarahwiener.de; 15.06.2009

www.tancredi.at/?site=kueche; 06.08.2009

www.phyta.net/images6/fehler08.gif; 25.08.2009

www.in-form.de/cln_090/SharedDocs/Downloads/Qualitaetsstandards

Betriebsverpflegung,templateId=raw,property=publicationFile.pdf/QualitaetsstandardsBetriebsverpflegung.pdf; 01.09.2009

www.bmgfj.gv.at/cms/site/attachments/3/2/3/CH0518/CMS1237809435080/der_gesamte_ernaehrungsbericht_n.pdf; 01.09.2009

6.3 Abbildungsverzeichnis

Abb. 1: Gaußsche Normalverteilung der Empfehlung für die Nährstoffzufuhr	14
Abb. 2: Ernährungskreis	17
Abb. 3: Lebensmittelpyramide	17
Abb. 4: AMA – Biozeichen mit Ursprungssiegel	21
Abb. 5: AMA – Biozeichen ohne Ursprungssiegel	21
Abb. 6: BioAustria	21
Abb. 7: Europäische Biokontroll-zeichen	22

6.4 Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Darstellung der Zusammenhänge zwischen Note, Qualitätsbereichen und Grenzwerten der Qualität für die bewertende Prüfung mit der jeweiligen Einteilung in der Skala.	29
Tabelle 2: Statistikhauben Österreich 2009	54
Tabelle 3: Datenüberblick der Befragten Haubenköche	68

6.5 Abkürzungsverzeichnis

AI	average intake
BLS	Bundeslebensmittelschlüssel
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung
FAO	food and agriculture organization of the united nations
HCCP	hazard analysis and critical control point
IFS	international food standard
LTI	lowest threshold intake
NASA	national aeronautics and space administration
ÖGE	Österreichische Gesellschaft für Ernährung
PRI	population reference intake
SPS	sanitary and phytosanitary agreement (Abkommen zur Tier- und Pflanzengesundheit)
WHO	world health organization of the united nations
WTO	Welthandelsorganisation

7 Anhang

7.1 Transkription

1. Interview vom 28.07.09, Fritzer Harald

Frage 1: Erklären Sie mir Ihre Küchenphilosophie?

Antwort 1: Im Grunde genommen ist meine Philosophie mit Produkten, die 100m im Umkreis des Lokal produziert werden, zu kochen. Das wäre für mich die optimale Küche. Frische Produkte, alles was die Region bringt, in die Küche hinein zu bringen. Das ist Küchenphilosophie für mich.

Frage 2: Wo legen Sie Ihre Schwerpunkte bei der Planung Ihrer Menükarte?

Antwort 2: Meine Schwerpunkte lege ich am Marktangebot fest. Alles was der Markt zu Zeit zu Verfügung hat, sollte in die Menüplanung einfließen. Wobei, natürlich auch immer die Gästesicht zu berücksichtigen ist.

Frage 3: Im HACCP-Konzept werden spezielle Hygienestandards gefordert, wie wirken sich diese Standards auf Ihre Produkte aus?

Antwort 3: Das ist ein großes Thema, HACCP in der Küche. Ja, man muss wesentlich genauer arbeiten, man muss wesentlich weniger Lagerzeiten für die Produkte verwenden. Das ist eigentlich auch für uns ein Problem. Für uns in der guten Küche, weil die Fleischreifung mit dem HACCP-Konzept schon nicht mehr konform geht und wir uns dadurch immer auf einer Grenze bewegen, die für uns immer mit Problemen verbunden ist.

Frage 4: Gibt es einen Einfluss des HACCP-Konzept auf die Qualität und den Geschmack der Lebensmittel?

Antwort 4: Wenn es richtig angewendet ist, für mich persönlich nicht.

Frage 5: Es gibt moderne Forderungen an die Ernährung, wenig Salz, wenig Fett, etc... wie setzen Sie das um?

Antwort 5: Gut die Zeiten mit viel Fett in der Küche sind endgültig vorbei. Wir ersetzen fast den gesamten Salzbedarf durch frische Kräuter.

An Fetten schauen wir, dass wir sehr viele ungesättigte Fette verwenden. Frische Olivenöle, Keimöle, u.s.w.

Frage 6: Verwenden Sie Geschmackverstärker (z.B. Suppenwürze)?

Antwort 6: Für mich persönlich ist es kein Thema. Aber es ist heute in der Küche ganz sicher ein heikles großes Thema.

Frage 7: Inwiefern verändern Sie alte traditionelle Rezepte, um sie der modernen Küche anzupassen?

Antwort 7: Klassische Küche ist die Basis der Küche und heute sollte jeder Koch die klassischen Rezepte auf die Bedürfnisse des alltäglichen Bedarfs umwandeln, sprich weniger Fette, weniger Kohlenhydrate, leicht verdauliche Frischölprodukte.

Das Fleisch lässt sich nicht mehr vergleichen mit den Produkten, die früher am Markt waren. Es wird viel mageres Fleisch als früher angeboten.

Fragen 8: Unter welchen Aspekten wird die Beilage zu den Gerichten korrespondiert - wie Sättigungsbeilage, Geschmackskomposition, Preisgefüge oder der Gesundheitsaspekt (zum Beispiel Trennkost)?

Antwort 8: Man muss schon sehr unterscheiden, in welche Art von Gastronomie man geht. Aber zum Beispiel in der gehobenen Gastronomie ist es sicherlich die Harmonie des gesamten Speiseangebots, sprich es muss von der Sauce über das Fleisch bis zur Beilage alles harmonisieren, sicherlich auch das Mengenverhältnis. Die Quantität der Beilagen hat sich in den letzten Jahren sehr verschoben. Heute sind Beilagen wieder ein großes Thema. Auch in Punkto Ernährung spielen die Vitaminbeilagen bis zu den Sättigungsbeilagen eine wichtige Rolle. Es geht eher darum, den Anteil des Fleisches und des Fisches etc. zu minimieren, auch von den Kosten.

Frage 9: Wie groß ist der prozentuelle Anteil der Beilagen im Verhältnis zum Hauptgericht und wieso?

Antwort 9: Jetzt müsste man sagen der optimale Anteil wäre 50%. Ich schätze, dass der Schnitt bei 30-35 % Beilagen liegt. Das hat was, mit der Eitelkeit der Küche zu gehen.

Frage 10: Welche Erwartungen glauben Sie hat Ihr Gast von Ihrer Küche?

Antwort 10: Der Gast geht heute in ein Restaurant, um eine Gesamtkomposition am Teller zu haben. Sprich der gesamte Abend ist für den Gast ausschlaggebend, nicht das einzelne Gericht. Wenn der Gast fünf, sechs Gänge isst, gibt es sicher einige Highlights dabei, aber der Anspruch der Gäste ist eine authentische Küche zu haben. Wo der Gast am zweiten Bissen erkennt, in welchem Lokal er sich befindet. Das wäre eigentlich das Optimum, was man heraus hohlen kann.

Frage 11: Glauben Sie, dass bereits „gesunde Gastronomie“ in der gesamten Gastronomie produziert oder angewendet wird?

Antwort 11: Jetzt wird man mich steinigen. Aber ich sag heute kochen die Gäste gesünder als die Köche, als die Gastronomie generell. Ich finde die Gastronomie hat vom ernährungswissenschaftlichen Standpunkt überhaupt keine Ahnung oder sehr, sehr wenig Erfahrung. Auch Qualitätskriterien in der Gastronomie sind heute, ich sage es einmal provokativ, nicht vorhanden. Die Gäste haben heute wahrscheinlich mehr Produktwissen als die durchschnittliche Gastronomie.

Ich glaube, dass die gehobene Gastronomie nicht das Problem ist. Ich glaube, dass die Durchschnittsgastronomie das Problem ist. In der gehobenen Gastronomie zählt so und so die Frische, die Qualität und die Harmonie der Produkte. In der österreichischen Gastronomie haben wir eine sehr dünne, aber sehr dichte Spitze. In der Durchschnittsgastronomie haben wir ein riesengroßes Loch. Da gibt's nur mehr eine Handvoll von guten Leuten, die tatsächlich das produzieren, was die Gäste heute wollen, das heißt gute bürgerliche traditionelle Kost, sprich klassische Küche, Hausmannskost. Und die Masse der Gastronomie kocht vereinfachtes Fast Food. Das ist das Problem. Die fertig Convenience-Produkte haben zwei- bis dreistellige Zuwachsraten von der Lebensmittelindustrie betrachtet und das ist eine sehr bedenkliche Entwicklung für die nächste Generation.

2. Interview vom 29.07.09, Presslauer Walter

Frage 1: Erklären Sie mir Ihre Küchenphilosophie?

Antwort 1: Erstens versuche ich immer mit frischen Lebensmitteln zu kochen. Ich verwende das, was die Saison hergibt, wie zur Zeit Eierschwammerln natürlich, im Frühjahr Spargel, etc.

Frage 2: Wo legen Sie Ihre Schwerpunkte bei der Planung Ihrer Menükarte?

Antwort 2: Ja natürlich auch wieder nach der Saison und natürlich gehe ich auch sehr auf unsere Stammkunden ein. Eingegangen wird auf das, was die Gäste gerne essen, den Preis und auf die Saison.

Sonderwünsche des Gastes werden natürlich auch berücksichtigt.

Frage 3: Im HACCP-Konzept werden spezielle Hygienestandards gefordert, wie wirken sich diese Standards auf Ihre Produkte aus?

Antwort 3: Dass ein schlechteres Produkt heraus kommt, ist ganz sicher nicht der Fall. Wir versuchen unsere HACCP Linie zu führen, was aber auch schwer ist, in Großküchen sind sie viel strenger.

Das HACCP-Konzept wirkt sich überhaupt nicht auf unsere Küche aus. Das ist ein Gesetz, dass herausgegeben wurde. Früher ist es ohne Richtlinien gegangen. In den Großküchen ist es schon wichtig, aber in den kleinen Gastronomiebetrieben finde ich es überflüssig. Man kann schon ansetzen, aber man darf es nie so streng beurteilen wie in einer Krankenhausküche, wo zum Beispiel die Küche nicht mit Privatkleidung betreten werden darf und die Arbeitskleidung in einem separaten Spind aufbewahrt wird. Das geht in der Gastronomie nicht.

Wenn man, wenn regelmäßig die Temperatur der Lebensmittel gemessen wird und dokumentiert wird, so wie der Wareneingang und die Eier immer kühl gelagert werden, sind die wichtigsten Punkte schon erfüllt.

Ich sag, wenn jemand das HACCP-Konzept als Standard in der Küche hat, kann zu 90% nichts passieren. Die Anwendung des HACCP-Konzeptes ist Routine und ist im ständigen Ablauf eingebunden.

Wenn aber immer mehr dazu kommt und sie mehr fordern, ist es natürlich schwierig die Vorgaben auszuführen.

Frage 4: Gibt es einen Einfluss des HACCP-Konzeptes auf die Qualität und den Geschmack der Lebensmittel?

Antwort 4: Nein, das gibt es ganz sicher nicht.

Frage 5: Es gibt moderne Forderungen an die Ernährung, wenig Salz, wenig Fett, etc... wie setzen Sie das um?

Antwort 5: Wir haben eine typisch österreichische Küche hier im Landhaushof und versuchen aber trotzdem mit Olivenöl zu kochen. Wir versuchen auch allgemein wenig Fett zu nehmen. Gewürzt wird mit vielen Kräutern, verwendet werden nur frische Kräuter, keine trockenen Kräuter.

Frage 6: Verwenden Sie Geschmackverstärker (z.B. Suppenwürze)?

Antwort 6: Nein, überhaupt kein Thema. Nicht einmal darüber nachgedacht. Man bekommt aber diese Produkte angeboten. Man bekommt alles von fertigen Saucen, usw. Das habe ich aber noch nie verwendet, noch nie.

Frage 7: Inwiefern verändern Sie alte traditionelle Rezepte, um sie der modernen Küche anzupassen?

Antwort 7: Kärnten hat viel Tradition beim Kochen. Wir haben teilweise eine schwere Küche. Wir versuchen Altes und mit Neuen zu mischen. Schwere Produkte werden mit leichten Produkten kombiniert.

Fragen 8: Unter welchen Aspekten wird die Beilage zu den Gerichten korrespondiert - wie Sättigungsbeilage, Geschmackskomposition, Preisgefüge oder der Gesundheitsaspekt (zum Beispiel Trennkost)?

Antwort 8: Wir versuchen Getreidearten hinein zu bringen, wie zum Beispiel Couscous zum Fisch dazu. Ein neuer Weg ist es, nicht aber ein leichter Weg. Wir haben auch Gerichte auf der Karte, denen überhaupt keine Sättigungsbeilagen hinzu gegeben werden, speziell jetzt im Sommer. Teilweise

wird die leichte Küche gekocht und teilweise die österreichische schwere Küche. Bei der leichten Küche muss nicht einmal eine feste Beilage dabei sein. Wenn nur eine Gemüsebeilage, wie zum Beispiel frisches Röstgemüse, dabei ist, wenn das kurz in Olivenöl heraus gebraten wird, muss zum Fisch keine Sättigungsbeilage hinzugefügt werden.

Frage 9: Wie groß ist der prozentuelle Anteil der Beilagen im Verhältnis zum Hauptgericht und wieso?

Antwort 9: Die Fleisch und Fischbeilage wird immer überwiegen. Richtlinie gibt es keine Bestimmte. Der Gast möchte das so.

Frage 10: Welche Erwartungen glauben Sie hat Ihr Gast von Ihrer Küche?

Antwort 10: Der Gast hat die Erwartung, dass es immer was speziell Neues auf der Karte gibt. So ein- bis zweimal in der Woche ändern wir die Karte, das Tageblatt. Da versuche ich schon das hinein zu bringen, warum die Gäste zu uns in den Landhaushof kommen. Die leichte und schwere Küche werden bunt gemischt. Die schwere Küche wird von den Gästen gut angenommen, besonders auch jetzt im Sommer bei der Hitze, so wie Schweinebraten, das ist der Renner. Gebackenes ist auch sehr beliebt. Man kann nicht sagen, dass im Sommer nur leichte Küche gefragt ist.

Frage 11: Glauben Sie, dass bereits „gesunde Gastronomie“ in der gesamten Gastronomie produziert oder angewendet wird?

Antwort 11: Gesunde Gastronomie wird produziert, wenn wir Köche sie selbst kochen, dann stimme ich zu. Über Fertigprodukte brauchen wir gar nicht reden. Das ist sicher nicht gesund.

Wir stellen uns am Vormittag in die Küche und kochen. Ich kenne viele Betriebe, „die kochen nicht“. Die machen die Packungen auf und fertig. „Gesunde Gastronomie“ ist noch nicht modern in der Gastronomie.

3. Interview vom 29.07.2009, Baumgartner Christian

Frage 1: Erklären Sie mir Ihre Küchenphilosophie?

Antwort 1: Meine Küchenphilosophie ist leicht zu erklären. Man soll das schmecken, was drinnen ist. Ich geh da von den Gewürzen aus und der gut bürgerlicher Küche. Das fängt bei einem Beuschel an, wie auch immer bis zu einem Ritschert oder einer Klachelsuppe. Das sind unsere Spezialitäten und das ist auch meine Philosophie, dass ich altösterreichische bürgerliche Küche ein bisschen modernisiere. Das sind auch meine Stärken.

Frage 2: Wo legen Sie Ihre Schwerpunkte bei der Planung Ihrer Menükarte?

Antwort 2: Das ist wiederum saisonbedingt. Jetzt haben wir die Schwammerlzeit. Es kommt auf die Jahreszeiten drauf an. Davon gehen wir aus.

Ich versuche immer wieder neue Kreationen, um die schwere gutbürgerliche Küche leichter präsentieren zu können.

Frage 3: Im HACCP-Konzept werden spezielle Hygienestandards gefordert, wie wirken sich diese Standards auf Ihre Produkte aus?

Antwort 3: Für die Produkte auf jeden Fall ein sehr wertvoller Aspekt. Es ist auch früher auf die Temperatur Wert gelegt worden, nur jetzt wird alles viel genauer dokumentiert, damit zum Beispiel die Kühlkette nicht unterbrochen und alle Standards eingehalten werden. Der Gast soll ein wirkliches Topprodukt auf den Teller bekommt.

Frage 4: Gibt es einen Einfluss des HACCP-Konzeptes auf die Qualität und den Geschmack der Lebensmittel?

Antwort 4: Find ich nicht, weil der Gast soll ein frisches Produkt auf den Teller bekommen und da gibt es keine Einflüsse.

Im Personellen bzw. im Aufwand des HACCP-Konzeptes gibt es gewisse Punkte, die man lösen muss, um es durchführen zu können.

Frage 5: Es gibt moderne Forderungen an die Ernährung, wenig Salz, wenig Fett, etc... wie setzen Sie das um?

Antwort 5: Gesalzen wird bei uns mit Meersalz.

Olivenöle und pflanzlichen Öle nutzen wir sehr stark in der Verarbeitung der Lebensmittel. Weg vom Schweinefett, wobei es ein Geschmacksträger ist. Wir versuchen vor allem jetzt im Sommer leichter zu kochen.

Frage 6: Verwenden Sie Geschmackverstärker (z.B. Suppenwürze)?

Antwort 6: Es wird noch immer ein gutes Produkt mit Suppenwürfel zu Tode gewürzt. Jedes Grundprodukt hat einen sehr guten Eigengeschmack und ich glaub, den muss man nicht mit einem Geschmacksverstärker zu Tode würzen. Wobei es heut schon so ist, dass viele Gäste in unserm Gasthaus nach dem Geschmack der Geschmackverstärker verlangen. Der Kunde möchte sein Maggi am Tisch stehen haben. Und das ist daher auch schwierig dem Gast zu erklären, die Speisen ohne Maggi oder Suppenpulver zu probieren. Das schmeckt mindestens genauso gut und die Geschmackorgane spüren und schmecken wieder ganz anders.

Frage 7: Inwiefern verändern Sie alte traditionelle Rezepte, um sie der modernen Küche anzupassen?

Antwort 7: Wie ich schon früher erwähnt habe, verwenden wir Olivenöle, kalt gepresste Öle, um die traditionellen Gerichte etwas leichter zu gestalten und geben auch einen super Geschmack in den traditionellen Gerichten. Außer beim Schweinsbraten, da wird man es nicht so machen.

Im Grunde kann man mit Salz und Ölen schon viel verändern.

Man versucht auch ein bisschen von Rahm und Sahne weg zu kommen und mehr die natürlichen Fonds in Verwendung zu bringen.

Fragen 8: Unter welchen Aspekten wird die Beilage zu den Gerichten korrespondiert - wie Sättigungsbeilage, Geschmackskomposition, Preisgefüge oder der Gesundheitsaspekt (zum Beispiel Trennkost)?

Antwort 8: Die Beilage in dem Sinn ist wirklich eine Beilage. Natürlich soll die Beilage auch mit dem Hauptgericht harmonieren. Zum Fisch werden immer Kartoffel passen oder Polenta.

Es soll harmonieren und das Gericht abrunden.

Frage 9: Wie groß ist der prozentuelle Anteil der Beilagen im Verhältnis zum Hauptgericht und wieso?

Antwort 9: Die Bestandteile eines Gerichts sollten in Dritteln aufgeteilt sein. Ein Drittel Fleisch/Fisch, ein Drittel Kartoffel und ein Drittel Gemüse. Wo bei es jetzt eher schon so ist, dass man die Kartoffeln als Sättigungsbeilage zurück lässt und das Gemüse im Vordergrund lässt. Man unterscheidet auch die Beilagen bei Fischgerichten, Rindfleisch oder einem Schweinebraten, zum Beispiel.

Der Trend ist eher weniger Sättigungsbeilage und eher mehr Gemüse. Der Fleischanteil bleibt gleich.

Frage 10: Welche Erwartungen glauben Sie hat Ihr Gast von Ihrer Küche?

Antwort 10: Die Erwartungshaltung von unseren Gästen ist sehr hoch, was ihr Recht ist, sie zahlen dafür. Die Qualität und die Frische sind ein großer Aspekt, wie auch der Geschmack. Die Abwechslung und Saisonbezogenheit spielen auch eine große Rolle.

Frage 11: Glauben Sie, dass bereits „gesunde Gastronomie“ in der gesamten Gastronomie produziert oder angewendet wird?

Antwort 11: Leider nein. Die Gastronomie ist so ein großer, weiter Bereich. Wir versuchen unsere Gasthausküche gesundheitlich aufzuwerten und die traditionelle Küche leichter zu machen. Nicht wie man überall in den ganzen Kebabläden und anderen Läden kriegt, in denen Fastfood angeboten wird. In vielen Lokalen werden Halbfertig- und Fertiggerichte angeboten und kein Einfluss auf die Gesundheit genommen.

4. Interview vom 03.08.2009, Dimation Lorenzo

Frage 1: Erklären Sie mir Ihre Küchenphilosophie?

Antwort 1: Meine Philosophie ist ein ganz einfacher Geschmack und die Ware soll ganz frisch sein. Die Gerichte sollen nicht so kompliziert sein und einen ganz frischen und einfachen Geschmack haben. So können wir viel einfacher arbeiten und brauchen dafür nicht hunderttausend verschiedene Produkte. Wir verwenden wenig Produkte und dafür ganz frisch.

Frage 2: Wo legen Sie Ihre Schwerpunkte bei der Planung Ihrer Menükarte?

Antwort 2: In erster Linie sollen die Produkte frisch sein. An zweiter Stelle steht die Verwendung von Fisch und als nächstes regionale Produkte.

Die Standardkarte soll überall in Italien verwendet werden können. In Italien gibt es viele verschiedene Regionen mit ihren Spezialitäten, wie zum Beispiel in Ligurien/Lombardei, ich komme aus der Lombardei und auch Rom oder Süditalien haben ihre eigenen Spezialitäten.

Die Kultur in Italien ist sehr massiv und es gibt viele typische Speisen, die man nur in den einzelnen Regionen findet.

Frage 3: Im HACCP Konzept werden spezielle Hygienestandards gefordert, wie wirken sich diese Standards auf ihre Produkte aus?

Antwort 3: Wir haben kein Problem, weil die Produktion in der Küche kombiniert mit diesen Hygienestandards ist. Fisch, Fleisch und Eier etc. werden getrennt verarbeitet und aufbewahrt. Wir sind dadurch organisierter. Zum Glück existieren jetzt Vakuummaschinen, das ist eine gute Hilfe in der Küche.

Frage 4: Gibt es einen Einfluss des HACCP Konzeptes auf die Qualität und den Geschmack der Lebensmittel?

Antwort 4: Jetzt müssen wir das HACCP-Konzept anwenden. Ich sage, ein Teil des Geschmack ist dadurch nicht mehr wie vor 30 Jahren, weil vor 30 Jahren war der Konservierungsprozess ein ganz ein anderer. Jetzt ist der Geschmack etwas anders.

Das HACCP-Konzept ist sehr wichtig und sehr gut, weil unsere ganze Ware sicher ist und wir haben kein Problem damit. Das Konzept ist in der Küche sehr wichtig.

Frage 5: Es gibt moderne Forderungen an die Ernährung, wenig Salz, wenig Fett, etc... wie setzen Sie das um?

Antwort 5: Salz soll genug sein. Aber Fette wird immer weniger. Die Leute wollen eine ganz leichte Küche und das geht gut mit dem Italienischen Konzept. Das Italienische Konzept, das mediterrane Konzept ist mit Olivenöl. Ich arbeite mit weniger Butter und viel mehr Olivenöl und das macht die ganzen Gerichte viel leichter.

Frage 6: Verwenden Sie Geschmackverstärker (z.B. Suppenwürze)?

Antwort 6: Nicht wirklich, zum Beispiel ein Kalbsossobuco soll geschmackvoll sein, weil diese Rezeptur so ist. Mit vielen Kräutern, mit viel Geschmack, sehr intensiv. Das Thunfischsteak soll nur ganz leicht mit Salz und Pfeffer mariniert werden.

Geschmackverstärker werden nicht verwendet. Ich will, dass der ursprüngliche Geschmack der Lebensmittel erhalten bleibt. Thunfisch muss wie Thunfisch schmecken und nicht von diesem künstlichen Geschmack überladen werden.

Frage 7: Inwiefern verändern Sie alte traditionelle Rezepte, um sie der moderne Küche anzupassen?

Antwort 7: Ja, passt sehr gut. Wir nehmen sehr gerne die alten Rezepturen als Basis, dazu geben wir was Neues und machen es etwas leichter. Unser Konzept bleibt immer das Gleiche, nur es richtet sich ein bisschen mehr nach der neuen modernen Richtung. 99% unserer Rezepturen sind ganz traditionell, aber wir können nicht mehr so wie vor 20 Jahren kochen, weil jetzt die Mentalität, das Konzept, ein ganz ein anderes ist.

Fragen 8: Unter welchen Aspekten wird die Beilage zu den Gerichten korrespondiert - wie Sättigungsbeilage, Geschmackskomposition, Preisgefüge oder der Gesundheitsaspekt (zum Beispiel Trennkost)?

Antwort 8: Manchmal soll eine Beilage etwas dazu sein, ganz klein. Der Hauptgang ist meist schon geschmackvoll und komplett.

Manchmal wie zum Beispiel bei einem Fischgericht ist es sehr wichtig eine frische und gesunde Beilage hinzu zu fügen. Das gibt auch den Eindruck, dass es gesund ist, zum Beispiel knackiges Gemüse, schön gefärbt. Dadurch sieht man sofort, dass wir frisch kochen. Das Gemüse sollte nicht zerkocht und zu viel mariniert werden. Die Beilagen sollen immer ganz leicht sein.

Frage 9: Wie groß ist der prozentuelle Anteil der Beilagen im Verhältnis zum Hauptgericht und wieso?

Antwort 9: Bei unseren Gerichten macht das Hauptgericht ca. 80% aus. Die Beilagen werden dazu oder extra serviert.

Zum Beispiel bei Fisch oder Kalbsbackerln gibt es schon eine Beilage dazu. 80% der Gäste verlangen eine Beilage dazu oder extra zu den Hauptgerichten.

Frage 10: Welche Erwartungen glauben Sie hat Ihr Gast von Ihrer Küche?

Antwort 10: Sie wollen eine italienische Küche. Sie wollen etwas hausgemachtes Essen, etwas ganz Frisches und sehr typisch.

Frage 11: Glauben Sie, dass bereits „gesunde Gastronomie“ in der gesamten Gastronomie produziert oder angewendet wird?

Antwort 11: Ich glaube, dass die „gesunde Gastronomie“ momentan der wichtigste Punkt in der Gastronomie ist. Für unsere Zukunft kommt das immer mehr Bedeutung. Wir gehen immer mehr in die Bio-Richtung. Für die Menschen ist es wichtig, dass die Lebensmittel kontrolliert, sicher und gesund sind.

Ich glaube auch, dass die mittelschichtige Gastronomie eine gute Qualität hat. Dieser Punkt kommt immer stärker, da „gesunde Gastronomie“ die einzige Möglichkeit für uns ist.

Wenn man nicht mit guten Produkten arbeitet, ist man nicht mehr interessant.

5. Interview vom 04.08.2009, Neurath Peter

Frage 1: Erklären Sie mir Ihre Küchenphilosophie?

Antwort 1: Steht auf der Homepage, ... Kochen aus Leidenschaft. Keine Spielregeln. Gastronomie muss so umgesetzt werden, dass man nicht 100 Stunden in der Küche steht. Es müssen alle mitmachen können. Es muss

überschaubar sein. Manche Speisekarten lesen sich ja wie Abenteuerromane. Aber das steht wirklich alles auf der Homepage, da steht es, siehst du es? Philosophie das ändert sich ja ständig, weil es ja auch eine Launensache ist...

Zitat aus der Homepage: „Für mich gibt es keine Lieblingsküche. Jede Kultur, jedes Land und jede Region hat ihre eigenen aromatischen Details. In meinen Speisen werden Sie mediterrane, asiatische und arabische Einflüsse entdecken. Genießen Sie die Vielfalt des Geschmacks.“ Peter Neurath
[Internet: <http://www.tancredi.at/?site=kueche>, 06.08.2009]

Frage 2: Wo legen Sie Ihre Schwerpunkte bei der Planung Ihrer Menükarte?

Antwort 2: Es gibt keinen Plan, nein... Ich finde Speiskarten müssen immer kochbar sein, weil der Gast, egal ob es voll oder leer ist, in Ruhe oder im Stress, immer dasselbe zahlt. Es wird ja nicht, wenn man unter Stress steht billiger.

Die Lebensmittel werden saisonal verwendet und bei der Produktwahl möglichst kurze Transportzeiten. Ich brauch keine Wildfang-Zahnbrasse aus Neuseeland, wenn es heimische Sachen auch gibt oder aus Italien oder Griechenland.

Ich finde die Transportwege so pervers. Es gibt gewisse Sachen, die man braucht, aber das geht. Bei Fisch und Fleisch versuche ich heimische Ware zu nehmen. Ich finde es verrückt, wenn ich ein Rindfleisch aus Argentinien nehme, wenn es mein Fleischhauer aus dem Waldviertel hat.

Frage 3: Im HACCP Konzept werden spezielle Hygienestandards gefordert, wie wirken sich diese Standards auf ihre Produkte aus?

Antwort 3: Gar nicht, wir ignorieren das komplett. Wir haben unseren Putz, unseren Chemiebetreuer, der arbeitet mit Reinigungsmittel für die Gastronomie, der hat uns das zusammengestellt und da gibt es den Grillreiniger, den Fettreiniger, das für das WC, aber....

Es gibt ein Fach für Fleisch, ein Fach für Fisch, aber das macht man aus logistischen Gründen, nicht, weil es eine HCCCC... irgendwas Vorgabe ist. Das ist ein logisches Arbeiten.

Die Hygiene ergibt sich aus dem gesunden Menschenverstand. Ja, die Hygienevorschriften sind ja auch zum Teil haarsträubend, was man da alles machen soll. Also ich hab noch nie einen Handschuh beim Kochen getragen.

Frage 4: Gibt es einen Einfluss des HACCP Konzeptes auf die Qualität und den Geschmack der Lebensmittel?

Antwort 4: Nein, nein gar nicht.

Frage 5: Es gibt moderne Forderungen an die Ernährung, wenig Salz, wenig Fett, etc... wie setzen Sie das um?

Antwort 5: Fett wird wenig verwendet, zum Braten und so. Die tierischen Fette verwende ich schon. Also ich putz ein Fleisch nicht so lange zu, dass kein Fett mehr dran ist, weil das bratet man aus, das gibt das Aroma und den Geschmack. Jeder Gast kann für sich selbst entscheiden, ob er bei der Lammkrone den Fettdeckel mitisst oder nicht, aber für den Geschmack ist es super. Fettreich kochen wir sowieso nicht.

Frage 6: Verwenden Sie Geschmackverstärker (z.B. Suppenwürze)?

Antwort 6: Kein Thema, wird überhaupt nicht mehr verwendet. Es gibt sicher noch genug Betriebe, die es noch immer verwenden. Aber wir haben es nicht einmal in der Küche.

Frage 7: Inwiefern verändern Sie alte traditionelle Rezepte, um sie der modernen Küche anzupassen?

Antwort 7: Ständig, das läuft ständig. Das ist schon so normal. Einfach heutzutage die Schmor- und Bratgerichte der alten Küche leichter und modern zu kochen. Das ist so normal geworden. Ich finde es immer noch lustig, dass darüber geschrieben wird, dass alte Gerichte neu gekocht werden. Das ist so ins Blut übergegangen. Man tut einfach anders schmoren, anders backen und anders braten. Man macht den Hasen nicht mehr in der Rahmsauce, sondern in der Natursauce.

Fragen 8: Unter welchen Aspekten wird die Beilage zu den Gerichten korrespondiert - wie Sättigungsbeilage, Geschmackskomposition, Preisgefüge oder der Gesundheitsaspekt (zum Beispiel Trennkost)?

Antwort 8: Ganz verschieden, sehr im Trend ist, das merkt man am Abend, das die Leute keine Sättigungsbeilage nehmen. Ich habe viele Gerichte, die keine Sättigungsbeilage mehr haben. Die kann der Gast eh extra dazu bestellen. Ansonsten Sachen die passen. Es gibt gewisse Klassiker, die immer beliebt sind. Wie bei uns zum Beispiel Erdäpfelpüree, ohne dem geht bei uns überhaupt nichts. Oder ein Olivenöl-Limetten-Püree oder Pasta. Aber es ist sehr trendig, keine Beilagen zu nehmen.

Fisch und Steaks werden gern nur mit Gemüse oder jetzt nur Schwammerln gegessen.

Frage 9: Wie groß ist der prozentuelle Anteil der Beilagen im Verhältnis zum Hauptgericht und wieso?

Antwort 9: Je nach Gast, der eine Gast isst gerne viel Püree, der andere wieder ein bisschen weniger. Aber ich weiß nicht. Manchmal ist es ein Drittel, manchmal ist es die Hälfte, manchmal ist es noch weniger.

Frage 10: Welche Erwartungen glauben Sie hat Ihr Gast von Ihrer Küche?

Antwort 10: Er kommt her und hat hoffentlich Hunger und Durst. Er will jetzt gemütlich und entspannt essen. Das ist ja das Schöne an der Gastronomie, dass man eigentlich für Menschen kocht, die in einer Ruhezeit herkommen- auch wenn sie jetzt ein Geschäftsessen haben. Sie kommen her, weil sie es gemütlich haben wollen. Der Gast will was Gutes, was Leichtes, was Frisches. Er will was Komponiertes. Er will nicht viel darüber nachdenken, oder er will herausgefordert werden mit dem Menü.

Wichtig sind die Qualität und die Regionbezogenheit, dass wir die Sachen aus der Umgebung bekommen, also aus Niederösterreich bis ins Waldviertel hinauf, dass er weiß, was er isst.

Mir passiert das oft, dass ich ins Lokal gehe und mir denke, da esse ich jetzt lieber nicht den Fisch, weil ein Zander um 12,-- €, das kann kein Zander mit guter Herkunft sein. Das kann nur Tiefkühlzander sein und das geht nicht. (Frage der Autorin Stephanie Haas: Einen frisch gefangenen Branzino (Wolfsbarsch) in Wien, das gibt es nicht!?) Ja aber, das ist zum Beispiel überhaupt kein Problem, weil da stimmt der Transportweg. Ich weiß von meinem Händler, dass da einfach der Transport stimmt. Da passen der Herkunftsort und der Weg. Manchmal ist es ja schon so, dass der Wolfsbarsch aus der und der Region schneller da ist als der Saibling aus Vorarlberg. Das ist eine logistische Frage, die muss man auch hinterfragen.

Frage 11: Glauben Sie, dass bereits „gesunde Gastronomie“ in der gesamten Gastronomie produziert oder angewendet wird?

Antwort 11: Das machen viele, aber sicher noch nicht alle. Wenn man so auf der Straße geht, sieht man genug Lokale, wo sich sicher keine Gedanken gemacht werden, wo die Billiggarnelen aus Bangladesch verwendet werden, die mit Antibiotika gefüttert werden, die Fische aus den Zuchtbecken und das billig Rind von irgendwoher ... Es gibt genug, weil sonst könnten die ihre Preise nicht halten.

Es gibt überall schwarze Scharfe.

Manche arbeiten bewusst und versuchen sich bewusst mit dem Produkt zu beschäftigen und machen es mit System. Der Koch bekommt eine Auflage und das muss er machen.

Das kann man nicht verallgemeinern, ob jetzt allgemein gesund gegessen wird oder nicht. Schau dir an, wie ausgefressen manche Menschen sind.

6. Interview vom 05.08.2009, Mraz Markus

Frage 1: Erklären Sie mir Ihre Küchenphilosophie?

Antwort 1: Unsere Küchenphilosophie ist leicht zu erklären. Erstens schauen wir, dass wir saisonal arbeiten. Ich will im Winter keinen Spargel haben, das muss nicht sein.

Das Zweite ist, dass wir versuchen in unsere Karte regionale Produkte hinein zu bekommen. Das gelingt natürlich nicht immer. Wir liegen leider nicht am Meer und man braucht diese Produkte auch. Ich glaube, unsere Gäste haben diese Produkte sehr gerne auf unserer Karte. Wir versuchen kreative, leichte Küche hinüber zu bekommen.

Frage 2: Wo legen Sie Ihre Schwerpunkte bei der Planung Ihrer Menükarte?

Antwort 2: Eben saisonal. Wir versuchen das bei jeder Karte zu überlegen, wie zum Beispiel jetzt im Herbst, schau ich auf meine Liste, was gibt es für einen Fisch, was gibt es für ein Fleisch, Gemüse, Pilze, etc., nach dem fang ich an meine Karte zusammenzusetzen.

Frage 3: Im HACCP Konzept werden spezielle Hygienestandards gefordert, wie wirken sich diese Standards auf Ihre Produkte aus?

Antwort 3: Gar nicht.

Frage 4: Gibt es einen Einfluss des HACCP Konzeptes auf die Qualität und den Geschmack der Lebensmittel?

Antwort 4: Nein.

Frage 5: Es gibt moderne Forderungen an die Ernährung, wenig Salz, wenig Fett, etc... wie setzen Sie das um?

Antwort 5: Uns gibt es jetzt seit 1991, was ich an meinem Küchenstil beobachtet habe ist, dass ich jetzt wesentlicher weniger Salz nehme als früher. Das heißt, man versucht den Grundgeschmack eines Produktes dadurch mehr hervor zu heben. Mit Salz wird der Grundgeschmack stark verdeckt. Der Trend auch beim Gast, beim Kunden, bewegt sich dahingehend viel weniger Salz zu verwenden als früher. Das ist sicherlich in den letzten Jahren bei uns viel weniger geworden.

Frage 6: Verwenden Sie Geschmackverstärker (z.B. Suppenwürze)?

Antwort 6: Nein, das brauch ich nicht.

Frage 7: Inwiefern verändern Sie alte traditionelle Rezepte, um sie der modernen Küche anzupassen?

Antwort 7: Mit dem hab ich schon vor sieben bis acht Jahren begonnen, weil es mich sehr interessiert hat. Meinen ersten Küchenanfang hatte ich im Gasthaus meines Vaters. Dort hab ich einmal traditionelle österreichische Küche kochen gelernt. Von dem kann natürlich einmal viel heraus geleitet werden. Zum Beispiel kann man ein Kalbsbeuscherl mit Langostinos vermischen. Das heißt, die Langostinos werden nicht ins Kalbsbeuscherl hinein geschnitten, sie kommen auf die Seite apart. Das ist eine irrsinnige Geschmackexplosion das

Ganze. In Spanien machen die Köche das in der traditionellen baskischen Küche. Sie vermengen Schwein mit Kaviar, Fisch mit Fleisch, das wird dort seit Jahrzehnten gemacht und bei uns machen wir das schon seit ein paar Jahren. Die österreichische Küche macht mir Spaß und ich möchte das auch nicht verlernen, ich möchte das weiter behalten und versuch damit neue Trends zu kombinieren.

Fragen 8: Unter welchen Aspekten wird die Beilage zu den Gerichten korrespondiert - wie Sättigungsbeilage, Geschmackskomposition, Preisgefüge oder der Gesundheitsaspekt (zum Beispiel Trennkost)?

Antwort 8: Das mit Trennkost machen wir nur auf Wunsch des Gastes. Wir machen uns dabei nicht sehr viel Gedanken, wenn wir die Karte schreiben, ob das jetzt verträglich ist oder nicht, ob der Gast diese Diät hält oder diese. Das würde so nicht gehen. Wir sind da kein Spezialrestaurant, sprich kein Diätkoch. Wir sind da viel zu unprofessionell. Das kann von uns keiner. Ich kenn mich bei gewissen Sachen aus. Jeder weiß selbst, was er essen darf. Das lassen wir auch gerne in der Küche, genauso, dass man eben Cholesterin weg lasst. Die Trennkost, die vor ein paar Jahren ein großes Thema war und immer weniger wird.

Es ist ganz, ganz selten, dass ein Bon rein kommt und wir sagen „HU“ wir müssen jetzt aufpassen, dass jetzt diese und jene Produkte nicht drin sind.

Was immer mehr wird, das sind Allergiker. Das merkt man hier jetzt extrem seit 1 ½ Jahren, wo Leute mit dies oder jenem nicht konform gehen und wir das weglassen.

Das nächste Thema ist die vegetarische Küche. Ich habe versucht ein vegetarisches Menü auf die Karte zu setzten. Das ist anscheinend kein Thema für uns, das funktioniert nicht.

Wir hatten oft die Nachfrage nach vegetarischen Gerichten. Jetzt ist es auf der Karte und uninteressant für unsere Gäste.

Frage 9: Wie groß ist der prozentuelle Anteil der Beilagen im Verhältnis zum Hauptgericht und wieso?

Antwort 9: Man hat schon vor ein paar Jahren damit angefangen, dass diese großen Fleisch- und Fischportionen immer mehr geschrumpft wurden. So ist es natürlich auch bei uns passiert, gerade das Gemüse spielt immer mehr die Hauptrolle auf einem Teller.

Vielleicht soll das Fleisch und der Fisch ein bisschen größer sein, aber das Gemüse spielt eine riesengroße Rolle. Auch nicht nur vom Inhalt her, was man sich überlegt von den Beilagen. Was heute keine Beilagen mehr sind, sondern immer mehr die Hauptrolle spielen und von der Größe her ist es eine Spur kleiner heute die anderen Beilagen, da reden wir von den zweiten Beilagen. Das ist die Sättigungsbeilage, die ist bei uns im Verhältnis zum Gemüse jedenfalls kleiner.

Frage 10: Welche Erwartungen glauben Sie hat Ihr Gast von Ihrer Küche?

Antwort 10: Ich glaub, die Gäste die wir ansprechen wollen und auch grad als Stammkunden immer wieder kommen wollen, sind Leute, die überrascht werden wollen.

Frage 11: Glauben Sie, dass bereits „gesunde Gastronomie“ in der gesamten Gastronomie produziert oder angewendet wird?

Antwort 11: Das ist schwer zuzusagen. Ich schaue mir vieles an in Österreich. Ich glaube schon, dass die alle versuchen, gerade diese Punkte die wir jetzt gerade besprochen haben wert zu legen. Letzter Punkt, den wir besprochen haben, insbesondere, weil das mit dem Fisch und Fleisch ist nichts Neues. Das versuchen wir schon länger. Das wissen wir ja alle was mit Fisch und Fleisch, wenn es in zu großen Mengen konsumiert wird, passiert, das ist nicht mehr so wie früher. Der Mensch ist halt nicht mehr so, dass er das heute alles braucht. Er verbrennt es heute nicht mehr. Früher hat ein Schwerstarbeiter, das und jenes essen können, weil die keine Maschinen und das alles gehabt haben. Heute ist vieles,

was die Arbeit gerade vereinfacht und da braucht man das nicht mehr. Drum müssen wir uns das überlegen, ich glaube schon, dass das in der Gastronomie gemacht wird, dass gerade eben gesunde Kost, ... das Salat ein Thema ist, Gemüse ein Thema ist. Das Fisch und Fleisch in normalen Mengen in der hohen Gastronomie gegeben werden.

Ich glaube, dass das nicht in der durchschnittlichen Gastronomie angewendet wird, weil wenn man in ein Gasthaus geht das einfach gefordert wird. Da will man halt, dass der Schweinsbraten noch ein Schweinsbraten ist. Der Knödel natürlich in einer bestimmten Größe ist. Sie werden es sehen, dass das Sauerkraut noch in der kleinsten Menge ist.

7. Interview vom 05.08.09, Mraz Lukas

Frage 1: Erklären Sie mir Ihre Küchenphilosophie?

Antwort 1: Meine Küchenphilosophie ... ich habe jetzt eigentlich noch keine, eigentlich. Aber wenn ich mal meine eigene haben will, dann wie in Holland zum Beispiel: mit frischen Produkten kochen. Wir haben einen eigenen Garten. Unser Gemüse kommt aus einem eigenen Garten und wird für uns produziert. Jeden Tag frischen Fisch. Es kommt alles frisch. Wir beginnen jeden Abend neu.

Ich will einfach, dass jeden Tag alles frisch gemacht wird.

Frage 2: Wo legen Sie Ihre Schwerpunkte bei der Planung Ihrer Menükarte?

Antwort 2: Wichtig ist auf jeden Fall einmal Kreativität für mich, dass man Sachen macht, die eigentlich niemand macht, eigene Sachen machen, nicht soviel kopieren. Einen guten Mix drinnen zu haben. Es gibt nicht, dass ich sag, ich koch jetzt nur österreichisch. Es kann auch etwas Asiatisches drinnen sein oder nur mit Gemüse, Fisch und Fleisch, ... einen guten Mix.

Frage 3: Im HACCP Konzept werden spezielle Hygienestandards gefordert, wie wirken sich diese Standards auf Ihre Produkte aus?

Antwort 3: HACCP wenn ich darüber nach denke, hängt es nur mit dem Putzen der Küche zusammen. Irgendwie wirkt sich sicher die Sauberkeit der Küche auf die Länge der Haltbarkeit der Produkte aus. So kann man es vielleicht eigentlich sehen.

Frage 4: Gibt es einen Einfluss des HACCP-Konzeptes auf die Qualität und den Geschmack der Lebensmittel?

Antwort 4: Das kann schon passieren, dass sich das HACCP-Konzept auf die Qualität und den Geschmack auswirkt, wenn alles sauberer ist. Ich weiß nicht, ob das jetzt im HACCP steht, aber wenn man den Fisch nicht länger als 3 Tage hat, dann hat das auf jeden Fall was mit dem Geschmack zu tun.

Frage 5: Es gibt moderne Forderungen an die Ernährung, wenig Salz, wenig Fett, etc... wie setzen Sie das um?

Antwort 5: Mit Salz... Naja, in so einem Restaurant muss man alles auf Geschmack bringen. Wenn ein Gast sagt, er will nicht so viel Salz, dann kann er gern weniger Salz haben. Aber normalerweise ist immer alles so abgeschmeckt, dass das perfekt abgeschmeckt ist und dass nicht zu wenig und nicht zu viel Salz ist.

Und Fett... Ich koche sehr gerne mit Olivenöl. Egal was, ich hab immer eine Flasche Olivenöl neben mir stehen. Wir kochen auch genauso mit Butter.

In Frankreich haben sie immer gesagt: Fett ist Geschmack.

Frage 6: Verwenden Sie Geschmackverstärker (z.B. Suppenwürze)?

Antwort 6: Nein, gar nicht.

Frage 7: Inwiefern verändern Sie alte traditionelle Rezepte, um sie der modernen Küche anzupassen?

Antwort 7: Das machen wir hier extrem viel. Wir nehmen ganz klassische Sachen, egal was. Zum Beispiel „Tarte Tatin“, das ist ein alter französischer Apfelkuchen, der schaut danach auch komplett anders aus. Du nimmst einfach jedes Produkt her, zum Beispiel den Apfel und machst dann ein Eis draus. Es schaut auf jeden Fall alles ganz anders aus. Es ist alles eine andere Textur. Der Geschmack soll aber dann gleich bleiben. Wo ich drauf Wert lege, ist eigentlich, wenn man es dann isst sollte man sagen: Ich kenn das nicht! Man sollte schon sagen können: Das ist Eiskaffee zum Beispiel so etwas.

Ich habe schon viel über so etwas nachgedacht, aber im Endeffekt ist es nicht die große Kreativität. Ich mache es schon extrem viel, aber irgendwann werde ich es nicht mehr machen.

Wenn man zum Beispiel Spaghetti Carbonara nimmt, da gibt es auch einen Koch, der das komplett verändert hat. Im Endeffekt schmeckt es eh gleich, was bringt es eigentlich so ein großes Tamtam darüber zu machen, wenn es am Ende eh wieder gleich schmeckt.

Fragen 8: Unter welchen Aspekten wird die Beilage zu den Gerichten korrespondiert - wie Sättigungsbeilage, Geschmackskomposition, Preisgefüge oder der Gesundheitsaspekt (zum Beispiel Trennkost)?

Antwort 8: Normalerweise, was ich gerne mache, ist, wenn ich ein Gericht habe, was Saures, was Salziges, was Süßes. Was gut zu essen ist, wenn ich ein süßeres Püree habe und da ist dann Passionsfrucht dabei, da ist dann wieder eine Harmonie, ist als Geschmackskomponente zu sehen.

Frage 9: Wie groß ist der prozentuelle Anteil der Beilagen im Verhältnis zum Hauptgericht und wieso?

Antwort 9: Ich hätte gesagt, so 40-50% Fleisch und genauso viel oder ein bisschen mehr, also 60% Beilage. Muss aber nicht sein, dass es eine Sättigungsbeilage gibt, weil im Sommer wird nicht so gern mit Sättigungsbeilagen gekocht, da wird viel mehr Gemüse und vielleicht Pürees oder so genommen.

Frage 10: Welche Erwartungen glauben Sie hat Ihr Gast von Ihrer Küche?

Antwort 10: Auf jeden Fall große Kreativität, glaube ich. Normalerweise gibt es so Sachen, dass man alte Gerichte neu umwandelt und hier ist alles komplett eigenständig. Es gibt auch schon ein paar alte Gerichte. Aber es wird hier sehr, sehr viel Kreativität erwartet.

Und auch auf jeden Fall Geschmack. Geschmack und Kreativität.

Frage 11: Glauben Sie, dass bereits „gesunde Gastronomie“ in der gesamten Gastronomie produziert oder angewendet wird?

Antwort 11: Ja, kann ich mir schon vorstellen. Ich glaube, es gibt schon viel mehr Vegetarier mittlerweile und es sollte auch viel mehr in den Restaurants darauf eingegangen werden.

Ich würde immer ein vegetarisches Menü auf der Karte haben und ich finde es auch lustig zum kochen. In Holland haben wir auch ein Menü mit acht Gängen und das ist komplett vegetarisch.

In den Gasthäusern glaub ich, dass „gesunde Gastronomie“ nicht so sehr angewendet wird. Wenn man aber jetzt japanisch Essen geht, kann man immer vegetarisch essen. Chinesische essen, das geht. Italienisch essen kann man sicher auch. Man muss halt immer fragen. Wenn man halt in ein Restaurant geht und fragt, glaub ich schon, dass der was Vegetarisches macht.

8. Interview vom 06.08.2009, Brunnhuber Christoph

Frage 1: Erklären Sie mir Ihre Küchenphilosophie?

Antwort 1: Meine Küchenphilosophie ... Natürliche wollen Sie jetzt hören, leicht und wenig Fette. Ist leider nicht immer so. Geht auch leider nicht immer so. Wir versuchen natürlich immer sehr trendbewusst zu kochen. Gerade jetzt im Sommer, wo es heiß ist, ist bei uns die Beilage zum Fisch oder Fleisch immer auf Salatbasis gehalten. Wirklich auch ein Stück Fisch gebraten und einen witzigen Salat dazu, der ein super Dressing beinhaltet. Weg von schwerer Sättigungsbeilage, ob das Kohlenhydrate, wie Kartoffeln oder irgendeine Pasta dazu beinhaltet.

Unsere Philosophie ist eigentlich, unser Küche so leicht wie möglich rüber zu bringen, was nicht immer funktioniert. Wie zum Beispiel beim Risotto. Jeder der weiß, wie man ein Risotto macht, da gehört auf jeden Fall einmal Butter dazu und das nicht wenig und ein Parmesan. Es ist da nicht viel zu machen.

Frage 2: Wo legen Sie Ihre Schwerpunkte bei der Planung Ihrer Menükarte?

Antwort 2: Eine der wichtigsten Sachen ist die saisonale Komponente. Produkte einzuarbeiten, die gerade Saison haben. Bei uns wird es im Winter keinen Spargel oder Steinpilze geben. Steinpilze haben jetzt Saison, dadurch verkaufen wir sie jetzt auch entsprechend.

Ausgewogenheit, was Fleisch-, Fischvorspeisen betrifft, das man ein sehr rundes Konzept hat und nicht einseitig arbeitet.

Frage 3: Im HACCP-Konzept werden spezielle Hygienestandards gefordert, wie wirken sich diese Standards auf Ihre Produkte aus?

Antwort 3: Wir werden regelmäßig getestet von den lieben Gesundheitsämtern. Wir erlauben uns da gar nicht viel. Bei uns wird fleißig geputzt und täglich geputzt. Wir versuchen alles up to HACCP zu halten. Aber wie sich das auf die Produkte auswirken soll, versteh ich jetzt nicht? (Anmerkung der Autorin

Stephanie Haas: Zum Beispiel bezüglich der Lagerung...) Ja gut, das ist aber eh beinhaltet, dass man getrennte Lagerräume für Fleisch, Fisch, Gemüse getrennt, nichts in Holzkisten.

Frage 4: Gibt es einen Einfluss des HACCP-Konzeptes auf die Qualität und den Geschmack der Lebensmittel?

Antwort 4: Verändert es bestimmt nicht, nein.

Frage 5: Es gibt moderne Forderungen an die Ernährung, wenig Salz, wenig Fett, etc... wie setzen Sie das um?

Antwort 5: Wir sind bekannt als eine Küche, die noch kräftig würzt. Wenn man in andere Restaurants geht, wird sehr mild gewürzt. Es gibt viele Leute, die das schätzen. Bei uns wird es seit sieben Jahren geschätzt, dass wir am Grenzpunkt würzen, sag ich jetzt einmal.

Wir haben auch Leute, die sagen, es ist zu kräftig gewürzt, aber der Großteil schätzt das bei uns.

Im Sommer merkt man, speziell wenn es heiß ist, ist der Gast automatisch darauf eingestellt, dass ein bisschen milder gewürzt wird. Das ist gar nicht einfach, wenn man jetzt 12 Köche drin hat und man sagt draußen hat es 30°C und jetzt braten wir den Fisch und Burschen, jetzt würzen wir ein bisschen weniger, weil der Gast das auch honoriert bei der Hitze. Etwas kraftloser zu arbeiten, das dauert immer ein bisschen, bis man das umgesetzt hat.

Aber ansonsten im Winter geben wir schon Gas mit dem Würzen, das kommt auch gut an.

Frage 6: Verwenden Sie Geschmackverstärker (z.B. Suppenwürze)?

Antwort 6: Nein, ich arbeite mit verschiedenen Salzen. Ich mach mir ein Kräutersalz, Rosmarinsalz fürs Fleisch, mildes Kräutersalz für den Fisch. Ich

kaufe mir ein grobes Meersalz und tu das dann mit den frischen Kräutern kuttern und lass das dann trocknen.

Oder für unser Reh haben wir dann unser Wildgewürz aus 5-6 verschiedenen Kräutern, das wird dann alles geröstet und gekuttert.

Geschmacksverstärker verwenden wir nicht.

Frage 7: Inwiefern verändern Sie alte traditionelle Rezepte, um sie der modernen Küche anzupassen?

Antwort 7: Dadurch, dass wir ein mediterranes Restaurant sind, sind wir immer wieder dran, alte italienische, eigentlich mediterrane Rezepturen, die wir versuchen aufzupeppen, abzuändern.

Klassisches Beispiel: ein Vitello tonnato ist ein Vitello tonnato. Okay, ob man das Kalb frisch brät, rosa oder den Thunfisch in Würfel schneidet und auch vielleicht kurz anbrät, nicht das klassische Aufschneiden und die Thunfischsauce macht, haben wir schon alles gemacht. Da kommt man gut an bei den Leuten. Das ist jetzt ein klassisches Beispiel und damit kommt man auch gut an bei den Leuten.

Da gibt's auch noch 1000 Dinge, die man machen kann. Auf der anderen Seite haben wir dann auch Gerichte, die wir versuchen klassisch umzusetzen, wie es sie vor 20, 30 Jahren im mediterranen Raum gegeben hat.

Fragen 8: Unter welchen Aspekten wird die Beilage zu den Gerichten korrespondiert - wie Sättigungsbeilage, Geschmackskomposition, Preisgefüge oder der Gesundheitsaspekt (zum Beispiel Trennkost)?

Antwort 8: Genau, das haben wir ein bisschen in der ersten Antwort erwähnt. Mit der Trennkost versuchen wir vielleicht doch Eiweiß, Kohlenhydrate zu trennen, beim Fisch dann wirklich nur einen Salat dazu oder auch beim Fleisch, der dann auch ein bisschen mit Gemüse in Verbindung ist, nicht nur ein Blattsalat. Und wir versuchen ein bisschen die Kohlenhydrate herauszunehmen und das funktioniert ganz gut und die Leute nehmen das sehr gerne an.

Frage 9: Wie groß ist der prozentuelle Anteil der Beilagen im Verhältnis zum Hauptgericht und wieso?

Antwort 9: Sehr unterschiedlich, im Normalfall 20-30% an Beilage zum Hauptgericht.

Frage 10: Welche Erwartungen glauben Sie hat Ihr Gast von Ihrer Küche?

Antwort 10: Die Latte haben wir uns sehr hoch aufgelegt und das schon vor sieben Jahren, als wir aufgesperrt haben. Wir haben doch, glaub ich, immer die Leistung, unsere Leistung, in den sieben Jahren gesteigert, weil man kann ja auch nicht, wenn man eine neu zusammengewürfelte Crew hat, das bringen, was man nach sieben Jahren bringen kann, wenn alles ein bisschen ausgereifter ist und die Leute doch schon länger bei uns sind, auch im Service. Die Erwartungshaltung ist immer da. Wir haben auch ein sehr großes Stammpublikum, die kommen 3 – 4 mal die Woche und das über Jahre. Natürlich steigt das bei jedem Besuch des Stammgastes immer ein Stückchen höher.

Frage 11: Glauben Sie, dass bereits „gesunde Gastronomie“ in der gesamten Gastronomie produziert oder angewendet wird?

Antwort 11: Gesundes Essen in der Gastronomie ... Es gibt einige Restaurants, die darauf spezialisiert sind wie der Liebenbauer zum Beispiel, hier im 1. Bezirk. Vollkorn, striktes Trennen von Eiweiß und Kohlenhydraten. Ich denke in der Liga, in der wir hier spielen, wird es nicht ganz machbar sein, das umzusetzen. Wo man weiß, das ist jetzt ein Restaurant, wenn man dort rausgeht, hat man perfekt gegessen und man hat dem Körper nur das Beste gegeben, das wird nicht funktionieren.

9. Interview vom 06.08.2009, Gradwohl Joachim

Frage 1: Erklären Sie mir Ihre Küchenphilosophie?

Antwort 1: Bei uns steht das Produkt im Mittelpunkt. Das versuchen wir so schonend wie möglich zu zubereiten. Bei uns ist es wichtig, woher das Gemüse kommt, woher das Fleisch kommt, wo die Tiere gestanden sind, also dass wir zum Lieferanten einen Bezug haben.

Frage 2: Wo legen Sie Ihre Schwerpunkte bei der Planung Ihrer Menükarte?

Antwort 2: Saisonal, was es halt so gibt.

Frage 3: Im HACCP-Konzept werden spezielle Hygienestandards gefordert, wie wirken sich diese Standards auf Ihre Produkte aus?

Antwort 3: Das sind eigentlich selbstverständliche Standards. In der Spitzengastronomie macht man sich über das nicht wirklich Gedanken, weil das eigentlich selbstverständlich ist. Die Kühlkette wird nicht unterbrochen und dass man dementsprechend arbeitet.

Frage 4: Gibt es einen Einfluss des HACCP-Konzeptes auf die Qualität und den Geschmack der Lebensmittel?

Antwort 4: Minimum.

Frage 5: Es gibt moderne Forderungen an die Ernährung, wenig Salz, wenig Fett, etc ... wie setzen Sie das um?

Antwort 5: Wir machen das schon sehr stark. Wir haben unser eigenes Natursalz, das ist aus dem Himalaya.

Die Öle ... fettmäßig versuchen wir sowieso nur je nachdem ... Olivenöle, gute.

Frage 6: Verwenden Sie Geschmackverstärker (z.B. Suppenwürze)?

Antwort 6: Nein, das Produkt spricht eh für sich. Wir versuchen dementsprechende Produkte einzukaufen. Sie richtig zu behandeln und dann ist man eh auf der richtigen Seite.

Frage 7: Inwiefern verändern Sie alte traditionelle Rezepte, um sie der modernen Küche anzupassen?

Antwort 7: Eigentlich relativ wenig, die wirklich traditionellen Sachen wie ein Gulasch, ein Gulasch soll ein Gulasch bleiben. Aber das sind nur so einzelne Faktoren. Alles andere kochen wir nach unserem Stil. Das wir das jetzt so um modellieren, das tun wir eigentlich nicht.

Fragen 8: Unter welchen Aspekten wird die Beilage zu den Gerichten korrespondiert - wie Sättigungsbeilage, Geschmackskomposition, Preisgefüge oder der Gesundheitsaspekt (zum Beispiel Trennkost)?

Antwort 8: Trennkostmäßig, naja, das ist eigentlich auch saisonal bedingt. Das geht hauptsächlich ums Gemüse, was eigentlich da wächst. Wir sind eigentlich trennkostmäßig ... Wir haben jetzt Gemüsemenü beim Mittagsmenü und am Abend genauso. Also da bietet man den Kunden eigentlich eh alles. Es wird eher nach Gefühl zugeordnet, genau, alles was es gibt, ein bisschen dazu experimentieren.

Frage 9: Wie groß ist der prozentuelle Anteil der Beilagen im Verhältnis zum Hauptgericht und wieso?

Antwort 9: Das ist immer ganz wichtig. Das ist schwer zu sagen. Das ist ungefähr immer 50:50%. Das sieht man, das muss man ein bisschen spüren. Es ist ganz, ganz wichtig, dass das Andere nicht zu viel ist und das Andere nicht zu viel ist. Das ist genauso schlimm, wenn zu viel Fleisch und zu wenig Beilagen sind und es ist genauso schlimm wenn zu wenig Fleisch und zu viel Beilagen sind. Das ist eine Gefühlsache. Aber so ungefähr 50:50% soll schon sein. Es muss die Relation immer stimmen.

Frage 10: Welche Erwartungen glauben Sie hat Ihr Gast von Ihrer Küche?

Antwort 10: Welche Erwartungen? Ja gut, wir sind relativ bekannt. Tolle Produkte sowieso. Bei uns ist es einfach leicht und bekömmlich.

Frage 11: Glauben Sie, dass bereits „gesunde Gastronomie“ in der gesamten Gastronomie produziert oder angewendet wird?

Antwort 11: Das glaub ich weniger. Es kommt darauf an, aber heutzutage... Ich glaube der Kunde ist schon so mündig, dass er sich aussucht, wo er hingehet zum Essen. Es gibt ganz normale super Gasthäuser, da wird super gekocht und es gibt aber das Gegenteil genauso. Aber ich glaub, dass muss jeder für sich selbst ausmachen.

10. Interview vom 11.08.2009, Nägele Christoph

Frage 1: Erklären Sie mir Ihre Küchenphilosophie?

Antwort 1: Wir kaufen alles kaufen bei österreichischen Händlern und schauen, dass die Lebensmittel Bioqualität haben, wie zum Beispiel das Lammfleisch. Wir haben einen Gemüsehändler, der kauft nur bei ausgewählten Produzenten, vorwiegend aus Niederösterreich, wie niederösterreichische Kartoffeln,

Zwiebeln, etc. Wir haben Marillen aus der Wachau. Manchmal kaufe ich auch bei meinem Vater, der Biometzger in Vorarlberg ist.

Frischkochen soll keine Philosophie sein, dass muss einfach sein. Man sollte nicht damit speziell angeben, dass man frisch kocht, das sollte für jeden selbstverständlich sein.

Dadurch dass wir hier eine mediterrane Küche haben, ist es natürlich bei gewissen Produkten schwer, sie aus der näheren Umgebung zu bekommen.

Die mediterrane Küche ist im Vergleich zur österreichischen Küche viel leichter und bekömmlicher. Ich schätze die österreichische Küche genauso wie die mediterrane, dennoch unterscheiden sich beide Küchen wesentlich. In der österreichischen Küche wird zum Beispiel das Sauerkraut stundenlang gekocht und auch ein Braten bedarf einiger Zeit und dabei geht sehr viel an Nährstoffen verloren.

Wir hier verwenden nur hochwertige Olivenöle. Da schauen wir, dass wir nur gute Qualität haben. Wir braten das Gemüse nur leicht an, dadurch gehen nicht soviel Nährstoffe verloren, ähnlich wie in der chinesischen Küche, nur ohne Glutamate.

Was wir auch haben, sind ausgewählte Salze. Wir nehmen nicht nur irgendwelche Salze, es sollten schon Meersalze sein.

Frage 2: Wo legen Sie Ihre Schwerpunkte bei der Planung Ihrer Menükarte?

Antwort 2: Dass wir nicht das Gleiche haben wie die anderen Restaurants, wobei das schwierig ist. In Wien haben wir so viele gute Restaurants und jeder hat zum Beispiel ein Kaninchen auf der Karte. Man muss natürlich das berücksichtigen, was die Gäste wollen.

Viele schimpfen zum Beispiel über die Jakobsmuscheln, aber jeder hat es auf der Karte, weil es ein Modegericht ist und die Gäste verlangen ja danach.

Als nächsten Schwerpunkt haben wir die Abwechslung. Auf dem Teller muss eine Farbenvielfalt vorhanden sein. Die Speisen sollen harmonisieren und auch außergewöhnlich sein und natürlich mediterran.

Frage 3: Im HACCP-Konzept werden spezielle Hygienestandards gefordert, wie wirken sich diese Standards auf Ihre Produkte aus?

Antwort 3: Sie sind gut gekühlt und sauber. Für mich ist das Wichtigste, dass die Kühlkette nicht unterbrochen werden darf.

Am wichtigsten finde ich, ist die Hygiene vom Koch. Es nützt das beste verpackte Lebensmittel nicht, wenn der Koch sich nicht nach der Toilette die Hände wäscht und dadurch das Produkt kontaminiert.

Die persönliche Hygiene vom Koch und am Arbeitsplatz ist am wichtigsten, weil die Lieferanten heutzutage sowieso schon so stark kontrolliert werden, dass von dieser Warte aus wenig an Hygienefehler passiert.

Frage 4: Gibt es einen Einfluss des HACCP-Konzeptes auf die Qualität und den Geschmack der Lebensmittel?

Antwort 4: Natürlich, wenn der Lieferant einen gekühlten Lieferwagen hat, kommen die Produkte frischer an.

Ansonsten erhält das Produkt seine geschmackliche Komponente durch die Produktion bzw. wo es gekauft wird.

Ein Schweinefleisch muss nicht gut gelagert sein, das kaufe ich in Österreich. Rinderfilets werde von in Argentinien gekauft. Durch den Transportweg nach Österreich ist das Fleisch dadurch automatisch gereift.

Wenn ich das Gefühl habe, kann ich das Fleisch auch noch vakuumiert gekühlt nachreifen lassen. Ich muss das nicht wie vor 60 Jahren zum Reifen in der Sonne hängen lassen, wobei zu diesem Zeitpunkt auch wenig Probleme in punkto Lebensmittelhygiene aufgetreten sind.

Ich glaube, dass natürlich auch durch die ganze „Hygienifizierung“ die Menschen heute sehr empfindlich geworden sind.

Früher hat es nicht so viel Allergiker gegeben wie heute, wie zum Beispiel haben die Kinder früher mehr im Sandkasten gespielt und sind auch mit den einen oder anderen Keim in Kontakt gekommen und haben dadurch auch bessere Abwehrstoffe entwickelt.

Frage 5: Es gibt moderne Forderungen an die Ernährung, wenig Salz, wenig Fett, etc. ... wie setzen Sie das um?

Antwort 5: Wir kochen mit Olivenöl, auch mit sehr viel Butter, weil das die klassische Küche so verlangt. Die Saucen müssen abgebunden werden und auch die Gäste möchten eine sämige Sauce.

Dadurch dass die mediterrane Küche leichter ist als die schwere Wiener Küche, wird bei uns auf jeden Fall schon eine gesündere Küche geboten, wie leichtes Gemüse, kurz geschmort, etc ... , dadurch haben wir das Problem gar nicht.

Frage 6: Verwenden Sie Geschmackverstärker (z.B. Suppenwürze)?

Antwort 6: Geschmackverstärker werden nicht verwendet.

Frage 7: Inwiefern verändern Sie alte traditionelle Rezepte, um sie der modernen Küche anzupassen?

Antwort 7: Ganz speziell alte Rezepte verändern wir gar nicht. Eine Sauce Hollandaise lassen wir so, wie sie ist.

Aber was man heutzutage machen kann, ist die Speisen miteinander wilder zu kombinieren, zum Beispiel ein Kaninchen mit einem Oktopus.

Auch die Vielfalt der Produkte steigt immer mehr an. Früher hatte es nur einen Rosmarin und einen Thymian gegeben und heute gibt es 1000 verschiedene Kräuter, Zitronenthymian, Austernkraut oder die Mochitominze und vieles anderes.

Durch die Steigerung der Produktvielfalt und der Globalisierung hat man viel mehr Möglichkeiten kreativ zu werden. Für uns, für die Gastronomie, ist das sicher gut.

Fragen 8: Unter welchen Aspekten wird die Beilage zu den Gerichten korrespondiert - wie Sättigungsbeilage, Geschmackskomposition, Preisgefüge oder der Gesundheitsaspekt (zum Beispiel Trennkost)?

Antwort 8: Die Beilage bei uns soll natürlich sättigend sein. Man kann mit Beilagen kreativ werden. Ich finde Sättigungsbeilagen immer super. Man hat 1000 Nudelgerichte, 1000 Reisgerichte, etc., bei denen man kreativ sein kann. Kartoffelgerichte sind auch sehr vielfältig.

Nur Fleisch und Gemüse ist lustig, aber danach hat man immer noch ein Hungergefühl.

Frage 9: Wie groß ist der prozentuelle Anteil der Beilagen im Verhältnis zum Hauptgericht und wieso?

Antwort 9: Kommt auf das Gericht drauf an, zum Beispiel haben wir orientalische Gerichte auf der Karte, bei denen beträgt der Beilagenanteil ca. 10%. Das Gericht enthält viel Sauce und Fleisch oder Garnelen dadurch besteht bereits eine sehr hohe Sättigung.

In der Qualität, in der wir einen Fisch kaufen, ist dieser sehr teuer. Dadurch nehme ich für eine Portion 140g Fisch, das ist zu wenig, um satt zu werden und daher wird durch die Sättigungsbeilage ausgeglichen, damit der Gast trotzdem noch satt wird. Da wir nicht in der Liga wie das Steiereck, u.s.w. spielen, wo die Gäste schon mit der Erwartung dorthin gehen acht Gänge zu essen und dadurch kleiner gekocht werden muss. Bei uns ist das Maximum bei drei bis vier Gänge erreicht und da sollte schon ein bisschen was am Teller sein.

Frage 10: Welche Erwartungen glauben Sie hat Ihr Gast von Ihrer Küche?

Antwort 10: Dass das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt, dass es gut schmeckt. Der Gast erwartet, dass er was Gesundes und Frisches zu essen bekommt.

Frage 11: Glauben Sie, dass bereits „gesunde Gastronomie“ in der gesamten Gastronomie produziert oder angewendet wird?

Antwort 11: „Gesunde Gastronomie“ hat nichts mit Punkten bzw. Hauben zu tun. Ich glaub, es gibt außerhalb von Wien nicht wirklich viele, die das interessiert.

Ich komme aus Vorarlberg und dort sehen es die Leute so, dass wenn ein Lokal eine Haube hat, ist es zu „Schickimicki“. Da gehen wir nicht mehr hinein, weil wir dafür nicht mehr gut genug sind. Kleine Kinder kann man in Haubenlokale auch nicht mehr mitnehmen. Aus diesem Grund wehren sich auch viele Betriebe gegen die Bewertung mit Hauben.

Viele junge Vorarlberger schauen sich die Welt an und wissen wie man kocht. Aber sie wissen ganz genau, dass wenn sie wieder in ihr Heimatland zurückkehren und groß aufkochen, wird das keiner essen wollen.

Sie kochen die klassische Küche mit vielleicht ein paar internationalen Gerichten zu einer Topqualität und zu einem Superpreis. Sie wollen sich nicht bewerten lassen. Es ist super, wenn in der Feldkirchnerstadtanzeige steht, dass das Lokal eine gute Qualität hat, aber Punkte wollen sie auf keinen Fall, weil sich die Leute davor scheuen ins Lokal zu kommen.

Gesunde Lokale, wie auch ungesunde Lokale gibt es in allen gastronomischen Schichten, das hat nichts mit Bewertungssystemen zu tun. Ich finde in Österreich und in Deutschland gibt es ohnehin schon zu viele Bewertungssysteme.

Ein Lokal ist gut, wenn es gut läuft. Wenn einer 18 Punkte hat, aber es geht keiner hin, nützen den Lokalen die 18 Punkte nichts.

Bevor man in einem Lokal auf die Punkteanzahl schaut, sollte man auf die Größe der Speisekarte achten und wie viel Besuch er hat.

Wenn auf der Karte 20 Gerichte stehen, aber der Besitzer täglich nur drei Gäste hat, hat er entweder sehr viel Geld zum Wegschmeißen oder sehr große Tiefkühler. Es kann aber auch sein, dass der Gast was Altes vorgesetzt bekommt, wie zum Beispiel findet man in den chinesischen Lokalen 100 Gerichte, aber nur 10 Gäste pro Tag und es gibt immer alles. Dann kann man

davon ausgehen, dass er eine andere Möglichkeit gefunden hat, frisch zu kochen.

8 Lebenslauf

Persönliche Daten

Name: Stephanie Angelika Haas
Geboren am: 01. Dezember 1981
Geburtsort: Klagenfurt, Kärnten
Familienstand: Ledig

Schulausbildung

09/06 - 11/01 Befähigungsprüfung im Gastgewerbe
96/09 - 06/01 Handelsakademie 1 Klagenfurt

Studium

09/07 - 07/08 Pilateslehrerin am Universitätsportinstitut Wien.
09/06 - 07/07 Gesund- & Vitalcoach am Universitätssportinstitut Wien
02/02 - .../09 Diplomstudium der Ernährungswissenschaften an der Universität Wien

Studienbegleitende Tätigkeiten/Berufspraxis

03/09 – 07/09 Sportamt der Stadt Wien (MA 51); Pilatetrainer
02/09 – 09/09 Volkshochschule Favoriten; Pilatetrainer
10/08 - 02/09 Sportamt der Stadt Wien (MA 51); Pilatetrainer
10/08 - 07/09 Events und PR; Assistentin
10/08 - 01/09 Volkshochschule Favoriten; Pilatetrainer
02/08 - 06/08 Volkshochschule Favoriten; Pilatetrainer
08/04 - 09/04 Ferialpraxis: Bierhaus zum Augustin in Klagenfurt; Küche
08/03 - 09/03 Ferialpraxis: Restaurant Oscar in Klagenfurt; Küche
07/02 - 08/02 Ferialpraxis: Bierhaus zum Augustin in Klagenfurt
12/01 Italienischkurs in Bologna; „Cultura Italiana“
09/01 - 10/01 Ferialpraxis: Restaurant Oscar in Klagenfurt

Weitere Qualifikationen

Sprachen: Englisch, Italienisch

EDV: MS Office

Führerschein: B + E