

# a3GAST-EXPERTENFORUM SICHERER GENUSS

Heimische Raritäten und Spezialitäten der Genuss Region Österreich, wie Hirschbirnensekt, Vulcano-Schinken oder die Mühlviertler Alm Weidegans, wurden beim jüngsten a3GAST-Expertenforum von Landwirtschaftsminister Josef Pröll präsentiert. Bevor es jedoch ans Verkosten ging, gab es noch einen Fachvortrag über das Thema „Gastro-Versicherung“.

TEXT: DORIS MITTNER, GERALD ZEMANN

Noch wenige Minuten vor Beginn der Veranstaltung im Hotel de France in Wien arbeitete das Organisationsteam rund um Piroška Payer wieder auf Hochtouren. Der sehr erfreuliche Grund: Noch in den letzten Stunden vor Beginn des Events meldeten sich laufend Gäste an. Sollte man sie abweisen? Sicher nicht! Also wurden zusätzliche Sitzplätze bereitgestellt und Teile des Buffets bekamen einen neuen Standort.



Landwirtschaftsminister Pröll will die Branche für die Genuss Region Österreich begeistern

Und während Vorstandsdirektor Gerhard Jeidler von der Helvetia-Versicherung (vormals „Anker“) mit seinem Fachvortrag (und damit ersten Programmpunkt des Abends) begann, mussten noch kleine Änderungen am Zeitplan vorgenommen werden, dies bedeutete eine besondere Herausforderung für die Küchenmannschaft. Immerhin gab es ausgesuchte Spezialitäten zu verkosten. Die Übung gelang, die Zusammenarbeit von Lebensministerium, den Produzenten der Genuss

Region Österreich (GRO), AMA, a3GAST und dem Hotel de France klappte hervorragend, der Event wurde von den Gästen schlicht und einfach als „äußerst gelungen“ bewertet.

**Zum ersten Programmpunkt:** 60.000 Schäden im Gesamtwert von rund 70 Millionen Euro ereignen sich jährlich in Österreichs Gastronomie. Das bedeutet durchschnittlich 1200 Euro pro Gastronom. Im Durchschnitt hat jeder Gastronom rund 1,3 Mal pro Jahr einen Schadensfall. Die Statistik verzerrt aber das Bild, denn einige wenige haben hohe Schäden, andere bleiben davon verschont. Tatsache ist, dass zu viele Gastronomen einen mangelnden Versicherungsschutz haben. Zu viele Betreiber sind entweder nicht oder zumindest unterversichert und daher im Schadensfall schnell in ihrer Existenz bedroht. „Drei Sparten von Versicherungen sind notwendig, um eine Existenzbedrohung im Schadensfall abzuwenden: die Feuer-, Betriebsunterbrechungs- und Betriebshaftpflichtversicherung. Diese drei Risiken können sie im Markt erschüttern, da solche Schäden in die Millionen gehen können“, gibt Vorstandsdirektor Gerhard Jeidler zu bedenken.

**Laut einer Erhebung** der Wirtschaftskammer Österreich mit Gastro-Obseacher im Frühjahr 2006 sind von den insgesamt 57.000 österreichischen Betrieben alarmierende sechs Prozent ohne Feuerversicherung, elf Prozent haben keine Betriebshaftpflichtversicherung und sogar 56 Prozent keine Betriebsunterbrechungsversicherung. Vor allem letztere wird immer wieder unterschätzt“, warnt Jeidler. Dabei werden nach Abschluss einer solchen im Fall eines Schadens Ersatzgeräte von der Versicherung ebenso gezahlt wie Ausweichlokale und vor allem der Verdienstentgang.

**Das Beispiel eines Gastronomen**, der ein Cafe im Erdgeschoss eines Gebäudes im Stadtzentrum von Enns betreibt, macht die Empfehlung deutlich (siehe Seite 24). Dem Gastronom entstanden Gesamtkosten von 78.186 Euro. Allerdings war mit der Überweisung dieser Summe der Schaden für den Betroffenen noch nicht erledigt, denn die Renovierungsarbeiten im Lokal wurden vom Cafetier zwar mit aller Kraft vorangetrieben, die Wiedereröffnung seines Betriebes konnte trotzdem erst nach drei Monaten erfolgen. Der Gesamtschaden belief sich auf rund 106.186 Euro. Eine Summe also, die ohne entsprechende Versicherung einer Existenzbedrohung sehr nahe kommen kann.



Helvetia-Vorstand G. Jeidler warnt eindringlich vor Unter-versicherung

ALLE FOTOS: CMS-VIENNA.COM

„Leider wurden neue Geschäftsfelder, wie etwa Schimbars oder Catering, zu wenig in den üblichen Versicherungspaketen beachtet“, so Jeidler, und bietet daher der Branche maßgeschneiderte Lösungsvorschläge an. Laut einer Umfrage der Helvetia Versicherung beschäftigt sich rund ein Viertel aller Gastronomen mit dem Thema Catering. Egal, ob ein professioneller Caterer oder jener Betrieb, der den Angestellten der Nachbar-Firma Essen liefert, alle sind speziellen Risiken ausgesetzt, die in einem üblichen Versicherungspaket nicht vorgesehen sind.

**a3GAST startet** in der nächsten Ausgabe eine Service-Serie zum Thema „Versicherung: Schadensfälle in der Gastronomie“.



ES WURDE VERKOSTET

Pöllauer Hirschbirnensekt  
Schlägl Abtei Pils  
Schlägl Stifterbier

Glacierte Rehkeule  
mit Honig-Apfelkruste  
Kürbisstrudel  
Schulter vom Tennengauer  
Berglamm mit Rosmarin

**Vorspeisen:**

Steirischer Vulcano-Schinken  
Pöllauer Hirschbirnschinken  
Gurktaler luftgeselchter Speck  
Geräucherter Ausseeerland  
Seesaibling

Waldviertler  
Erdäpfel-Kohlrabigratin  
Gemüse-Serviettenknödel  
Rotkraut

Geräucherte Mühlviertler Alm  
Weidegans  
Hirschbirnenschinken  
Gailtaler Speck  
Pinzgauer Rinderschinken  
Schinken und Pastete  
vom Hochschwab Wild  
Geräucherter  
Waldviertler Karpfen  
Eingelegtes Gemüse  
vom Eferdinger Landl  
Luftgetrockneter  
Moorschinken

**Nachspeisen**

Kürbismousse  
Kürbisnudeln  
Bratäpfel  
Mohn-Apfeltorte  
Mohnnudeln  
Birnen-Mostgelee  
Maronicleme  
Schoko-Nußküchlein  
Pouchierte Birnen  
mit Nougatsauce

**Käse**

Melktaler Schafmischkäse  
Schlierbacher Bio Bacchus  
Schlierbacher 2 Mönche  
Tennengauer Rauchkuchlkas  
Traunkirchner Raclette  
Bregenzwälder  
Alp- und Bergkäse

**Hauptspeisen**

Roulade vom Schneebergland-  
Jungrind mit Eierschwammerl  
im Kräutermantel

**Von der Katastrophe zur Kulinarik:** Trotz seines wohl mehr als vollen Terminkalenders kam Landwirtschaftsminister Josef Pröll ins Hotel de France, um dort den Experten das Projekt Genuss Region Österreich zu präsentieren: „Die Gastronomie und die Hotellerie sind neben dem Lebensmittelhandel zwei wesentliche Faktoren für die bisherige Erfolgsgeschichte des Konzepts Genuss Region Österreich. Seit April 2005 sind insgesamt 60 Regionen zur Genuss Region Österreich ausgezeichnet worden. 2007 werden weitere Regionen in die Genuss-Region-Österreich-Landkarte integriert werden. Unser wichtigstes Anliegen für die kommenden Jahre ist, das bisher Erreichte zu vertiefen und die Regionen in ihren Vorhaben zu stärken. Um die Charakteristik einer Genuss Region abbilden zu können, müssen vor allem die regionalen Gastwirte und Touristikbetriebe integriert werden.“ **Laut Minister Pröll** werden auch im kommenden Jahr weitere Regionen in das Projekt aufgenommen werden. Und er betonte: „Es ist sinnvoll, in einer strategischen Partnerschaft zwischen Landwirtschaft und



Hermann Krammer, Andreas Brunner, Eric Seiser, Marco Köstinger, Minister Pröll, Thomas Eder, Benjamin Plsek (v. li.)

**DIE WEINBEGLEITUNG**

**Grüner Veltliner**

Weinviertel DAC  
Weinkomitee Weinviertel  
[www.weinvierteldac.at](http://www.weinvierteldac.at)

**Winzer:**

Marianne & Karl Windisch  
2212 Großengersdorf  
Wunderer  
2020 Hollabrunn  
Koller  
2074 Unterretzbach

**Blaufränkisch**

Mittelburgenland DAC  
Verband Blaufraenkisch  
Mittelburgenland  
[www.blaufraenkischland.at](http://www.blaufraenkischland.at)

**Winzer:**

Pörtl  
7312 Unterpetersdorf  
IBY  
7312 Horitschon  
Hans Iglar  
Waltraud Reisner-Iglar  
7301 Deutschkreutz  
K + K Kirnbauer  
7301 Deutschkreutz  
Lang  
7311 Neckenmarkt  
Paul Lechner  
7312 Horitschon  
Plöchl  
7361 Lutzmannsburg  
Prickler  
7361 Lutzmannsburg  
Wellanschitz  
7311 Neckenmarkt



Tourismus die Regionen Österreichs als kulinarische Urlaubsdestinationen zu etablieren. Dazu sind die vorhandenen Kooperations- und Synergiepotenziale der Landwirtschaft mit der Gastronomie und Hotellerie professionell weiterzuentwickeln.“ Nach seiner Ansprache wurde Minister Pröll die a3GAST-Lehrlingsaktion präsentiert: Gerald Zemann, a3GAST-Chefredakteur und Moderator des Abends, stellte ihm ausgewählte „künftige kulinarische Botschafter Österreichs“ vor.

**Zur Erklärung:** Zu den Expertenforen sind auch Lehrlinge eingeladen, die von einem Mentor zu den Veranstaltungen begleitet werden. Diesmal waren anwesend: Andreas Brunner in Begleitung von Direktor Hermann Krammer (Hotel de France), Direktor Thomas Eder kam mit Benjamin Plsek (Renaissance Hotel Wien) und Marco Köstinger mit seinem Mentor, Geschäftsführer Eric Seiser (Airest). Alle drei jungen Herren zeichnen sich durch besondere Leistungen aus, so kommt etwa Benjamin Plsek in der Berufsschule auf einen Notendurchschnitt

**Natürlich, vom HIESTAND**

Die HIESTAND-Qualität garantiert Ihren Gästen unge-  
trübten Hochgenuss. Für unsere HIESTAND-Backwaren  
verwenden wir nur hochwertige, naturbelassene Roh-  
stoffe, wie z.B. reine Markenbutter und Eier von Hühnern  
aus tiergerechter Freilandhaltung. Ausserdem produzie-  
ren wir ein Bio-Sortiment in den Bereichen Brot und  
Gebäck.

HIESTAND AUSTRIA GMBH  
IZ Nö-Süd, Strasse 2c, Obj. M. 52  
2355 Wiener Neudorf

Telefon: 02236 677 277-0

VERKOSTUNGS-NOTIZEN

**Hirschbirnensekt**

**Naturparkbauernhof Pöltl**

Dieser besondere Sekt wird in Flaschengärung hergestellt, hat bewusst Resthefe und ist keine industrielle Massenfertigung. Aroma: die Birne ist deutlich erkennbar, leichter Rosenduft, schöner trockener Gaumen, harmonische Kohlesäurestruktur, runder Abgang.

Die Hirschbirne stammt von einer alten steirischen Sorte, deren Name auf das Wort „Herbst“ zurückzuführen ist. Größere Bestände dieser Bäume sind nur noch im Pöllauer Tal erhalten.

**Schlägl Abtei Pils**

**Schlägl Stifterbier**

**Stiftsbrauerei Schlägl**

Das trockene und erfrischende Pils sowie das fast bernsteinfarbene Stifterbier werden in der einzigen Stiftsbrauerei Österreichs gebraut. Die seit mehr als 400 Jahren bestehende Stiftsbrauerei, einst zuständig für die Selbstversorgung, ist mittlerweile weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt.

**Steirischer Vulkanland Schinken**

**Vulcano-Schinken der Vulcano GmbH**

Produzent Franz Habel verzichtet bewusst auf externe Hilfsstoffe, da das Fleisch selbst sehr viele Aromen in sich hat. Die letzten elf der 15 Monate reift der Schinken bei knapp 20 Grad, was neben dem feinen und milden Geschmack ein intensives und kräftiges Reife Aroma hervorbringt. Dieser Schinken reift am Knochen und wird nach Ende der Reife ausgelöst.

**Hirschbirnschinken**

**Fleischerei Robert Buchberger**

Saftig, süßlich und mild, der Geschmack des Schinkens ist einzigartig. Die Fleischerei Buchberger verwendet die original Pöllauer Hirschbirne weiters zur Zubereitung von Hirschbirnpastete und Hirschbirnleberkäse.

**Gurktaler Luftgeselchter Speck**

**Fleischerei Stefan Seiser**

Nach Einwirken sämtlicher Salze und Gewürze erfolgt die weitere Reifung ausschließlich an der reinen „Gurktaler Luft“, eben „Luftgeselcht“. Dieser Speck wird im Unterschied zu anderen Specksorten nicht durch Räucherung veredelt, sondern durch das „Aroma des Gurktals“. Dieses Verfahren macht den „Luftgeselchten“ äußerst bekömmlich.

**Gailtaler Speck**

**Fleischerei Albert Jank**

Charakteristisch sind seine rote Farbe und das schneeweiße Fett. Der Gailtaler Speck weist einen mildsalzigen, gut ausgeprägten Pökel-, Räucher- und Fleischgeschmack auf, der leicht würzig ist. Er ist fest in der Konsistenz, zart im Biss und zergeht mürb auf der Zunge.

**Mühlviertler Alm Weidegans**

Die Tiere werden in einem warmen, mit Stroh eingestreuten Stall aufgezogen und bekommen bereits nach zwei bis drei Wochen den ersten Auslauf ins Freie. Das Fleisch der Weidegans ist deutlich fett- und wasserärmer, dunkler, zarter und aromatischer als von anderen Gänsen.



**Pinzgauer Rinderschinken**

**Rinderzuchtverband Salzburg**

Der besonders zarte Schinken wird im Vakuum drei Wochen gesurt, dann drei Stunden geräuchert und drei Wochen luftgetrocknet.

**Zickentaler Moorochse**

**Luftgetrockneter Moorschinken**

**Stefri Frischteam, Familie Halper**

Rund um das Naturschutzgebiet „Auwiesen Zickenbachtal“ im südlichen Burgenland weiden Rinder der Rassen Galloway und Angus. In reinem Meersalz sechs Wochen gereift und danach in der Klimakammer mindestens vier Monate einfach getrocknet, ist dieser Rinderschinken mild, zart, vom Duft und dem Geschmack der Kräuter der Wiesen rund um das Moor geprägt.

**Schneebergland Jungrind**

**Schneebergland Beef**

Das Fleisch vom Schneebergland Jungrind stammt von acht bis zehn Monate alten Tieren, die zu diesem Zeitpunkt etwa 300 Kilogramm wiegen. Es ist rosa bis hellrot, zart wie Kalbfleisch, besitzt aber schon den aromatischen Geschmack von Rindfleisch.

**Mostviertler Schofkas**

**Schafmischkäse, Fam. Enner**

Dieser Frischkäse hat eine schöne, glatte Oberfläche, schmeckt mild, sehr dezent nach Schafsmilch, mit leichter, erfrischender Säure.

**2 Mönche**

**Käserei Stift Schlierbach**

Bereits vor der Gründung der Klosterkäserei mischten die Mönche die Milch von Kühen und Ziegen und stellten daraus eine besondere Käsespezialität her, den Zweimilchkäse.

Dieser wurde nun wieder entdeckt und auf den Namen „2 Mönche“ getauft. Die Kombination von feiner Rotkultur-Würze mit dem sanften Ziegenmilchcharoma verleiht dem Käse seinen einzigartigen, unverwechselbaren geschmeidigen Geschmack.

**Tennengauer Almkäse**

**Rauchkuchikas, Dorfkäserei Pötzelsberger**

Im Alter von vier Monaten wird der Käse in Stangen geschnitten und im Rauch von Buchen- und Erlenholz kalt geräuchert. Dies gibt ihm sein typisches Aussehen und seinen typischen Rauchkuchigeschmack.

Weitere Informationen und Bezugsquellen:  
[www.genuss-region.at](http://www.genuss-region.at)



Karin Höferer,  
Nicole Lang  
H. Österreicher, P. Payer,  
M. Lewis, W. Matt (v. li.)



Moderator  
Kurt Vesely



T. Hofer, S. Kröpfl,  
S. Schellhorn, Minister Pröll



Spezialitäten Genuss Region  
Österreich



F. Haslauer, T. Mörwald

von 1, sprich: er hat nur und ausschließlich die Beurteilung „sehr gut“. Als Heinz Reitbauer dies erfuhr, meinte er spontan: „Schickt's man, ihn können wir gleich brauchen“ – und erntete Applaus.

**Wie Zemmann ausführte**, werden die Lehrlinge sicher auch im Ausland Karriere machen und dort eben Botschafter für die österreichische Küche, für österreichische Spezialitäten sein. Und als gefragt wurde, wer von den anwesenden Gästen selbst auch eine Lehre absolvierte, hob der Großteil die Hände

**Die Lehrlinge** Brunner, Köstinger und Plsek bekamen von den anwesenden Spitzenköchen Helmut Österreicher („Österreicher im MAK“), Siegfried Kröpfl (Hotel Imperial) und Toni Mörwald spontan das Angebot, bei ihnen einen Tag im Betrieb den Profis über die Schulter blicken zu dürfen.

**Nach diesem Part** eröffnete Minister Pröll zwar die anschließende Verkostung, an ihr teilzunehmen war ihm jedoch nicht mehr möglich, er musste zum nächsten Termin eilen. Die Vorstellung der einzelnen Produkte übernahm ORF-Redakteur Kurt Vesely von der „Land und Leute“-Redaktion.

**Für all jene Leser**, die Interesse an diesen Spezialitäten haben, gibt es die Möglichkeit, auf der Fachmesse „Alles für den Gast“ in Salzburg, ausgewählte Raritäten zu verkosten. In Kooperation mit dem Lebensmittelministerium präsentiert a3GAST im Foyer auf Stand 11 die Genuss Region Österreich.

Verwöhnen Sie  
Ihre Gäste ...



neu

Carte D'Or Birne Helene -  
die beliebte Coupe-  
creation in Eisform

Cremiges Vanille-Birnen Eis  
mit Schokoladensauce und  
köstlichen Birnenstückchen



... auch in der kalten Jahreszeit  
mit dem einzigartigen Carte D'Or  
Premium Eis-Erlebnis von Eskimo

Carte D'Or Lebkuchen  
Cremig aromatisches  
Lebkucheneis mit zarten Lebkuchenstückchen verfeinert.



Carte D'Or Zimt  
Zart schmelzendes Zimteis  
mit feinen Zimtstückchen.





Elisabeth Riederer, Sabine Flöcklmüller, Heinz Reitbauer sen.



Jörg Potreck, Gerhard Jeidler, Thomas Eder



Marianne Tschany, Gerhard Jeidler, Gertrude Lazar, Marion Rauffer



Andreas Brunner, Hausherr Hermann Krammer, Doris Mülleder, Franz Boindl

**a3GAST-EXPERTENFORUM**  
REFERENTEN, TEILNEHMER UND LOCATION

**Referenten:**

Bundesminister Josef Pröll, Gerhard Jeidler (Helvetia Versicherung), Kurt Vesely (ORF)

**Unter den anwesenden Gästen waren unter anderen:**

Franz Boindl, Andreas Brunner, Doris Mülleder, Hermann Krammer (Hotel de France); Michael Brok, Christian Graf, Kathi Spellitz (Catering Company Brok); Robert Buchberger (GRÖ Pöllauer Hirschi); Fritz Draxler (F & B Manager Club Wien); Thomas Eder, Benjamin Plsek, Christian Sedlacek, Horst Wittrich (Renaissance Hotel Wien); Franz Flasch, Johann Steiner (GRÖ Schneebergland Jungrind); Sabine Flöcklmüller, Elisabeth Riederer (Agrarmarkt Austria); Manfred Froschauer (Sery-Froschauer & Partner); Wolfgang Fröschl, Harald Woschitz (Helvetia Versicherung); Joachim Gradwohl (Meinl am Graben); Andreas Gratzl, Karin Höfferer, Nicole Lang (Nespresso Österreich); Eleonore Gudmundsson



(Österreich Werbung); Franz Haslauer (HCF Gastronomie); Doris Ostermann, Stephan Hintenaus (Landwirtschaftsministerium); Erich Hummel (Hilton International); Robert Kastner (Get into business); Aimée Klein (ORF); Marco Köstinger, Marianne Tschany, Johann Kriszt, Eric Seiser (Airest); Siegfried Kröpfl (Hotel Imperial); Franz Lahmer, Robert Wanko (MAX Catering); Elfi Lang (Stadtwirt); Gertrude Lazar (communication agency prihoda); Mark Chad Lewis (e-catering, Präsident F & B Manager Club); Werner Matt (Werner Matt Kochakademie); Thomas Panholzer, Stefan Milletich (AGM); Toni Mörwald (Multigastronom und BÖG-Präsident); Helmut Österreicher (Österreicher im MAK); Jörg Potreck (Hilton Vienna Danube); Anton Pyringer (Pyringer & Zotter Schifffahrt); Heinz Reitbauer sen. (Steirerack); Elfriede Haindl, Markus Rubasch, Albert Schauer (Stift Schlägl); Maria Sauer, Alexander Dittrich, Michael Vogl (C+C Pfeiffer); Sepp Schellhorn (Der Seehof, ÖHV-Präsident); Falk Schweitzer (Metro C&C Österreich); Wilfried Seywald, Franz Temmel (Temmel, Seywald & Partner); Martin Siebermair (butlerathome); Daniela Strod (ÖHV); Günther Trautenberger (GRÖ Retzer Land Kürbis); Walter Ulm (Hotel-Restaurant Landgraf).

**Location:**

Hoteldirektor Hermann Krammer und seine Mitarbeiter wie Florian Hager (Bankett und Verkauf), Thomas Eder (F & B Manager), Küchenchef Christian Raab und dessen Stellvertreter Peter Vigne leisteten hervorragende Arbeit. Mit dem luxuriösen Hotel de France fand das a3GAST-Team den idealen Partner für diesen aufwändigen Event. Die Zusammenarbeit klappte hervorragend, durch die außergewöhnliche Professionalität und Freundlichkeit der gesamten Mannschaft hat sich das Hotel Bestnoten verdient. Wir können dieses Haus nur bestens weiterempfehlen.

**Weitere Partner waren:**

Genuss Region Österreich (GRÖ), Lebensministerium, Agrarmarkt Austria, Helvetia, Nespresso, Pago