

Text & Bild von
MICKY KLEMSCH

Smart Kitchen – restlos essen in Wien

Gekocht, paniert
und frittiert:
Bananenschalen sind
die neuen Chips.

Mit der »Smart Kitchen« setzen Wiener Gastronomiebetriebe, Großküchen und Caterer ein nachhaltiges Zeichen gegen die Lebensmittelverschwendung.

In der Wiener Gastronomie schätzt man die Lebensmittelabfälle auf etwa 35.000 Tonnen pro Jahr. Das Ökologie-Institut hat ausgerechnet, dass alleine für die Entsorgung im Jahr an die 7 Millionen Euro ausgegeben werden. Ein Programm, das auch von der Stadt Wien unterstützt wird, versucht nun, die Lebensmittelverschwendung einzugrenzen und dem Fachpersonal dementsprechendes Wissen zu vermitteln.

Für die Bioküche Österreich haben wir auch an einem der von Impulswerk veranstalteten Workshops in einem Wiener Küchenstudio teilgenommen. GastronomInnen, Küchenpersonal, KöchInnen, KüchenchefInnen oder Lehrlinge aus den unterschiedlichsten Gastronomiebetrieben haben an der Veranstaltung teilgenommen, um gemeinsam zu kochen und über die Thematik der Lebensmittelverschwendung zu diskutieren. Ein besonderer Anreiz für die TeilnehmerIn-



nen dabei war auch der Koch, niemand geringerer als der mit drei Hauben von Gault-Millau ausgezeichnete Max Stiegl. Im Gut Purbach kocht er traditionelle panonische Küche mit starken französischen Einflüssen. Bekannt ist er auch für Innereien und Fleischteile, die in den meisten Betrieben nicht mehr verwendet werden, für viele Gourmets aber ein Grund sind, regelmäßig nach Purbach zu pilgern. »Mit Max Stiegl haben wir einen idealen Partner für unsere Workshops gefunden. Er ist nicht nur für seine außergewöhnlichen Rezepturen, sondern auch dafür bekannt, dass in seiner Küche nichts

**Max Stiegl kocht
im Kreis der
KursteilnehmerInnen.**

verschwendet wird«, so Christian Pladerer von der pulswerk GmbH. Kein Wunder also, dass der Andrang bei diesen Workshops sehr groß ist, denn wo sonst hat man so schnell die Möglichkeit, sich von so einem bekannten Koch persönlich Tipps zu holen.



**KURSANGEBOT MIT
SPEZIELLEN MOTTOS**

Die Smart Kitchen wird auch zu spezielleren Themen angeboten, so leitete zum Beispiel der einzige vegane Haubenkoch des Landes einen Workshop zum Thema vegane Küche. Siegfried Kröpfl, früher in der Top-Gastronomie wie im Wiener Imperial tätig, lebt selbst schon seit 2014 vegan. Besonderes Augenmerk wurde auch in zwei speziellen Kursen auf die Themen regional und saisonal gelegt. Hier haben die Veranstalter dann ein besonderes Augenmerk auf den zusammengestellten Warenkorb gelegt.

IN THEORIE UND PRAXIS

Die fünfstündige Schulung beginnt zunächst mit einem theoretischen Teil mit Zahlen, Fakten und Tipps zum Thema Lebensmittelverschwendung. Hierbei werden auch Best Practice-Beispiele gezeigt und genug Freiraum für Diskussionen gelassen. Mit dabei auch ExpertInnen aus der Abfallwirtschaft. Ein großes Thema dabei waren vor allem die Beilagen. Hier wurde empfohlen, geringere Mengen auf den Teller zu bringen, aber unlimitierten Nachschlag anzubieten. Oder Lebensmittel vom Vortag als »verbilligten Tagesteller« anzubieten.

Aber die meiste Freude haben die TeilnehmerInnen, wenn es zum praktischen Teil, dem effizienten Kochen

kommt. Max Stiegl kocht hier aus Produkten eines typischen Marktcorbes verschiedene Gerichte und dabei werden nützliche Tricks verraten. Alle agieren in Kleingruppen und bekommen regelmäßig Tipps von den ExpertInnen. Viele sehen in diesem Workshop das erste Mal, wie aus Bananenschalen Chips gezaubert werden. Diese werden gekocht, mariniert (nach Wunsch süß oder salzig) und danach kurz frittiert.

Im Warenkorb ist diesmal Hühnerfleisch und nach asiatischem Vorbild möchte Max Stiegl möglichst viel davon sinnvoll verarbeiten. Es entsteht dabei ein geschmackiges Gericht aus einer Tajine oder ein Hühnercurry.

Was bleibt? Alle sind von diesem Tag sehr angetan und können viele Tipps für ihr Lokal, die Großküche oder das eigene Catering mitnehmen. »Wir haben theoretisch und praktisch erfahren, was es heißt, restlos zu kochen. Rezepte und Kochtechniken wurden ausgetauscht und ich habe viele neue Ideen gegen die Lebensmittelverschwendung mitgenommen«, meint etwa Rita Huber vom Lieferservice und Cateringunternehmen RITA bringt's. Alle TeilnehmerInnen tauschen sich auch untereinander aus, es werden Rezepte sowie Kochtechniken bei der Verarbeitung geteilt. Dadurch erhalten die Anwesenden Einblick in andere Gastronomieunternehmen und können neue Ideen mitnehmen.

