

Stiegl's Stimmungsbarometer



Die Wirtsleute
Martina und Josef Kumpf.

Hälfte. Wem Ach nicht so viel sagt, der kann vermutlich mit Burghausen mehr anfangen. Die Grenzstadt verfügt nicht nur über Europas mächtigste Burganlage, sondern ist auch die reichste Kommune des ohnehin nicht armen Bayerns. Wacker-Chemie heißt das Zauberwort. 12.000 Menschen stehen am Konzernstandort Burghausen in Lohn und Brot bei gerade mal 18.000 Einwohnern.

TROTZ ALLEN WOHLSTANDS müssen die Burghausener mit einer Tatsache zurechtkommen. Sie sehen den weit ausladenden Verlauf der Wehrmauern ihrer Burg nicht. Zumindest nicht so gut wie von Ach aus, das exakt am anderen Ufer der Salzach liegt. Und vom Pachler hat man überhaupt den schönsten Blick auf die entzückende Altstadt.

DIESER EINZIGARTIGEN Lage war man sich bereits viel früher bewusst. Ein Fassbinder namens Haselberger wusste – unabhängig von diesem exponierten Punkt – noch mehr: Dass den Bayern die Küche aus

Österreich und dem k. u. k.-Reich ganz vortrefflich mundet. Woraufhin an besagter Stelle das Gasthaus gegründet wurde. Unabhängig von ihrer Biervorliebe pilgerten die Bayern über das Brücklein zum Pachler, um bei herrlichster Sicht auf ihre Stadt, bei Wein, österreichischem Bier und typisch österreichischer Kost, wie einem Gulasch zu genießen. Bis heute ist das Wirtshaus eine kulinarische Enklave geblieben, allerdings von größter Sympathie getragen und einem ehrlichen Gefühl für Qualität und gutbürgerliche Gastronomie. Ende der Achtziger-Jahre haben Josef und Martina Kumpf den elterlichen Betrieb übernommen und mit viel

Sympathischer Grenzfall

Wie Josef und Martina Kumpf ihr „Wein- und Gasthaus Pachler“ in Ach an der Salzach mit viel Gefühl für Künftiges ausrichten, ohne dabei Traditionelles zu verleugnen.

LAGE. LAGE. LAGE. Diese drei Faktoren nannte Conrad Hilton als Grundstein für den Erfolg seiner gleichnamigen Hotelkette. Für das „Wein- und Gasthaus Pachler“ in der kleinen Innviertler Gemeinde Ach an der Salzach könnte dieses Bonmot fast nicht besser zutreffen und stimmt dennoch nur zur



Schönster Blick auf Europas größte Burg: Terrasse vom Weinhaus Pachler auf Burghausen.

Bilder (3): Pachler

Geduld ein beispielgebendes Kleinod geschaffen. Das Stammhaus pickt regelrecht am ausgewaschenen Sandstein der Salzach, die gerade in Ach ihr Bett ziemlich akkurat abfallend grub. Noch heute lässt sich in den Tiefen des Weinkellers der geologische Aufbau dieses Einschnitts nachvollziehen. Die wunderschön erhaltenen Gaststuben dominiert ein auffallend flaches Gewölbe, das den Besitzer auf eine frühere Nutzung als Salzlagerstätte schließen lässt.

DIREKT VOR DER HAUSTÜR führt die alte Straße steil bergan und gegenüber breitet sich eine idyllische Terrasse samt neu gestaltetem Extraraum aus. Von hier aus Kumpfsche Gastlichkeit genießen zu können, hat etwas Besonderes. Es ist nicht der spektakuläre, auf kurzlebige Modernismen getrimmte Küchenstil, der die Gerichte Josef Kumpfs kennzeichnet, sondern ein erkenn- und vor allem schmeckbares Verständnis von Qualität. Ob beim Wiener Schnitzel, bei der Lachsforelle oder dem Krenhaxl, aber auch dem Gulasch kann man sein Geschmacksempfinden danach justieren, wie köstlich und einfach zugleich diese Gerichte sind. Und wie es sich für ein anspruchsvolles Gasthaus gehört, bildet die Mehlspeisküche den krönenden Abschluss. Das beginnt bei (vor dem Gast) flambierten Eispalatschinken und reicht bis zu verführerisch-

flaumigen Topfenockerln. Ganz Burghausen weiß, dass man das so zu Hause nie bekommt. Weshalb spätestens beim Dessert immer ein Hauch von Andacht über die Gesichtszüge der Gäste huscht.

ERGÄNZT WIRD DIESES POUVOIR vom freundlich-kompetenten Team um Martina Kumpf. Längst wird der Wein nicht mehr aus den Holzfässern gezapft, sondern elegante Bouteillen werden entkorkt und in elegante schmalstielige Kelche eingeschenkt. Und besonders auffallend: Obwohl als „Weinhaus“ benannt, zelebrieren die Kumpfs eine beharrliche Bierkultur. Das Ambiente des Terrassenzimmers schlägt gestalterisch völlig neue Töne an und bildet dank der großflächigen Fenster samt Burgblick eine ideale Basis für ein kulinarisches Erlebnis.

ES WUNDERT DAHER UMSO MEHR, dass der Zustrom zum Pachler aus dem heimischen Umland nicht wesentlich stärker ist. Mag sein, dass der ausgesetzte Standpunkt – der entweder die Umkehr oder die Fahrt nach Burghausen ermöglicht – dafür verantwortlich ist. Den bayerischen Nachbarn soll's recht sein, wenn sie weiterhin den Berg zum Pachler „nauf“ schnaufen und glücklich satt wieder „nunter“ wandeln. Neid brauchen die Burghausener Wirte keinen zu haben. Beim Lokalausgang waren auch die Biergärten in der Altstadt bummvoll. Und das, obwohl die Nachbarn die Bierkultur von Stiegl im „Weinhaus“ überaus schätzen.

Mustergültig erhaltene Gaststube.



Mit Aktionswochen

Gäste gewinnen

Stiegl's befragte Gastronomen, wie sich Aktionswochen,

Degustationsmenüs, Bierabende oder Spezialitätentage einsetzen

lassen, um Stammgäste zu binden und neue Gäste zu gewinnen.

**PETER PARZMAIR, RESTAURANT
KELLERWIRT, SCHWANENSTADT:**

Bei uns orientieren sich die Aktionswochen strikt an der saisonalen Verfügbarkeit der Produkte. Zu oft sollten diese Tage meiner Meinung nach nicht stattfinden, sonst wird es inflationär. Da sich – zumindest in unserem

Fall – das Reservierungsverhalten dahin gehend geändert hat, immer kurzfristiger zu buchen, sind Aktions-tage ein wirkungsvolles Instrument, um mehr Planbarkeit zu erreichen. Das erleichtert es uns natürlich, qualitativ besser zu sein.

**INGRID BACHLER, RESTAURANT
BACHLER, ALTHOFEN:**

Wir veranstalten Spezialitäten-Tage über das ganze Jahr zu folgenden Themen: Spargel, Pilze, Kürbis, Wild, Gans und Karpfen. Das sind die Essensthemen. Grundsätzlich sind wir sehr überzeugt von dieser Idee und



Bild: Privat

ich glaube unsere Gäste wären mittlerweile sehr enttäuscht, wenn wir uns in diese Richtung nichts mehr einfallen ließen. Es hängt auch vom Naturell jedes Wirtes selbst ab. Bei uns muss sich halt immer was tun. Wir sind der Auffassung, wenn jemand schläft, hat er eben schon verschlafen.

**JOHANN DOBERSBERGER,
KLOSTERHOF, LINZ:**

Spezialitätenwochen sind natürlich immer wieder ein Thema. Wir folgen hier eher den traditionellen Vorgaben, wie „Wildwochen“ und „Wochen vom Federvieh“. Was bei unseren Gästen immer beliebter wird, sind sogenannte „Schlank- & Vital-Tage“. Da gibt es dann gesunde Kost in Form von viel Salat und Gemüse. Unsere Aktionswochen laufen im Frühjahr und dauern zwischen vierzehn Tagen und drei Wochen.

**EMMERICH VARGA JUN.,
RESTAURANT VARGA, GOLS**

Wenn Sie so wollen, haben wir das ganze Jahr über Spezialitätenwochen, weil wir ein Fischrestaurant sind. Es gibt einmal im Jahr den traditionellen Heringschmaus.

**ALEXANDER HAWRANEK, GASTHOF
KUGLHOF, SALZBURG**

Aktionswochen sind ein wesentlicher Faktor in unserem Geschäft. Wir orientieren uns nach der saisonalen Verfügbarkeit der Produkte. Im Sommer nutzen wir den traumhaften Gastgarten und grillen vor den Gästen. Besonders die Stammklientel erwartet das. Breite Akzeptanz findet bei uns auch die Bockbierzeit. Überhaupt stellen wir einen starken Trend zu Bier-Spezialitäten fest. Wenn man diese Produkte dem Gast kompetent erklären kann, wird das sehr gut angenommen. Da bedarf es allerdings eines guten Produktwissens. Die Gäste wollen probieren, Neues kennen lernen und kompetent informiert werden.

**SIMON TAXACHER, GIESSERRESTAU-
RANT ROSENGARTEN, KIRCHBERG/T.:**

Als internationales Sterne-Restaurant veranstalten wir keine Aktionswochen. Meine Küche orientiert sich grundsätzlich an der Verfügbarkeit der Produkte und den saisonalen Highlights. Da wir in allen Gourmetführern vertreten sind, ist auch die Klientel sehr international. Die würde es nicht verstehen, wenn wir beispielsweise nur Wild anbieten würden. Ich Sorge sowieso dafür, dass das Speisenangebot ausgewogen und vielfältig ist. Da muss von jedem Bereich was drauf sein, das erwartet der Gast. Für solide, gutbürgerliche Wirtshäuser hingegen kann ich mir Spezialitätenwochen sehr wohl als Attraktion vorstellen.



Bild: M. Linz

Stiegl's Seitenblicke



**STIEGL-NACHT IM ZEICHEN
DER „ROARING SIXTIES“**

Wer kennt sie nicht, die unvergesslichen Hits der 60er Jahre, die Hippies und Blumenkinder, die „make peace no war“-Generation, die Miniröcke, die Motorroller und die Beatles? Stiegl stellte die „Stiegl-Messenacht“, die anlässlich der FAFGA auch heuer wieder im stilvollen Gotischen Keller der Kaiserlichen Hofburg in Innsbruck stattfand, diesmal unter das Motto „Back to the Sixties“. Das Motto wurde natürlich nicht zufällig gewählt! An diesem Abend präsentierte Stiegl nämlich seine neue 0,33er-Flasche im Retro-Look. Bei der Formgebung des neuen Gebindes ließ sich die Salzburger Brauerei von der „Original österreichischen Bierflasche“ aus den 60ern inspirieren. Im Bild v. l.: Ski-Ass Niki Hosp, Snowboarderin Gitti Köck und Stiegl-Niederlassungsleiter für Tirol West Gerhard Koidl.



EIN SCHNAPPSCHUSS, DER SICH NAHEZU SELBST ERKLÄRT

Die Sauerländer beweisen Geschmack und Humor ... Die Initiatoren des Seppel-Clubs, Brigitte und Alfred Schmidt, liefern DIE Karikatur schlechthin.



LUSTIG GING'S BEIM „FAMILIENFEST AM BAUERNHOF“ im Berggasthof Bachrain in Golling zu. Ziel des Festes war es, den Salzburgerinnen und Salzbergern die Vorzüge landwirtschaftlicher Produkte und das Leben auf einem Bauernhof näher zu bringen. Ganz spielerisch entdeckten die kleinen Besucher unter anderem wie Milch zu Käse wird. Die Erwachsenen konnten bei herrlichem Wetter Salzburger Schmankerln – allesamt aus regionalen Produkten zubereitet – verkosten. Frisch gepapptes Stiegl durfte selbstverständlich nicht fehlen. Im Bild: Die fidele Runde im Berggasthof Bachrain in Golling.

BEI DEN UMBAUARBEITEN DES ZEUGHAUSES der Freiwilligen Feuerwehr Hiesbach (niederösterreichische Gemeinde Ulmerfeld Hausmening) förderten die Kameraden einen Hinweis ans Tageslicht, der zu Höherem bestimmt war. Als die Löscherpen das Relief einer Stiege freilegten, wurde angestrengt darüber nachgedacht, was das wohl zu bedeuten hat. Bis die Idee blitzte und mit Signalspray vollendet wurde. Das Rätsel wurde umgehend gelöst: Es muss ein Stiegl sein. Das Ende der staubigen Arbeit wurde stilgerecht mit Stiegl-Bier „gelöscht“. Wirt Johann Brandstetter sorgte für die feuchte Erlösung.



ALS ERSTE „AUSLÄNDISCHE“ BRAUEREI wurde es der Salzburger Stieglbrauerei ermöglicht, beim beliebten „Seehasenfes“ in der Zeppelin-Stadt Friedrichshafen dabei zu sein. Bei herrlichstem Wetter ging die Veranstaltung Ende Juli über die Bühne. An vier Tagen konnten immerhin knapp 70.000 Besucher begrüßt werden. Stiegl wurde von den Gästen blitzartig ins Herz geschlossen und erregte nicht nur großes, sondern vor allem sympathisches Aufsehen. Im Bild: Stiegl-Mitarbeiter Herbert File (blaues T-Shirt) lud die fleißigen Mitarbeiter des „Seehasenfestes“ in Friedrichshafen auf eine Runde frisch gezapftes Bier ein.

BIER AUS SALZBURG VERFÜGT ÜBER DIE SEEHOHEIT

der Adria. Getränkehändler Anton Dornauer aus Mattighofen geht gern auf Reisen. Was er immer dabei hat, ist ein frisches Stiegl. So auch auf seinem jüngsten Segeltörn vor Kroatien.



BIER ZÄHLT ZU DEN BESTEN ELEKTROLYTGETRÄNKEN ÜBERHAUPT.

Darum „schwören“ auch so viele Sportler auf diesen Lieferanten von Mineralstoffen zum Ausgleich des Flüssigkeitshaushaltes im Körper. Österreichs Ski-Elite, darunter Stars wie Bennie Raich und Michi Dorfmeister, sind erklärte Stiegl-Fans. Selbstverständlich feiern auch ihre Anhänger mit dem Gerstensaft aus Salzburg. So stattete kürzlich Michi Dorfmeister mit ihren rund 50 Fans der Stiegl-Brauwelt einen Besuch ab. Dabei wurde natürlich auch das richtige Zapfen geübt (im Bild: Michi Dorfmeister mit „Stiegler“ Markus Oberhamberger).



WIENS FOTOGRAFEN FEIERTEN den 2.

Wiener Fotomathon, der von der Landesinnung der Wiener Fotografen initiiert wurde, mit einem Salzburger Bier. Im Bild die Marathon-Siegerin Claudia Strobl mit Dr. Gert Boba (Geschäftsführer der Landesinnung Wien der Fotografen).

WER KENNT DAS VOLKSMUSIK-DUO „DIE KASERMANDL“ NICHT?

Die Protagonisten „Klaus und Ferdl“ sind kaum weniger bekannt. Ferdl (rechts im Bild mit Stiegl-Mann Alfred Thaler) ist neben seiner musikalischen Karriere auch Wirt und betreibt in Stiegl am Ossiacher See den Gasthof „Kasermannl“ und vertraut – selbstredend – auf Bier von Stiegl. Falls Sie glauben, sich verlesen zu haben: Der Ort heißt Stiegl (Gemeinde Steindorf-Bodensdorf) und das Bier sowieso. Der Gasthof ist weit hin bekannt für seine gutbürgerliche Küche und beim Bier stimmt’s neuerdings auch. Na dann Prost!



AUSTRIAN BEER DOES IT BETTER...

davon sind die Mitglieder des American German Clubs „The Palm Beaches“ überzeugt. Zu danken ist es einem österreichischen Mitglied, und zwar Manfred Böhm (rechts im Bild).





Kaum jemand weiß, dass Tirol auch eine lange Biertradition hat. Nichts desto trotz steht für viele Tiroler fest: Stiegl ist das Bier der Tiroler.

Bild: Rita Newman

Vom Bier der Tiroler

Schon im 10. Jahrhundert begannen die Tiroler mit dem Brauen.

Sie verstehen also etwas von Bier.

Zwei Eigenschaften machen den echten Tiroler aus: Da ist zum einen ein gesunder Patriotismus, der über das Heimatland, seine Menschen und seine Produkte nichts kommen lässt. Und zum anderen gesellt sich dazu eine ganz selbstverständliche Weltläufigkeit. Schließlich war Tirol schon seit jeher wichtiges Durchzugsland für Reisende und Händler, die dem Land immer wieder wichtige Impulse von außen brachten. Abgesehen von der außergewöhnlichen Landschaft und dem Fleiß seiner Bewohner hätte es Tirol ohne diese Weltoffenheit wahrscheinlich nicht geschafft, eine der führenden Tourismusregionen der Welt zu werden. Die Tiroler wissen aber auch, womit sie ihre Gäste verwöhnen können. Denn sie sind von Natur aus

Genießer. Immerhin gilt das Kochbuch der Philippine Welser noch heute als ein internationales Standardwerk der Kochkunst und einen guten Trunk wussten die Einheimischen schon wegen der langen Weinbautradition im Süden schon immer zu schätzen. Kaum jemand weiß allerdings, dass Tirol auch eine reiche Tradition als Brauland hat. Tatsächlich gehören die Tiroler zu den leidenschaftlichsten Biertrinkern der Welt. Bereits im 10. Jahrhundert entstanden die ersten Braustätten im „Heiligen Land“. Alte Aufzeichnungen belegen bereits um 1305 ein „Prewhaus“ in Innsbruck, das älteste Brauhaus, das in Österreich urkundliche Erwähnung findet. Im 16. Jahrhundert ging es dann so richtig los mit

dem Bierbrauen in Tirol. Der böhmische Herzog Friedrich II. förderte als neuer Landesherr intensiv die Bierkultur – und der frische Böhmisches Wind brachte auch neue Brautechniken mit sich. So brauten die Innsbrucker zum Beispiel ausschließlich Braunbier (das heute wohl kein Genießer mehr anrühren würde). Und unter dem Einfluss der Böhmer floss etwa auf Schloss Ambras das Weißbier in Strömen. Bei Hofe wusste man also zu leben und das Volk tat es den Herrschenden gleich. In beinahe jedem Tal fand sich eine Brauerei und die Tiroler Bierkultur inspirierte in den vergangenen 400 Jahren auch die bodenständige Küche. Gerade die zum Teil deftigen Speisen, die zwischen Pass Strub und Arlberg serviert wurden, mundeten hervorragend zu Bier. Eine geröstete Tiroler Leber mit Speck und Zwiebelscheiben verlangte – und das hat sich bis heute nicht geändert – fast ebenso zwingend nach einem Schluck hellem Märzen wie ein Gröstl. Nach dem durch den technischen Fortschritt und die Konzentrationsbestrebungen auf dem heimischen Biermarkt in den 20er-Jahren des vorigen Jahrhunderts nur noch sehr wenige Tiroler Brauereien übrig blieben, nutzte die Stieglbrauerei die traditionell guten Verbindungen zum westlichen Nachbarn und baute dort ein schlagkräftiges Service- und Dienstleistungsnetz auf.

Im Restaurant Stefan in Tels – übrigens „Bierwirt des Jahres 2005“ – wird seit 29 Jahren sehr erfolgreich Stiegl ausgeschenkt. Im Bild v.l.: Georg Stefan (Restaurant Stefan), Dr. Heinrich Dieter Kiener (Stiegl-Eigentümer), Klaus Egle, Irmgard Sefan und Christoph Wagner.

Bildnachweis: Neumayr



DIE TIROLER SIND GENIESSER

Auch die abgespeckte, modernisierte Tiroler Küche verträgt sich bestens mit zeitgemäßen Bierspezialitäten. Denn die Tiroler – bekannt als wahre Genießer – fordern selbstbewusst Qualität auf allen Linien.

So setzen viele von ihnen trotz ihrer Heimatverbundenheit auf Bierqualität aus Salzburg. Viele Gastronomen führen das Salzburger Bier schon so lange, dass sie und ihre Gäste es quasi als „ihr Heimatbier“ betrachten. Georg Stefan vom Restaurant „Stefan“ in Telfs zum Beispiel schenkt Stiegl

schon seit 29 Jahren aus. Von Bierkultur versteht Georg Stefan etwas. Sein exzellentes Angebot und die perfekte Pflege des Bieres brachten ihm immerhin im Vorjahr die Auszeichnung „Bierwirt des Jahres“ ein.

Bestätigt fühlt sich auch Josef Eisendle vom Café-Pub „Black Horse“ in Innsbruck. Nach 35 Jahren bei einer anderen Brauerei stieg er vor drei Jahren auf Stiegl um. „Die Gäste waren begeistert und sind es noch“, resümiert der Gastronom. Zwar war der direkte Auslöser für den Umstieg die bessere Glas- kultur bei Stiegl, doch Wirt und Gäste waren vom ersten Tag an auch vom Geschmack des Salzburger Bieres überzeugt. „Es passt perfekt zu unserer regionalen Küchenlinie und für mich persönlich ist es ungleich bekömmlicher als andere Biere“, bestätigt Eisendle. Hätte er von anderen Bieren schon nach „zwei, drei Pfifferl'n Magendrücken bekommen“, sei das bei Stiegl anders.

DYNAMISCHES IMAGE „ZIEHT“

Es sind nicht nur der aufmerksame Service und die gute Betreuung durch die Stiegl GSG, die immer mehr Gastronomen auf das Salzburger Bier umsteigen lässt. Es ist vielfach auch das junge, dynamische Image, das zieht. So schmücken sich die Bergstationen und Hütten gerne mit dem Schild mit der Stiege aus Salzburg. Und in den In-Lokalen von Innsbruck und in größeren Städten wie Landeck oder Wörgl zählt Stiegl ohnehin fast zum „must have“.

Durch moderne, schlanke Gläser in unterschiedlichen Größen – die Frische, Schwung und Energie signalisieren – erobert Stiegl einstige Bastionen anderer Brauereien. Davon weiß auch Hannes Staggl vom Hotel-Gasthof „Zum Hirschen“ in Imst ein Lied zu singen. Vor 17 Jahren begann er mit Stiegl, ein Entschluss, den er heute noch für gut befindet. Wie sehr sich Stiegl als Tiroler Bier etabliert hat, zeigt sich auch in folgender Aussage: „Vor 17 Jahren“, so Hannes Staggl, „waren wir die ersten, die Stiegl anboten. Heute schenken fast alle Kollegen rundum Stiegl aus. Das spricht eindeutig für das Produkt. Ein schöneres Lob kann es für ein Bier ja gar nicht geben.“

Hochwertige, heimische
Lebensmittel, wie die
Salzkammergut
Reinanke, liegen im
Trend. Bild: Rita Newman



Neues gestalten oder die Asche hüten

Das kulinarische Erbe Österreichs – traditionalistisch

festgeschrieben oder offen für Modernes?

Die österreichische Küche zeigt sich als Sammelsurium von kulinarischen Einflüssen aus aller Herren Länder. Was man in Österreich als einzige Küche von überregionaler Bedeutung vorfindet, ist die

sogenannte „Wiener Küche“. Und sogar dieser Begriff muss als Konglomerat verschiedenster (und vor allem böhmischer) kulinarischer Einflüsse gesehen werden. Am Bodensee wird unter alemannischem Einfluss definitiv anders gekocht als in Kärnten, für dessen Küche eine Melange aus alpinen und norditalienischen Elementen typisch ist, oder in Oberösterreich, wo sich das Bayerische und Böhmisches in Biersaucen und der Knödelvielfalt niederschlagen.

Die Wiener Küche wiederum ergab sich aus einem Sammelsurium der levantinischen und magyarschen, der böhmischen und oberitalienischen, der französischen und sogar der spanischen Küche. Wie es eben in einem Vielvölkerstaat und an einem Hof wie dem „Wiener Hof“, dessen Verbindungen und Interessen sich über den ganzen Kontinent erstreckten, zu erwarten ist. Die Wiener – oder weiter gefasst – die österreichische Küche ist also eine, im modernistischen Blickwinkel, „Fusionsküche“ im besten Wortsinne.

AUTHENTISCH UND UNVERWECHSELBAR

Steht diese Offenheit im Widerspruch zur regionalen Verankerung von Grundprodukten? Darf in Landgasthöfen nur mehr mit Erdäpfeln gekocht werden, die vor der Haustüre wachsen?

Eines scheint sicher zu sein: Gäste suchen nach einem authentischen Angebot. Eine nachvollziehbare und unverwechselbare Küche, die für die Region bzw. die Jahreszeit typisch ist. Unverfälschte, natürliche und hochwertige Lebensmittel sowie Menschen, die Gastfreundschaft in ihrer ursprünglichen Form glaubhaft vorleben. Nicht Hummer, Kaviar oder Steinbutt, sondern Forelle, Lammrücken oder Marchfeldspargel sind die „Stars“ der Philosophie „Kulinarisches Erbe“, die auf dem Einsatz regionaler Produkte basiert.

WETTBEWERBSVORTEIL DURCH REGIONALITÄT

WETTBEWERBSVORTEIL DURCH REGIONALITÄT

Hochwertige Lebensmittel aus Österreich kommen immer mehr in Mode, weil Gast und Konsument über ein immer größeres Angebot verfügen und die Verunsicherung über Herstellungsqualität nicht kleiner wird. Angesichts der internationalen Transportproblematik sowie oft ungeklärter Herkunfts- und Produktionsstandards greift der Konsument immer öfter zu Lebensmitteln aus der Region. Oft fehlt es dem Konsumenten aber an Informationen, wie dieses Angebot beschaffen ist und wo er die Produkte beziehen kann. Initiativen wie die Wirtevereinigung „Beste Österreichische Gastlichkeit“ (BÖG) oder die „Genusswochen“ der AMA und des Agrar Projekt Vereines bekennen sich sehr stark zu einer lokalen Zusammenarbeit mit der Landwirtschaft. Es ist ein besonderes Anliegen, hier auch die Schnittstellenfunktion zwischen Produzent und Konsument zu übernehmen. Diese Initiativen unterstützen das Qualitäts- und Herkunftsdenken. So ist Stiegl beispielsweise auch Partner der BÖG.

ARTISCHOCKEN AUS DEM MARCHFELD

Liest man den aktuellen Weltklimabericht der Vereinten Nationen, wird das kulinarische Erbe Österreichs bald schon neu definiert werden müssen. Darin wird Mitteleuropa als Dürregebiet ausgewiesen. Wenn es auch nicht in dieser Dramatik eintreten möge, so bedeutet das doch Veränderung in der Verfügbarkeit von Produkten. Zitrusfrüchte aus dem Waldviertel oder Bananen aus dem Lungau? Wer will sich das wirklich vorstellen? Die Artischocke ist jedenfalls im Marchfeld bereits heimisch. Und wurde von der Spitzengastronomie mit Riesenerfolg ins Speisenangebot integriert. Das kulinarische Erbe verpflichtet auch, Neues zu gestalten und nicht nur die Asche der Tradition zu hüten.