Kleine Zeitung

Dienstag, 26. März 2019







KK, RINESCH



Links: Polenta und Grieß aus Demeter zertifiziertem Anbau - da schmecken die Nockerl gleich doppelt so gut. Rechts: Bei der "Feinen Küche Kulterer" ist noch vieles Handarbeit

IMFO

FEINE KÜCHE KULTERER Hirschstraße 11, 9020 Klagenfurt T: +43 (0) 463 36 183 doris.kaiser@kulterer.co.at www.feinekuechekulterer.at www.gutzuwissen.co.at





Mit Liebe gekocht

Eine Großküche, die mit Bio-Dinkelgrieß kocht? Wo der Strudelteig noch handgezogen wird? Und das Fleisch nachweislich aus Kärnten stammt? Bei der "Feinen Küche Kulterer" wird tagtäglich nicht nur mit besten Zutaten, sondern auch mit ganz viel Liebe für Groß und Klein gekocht.

eigenes Süppchen. von der "Feinen Küche Kulterer" ist ein besonders exquisites. 16 Stunden lang dürfen Rindsknochen, frisches Gemüse und beste Gewürze ziehen, "Ganz ohne künstliche oder chemische

ede Küche kocht ihr stärker", ergänzt Küchenchef Werner Schleich-Wolf. "Durch das lange Garen schmeckt die Suppe nicht nur hervorragend, sie ist auch viel gesünder!". Diesmal gibt es die klare Rindssuppe sogar mit Grießnockerln aus Demeter zertifiziertem Dinkelarieß - eine Premiere! "Die ersten Rückmeldun-Zusätze oder Geschmacksver- gen waren ganz hervorragend.

Das freut uns natürlich." Rund 2000 Portionen kocht das Team an sieben Tagen die Woche frisch für Kindergärten, Schulen, Senioren und Firmen. Gemüse, Obst und Fleisch werden täglich portionsgenau geliefert. Schleich-Wolf: "So ist die hohe Qualität immer zu hundert Prozent garantiert. Frische und Geschmack sind die Werte, die uns auszeichnen" Fertig-, oder wie man in Fachsprache sagt "Convenience-Produkte" kommen in seiner Küche so aut wie gar nicht zum Einsatz.

Transparenz schafft Vertrauen. Nicht nur gesund, sondern auch ökologisch und nachhaltig zu kochen ist für Geschäftsführer Adolf Kulterer kein Trend, sondern eine Lebenseinstellung: "Wir sind uns unserer Verantwortung gegenüber den Gästen sehr bewusst. Viele Menschen begleiten wir jahrelang kulinarisch, viele Kinder essen einen großen Teil ihrer Kindheit bei uns. Deshalb haben wir uns auch entschieden, uns freiwillig über die Initiative "Gut zu Wissen" der Landwirtschaftskammer Österreich zertifizieren zu lassen." Die Herkunft

von Produkten wie Fleisch oder Eiern kann so für jeden interessierten Verbraucher genau recherchiert werden. Unabhängige Firmen kontrollieren die Angaben der zertifizierten Unternehmen.

Und noch ein weiteres Herzensprojekt ist mit diesem Jahr angelaufen. Werner Schleich-Wolf: "Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, so viele Lebensmittel wie möglich von regionalen Anbietern zu beziehen. Um das transparent zu machen, besuchen wir jetzt einmal pro Monat einen unserer Produzenten aus Kärnten." So stammen der Dinkelgrieß, Dinkelreis und Buchweizen beispielsweise von der Demeter-Biobäuerin Barbara Prasser aus Kappel am Krappfeld, das Fleisch von "Kärntner Fleisch", Milchprodukte von "Kärntnermilch" und die Eier vom Eierhof der Familie Krenn aus Ottmanch. "Diese Art der Transparenz ist nicht nur für unsere Gäste eine Bereicherung - auch wir Mitarbeiter dürfen so eine ganz neue Form der Wertschätzung erleben. Man sieht die Dinge mit ganz anderen Augen, wenn man persönlich vor Ort war und

spürt, wieviel Herzblut in der Produktion steckt." Nicht nur Lebensmitteleinkauf und Produktion sind perfekt abgestimmt, auch die Abfallvermeidung ist Teil des Firmenkonzepts "Bis 9.15 Uhr kann man bei uns für das Mittagessen am selben Tag ab- oder zusagen. So können wir ganz genau planen und müssen quasi nichts wegwerfen", erzählt der Küchenchef,

Familienbetrieb mit Zukunft. Seit mittlerweile 19 Jahren führt Adolf Kulterer den Familienbetrieb und freut sich über die positive Ent-

wicklung des Unternehmens: "Anfangs waren es 16 Mitarbeiter, jetzt sind es 75. Besonders stolz bin ich auf unser positives Arbeitsklima. Wir haben sehr viele Kollegen, die uns schon lange begleiten." Dass die 30 Mitarbeiter in der Küche maßgeblich zum Erfolg der "Feinen Küche Kulterer" beitragen, dessen ist sich auch Küchenchef Werner Schleich-Wolf sehr bewusst: "Neben den täglichen Mittagsangeboten haben wir mit dem exklusiven Catering ein zweites großes Standbein. Daher arbeiten in meinem Team sehr viele

gut ausgebildete Köche, was im Großküchen-Alltag ein großer Vorteil ist. Unsere Gemüselasagne macht beispielsweise ein Sous-Chef." Auch er selbst ist seit 19 Jahren Teil des Teams und weiß daher, dass gutes, gesundes Essen bei der Planung beginnt: "70 Prozent meines Arbeitstages verbringe ich im Büro. Morgens bin ich natürlich in der Küche, aber später geht es um die Hintergrundorganisation. So haben wir in den letzten Jahren beispielsweise eine eigene Rezeptdatei konzipiert, die meinem Team die tägliche Arbeit sehr erleichtert."

Und so schmeckt der Schweinsbraten immer genauso, wie er schmecken soll. Apropos: "Morgen gibt es das Lieblingsessen vieler unserer kleinen und großen Gäste. Bei uns wird der Schweinsbraten übrigens am Vortag "Sousvide", sprich in einem Vakuum gegart und darf dann im Kühlhaus viele Stunden durchziehen. Das Fleisch wird so herrlich zart". erzählt er stolz. Die passenden Semmelknödel sind selbstverständlich hausgemacht. Ehrensache!





Links: Ein Teil des "Feine Küche Kulterer"-Teams. **Rechts: Der** hausgemachte Schweinsbraten

IMPRESSUM: Medieninhaber und Herausgeber: Kleine Zeitung GmbH & Co KG, Hasnerstraße 2, 9020 Klagenfurt. Produktion: Anzeigen und Marketing Kleine Zeitung GmbH & Co KG © PR-Redaktion. Anzeigenprojektleitung: Christoph Frohnwieser. Anzeigen: Klaus Krall, Martin Schaller-Fercher, Elke Hartweger Koordination: Harald Kronig Texte: Harald Kronig, Julia Rinesch Layout: Styria Media Design GmbH & Co KG. Titelfoto: XXX Herstellung: Druck Carinthia GmbH & Co KG. 9300 St. Veit/Glan.