

Gemeinsam stark für eine gesündere Welt

Die „Feine Küche Kulterer“ sieht den Lebensmitteleinkauf auch als ein Zeichen von Wertschöpfung und Wertschätzung. Entstanden ist aus dem Projekt unter anderem eines: Ein Netzwerk des guten Geschmacks.

Demeter-zertifizierter Dinkelgrieß, Eier vom Kärntner Bauernhof, Gewürze vom Sonnentor-Laden in Klagenfurt, feinstes Sonnenblumenöl vom Bauernhof Tschischej – die Liste an wertvollen Lebensmitteln, die die „Feine Küche Kulterer“ für ihren Mittagstisch bezieht, ist mittlerweile schier endlos. Und trotzdem kommen noch immer neue, nachhaltige Bezugsquellen dazu. „Wir freuen uns, dass wir ab September Mezze Penne, Fussili und Spaghetti in Barilla Bio-Qualität auskochen werden“, erzählt der „Feine Küche

Kulterer“-Chef Adi Kulterer. „Das sind jährlich doch über 6,5 Tonnen Pasta, die in Zukunft qualitativ noch hochwertiger am Teller unserer Gäste landet.“ Wenn er über seinen Betrieb spricht, spürt man die Leidenschaft: „Unsere Art zu kochen ist kein Konzept, sondern eine Lebenseinstellung, die das gesamte Team Tag für Tag mitelebt und unterstützt.“ Um das Team für den Unternehmensstil zu sensibilisieren, unternimmt Küchenchef Werner Schleich-Wolf regelmäßig Besuche bei den Betrieben aus der Region. Kulterer: „So wie bei ‚Kärnten Taufisch‘. Hier kann man

sich selbst davon überzeugen, dass der Salat am Abend geerntet wird und am nächsten Tag zu Mittag schon am Tisch unserer Kunden landet.“ Um die Herkunft der Produkte transparent zu machen, ist die „Feine Küche Kulterer“ seit Februar diesen Jahres auch mit dem „Gut zu wissen“-Siegel der Landwirtschaftskammer zertifiziert. Kulterer: „Die Herkunft von Fleisch, Eiern und Eiprodukten kann so für jeden nachverfolgt werden. Wir kochen täglich rund 2000 Menüs für Kindergärten, Schulen, Firmen, Senioren und Pflegeeinrichtungen. Da ist gesundes und ‚echtes‘ Essen besonders wichtig. Wir wissen um unsere große Verantwortung“, so Kulterer. Weil ihm nachhaltige und gesunde Lebensmittel aus der Region am Herzen liegen, sieht er auch die Politik in der Pflicht: „Wir sind der Beweis, dass auch ein Gemeinschaftsverpfleger mit guten Produkten kochen kann. ‚Gut zu wissen‘ trägt definitiv dazu bei, Freihandels- und Exportabkommen sinnvoll entgegen zu wirken. Wir als Kleinbetrieb stehen hinter unserer eigenen, bäuerlichen Land-



Das Küchenteam mit Martin Mautendorfer vom Sonnentor-Laden in Klagenfurt

KK

wirtschaft. Wer weiß, was sich Gutes daraus entwickeln könnte, wenn alle an einem Strang ziehen und Zertifizierungen dieser Art gesetzlich verankert wären.“

Getreide mit Demeter-Garantie.

Eine, die genau weiß wovon sie spricht wenn es um Nachhaltigkeit und gesunde Lebensmittel geht, ist die Biobäuerin Barbara Prasser vom „Viktorhof“ in Kappl am

Krappfeld. Der Hof wird bereits seit 1971 biologisch bewirtschaftet. Ihre Familie gilt als Bio-Pioniere in Österreich. Von ihr bekommt die „Feine Küche Kulterer“ Polenta, Dinkelmehl und Dinkelreis nicht nur in Bio-, sondern in Demeterqualität. „Wir beziehen bei unserer Landwirtschaft viele Faktoren mit ein. Beispielsweise achten wir darauf, dass alles in einem Kreislauf bleibt. Unsere Tiere liefern den Mist

als Dünger für unsere Felder, die Teile des Mais, die bei der Produktion übrig bleiben, bekommen die Tiere – und so schließt sich der Kreis.“ Dass sie in der „Feinen Küche Kulterer“ einen so engagierten Partner gefunden hat, wenn es um ein nachhaltiges Netzwerk geht, freut sie besonders: „Zu wissen, dass viele Kinder auf diesem Wege von klein auf gesünder essen, ist für mich die größte Motiva-

tion. Mein Wunsch wäre, dass generell ein Umdenken stattfindet und beim Einkauf nicht nur auf den Preis geachtet, sondern auch die Qualität gewertschätzt wird. Die „Feine Küche Kulterer“ ist da ein großes Vorbild.“

Kampf gegen Plastik. Ein weiterer, sinnvoller Schritt ist die Einsparung von Einwegplastik. Kulterer: „Gemeinsam mit der Kärntner

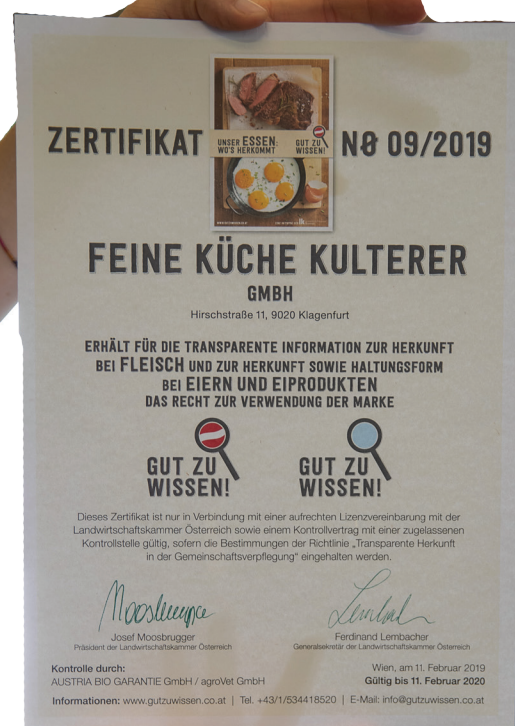
Feuerwehrschule starten wir den Versuch, Einwegplastikverpackungen in Mehrweg umzuwandeln.“ Kleine Becher für Kompott, Soßen oder Staubzucker gehen zukünftig zurück an die „Feine Küche Kulterer“ und können dort gewaschen und bis zu 1000 Mal wiederverwendet werden.

Info

FEINE KÜCHE KULTERER
Hirschstraße 11
9020 Klagenfurt
T: +43 (463) 36 193
doris.kaiser@kulterer.co.at
www.feinekuechekulterer.at
www.gutzuwissen.co.at



* Österreich = 3 x AT (geboren/gemästet/geschlachtet)



Die Herkunft von Eiern und Fleisch ist dank dem „Gut zu wissen“-Zertifikat für jeden nachvollziehbar KULMER



Ein starkes Team in der Küche, Logistik und Organisation mit Chef Adi Kulterer (hinten zweiter von rechts)

KULMER



Küchenchef Werner Schleich-Wolf kontrolliert die hausgemachte Rindsuppe

KULMER



Barbara Prasser liefert beste Demeter-Qualität aus Kärnten

KK

Wie der Name schon sagt. Der Salat ist absolut „taufersch“. Unten: Das Getreide kommt aus Demeter-Anbau

KK