

# Gemeinsam stark für eine

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.

**P**emeter-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 mitlebt 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 Taufrisch‘. Hier kann man

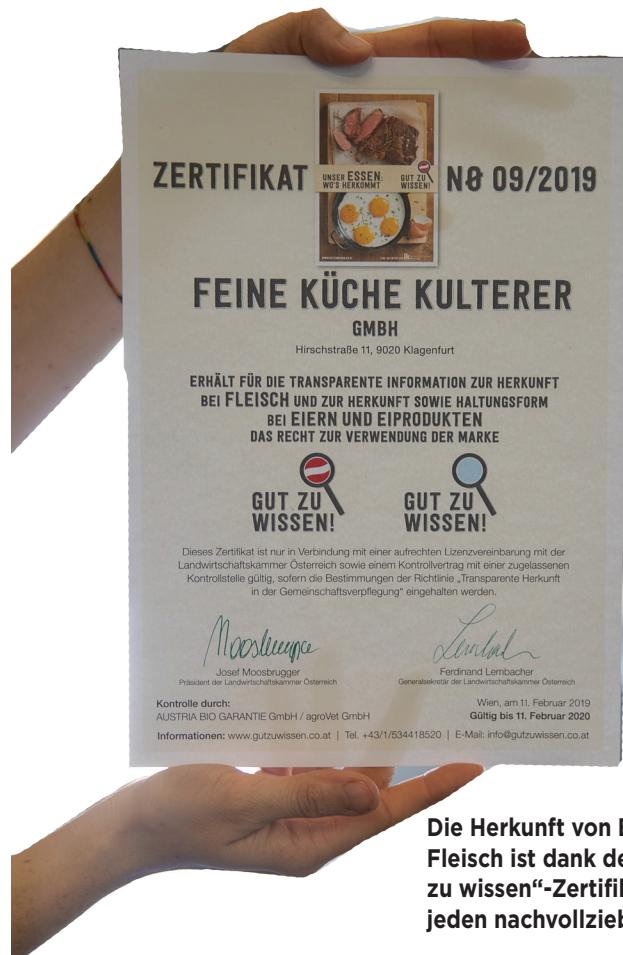


Das Küchenteam mit Martin Mautendorfer vom Sonnentor-Laden in Klagenfurt

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



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

KULMER



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

KULMER

# gesündere Welt



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

KK

Kräppfeld. 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 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 wieder verwendet 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

Rind: Österreich\*  
Schwein: Österreich\*  
Kalb: Österreich\*  
Eier, Vollol: Österreich,  
Bodenhaltung

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



Küchenchef Werner Schleich-Wolf kontrolliert die hausgemachte Rindssuppe



Barbara Prasser liefert beste Demeter-Qualität aus Kärnten

KK