

„Gaumen Hoch“: Neues Siegel für Lebensmittel und Gastronomie

Siegel nur bei strenger Kriterienbefüllung – Gastronomen

etwa in Hinblick auf regionale Zutaten, Produzenten für biologischen Anbau



Produzenten mit Gütesiegel: nur mit 100-prozentigem Bio-Anbau



Für Gastronomen gilt, regionale Produkte zu verwenden

VON INGRID TEUFL

Mitunter sind Rüben wie Gold, und das Erbsenzählen ist nicht nur sprichwörtlich gemeint: Auf den Feldern der „Marktgärtnerei“ im Weinviertel wachsen fünf verschiedene Sorten Rüben und 13 unterschiedliche Erbsensorten.

Für diese Vielfalt brauchen Robert Brodnjak und seine Frau Claudia nicht einmal viel Platz. Rund 1,5 Hektar, noch dazu händisch bearbeitet, reichen ihnen. „Uns ist wichtig, Verantwortung zu übernehmen und Lösungen aufzuzeigen, dass es auch auf kleiner Fläche möglich ist, boden- und umweltschonend

Gemüse für unsere Gesellschaft und die Gastronomie zu produzieren.“ Lang ließ Letztere nicht auf sich warten. Als „glückliche Fügung“ bezeichnen sie es, mit Spit-

zengastronom Heinz Reitbauer vom Haubenlokal Steirereck in Kontakt gekommen zu sein (über die Erbsen, übrigens). Weitere Köche, die viel Wert auf regionale und saisonale Vielfalt legen, kamen als Kunden dazu.

Viel Leidenschaft

Das ist nur ein Beispiel, wie Gastronomen und Produzenten schon lange zusammenarbeiten. Viele treffen sich nun unter einem gemeinsamen Dach: Mit dem neuen Siegel „Gaumen Hoch“ vereinen sich viele, die sich leidenschaftlich für die Qualität für qualitativ hochwertige, biologische Lebensmittel einsetzen und mit ihrer Wahl auch bestimmte Werte und eine Haltung vertreten.

Strenge Kriterien

Um die Plakette zu erhalten,

müssen die Gastronomen, Winzer und Produzenten genau definierte, streng überprüfte Kriterien erfüllen. „Wir brauchen Kriterien, an denen sich alle orientieren, wenn wir unsere Schlagworte umsetzen wollen“, erklären die beiden Gründer. Für Produzenten gilt 100 Prozent biologische Bewirtschaftung. Min-

destens 30 Prozent muss in den Lokalen etwa der Bio-Anteil der Lebensmittel betragen, ebenso müssen die wichtigsten Bezugsquellen transparent dargestellt werden.

Die ökologisch-nachhaltige Produktionsweise ist ebenso ein Kriterium, wie biologisch produzierte Weine und alkoholfreie Getränke. Und: Die Gastronomen müssen einen sichtbaren Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung zeigen, etwa den Gästen eine Restebox anbieten oder selbst übriggebliebenes in der Küche verarbeiten.

Die Idee entstand während der Corona-Pandemie von Gastronomen und Produzenten, die den Geschmack und die Saisonalität von Lebensmitteln thematisieren wollten. Ein Beispiel: Bio-Paradeiser sind mittlerweile das ganze Jahr über erhältlich – aber so richtig perfekt schmecken sie halt doch erst, wenn sie Saison haben.

Vernetzung

Mit „Gaumen Hoch“ wollen die Gründer Alexandra Seyer-Gmeinbauer und Reinhold Gmeinbauer einerseits den Protagonisten, „die heute schon verantwortungsvoll für ihre Gäste arbeiten, eine Bühne bieten“. Andererseits ist das Siegel „ein Zeichen für eine aktive Bewegung“ – und eine Art Kompass, der für die

Konsumenten „Orientierung schafft“. Die Vereinigung sieht sich als weit mehr als ein weiteres Siegel für Restaurants ins Leben zu rufen. Vernetzung aller Interessierten werde großgeschrieben. Man erweitere sein persönliches Wissen und lerne neue Lokale kennen.

Nicht zufällig erinnert der Name an die „Daumen hoch“-Geste. „Wer zum Beispiel bei einem Betrieb mit diesem Siegel essen geht, weiß, dass hier alles ok ist, man kann ein gutes Gewissen haben“, fasst es Gmeinbauer zusammen.

Wer mitmacht

Bereits zum Start der neuen Gemeinschaft sind rund 70 Gastronominnen und Gastronomen, landwirtschaftliche Betriebe sowie Winzerinnen und Winzer dabei.

Neben Birgit und Heinz Reitbauer etwa auch Paul Ivic (Tian), Parvin Razavi (&flora), Winzer Fred Loimer oder Fischzüchter Marc Mößner. Aber auch Wirte in den Bundesländern, etwa das „Landgasthaus Schiller“ bei Bruck an der Leitha, die Humboldtstüb in Salzburg und die Wirtsleut im Leopoldstüberl in Linz erfüllen die Kriterien.

„Anspruchsvoll, aber nicht elitär“ sei die Gruppe, betont Seyer-Gmeinbauer.

Fakten

Produzenten

Das Gütesiegel erhält, wer zu 100 Prozent biologische Bewirtschaftung betreibt

Gastronomen

Diese müssen mindestens einen 30-Prozent-Anteil an Biobiolebensmitteln verarbeiten

70

Betriebe

machen mit diesem neuen Gütesiegel bereits mit