

MELDUNGEN

Brau Union wächst

Die Brau Union hat die Vereinigten Kärntner Brauereien (Villacher, Schleppe, Piestinger) zur Gänze übernommen. Schon bisher hielt der Marktriese 50 Prozent an den VKB. Laut Villacher-Bier-Vorstand Clemens Aigner sollen die Standorte erhalten bleiben. Durch den Wechsel sei die Marke Villacher Bier langfristig abgesichert. Die Marktbearbeitung sowohl im Handel als auch in der Gastronomie soll weiterhin eigenständig bleiben. www.villacher.com

Hiebl ist Champion

Der Haager Edelbrenner Georg Hiebl erhielt bei der International Wine and Spirit Competition (IWSC) in London die höchste Auszeichnung „Boutique Distiller of the Year“. Hiebl erlangt u. a. mit seinem Vogelbeerbrand vier von fünf möglichen Goldmedaillen in der Kategorie Fruchtbrände. www.die-schnapsidee.at

Guter Jahrgang

Einen guten Wein erkennt man nicht zuletzt an seinem Jahrgang. Dass einer der profunden österreichischen Kenner von Wein, Sekt und Champagner selbst ein guter Jahrgang ist, verrät uns das Geburtsdatum: Josef Obermeier, seit gut 15 Jahren Key Account Manager bei Österreichs traditionsreicher Wein- und Sektkellerei Schlumberger, feierte am 25. November seinen 60. Geburtstag. Die ÖGZ gratuliert herzlich!

Josef Obermeier

Krapfen mit Loch

Dieser Tage hat die erste Filiale der US-Kette Dunkin' Donuts in Österreich eröffnet, genauer gesagt in der Wiener Mariahilfer Straße. In den ersten Tagen war der Andrang groß, Wartezeiten von bis zu 30 Minuten (!) für die süßen Krapfen mit Loch oder Bagels waren die Regel. Ob es sich um ein in Österreich funktionierendes Konzept handelt, wird sich bald herausstellen: In den nächsten fünf Jahren ist die Eröffnung von 25 weiteren Restaurants geplant, zu Beginn mit einem Schwerpunkt auf Wien. www.dunkin.at

Hofbräu in Wien

Das Restaurant Adam in der Josefstadt vollzieht mit der Münchner Traditionsmarke einen Konzeptwechsel hin zum „Hofbräu zum Rathaus Wien“. Offiziell „ozapft“ wird am 1. Mai.

F

G

C

L

E

M

Eine zumindest zweiseitige Angelegenheit

Peter Dobcak, Fachgruppenobmann-Stellvertreter Gastronomie in der Wirtschaftskammer Wien, und Thomas Primus von FoodNotify zur LMIV

Text: Thomas Askan Vierich

Wir trafen den Kämmerer Peter Dobcak, der als Inhaber des Studenten-Billardlokals Le Boule im achten Bezirk ja auch Praktiker ist, zum Hintergrundgespräch. Anwesend war auch der Jungunternehmer Thomas Primus, der mit FoodNotify eine sehr praktikable Softwarelösung für LMIV-gestresste Gastronomen entwickelt hat.

„Der administrative Aufwand ist schon hoch, und der Anfangsaufwand schreckt die Kollegen“, gibt Dobcak zu. „Die Österreicher sind wie immer vorseitend gehorsam, wir haben ein generelles Misstrauensverhalten in der Politik entwickelt. Freiwillig, empfehlend und/oder beratend wäre besser gewesen. Der Gastronom hat wenig Zeit, sich auch darum noch zu kümmern. Auch wir in der Kammer sind unterbesetzt und arbeiten häufig ehrenamtlich und können und konnten deshalb nicht alle Wünsche unserer Mitglieder erfüllen. Sich zu informieren und sich schulen zu lassen, das ist schon auch eine Holschuld der Gastronomen. Wir bieten dazu ab sofort sehr kompakte Schulungen an.“

Das Gute am weniger Guten

Dann versucht er der Misere quasi von Amts wegen doch noch positive Seiten abzugewinnen: „Viele Anbieter von Softwarelösungen und auch der Großhandel sind vorbereitet. Die sehen das wie wir durchaus auch positiv, als Chance im Sinne der Gäste.“ Man müsse die Kirche im Dorf lassen, in Wien Magistrat und Marktamt eher als Kooperationspartner sehen, in einer beratenden Funktion, nicht ausschließlich in einer kontrollierenden und womöglich straffenden. „Wovon ich mich fürchte, ist weniger das Marktamt, sondern die selbsternannten Allergensheriffs, die bestimmt bald auftauchen werden. Dafür habe ich gar kein Verständnis. Ein solches Urteil geben wie bei den Nichtrauchersheriffs. Solche Typen brauchen wir definitiv nicht!“ Dobcak geht davon aus, dass im ersten Halbjahr höchstens stichprobenartig geprüft wird und auch nicht gleich gestraft wird. Doch das kommt irgend-

ANGEBOTE DER WICHTIGSTEN GROSSHÄNDLER ZUR LMIV**Kastner**

bietet nach eigener Aussage als einziger Großhändler eine Hotline zu allen Fragen rund um die LMIV. Natürlich kann man Infos auch über die Homepage und den Webshop abrufen, auch über ein Handheld. „Wir bieten eine Essenzliste für Gastrokunden“, sagt Christof Kastner. Auch er gibt zu, dass das Datensammeln mühsam sei. Kastner bietet im Webshop einen Rezeptkalkulator ohne vorgegebene Rezepte an. Wenn man die Artikelnummer der bei Kastner gekauften Produkten eintippt, bekommt man alle nötigen Infos. Das funktioniert allerdings nicht bei Produkten, die man woanders gekauft hat. www.kastner.at

C+C Pfeiffer

bietet (schon seit 2012) eine Rezeptdatenbank mit mittlerweile 2.300 Rezepten an, die man als Gastronom selbst weiterentwickeln kann. Wenn man die Artikelnummer der bei Pfeiffer gekauften Waren eingibt, erscheinen alle nötigen Daten. Das funktioniert auch mit Fremdwaren, auch das haben wir selbst getestet. Siehe auch S. 28. www.ccpfeiffer.at

AGM

präsentiert auf seiner Homepage ausführliche Informationen zur LMIV. Die Produkt-Detailanzeige wird durch die LMIV-Informationen erweitert, auf Anfrage gibt es auch eine Essenzliste aller Allergene. Die LMIV-Daten können Kunden auch als elektronische Schnittstelle erhalten, wenn sie ein Warenwirtschaftssystem benutzen. www.agm.at

Wedl

stellt zunächst nur allgemeine Informationen zur LMIV seinen Kunden zur Verfügung – und einen Link zur Wirtschaftskammer. Wörtlich schreiben sie: „Markant Österreich GmbH, als Mittler zwischen Industrie und Handel, hat alle Lieferanten aufgefordert, sämtliche Daten im Zusammenhang mit Allergenen bereitzustellen. Zurzeit stehen diese Daten jedoch noch nicht vollständig zur Verfügung. Im nächsten Schritt werden die erhobenen Informationen von der Markant sukzessiv konsolidiert, dem Handelshaus Wedl übermittelt und in eine für Sie einfache, brauchbare Form gebracht. Die Informationen können Sie bei uns dann zukünftig direkt über die Zentrale bzw. unserem Online-Shop 24/7 abrufen.“ www.wedl.com

Kröswang

informiert in seinem journalistisch gemachten „Magazin“ auf der Homepage knapp mit deutlich kritischem Unterton zur LMIV. Technikpartner Editel, Mitglied der GS1 Austria Group, schreibt auf seiner Homepage www.editel.at: „Kröswang bedient sich der Datendrehscheibe eXite®. Darüber wird eine Vielzahl an Geschäftsdokumenten (Bestellungen, Lieferscheine, Rechnungen ...) sowohl mit Kunden aus Gastronomie, als auch mit Vor-Lieferanten elektronisch abgewickelt. Ebenso stellt Kröswang Kunden, wie Falkensteiner Hotels, Sodexo, Österreichische Mensen oder XXXLutz Restaurants, Artikelstammdaten in Echtzeit zur Verfügung. Die Erweiterung um LMIV-relevante Informationen, wie Allergene oder Nährwerte, ist demnächst geplant.“ www.kroeswang.at

wann, denn das sei ja auch eine zusätzliche Einnahmequelle für den Staat ...

Maßnahmen treffen

Peter Dobcak empfiehlt seinen Kollegen, die neue Gesetzeslage nicht zu ignorieren und den Aufwand möglichst niedrig zu halten: Man braucht nicht auf allen Speisekarten die Allergene anzugeben, ein „Belegexemplar“ für Betroffene reicht. „Derjenige, der wirklich eine Allergie hat oder dessen Kind daran leidet, ist ohnehin informiert und wird gezielte Fragen stellen.“ Dem soll dann auch kompetent Auskunft erteilt werden, auch anhand einer Speisekarte mit allen allergenen Inhaltsstoffen.

Diese Angabe könne anhand der Buchstabencodes und einer erklärenden Legende erfolgen. So könne man das auch auf Standardkarten machen. Auf alle Fälle solle man die Beratung proaktiv anbieten, wenn man merkt, dass Gäste verunsichert sind, ob sie bestimmte Speisen essen können oder nicht. „Es muss immer eine Person im Lokal anwesend sein, die Auskunft geben kann.“ Und das müsse nicht unbedingt der Koch sein, der habe eher wenig Zeit dafür, der muss ja kochen. Der könne höchstens beratend hinzugerufen werden, wenn es um Angebote und Unklarheiten auf einer wechselnden Tageskarte gehe. Wechselnde Gerichte, besonders in der gehobenen Gastronomie, sieht auch Dobcak als „Herausforderung“: „Da wird der Koch ja aufgefordert, seine Küchegeheimnisse bereitzustellen.“

Eine App wird uns retten

Hier greift Thomas Primus ein: Er ist sich sicher, dass solche Probleme in Zukunft über eine App geregelt werden. Sein Startup-Unternehmen FoodNotify arbeitet an solch einer Lösung – und nicht nur er.

Jeder interessierte Gast könne sich bald eine App des Speisenangebots des jeweiligen Lokals herunterladen, auf dem er dann alle Zutaten und Nährstoffe (deren Angabe ja ab 2016 ebenfalls vorgeschrieben sein wird – über Sinn und Unsinn dieser Maßnahme reden wir lieber an anderer Stelle, später ...) findet – ganz dezent, eigentlich ohne jemanden vom Service explizit

fragen zu müssen. Dann geht es vielleicht nur noch um Variationen, die man mündlich klären muss, ob man den Fisch auch ohne Sesamsauce haben könne und so etwas. Das scheint schaffbar, oder?

Schwierige Datenerhebung

Aber bis wir dorthin kommen, müssen zunächst alle Daten und Inhaltsstoffe inklusive möglicher Allergene erfasst werden, natürlich am besten digital. Da hakt es noch (siehe Interview mit dem Geschäftsführer von C+C Pfeiffer auf Seite 28), weil die Industrie und Kontrollstellen wie GS 1 die Daten nicht schnell genug und in der nötigen Qualität liefern können. Aber in wenigen Wochen wird auch das erledigt sein.

Und dann kommen Leute wie Thomas Primus zum Zuge. Der hat eine wirklich selbsterklärende (wir haben es persönlich getestet!) Lösung entwickelt, um Rezepte zu erstellen und dabei gleich die Allergene und Nährstoffe zu erfassen. Die macht sogar Spaß! Natürlich, Rezepte müssen ab jetzt schriftlich niedergeschrieben werden, das völlig freihändige Kochen gehört der Vergangenheit an. Was aus unserer Sicht mit Nachdruck zu bedauern ist, aber zumindest mittelfristig wohl nicht zu ändern ist.

Primus geht davon aus, dass es zu einer „Teilung“ der Lokale kommen wird: „Es wird die körperbewussten Gäste geben, die künftig öfter nachfragen werden.“ Weil sie sich für ihre Allergien und Unverträglichkeiten nicht mehr dumm anreden lassen brauchen: „Für die kommen die Allergene auf die Karte und später die Nährwerte.“ Die anderen werden bestellen und essen wie bisher.

Als Primus, ein ehemaliger Banker, dem das Verkaufen von Derivaten irgendwann zu wenig sinnstiftend geworden war, über seine Rezeptdatenbank für Allergiker und unter Lebensmittelunverträglichkeiten Leidenden nachdachte und Partner bzw. Kundschaft suchte, musste er feststellen, dass „niemand für so etwas bezahlen wollte: nicht die Industrie, nicht die Betroffenen.“ Auch nicht die Wirtschaftskammer übrigens.

Nur die Gastronomie zeigte sich angesichts der drohenden Gesetzesänderung aufgeschlossen. Jetzt kann jeder Gastronom FoodNotify für 29 Euro im Monat bei einem Zwei-Jahres-Abo beziehen und sich damit jede Menge Arbeit ersparen.

foodnotify.com
www.wko.at

Austro-Gourmetdinner an der Elbe

Österreichische Spitzenköche liefern in Hamburg zur Höchstform auf

Text: Gerd W. Sievers

Ende Oktober veranstaltete – übrigens zum zweiten Mal nach 2013 – die Vereinigung der „Genießerhotels & -Restaurants“ im Restaurant Tschebull in Hamburg einen eindrucksvollen Genussabend, der ganz im Zeichen österreichischer Spitzenköche, Winzer und Produzenten stand. Die mehr als 100 Gäste aus der genussfreudigen Hamburger Gesellschaft sowie rund 20 internationale Journalisten zeigten sich mehr als begeistert, was die heimische Elite aus Küche und Keller aufsuchte beziehungsweise kredenzte.

Hausherr Alexander Tschebull (ebenfalls Österreicher) eröffnete den Reigen mit Makrele auf knusprigem Steinpilzstrudel, dann folgte ein Traunseereinankenfilet auf Salzstein von Lukas Nagl (Genießerhotel Das Traunsee). Richard Rauch (Steirerwirt), Gault-Millau-Koch des Jahres, kam mit seinem schon legendären Geschmorten Backerln vom Johann-Freilandschwein nach Hamburg, während sich Kollege Gerd Hammerer (Haller's Genusshotel & Spa) ein Walser Reh mit Latschenkiefern und Schwarzen Nüssen einfallen ließ. Den

Hammerer, Nagl, Neuhuber (GF Genießerhotels), Tschebull (Patron) und Rauch (v. l.).

Abschluss des Abends bildete mit einer karamellisierten Creme vom Ruster Ausbruch wieder eine Kreation aus der Küche Alexander Tschebulls.

Dazu hatten Johann Donabaum, Hannes Sabathi und Patrick Bayer (In Signo Leonis) perfekt harmonisierende Weine mitgebracht, die einmal mehr den internationalen Ruf der österreichischen Winzerszene unterstrichen. Anton Vogl (Brennerei Guglhof) nutzte die Möglichkeit, neben seinem Birnenbrand und dem Gin Al-

pin auch seine jüngste Kreation, nämlich den „Tauernroggen-Whisky“, zu präsentieren.

Es war ein Abend, der von Wolfgang Neuhuber und seinem A.R.T. Redaktionsteam gemeinsam mit der Vereinigung der Genießerhotels, dem Restaurant Tschebull und allen Beteiligten perfekt organisiert und eindrucksvoll inszeniert wurde. Die österreichische Küche braucht sich im Ausland wirklich nicht zu verstecken. Nächster Termin: London im Februar!

Von Schwein bis Wagyu-Rind:
Bei **METRO** erwartet Sie eine aufregende
Vielfalt verschiedener Fleischsorten.