



# Wir habens schon immer gewusst!

Von Mag. Horst Berger, Bergerconsult

*Wenn die Tage kürzer werden und die ersten Schneeflocken vom Himmel fallen, dann wird es auch Zeit näher zusammenzurücken. Dann weiß man, die Ernte wurde eingebracht und man kann kulinarisch aus dem Vollen schöpfen. Unter dem Schlagwort „neue Regionalität“ kochen dann die Wirsche Highlights mit Produkten aus Ihrer Umgebung.*

Diese „neue Regionalität“ gibt's aber in Österreich schon sehr lange. Bei uns war es für Wirsche schon immer selbstverständlich heimische Produkte zu verarbeiten und ein Gasthaus hatte (und hat) einen „Wirtshausgarten“. In New York rühmen sich gerade „trendy“ Lokale, dass diese vor ihren Fenstern einen kleinen Wirtshausgarten besitzen, bestehend aus ein paar Töpfen – da muss man als österreichischer Gastronom ja fast Mitleid bekommen. Diese Regionalität sieht bei uns zum Glück anders aus.

## ABNEHMER VOR ORT

Top landwirtschaftliche Lieferanten beliefern top verarbeitende Wirsche. Eine Symbiose, die nicht nur für die Gäste gut ist. Landwirte haben vor Ort Abnehmer und müssen deren Ware nicht durch ganz Europa schicken. Faire Preise werden bezahlt und im Gegenzug bekommt der Gast nur beste und ehrliche Qualität aufs Teller. Gerade bei Fleisch wird auf der Speisekarte immer öfter auf die Herkunft hingewiesen.

Bei der ARGE Rind und Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf steht diese Herkunft für einen lungenreinen Stammbaum und strenge Qualitätskriterien.

## QUALITÄT, REGIONALITÄT, TRADITION

Die Gäste sind heute kritischer als noch vor 10 Jahren. Man hinterfragt die Herkunft und möchte für „sein Geld“ ehrliche Qualität. Aus diesem Grund gibt es in Österreich mehr Wirschevereinigungen und Qualitätszusammenschlüsse als im Rest Europas. Sogar Regionen wie die Toskana sehen neidvoll nach Österreich wie hier Qualität, Regionalität und Tradition gemeinsam im Sinne des Gastes vermarktet wird.

Gerade jetzt zu Weihnachten finden sich kulinarische Highlights auf den heimischen Speisekarten. Erzählen Sie Ihren Gästen von der Qualität Ihrer Speisen, erzählen Sie von der Herkunft und geben Sie Tipps wie auch zuhause der Weihnachtsbraten gelingt – das ist die österreichische Gastgeberqualität - die weltweit einzigartig ist.

