

„Gemüse ja, aber aus der Region“

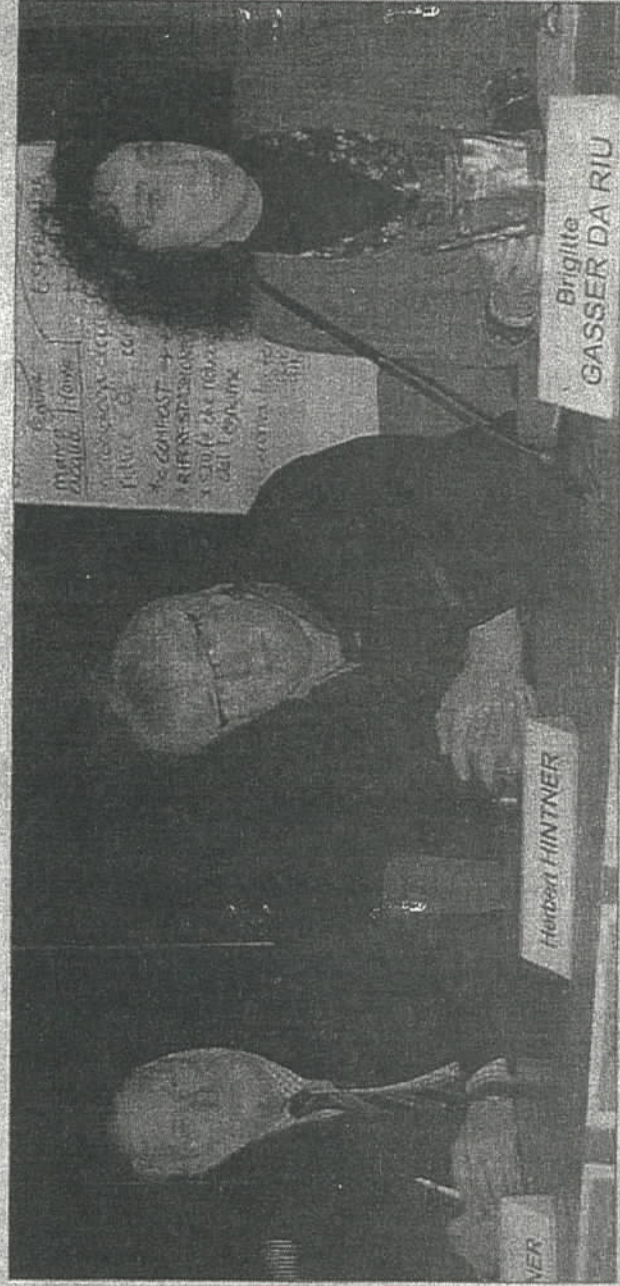
TAGUNG: „Nicht Fleisch – nicht Fisch: Klimaschutz beginnt auf dem Teller“ – Runder Tisch der Gastronomen

BOZEN (swa). Beim Österreicher landen pro Jahr durchschnittlich 113 Kilo Fleisch auf dem Teller, der Deutsche ist 84, der Italiener immerhin 80 Kilo. Ist das gesund? Eine Tagung in Bozen versuchte, darauf Antwort zu geben sowie eine Aufwertung der vegetarischen und veganen Ernährung anzuregen.

„Freitag fleischfrei“ nennt sich das Projekt, an dem zahlreiche Südtiroler Organisationen und Vereine beteiligt sind und das zu einem bewussten und moderateren Fleischkonsum führen soll.

Viele Menschen verzichten bei ihrer Ernährung auf Fisch und Fleisch, die Veganer lehnen alle Nahrungsmittel ab, die tierischen Ursprungs sind. Diese Ernährung hat Vor- und Nachteile, kann auch zu gesundheitlichen Mangerscheinungen führen. Doch im Endeffekt muss jeder alleine entscheiden, was auf seinen Teller kommt.

Auch in den Restaurants und Hotels sind auf den Speisekarten immer häufiger vegetarische Gerichte zu finden. „Fleischfrei in der Gastronomie: Verlust oder



Brachten ihre Erfahrungen ein (von links): Hoteller Walter Theiner, Haubenkoch Herbert Hintner und Brigitte Gasser Da Rui, Direktorin der Berufsschule Hellenstainer in Brixen. swa

Geschäft?“ war das Thema der Diskussionsrunde unter Fachleuten.

„Es ist ein Wandel bei der Nachfrage zu verzeichnen, dies sehen wir ganz deutlich bei unseren Studenten. Kohlenhydrate werden bevorzugt“, sagte Brigitte Gasser Da Rui, Direktorin der Landesberufsschule für das Gast- und Nahrungsmittelgewerbe Brixen. „Fleisch und Fisch spielen eine wichtige Rolle in der gesunden Ernährung, deshalb

stehen sie auch zweimal in der Woche auf unserem Menüspeiseplan und gehören zu den Schwerpunkten der Kochausbildung. Das Essen sollte einem nicht mit Schlagworten wie CO₂-Produktion, Massentierhaltung oder Tierquälerei schlecht gemacht werden, aber Bioprodukte sind zu bevorzugen“, betonte sie. Mehr Bio- und Saisonwaren aus heimischer Produktion forderten auch Haubenkoch Herbert Hintner und Winzer

und Gastronom Alois Lageder, selber Vegetarier, kritisierte die vorhandenen Monokulturen: „Nicht mehr nur Äpfel und Wein, auch Mais, Getreide und Tiere müssen wieder in die landwirtschaftlichen Betriebe einziehen. Eine Umstellung auf biologischen Anbau und Haltung ist nötig, damit das biologische Gleichgewicht wieder hergestellt wird.“

Im Hotel von Walter Theiner werden ausschließlich Bioprodukte eingesetzt, in seinen Menüs sind auch fleischlose Gerichte vorgesehen. „Wir bieten für alle etwas, aber über 30 Prozent unserer Gäste wählen vegetarische Gerichte, oft nicht aus Überzeugung, sondern aus Appetit. Kaum jemand isst täglich Fleisch. Wichtig ist, dass der Koch fantasievoll zubereitet“, gab er Auskunft.

Wer glaubt, das „Gemüseessen“ sei billiger, der irrt. Die Preise für Gemüse sind zwar niedriger, aber werden durch den höheren Arbeitsaufwand wieder ausgeglichen.

Bei gemeinsamen Mittagessen konnten alle Tagungsteilnehmer selber ausprobieren, was die vegetarische Küche alles an Delikatessen zu bieten hat.