



VEGAN, VEGETARISCH, MIT FISCH UND MIT FLEISCH.

Dieser Tage wird viel über die Ausbildung junger Köchinnen und Köche diskutiert. Wir vom Koch.Campus unterhalten uns schon lange über Ausbildung, Nachwuchs, Fachkräftemangel, Chancen und Zukunftsvisionen. Die Diversität innerhalb der Branche zu fördern und zu fordern ist nicht nur eine große Herausforderung unserer Zeit, sondern stellt auch einen Teil der Prinzipien dar, welche wir uns Vereinsintern auferlegt haben. Umso mehr begrüßen wir die aktuelle Debatte, welche nun auch den Weg in die Öffentlichkeit gefunden hat.

Es ist an der Zeit, die Ausbildung in all ihren festgefahrenen Strukturen aufzubrechen und zu modernisieren! Da immer weniger junge Menschen den Weg in die Gastronomie finden, ist es notwendig sich an ihren Wünschen zu orientieren. Die aktuelle Debatte bietet eine Möglichkeit – eine riesengroße Chance – etwas Innovatives zu leisten und mit einer neuen Ausbildung die Jugend anzusprechen. Die Nachfrage ist da und genau dieses Interesse müssen wir nützen.

Wir vom Koch.Campus sind für die Einführung einer vegetarisch-veganen Kochausbildung, da wir damit eine breitere Zielgruppe ansprechen können. Wichtig ist es uns, aufzuzeigen, wie sinnstiftend und umfangreich unser Beruf ist. Es geht nicht nur um die Freude, welche man Menschen mit gutem Essen bereiten kann, sondern auch um die gesellschaftliche Veränderung, die man in diesem Beruf mitträgt. Ein wachsendes Bewusstsein über Biodiversität, von der eine ausgeprägte Gemüseküche abhängig ist, trägt auch systematisch zur Verbesserung des Klimas bei. Durch den Fokus auf eine gesunde Bodenkultur mit regenerativer Kreislaufwirtschaft erhalten wir die so wichtige Biodiversität am Leben. Es geht in einer vegetarisch-veganen Lehre nicht nur um Gerichte, sondern auch um das Wissen über einen gesunden Boden und die Sortenvielfalt.

Der Koch.Campus erachtet eine Modernisierung des Lehrplans als notwendig und wir stehen bereit, diesen mit all unseren Kompetenzen zu unterstützen. Jeder Schritt in Richtung einer umfangreicheren Ausbildung ist zu begrüßen. Wir sollten nur nicht so vermessen sein, Jugendliche, die aus ethischen oder moralischen Gründen nicht mit Fleisch arbeiten möchten, zu ignorieren und damit für immer zu verlieren. Vielleicht würde eine Neuausrichtung der Ausbildung den Beruf nicht nur generell attraktiver machen, sondern auch den Nebeneffekt aufweisen, dass mehr junge Frauen den Weg in diese Männer dominierte Branche suchen.

Aus diesem Grund schlagen wir vom Koch.Campus ein Pilotprojekt vor. Wir können uns eine vegetarisch-vegane Grundausbildung mit anschließender Option einer Zusatzausbildung mit Fleisch und Fisch gut vorstellen. Nicht außer Acht lassen sollten wir den Aspekt der Vorreiterrolle, welche wir international damit einnehmen würden. In zehn Jahren hätten wir durch diese progressive Maßnahme die gefragtesten Köchinnen und Köche im vegetarisch-veganen Bereich. Eine gute Möglichkeit, einen gesellschaftlichen Wandel auf geschmackvolle Art und Weise anzustoßen: Klimawandel, Biodiversität, Gleichberechtigung und unsere Gäste werden es uns danken.

Wir können aufzeigen, welch innovatives Tourismusland wir sind und in die Zukunft schauen. Vegetarisch-vegan ist einfach Teil dieser Zukunft. Diese Zukunft können wir jetzt aktiv mitgestalten und keinesfalls länger damit warten.


Obmann Hans Reisetbauer

Für den Koch.Campus



Vereinsmitglied Paul Ivic


Obmann Stv. Andreas Döllner

Was ist der Koch.Campus?

Im Jahr 2013 wurde der Koch.Campus als eine Interessensvereinigung von führenden Köchen Österreichs gegründet. Intention des Vereins ist einerseits der Wissens- und Erfahrungsaustausch unter den Köchen, andererseits die gemeinsame Erforschung und Entwicklung von regionalen Grundprodukten. Die österreichische Küche zeitgemäß zu interpretieren und auf Basis von heimischen Grundprodukten international anspruchsvoll zu positionieren, ist das Ziel der Aktivitäten des Koch.Campus.

Mit insgesamt mehr als 70 aktiven Mitgliedern ist der Koch.Campus ein gemeinnütziger Verein. Gemeinsam wollen sie das "Gesamtkunstwerk" der österreichischen Kulinarik weiter entwickeln und mit stolz nach außen präsentieren und kommunizieren.

Kulinarisch wird Österreich außerhalb des deutschsprachigen Raumes oftmals unterschätzt und die Qualität und Vielfältigkeit, die das Land hier an allen Ecken zu bieten hat, bleiben oftmals unentdeckt. Mit dem ersten Koch.Campus 2013 änderte sich dies und seitdem wächst der Koch.Campus stetig weiter. Durch Initiativen wie Workshops, Vorträge, Verkostungen, Exkursionen und Diskussionen setzt sich der Koch.Campus mehrmals im Jahr mit heimischen Grundprodukten auseinander und bringt so wertvolle Erkenntnisse und Ergebnisse für österreichische Köche, Produzenten, Organisationen und Experten hervor.

Eine Vielzahl der bekanntesten heimischen Köche, die mehrheitlich ein Familienunternehmen leiten und daher naturgemäß nachhaltig und langfristig arbeiten, haben sich mittlerweile dem Koch.Campus angeschlossen. Weiters sind landwirtschaftliche Pionier-Produzenten und Experten Mitglieder im Koch.Campus.

Der Vorstand des Koch.Campus besteht derzeit aus Heinz Reitbauer, Andreas Döllner, Richard Rauch, Josef Floh, Thomas Dorfer, Erich Stekovics, Priska Stekovics, Hans Reisetbauer, Hannes Müller, Josef Walch, Josef Mühlmann.

Sämtliche Mitgliedsbetriebe und ihre Standorte sind auf der Website des Koch.Campus dargestellt: www.kochcampus.at

Was macht der Koch.Campus?

In fachlichen Workshops, Verkostungen, Vorträgen, Exkursionen und Diskussionen setzen sich die Mitglieder des Koch.Campus mit heimischen Grundprodukten auseinander und evaluieren deren Qualitätspotential auf Basis von unterschiedlichen Arten und Rassen, Kultivierungs- und Aufzuchtvarianten, Alters- und Reifestufen sowie Zubereitungsmethoden. Die Arbeit des Koch.Campus bringt wertvolle Ergebnisse für die landwirtschaftlichen Produzenten, für die heimische Gastronomie,

sowie für Institutionen und Organisationen, die an Qualifizierungsprojekten arbeiten und dafür Expertisen benötigen.

Alle Events des Koch.Campus werden von fachlich qualifizierter Presse aus dem In- und Ausland begleitet.

Kontakt

info@kochcampus.at / <https://kochcampus.wordpress.com/>

Presse b.baeck@wine-partners.at

Die Mitglieder des Koch.Campus:

- 1) Brodnjak Robert – Krautwerk (NÖ)
- 2) Bucar Florian - Biohotel Daberer GmbH (Ktn)
- 3) Buchberger Robert – Fleischerei Buchberger (Stmk)
- 4) Buttenhauser Klaus – Tischgesellschaft (W)
- 5) Cis André – Panoramahotel Cis (T)
- 6) Csencsits Jürgen – Gasthaus Csencsits (Bgld)
- 7) Döllerer Andreas – Döllerer Genusswelten (S)
- 8) Dorfer Thomas – Landhaus Bacher (NÖ)
- 9) Fankhauser Peter – GuatzEssen (T)
- 10) Fink Hans Peter – Gasthaus Haberl/ Fink Delikatessen (Stmk)
- 11) Flammer Dominik – Public History (CH)
- 12) Floh Josef – Gastwirtschaft Floh (NÖ)
- 13) Fuchs Gerhard – Die Weinbank (Stmk)
- 14) Gesellmann Albert – Weingut Gesellmann (Bgld)
- 15) Geisler Stefan - Schulhaus Tirol (T)
- 16) Göttfried Christian – Göttfrieds (OÖ)
- 17) Grabmer Clemens – Restaurant Waldschänke (OÖ)
- 18) Grabner Manuel – Restaurant Holzpoldl (OÖ)
- 19) Gugumuck Andreas – Wiener Schneckenmanufaktur (W)
- 20) Hackl Norbert – Biohof Labonca (Stmk)
- 21) Heinrich Gernot – Weingut Gernot und Heike Heinrich (Bgld)
- 22) Herbst Andreas – Dahoam (S)
- 23) Hofer Thomas – Bergergut (OÖ)
- 24) Höllerschmid Manfred – Fleischwaren Höllerschmid (NÖ)
- 25) Ivic Paul – Tian (W)
- 26) Jans Renate & Philipp – Figerhof (T)
- 27) Kajtna Bernd – Arche Noah (NÖ)
- 28) Kerschbaumer Michael - Kaslabn (Nockberge) (Ktn)
- 29) Kienbauer Lukas – Lukas' Restaurant (OÖ)
- 30) Kolm Michael – Bärenhof Kolm (NÖ)
- 31) Lastin Stefan - Gamskogelhütte (Ktn)
- 32) Leitgeb Armin – Le Treize (T)
- 33) Leth Franz – Weingut Leth (NÖ)
- 34) Machreich, Uwe - Triad (NÖ)
- 35) Moosbrugger Emanuel – Biohotel Schwanen (Vbg)
- 36) Muhr Dorli – Weingut Dorli Muhr (NÖ)
- 37) Mühlmann Josef – Gannerhof (T)
- 38) Müller Hannes – Genießerhotel Die Forelle (Ktn)
- 39) Nagl Lukas – Restaurant Bootshaus im Seehotel Das Traunsee (OÖ)
- 40) Nindler Fritz & Granegger Kevin - Mountain Resort Feuerberg (Ktn)
- 41) Nuart Eva – Nuart Schafmilch Spezialitäten (Ktn)
- 42) Ott Bernhard – Weingut Bernhard Ott (NÖ)
- 43) Parth Benjamin – Hotel Yscla (T)

- 44) Pichler Lucas - Weingut F.X. Pichler (NÖ)
- 45) Pohorec Reinhard – Pohorec Sensory Experience (W)
- 46) Rachinger Philipp – Mühlthalhof (OÖ)
- 47) Rachinger Helmut – Fernruf 7 (OÖ)
- 48) Rauch Richard – Geschwister Rauch (Stmk)
- 49) Redolfi Werner – Küchensystem Redolfi (W)
- 50) Reisetbauer Hans – Reisetbauer Qualitätsbrand (OÖ)
- 51) Reitbauer Heinz – Steirereck (W)
- 52) Ressi Manuel – Bärenwirt (Ktn)
- 53) Riezler Jeremias – Biohotel Walserstuba (Vbg)
- 54) Rützler Hanni – Future Food Studio (W9)
- 55) Schenk Wolfgang – Steuerberatung (W)
- 56) Schöpf Tobias – Restaurant Fuxbau (Vbg)
- 57) Schraml Klemens – Rau (OÖ)
- 58) Senn Andreas – Senn's Restaurant (S)
- 59) Spindler Josef – Ölmühle Fandler (Stmk)
- 60) Steffner Josef – Mesnerhaus (S)
- 61) Stekovics Priska – Stekovics (Bgld)
- 62) Stekovics Erich – Stekovics (Bgld)
- 63) Thurner Franziskus – Hotel zum Weissensee (K)
- 64) Vetter Simon – Vetterhof (Vbg)
- 65) Vigne Jürgen – Restaurant Pfefferschiff (S)
- 66) Walch Josef – Rote Wand (Vbg)
- 67) Wallner Hubert – Gourmet Restaurant Huber Wallner (Ktn)
- 68) Weissgerber, Alain - Taubenkobel (Bgld)
- 69) Wesonig Michael - Michis frische Fische (Stmk)
- 70) Winkler Vitus – Genießer- und Verwöhnhotel Sonnhof (S)
- 71) Zehentner Matthias – Tauernlamm (S)