



Peter TroiBinger geht zwar nicht den einfachsten Weg, dafür aber auf Nummer sicher: Der 25-jährige Koch baut sein Gemüse nun selber an, Gäste und Umwelt danken. Beliefert werden damit das „Steirereck“ in Wien und der GH „Malerwinkel“ in Hatzen-dorf, in denen der Südsteirer den Kochlöffel schwingt.

Ausläufer des Lebensmittelkandals verändern auch die steirische Gastronomie:

# EHEC macht Köche zu Gärtnern

Die EHEC-Krise ist zwar ebenso schnell wieder abgeebbt, wie sie über Europa hereingebrochen ist, Nachwehen des Lebensmittelkandals sind aber dennoch bis heute spürbar. Vor allem in der heimischen Gastronomie herrscht ein Umdenken: Auf Hygiene und Lebensmittelherkunft wird jetzt noch besser geachtet.

Die Bauernschaft war zweifelsohne jene Berufsgruppe, die die EHEC-Hysterie am härtesten traf. Die

VON BARBARA WINKLER

Schadensbegrenzungen laufen nach wie vor auf Hochtouren. Auswirkungen hat aber auch die Gastronomie zu spüren bekommen: „Vor

einem Gästeschwund bleiben wir zwar verschont, im Hintergrund hat sich aber einiges getan“, weiß Günther Huber von der Fachgruppe Gastronomie in der steirischen Wirtschaftskammer.

So wird etwa auf Sauberkeit nun noch mehr Wert gelegt: „Hygiene ist die wichtigste Vorbeugungsmaßnahme gegen Infektionskrankheiten. Dementsprechend habe nicht nur ich, sondern haben auch viele Kollegen die hohen Standards noch einmal nach oben geschraubt“, sagt der Patron des Grazer Landhauskellers.

Radikaler geht's der junge Südsteirer Peter TroiBinger an: Die große Nachwuchshoffnung der weiß-grünen Koch-Szene, die sogar schon im weltberühmten Noma in Kopenhagen gearbeitet hat, pfeift künftig auf Zulieferer, baut sein Gemüse jetzt selbst an. „Nur so kann ich eine hundertprozentige Qualitätsgarantie abgeben“, sagt der 25-jährige Visionär.

Auf 500 Quadratmetern werden in seiner Heimatgemeinde Hatzen-dorf Exoten wie Chioggia-Rüben oder Baumspinat gezogen. Dass der „Steirereck“-Koch damit einen Nerv getroffen hat, beweist das große Interesse an seinem Projekt: „Besichtigungsanfragen kommen von Kollegen aus ganz Österreich“, ist der Bauer TroiBinger stolz.

„EHEC zeigt, dass man weiter unten in der Kette anfangen muss. Ein Appell auch an die steirischen Behörden: Die Gastro-Hygiene gehört besser kontrolliert!“



Günther Huber, Wirtschaftskammer



Purple Haze und Goldrüben „made in styria“ – TroiBinger zeigt, wie's geht