

Dass köstliche Speisen und gesunde Ernährung keinen Widerspruch bedeuten müssen, davon ist das Hotelierspaar Margit und Otto Wandl seit eh und je überzeugt. So erklärt sich auch der Ehrgeiz von (Küchen-)Chef Otto, seine Gäste nicht nur mit hoher Kochkunst zu verwöhnen. Vielmehr setzt er auf eine frische, regionale und saisonale Küche, die zu 100 Prozent biologisch ist. Deshalb hat sich die Familie Wandl auch entschlossen, mit ihrem Leutascherhof der Gruppe der BIO-Hotels beizutreten.

Woher kam der Anstoß, auf Bio umzusteigen und wie sind Sie an die Umstellung herangegangen?

Margit Wandl: Da es immer schwieriger wird, Grundprodukte in wirklich guter Qualität zu bekommen und unsere Stärke schon immer unsere gute Küche ist, war es für uns nur eine logische Konsequenz, zu 100-Prozent auf kontrolliert biologische Qualität umzusteigen. Wir arbeiten schon lange mit den landwirtschaftlichen Betrieben aus der Region zusammen.

Welche Bio-Produkte kommen in Ihrer Küche zum Einsatz?

M. W.: Wir verwenden ausschließlich kontrollierte Bio-Produkte – bis hin zu den Gewürzen. Wildfang von Fischen und Wildsammlung von Pilzen und Beeren werden auf der Speisekarte extra deklariert. Die Umstellungsphase war vor allem für meinen Mann Otto, Chef in der Küche, mit einem erheblichen Aufwand verbunden, der sich im Endeffekt allerdings sehr gelohnt hat.

Ist Bio im Einkauf teurer als Konventionelles und wie gehen Sie mit der Preisdifferenz um?

M. W.: Bio ist in jedem Fall teurer, was sich natürlich irgendwo im Preis niederschlagen muss. Aber wenn man es versteht, geschickt zu kalkulieren und mit viel Kreativität bei der Zusammenstellung der Speisekomponenten agiert – beispielsweise mehr saisonales Gemüse



„Bio heißt Leben“ für die Hoteliersfamilie Wandl: (Küchen-)Chef Otto Wandl verwendet ausschließlich kontrollierte Bio-Produkte (Bilder: Leutascherhof)

serviert –, dann ist das Ergebnis für die Gäste und für den Betrieb ein sehr zufriedenstellendes.

Ist die Lagerhaltung von Bio-Produkten im Vergleich zu konventionellen Produkten problematisch?

M. W.: Es bedarf einer sorgfältigeren Lagerhaltung, da aufgrund der kürzeren Haltbarkeiten eine schnellere Umwälzung als bei konventionellen Produkten stattfindet. Eine durchdachte Logistik ist daher unbedingte Voraussetzung, um mit Bio nachhaltig erfolgreich zu sein.

Verlangen Bio-Produkte nach einer besonderen küchentechnischen Verarbeitung?

M. W.: Kochen mit Bio stellt das Grundprodukt und dessen Eigengeschmack in den Vordergrund. Bio schmeckt einfach intensiver und besser – Mehl, Schokolade, Vanillesauce, egal was, der Genuss wird neu definiert, und das schmeckt der Gast natürlich. Biologisch essen bedeutet auch, sich inhaltsreicher zu ernähren und folglich mengenmäßig weniger zu sich zu nehmen. Man kann sagen, dass man pro Tag um eine Mahlzeit weniger isst.“

Wie bringen Sie Ihrem Team das Thema „Bio“ nahe?

M. W.: Mitarbeiter von Bio Austria halten Fachvorträge bei uns, unsere Mitarbeiter bekommen Fachliteratur zu lesen und als Geschenke gibt es Biokochbücher. Seit sich unsere Familie und unser Mitarbeiter 100 Prozent biologisch ernähren, haben wir kaum noch Krankheitsfälle zu verzeichnen.

Wie schwierig bzw. einfach ist es für Sie, kontinuierlich mit Bio-Produkten versorgt zu werden?

M. W.: Wenn man die richtigen Lieferpartner gefunden hat, ist es relativ einfach und unkompliziert. Was wir regional nicht bekommen können, beziehen wir vom Biohof Achleitner. Es freut uns sehr, dass auch unser örtlicher Bäcker Bio-Brot und Bio-Gebäck herstellt. Bei Gemüse und Obst setzen wir neben Bio auch auf Nachhaltigkeit. Erdbeeren gibt es bei uns im Winter nicht.

Wie setzen Sie „Bio“ in Marketing und Werbung ein?

M. W.: Durch unsere Mitgliedschaft bei den BIO-Hotels, via Direct-Mailings, auf Messen und in Kooperation mit Bio-Fachzeitschriften.

Wie kommt Bio bei den Gästen an?

M. W.: Anfangs herrschte – vor allem bei unseren Stammgästen – viel Skepsis. Dass Bioküche nicht Körndlkost bedeutet, haben sie allerdings sehr rasch festge-

stellt. 90 Prozent unserer Gäste wollen sich auch nach dem Urlaub zuhause biologisch ernähren.

Was raten Sie Betrieben, die auf Bio umstellen möchten?

M. W.: Es bedarf vor allem einer inneren Überzeugung. Sehr viel Engagement ist die Voraussetzung, um Bio wirklich zu leben.

Würden Sie den Umstieg auf Bio noch einmal machen?

M. W.: Ja, auf alle Fälle. Die Bio-Motivation in unserem Haus ist eine ganz tolle, weil es im Bio-Bereich mittlerweile schon sehr viele Möglichkeiten gibt, so viele, dass ich mir, was unsere Region betrifft, ein „Leutascher Biotal“ durchaus sehr gut vorstellen könnte und auch wünschen würde.

Beim Leutascherhof-Biofest – vom 29. Mai bis 1. Juni 2009 – haben Interessierte die Möglichkeit, in den Genuss der Kostproben von Bio-Produzenten und Bio-Lieferanten zu kommen.

www.leutascherhof.at