Timos Kitchen

VON UND MIT VEGAN CHEF TIMO FRANKE

TEIL 3

Fotos: Roland Holitzky

Klimaessen ist (nicht nur) Chefsache - vegan Essen für den Klimawandel

Liebe geht durch den Magen - das weiß jeder. Aber wer unsere Umwelt liebt, der sollte sich parallel dazu auch öfter mal explizit für Klimaessen entscheiden.

Die aktuellen Ereignisse in NRW und anderen Teilen Deutschlands sind das perfekte Beispiel dafür, dass der Klimawandel im vollem Gange und längst nicht mehr zu verleugnen ist. Der weltweite Fleischkonsum schadet unserem Klima und eine sofortige Klimawende ist unumgänglich.

Wer sich hingegen ausschließlich pflanzlich ernährt, der belastet die Umwelt erheblich weniger. Aber wem sage ich das - euch Lesern vom Welt Vegan Magazin brauch ich das ja nicht mehr zu erzählen ;-)

Doch was genau hat es mit diesem Klimaessen auf sich?

Ein kurzer Rückblick: noch vor gut 1.5 Jahren scherzten meine gute Freundin Natalija Cobanov und ich noch, wie toll und gleichzeitig illusorisch es doch wäre, wenn sie mit ihrem Nachhaltigkeits-Studium Hotels dazu bewegen könnte, vegane Küche anzubieten. Heute anderthalb Jahre später ist dieser Traum tatsächlich wahr geworden. Und genau deshalb möchte ich euch in dieser Ausgabe etwas über den Klimaberg Katschberg und meine Arbeit dort erzählen.

Doch fangen wir von vorne an. Angefangen hat es im Mai diesen Jahres, als ich von dem Hotel Das Katschberg, in dem Natalija seit letztem Jahr tätig ist, für ein Hotelküchen-Coaching gebucht worden bin. Meine Aufgabe war es, ein veganes Food-Konzept für das Hotel zu entwickeln, zu implementieren und natürlich auch Küchenpersonal entsprechend zu schulen.

Scheinbar war man so zufrieden mit meiner Arbeit, dass ich dann vor einigen Wochen beim 4-tägigen Klima Summit den kulinarischen Part übernehmen durfte.

Spannend daran ist, dass die Region am Katschberg als Pilot-Region des öster-

reichischen Umweltzeichens für Tourismus Destinationen gilt. Sämtliche Veranstaltungen vor Ort werden nach den Kriterien des österreichischen Umweltzeichen für sogenannte Green Events ausgerichtet. Dabei bemüht man sich in allen Bereichen Ressourcen zu sparen, Abfälle zu vermeiden und umweltbewusst zu handeln.

Und selbstverständlich spielt veganes Essen hierbei eine ganz besonders große Rolle. Doch fleischlos ist nicht gleich klimafreundlich, daher muss natürlich auch bei den einzelnen Zutaten stets die bestmögliche Ökobilanz berücksichtigt und generell auf saisonal, bio und regional zurückgegriffen werden. Das bedeutet, dass das sogenannte Klimaessen nicht nur rein pflanzlich ist, sondern dabei enorm viel CO2, Wasser und Fläche spart und dennoch ein kulinarischer Genuss ist!

Damit der Gast täglich aktiv Klima- und Umweltschutz auf seinem Teller betreiben kann, haben wir ein spezielles Food-Konzept entwickelt, welches den Ansprüchen eines aktiven Urlaubers gerecht wird, durch die rein pflanzlichen Zutaten die Umwelt schont und damit auf natürliche Weise den CO2 Fußabdruck reduziert. Genial, oder?

Wie meine Arbeit vor Ort ausgesehen hat, erfahrt ihr jetzt.

TAG 1 wird mit einem leckeren Empfang und einem Flying Buffet gestartet. Ein besonderes Highlight war hier die Katschberger Klimanudel, eine klassische gerändelte Kärntner Nudel mit einer pflanzlichen Füllung. Diese wurde dann mit der Aktivkohle der Klimaerde und mit frischen Alm-Kräutern eingefärbt. Für die Gäste gab es allerhand zu probieren vom veganen Eiersalat, würzigen Suppen, deftigen Rouladen bis hin zu Käspätzle Lollipops oder Klimaburgern. Hier kam jeder wortwörtlich auf seine Kosten!

TAG 2 stand ganz im Zeichen eines mehrgängigen Gala-Dinners, welches mit einem kleinen Gruß aus der Küche startete. Aufgrund der Nähe zu Italien, liebe ich die Kärntner Küche besonders, da sie Alpe und Adria elegant verbindet. So werden aus klassischen Aromen, die man sonst nur vom Berg kennt, plötzlich mediterrane Schmankerl, die nach Bella Italia schmecken.

Weiter ging es mit einer neu-interpretierten Version der berühmten Melanzani di Parmeggiano. Verbunden mit der Alpe, durch die veganen Käsearomen und der Lungauer Kartoffel, die ich nach dem Rezept von Heston Blumental zubereitet habe. Allein der Prozess, der diese Kartoffel zu dieser knackigen Fritte macht, ist unfassbar zeitintensiv. Aber der Aufwand lohnt sich für diese brutal leckeren Tripple-Fried-Fries. 3 Garmethoden in einer Kartoffel. Gekocht, tiefgefroren und frittiert - meiner Meinung nach einfach genial.

Dazu gab es eine gebackene Polenta, die mit einer Lecce di Mandorla, Heu und viel Knoblauch gekocht wurde um die pure Authentizität des Berges auf die Teller zu bekommen. Zu guter Letzt gehören kräftige Raucharomen zu diesem Gericht. Deshalb habe ich mich für eine Räucher-Espuma entschieden. Der 2. Gang ist mittlerweile ein absoluter Klassiker für mich geworden: vegane Käsesuppe auf Basis von Mandelkäse, abgerundet mit Rosmarin-Croutons und geschmolzenen Zwiebeln - 100% erfolgreich!

UMWELT | timos kitchen

Da mir die meisten veganen Hauptgänge oft zu cremig und von der Textur nicht ausreichend fest genug sind, bin ich ja tatsächlich ein großer Fan von Soja-Isolat, auch wenn ich das gerne als old fashioned bezeichne. Soja-Isolat und ich, wir waren schon da, bevor vegan cool wurde - just saying. Aber back to business! Ich bot klassisch 2 Hauptgänge an: zum einen Soja-Roulade auf Kartoffel-Knoblauchcreme mit Buchweizensalat, geschmorter Paprika und Rotwein-Jus , und zum anderen Karotten-Lax mit Selleriecreme, „Chorizo"-Paprikagemüse und gegrillte Artischocke, wovon der Visch auch als Zwischengang bestellt werden konnte.

Zum Dessert eskalierte der Katschberg Patissier Jeno par excellence. Ohne Mist! Dieser Dude dort in der Dessert-Küche hat es einfach drauf! Vom Apfelstrudel, über Törtchen mit allem Drum und Dran, bis hin zu den wildesten Kreationen, gab es alles was das Pastry-Herz begehrte.

Es war unfassbar lecker und für mich einer der Momente, für die ich diesen Job gelernt habe. Um glückliche Gäste zu haben und mit stolzer Brust an die Tische im Gastraum zu gehen.

TAG 3 ist so ziemlich das Highlight für mich. Wer mich schon ein paar Jahre verfolgt und kennt weiß, dass eine meiner großen Stärken das Streetfood ist. So lag es nahe, dass ich beim Klima-Festival eigens kreierte Burger kredenzen würde. Das ausgelassene Ambiente, das atemberaubende Panorama und dieses Wetter waren wirklich einmalig. Als Schmankerl durfte ich in einem Originalen US Airstream Food Truck gut und gerne 350 Portionen Burger zubereiten. 3 Optionen, 3 geschmackliche Variationen. Garlic Herbs, Trüffel und BBQ.

Tag 4 begann für mich wie gewohnt um 5 Uhr in der Früh. Die Vorbereitungen für die höchste, je da gewesene Jause mussten getroffen werden. Auberginen-Matjes, verschiedene Salate, Schlag Kren, Obazda, Liptauer usw. fanden ihren Platz neben der, für mich leckersten und authentischsten veganen Wurst von Herbasch! Auf 1800 Metern gab es dann zum krönenden Abschluss veganen Kaiserschmarren nach meiner Geheimrezeptur. Mit diesem Ausblick definitiv ein Erlebnis, von welchem ich sicher noch meinen Enkeln erzählen werde.
Tag 5 stand für mich dann das letzte kleinere Event an: ein Vegan Alpin-Kochworkshop mit 6 Personen. Da in Österreich zu diesem Zeitpunkt keine Maskenpflicht mehr bestand, war es für mich eine Ehre diesen ersten Kurs nach Corona zu geben und die strahlenden Gesichter der Teilnehmer in voller Gänze zu sehen.

Alles in allem war der Klimaberg Summit ein rundum gelungenes Event. Selbst bei ihrer Anreise hatten die Gäste die Option möglichst klimaneutral per Bahn oder Shuttle, mit einer eigenen E-Auto-Flotte, direkt an den Katschberg zu gelangen.

Familien finden im Sommer- oder Wanderurlaub eine große Vielfalt an Möglichkeiten. Am Katschberg ist Action und Spaß garantiert, doch der Sommer ist nur ein Teil der großen Geschichte. Im Winter bietet das top Skigebiet Katschberg perfekte Pisten und jede Menge Schnee. Doch damit das so bleibt, muss maßgeblich am Klima gedreht werden.

Die Region Klimaberg Katschberg lebt vom Tourismus und von einer intakten Natur. Jeder Einzelne trägt Verantwortung für Mensch und Umwelt. Als erste Tourismusregion der Welt stellt sich der Katschberg daher der Herausforderung. Durch den Einsatz der Klima-Erde wird CO2 aus der Luft geholt und über 1.000 Jahre gespeichert. Diese effiziente CO2-Speicherung führt einerseits zu fruchtbaren Böden und andererseits zu freien CO2 Zertifikaten, welche wiederum Investitionen in den Umweltschutz in der Region Katschberg lukrativ und möglich machen und als sichere Wertanlage dienen können.

Das große Ziel: CO2 neutral bis 2030!

Mit viel Engagement und Leidenschaft hat Natalija die Region rund um den Katschberg mit ihrem Team und meiner Unterstützung als Küchenchef ein Stück weiter in die richtige Richtung gelenkt. Doch eine Ernährungs- oder Speisekartenumstellung alleine kann die Umwelt natürlich nicht von heute auf morgen retten. Dennoch hat jeder Einzelne von uns bis zu drei Mal täglich die Möglichkeit, sich aktiv für den Umweltschutz einzusetzen - und das auch im Urlaub.

Vielen Dank an das gesamte Team vom Das Katschberg für euer Vertrauen und dass ich Teil eines solch wertvollen Projektes sein durfte.

Euer Timo Franke

HERBASCH
WWW.HERBASCH.DE
Gutes ohne Zusatzstoffe

DIE WURST REVOLUTION

BESUCHEN SIE UNS!
HERBASCH.DE

BESTE PFLANZLICHE WURST. VIELE SORTEN.
SUPER LECKER, OB ALS AUFSCHNITT
ODER GEBRATEN. JETZT PROBIEREN!

HERBASCH_VEGAN HERBASCH.VEGAN