

Bienen in der Polizeikaserne

Die AGÖ tagte in der Wiener Marokkanerkaserne.

„Erst lernte ich Koch. Dann wollte ich wissen, wo die Produkte, die ich verarbeite, herkommen, also begann ich ein Studium auf der Boku. Und schließlich landete ich bei den Bienen.“ DI Dietmar Niessner hat eine spannende Biografie. Ebenso fesselnd auch sein Vortrag bei der Küchenleitertagung im Oktober. „Honig mit Biografie“ lautete der Titel, und tatsächlich hat jeder gute Bienenhonig seine Geschichte.

Der passionierte Imker und Honigsammler Niessner startete mit der Faszination des Bienenschwarms, dessen Richtung durch den Schwänzeltanz einiger Bienen gewissermaßen ausgeschwänzelt wird.

Mit dem Schwarm um eine Bienenkönigin bildet sich demnach ein neues Volk, das wieder fleißig für den Imker Honig produzieren soll. Schon im Mittelalter wurde Wildhonig als Heilmittel und Süßstoff von privilegierten Sammlern geerntet. Ab dem 18. Jahrhundert kamen die Rähmchen für den Wabenbau in Mode. Seither wird der Honig aus den Wabenrahmen geschleudert, was seine Gewinnung enorm erleichterte.

Quasi im Vorbeigehen räumte Niessner auch mit einem oft geübten Marketingtrick auf: „Manchmal steht auf dem Etikett ‚kaltgeschleudert‘ als Zeichen dafür, dass dies etwas

ganz Besonderes ist. Das ist Unsinn, es geht gar nicht anders, als den Honig bei den üblichen Stocktemperaturen von 25 bis 30 Grad zu schleudern. Sind die Temperaturen niedriger, fließt der Honig nicht, sind sie höher, zergeht das Bienenwachs und gelangt in den Honig.“

Rund drei Millionen Blütenbesuche ergeben ein Kilo Honig, was wohl die Mär vom fleißigen Bienen nährt. Während der Sammeltätigkeit sind die Bienen „blütenstet“ – soll heißen, haben sie sich in einem Erntegang einmal für Apfelblüten entschieden, dann fliegen sie diese so lange an, bis das Terrain abgegrast ist.

Aus diesem Grund ist es auch leicht, unter sortenreinen Honigtypen zu unterscheiden. Je nach Blüte und Blütezeit weist Honig so auch verschiedene Charaktere und Geschmäcker auf. Er kann sowohl herb als auch süß sein, bitter oder würzig. Das, so Niessner, macht auch den Reiz der verschiedenen Sorten aus.

An Bienenprodukten rät der Imker nicht nur zum regelmäßigen Verzehr von Honig mit seinen vielen gesunden Inhaltsstoffen, sondern auch zu Propolis (Blütenpollen, die den Bienen als Nahrung dienen) oder Gelee Royal, die Nahrung der Königin. In der Medizin kommt mitunter auch Bienengift zur Anwendung.

Zum Abschluss lud Dietmar Niessner die Teilnehmer zur Verkostung seiner mitge-



Süße Versuchung: die Honigspezialitäten von Dietmar Niessner.



DI Dietmar Niessner ist Bio-Imker und Experte in Sachen Honigbienen. Er führt auch die „Bienenschule 4 Kids“ und ist für Projektstage in Kindergärten und Schulen zu buchen. Für hervorragende Leistungen zum Schutz der Natur wurde Niessner mit dem renommierten Josef-Schöffl-Preis ausgezeichnet. www.bienenschule.at



Von der Einladung, die verschiedenen Honigprodukte zu verkosten, wurde ausgiebig Gebrauch gemacht.



Teil des Küchenteams im Betriebsrestaurant der Marokkanerkaserne. Neben Peter Tremmesberger (rechts) Küchenleiter Andi Gaigg.

Öfter mal was Neues. Nachdem die Gastgeber in der Vergangenheit mit edlen Weinen beschenkt wurden, erhalten sie nun einen Korb mit feinen Spezialitäten. So wie im Bild Grl. Peter Tremmesberger von Präsident Werner Pannagl.



brachten Honigspezialitäten ein. Eine Einladung, der intensiv Folge geleistet wurde.

Solide Verpflegung für Polizei

Das Betriebsrestaurant in der Marokkanerkaserne wird vom Unterstützungsinstitut der Bundespolizei betrieben. Küchenchef Andi Gaigg und Gruppenleiter Peter Tremmesberger fungierten bei der Sitzung als perfekte

Gastgeber. Die Ressourcen sind in den beiden Küchen – neben der Marokkanerkaserne wird auch noch die Kantine in der Rossauerkaserne betrieben – äußerst knapp. Zwölf Mitarbeiter produzieren täglich zwei Menüs zur Auswahl. Das fleischlose Menü schlägt dabei mit 3,50 Euro zu Buche, solide Hausmannskost mit 4,60 Euro. Dabei besteht das zweite Menü aus Suppe, Hauptspeise und Dessert, beim günstigeren Menü ist das Dessert extra zu bezahlen.

Durchschnittlich werden täglich 220 Menüs im frisch renovierten Speisesaal ausgegeben, wobei die Zahl stark schwankend ist, wie Andi Gaigg berichtet. Da die Marokkanerkaserne neben der Direktion für sämtliche Ausbildungsstätten der Bundespolizei auch die Polizeischule für Wien beherbergt und hier nebenbei auch Seminare abgehalten werden, variiert die Anzahl der Gäste je nach Belegung der Schule und der Kurse.

Zusätzlich wird das Küchenteam auch zur Verpflegung der Polizei bei Außeneinsätzen herangezogen. Dass hier der Philosophie einer soliden und guten Hausmannskost gehuldigt wird, zeigte auch die Bewirtung der Tagungsteilnehmer: Das saftige Wiener Krautfleisch mit feiner Paprikaschärfe animierte viele Gäste, sich einen Nachschlag zu holen. *-hal-*

AGÖ

Arbeitsgemeinschaft
Großküchen Österreich

Sekretariat:

Gumpendorfer Straße 39, 1060 Wien
Tel.: und Fax: +43 1 587 84 66

Sekretariatszeiten:

Mo. u. Do., 9.00 bis 12.00 Uhr

Die AGÖ im Internet:

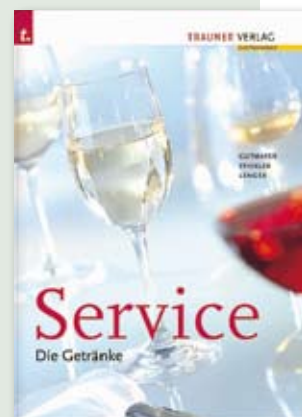
www.agoe.net

E-Mail: agoe@aon.at

Buchtip

Service – Die Getränke

Standardwerk des Trauner Verlages jetzt in neuer Auflage



Was ist neu an dieser aktuellen Ausgabe? Sämtliche Kapitel wurden textlich und grafisch komplett überarbeitet. Die Inhalte der Kapitel Aperitifs, – Bier, – Alkoholfreie Getränke, – Kaffee, – Tee, – Kakao, –

Digestifs und Spirituosen wurden ausgebaut. Die Herstellung der diversen Getränkegruppen wird nun genau beschrieben. Völlig neu ist das Kapitel „Most“ (Obstwein).

In das Kapitel „Wein aus Deutschland“ sind viele neue Inhalte eingeflossen. Das Kapitel „Cocktails“ wurde auf Wunsch vieler Leser erweitert und punktet nun auch mit Fotos. Die Rezepturen folgen den Vorgaben der IBA – International Bar Association.

Auch dem Fachthema „Service“ wird im neuen Buch viel mehr Aufmerksamkeit gewidmet: Tipps aus der Praxis, die sonst in keiner Fachliteratur zu finden sind, werden im Layout optisch augenfällig hervorgehoben.

Arbeitsmethoden, wie das Avinieren von Weingläsern, das Dekantieren und Karaffieren von Wein, aber auch „Latte-Art“ (Milchschaumdekorationen für Cappuccini), werden nicht nur beschrieben, sondern mithilfe von Fotos Schritt für Schritt anschaulich erklärt. Themen, wie alternative Verschlüsse bei Weinflaschen, werden ebenso behandelt wie die mögliche Umsatzsteigerung durch Mineralwasserverkauf oder „Erste Hilfe“ bei Korkbruch.

Fachbücher dienen zur Aus- und Weiterbildung – Korrektheit ist also das oberste Gebot. Das heißt jedoch nicht, dass die Inhalte knochentrocken sein müssen. Ganz im Gegenteil: Bücher aus dem Trauner Verlag erhalten durch Anekdoten und Karikaturen den nötigen Pep und machen so Lust aufs Lesen. Auch für Interessierte, die nicht täglich an der Barfront stehen, sondern die ihre Gäste durch ein perfektes Service – auch in der Gemeinschaftsgastronomie – verwöhnen wollen.

Wilhelm Gutmayer, Hans Stickler, Heinz Lenger. **Service – Die Getränke.**

Trauner Verlag, Linz. 4., völlig überarbeitete Auflage 2008, 312 Seiten, Hardcover mit Transparentumschlag. Format: 21 x 27,5 cm. 55,80 Euro. ISBN 978-3-85499-246-2