



Die Justizanstalt Salzburg in Puch-Urstein mit dem stv. Leiter Kontrollinspektor Johann Schnöll, Leiter Oberst Dipl.-Päd. Dietmar Knebel, Mag. Katharina Tidl (LKÖ), dem Mitarbeiter im Küchenbereich Kontrollor Gerhard Zachbauer, Küchenchef Bezirksinspektor Wilhelm Bauböck und LK-Präsident Rupert Quehenberger (von links)

Fotos: Hatheier



Restaurant „Stefan's im Schlossbauer“ in Hallein, von links: Bürgermeister Alexander Stangassinger, Alexandra Winter (GF Gästeservice Tennengau), LK-Präsident Rupert Quehenberger, Küchenchef Stefan Buhk, Geschäftsführer Axel Hofmann-Buhk, Mag. Katharina Tidl (LKÖ), Rainer Candido (GF Tourismusverband Hallein) und Günther Kronberger (GF Salzburger Agrar Marketing)

Betriebe setzen auf Regionalität

Die Familie der Vorbild-Gastronomiebetriebe, die sich für regionale Lebensmittel einsetzen, wächst.

Ing. Michael Hatheier
Redaktion Salzburger Bauer

So unterschiedlich wie die ausgezeichneten Betriebe sind, eines verbindet sie beide: „Wissen, wo's herkommt“ – diesen Leitspruch haben sich zwei Gastronomiebetriebe im Tennengau freiwillig auf die Fahnen geheftet und kochen mit regionalen Zutaten.

Justizanstalt Salzburg setzt auf Regionalität

In der Kantine der Justizanstalt Salzburg (JVA) werden täglich rund 400 Essensportionen für die Insassen, die Belegschaft sowie die Exekutive und das Hilfswerk gekocht.

In der Küche des Küchenchefs Bezirksinspektor Wilhelm Bauböck stehen ausschließlich Insassen, die verschiedenste Menüs kochen. Normale Voll-, vegetarische und Schonkost,

aber auch auf verschiedenste Allergiker abgestimmte Speisen stehen auf der Karte. Der Anstaltsleitung rund um Oberst Dietmar Knebel ist dabei die regionale Herkunft der verwendeten Zutaten sehr wichtig und man ließ sich über die Plattform „Gut zu wissen“ der LK Österreich zertifizieren. Nach positivem Abschluss der Prüfung ist die



Katharina Tidl (LKÖ) und Präsident Rupert Quehenberger.

JVA Salzburg nun Teil der über 1.250 Betriebe in Österreich, die ebenso auf regionale Zutaten setzen.

Herkunftszertifikat für Halleiner Restaurant

Im „Stefan's im Schlossbauer“ in Hallein dreht sich alles um regionalen Genuss. Das mit „zwei Gabeln“ von Fals-

taff bewertete Restaurant im altherwürdigen Schloss Altdorf setzt vor allem auf frisches, saisonales Gemüse aus der Region. Das Lokal steht für eine innovative Gourmetküche, die auf regionalen, hochwertigen Zutaten basiert und dabei klassische Gerichte neu interpretiert.

„Wir kreieren täglich kulinarische Highlights, die sowohl die Vielfalt der heimischen Küche als auch internationale Einflüsse widerspiegeln. Besonders am Herzen liegen uns dabei die hochwertigen Lebensmittel des Salzburger Landes“, so der gebürtige Baden-Württemberger Küchenchef Stefan Buhk. In Anbetracht dieses Einsatzes und der freiwilligen Zertifizierung überreichte der Präsident der LK Salzburg, Rupert Quehenberger, dem Küchenchef und dem Geschäftsführer Axel Hofmann-Buhk das „SalzburgerLand-Herkunftszertifikat – ausgezeichnet aufgetischt“.



Axel Hofmann-Buhk und Stefan Buhk wurden ausgezeichnet.