

Ausgabe 16 | 2024 | EUR 3,90

NUDEL KÜCHE

GENUSSTIPPS
VON PROFIS
FÜR PROFIS

MEIN LIEBSTES FLECKERL

135 Jahre österreichische Nudelkultur

GENUSSORT KANTINE

Bewusster Genuss
in der Gemeinschaftsgastronomie

REVIVAL DER FUSION-KÜCHE

Die kulinarische Globalisierung
des Alltags



Das Recheis Teigwaren Gastro-Magazin

Seit 135 Jahren entwickeln wir als Nudelspezialisten die österreichische Esskultur maßgeblich mit. Gemeinsame Esserlebnisse verbinden und wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, dafür beste Produkte herzustellen. Wir freuen uns darauf, unsere Ideen auch in Zukunft in Österreichs Küchen zu bringen.



Stefan Recheis, Geschäftsführer



04 Mein liebster Fleckerl
135 Jahre österreichische Nudelkultur

**06 Rezeptinspirationen
mit österreichischen
Nudelklassikern**

12 Zu Gast in der Gefängnis-Küche
Interview mit Andreas Wintner,
Küchenleiter der JA Stein

14 Genussort Kantine
Bewusster Genuss in der Gemeinschaftsverpflegung

16 Rezeptinspirationen für Großküchen
Nudeln schmecken allen

20 Revival der Fusion-Küche
Die kulinarische Globalisierung des Alltags

22 Glo-kale Rezeptideen
Mix und Match, wie's gefällt

IMPRESSUM

Medieninhaber/Herausgeber/Verleger: Josef Recheis Eierteigwarenfabrik und Walzmühle GmbH, Fassergasse 8-10, 6060 Hall in Tirol/Österreich, Tel.: +43 (0) 5 7324, www.recheis.com/gastro, info@recheis.com. Recheis ist allein für den Inhalt verantwortlich. Inhalt, Layout und Bildmaterial des Magazins Nudelküche sind urheberrechtlich geschützt. Die Vervielfältigung der Inhalte bzw. Bilder ist ohne Zustimmung des Urhebers untersagt. Food Fotografie: WEST.Fotostudio, Food Styling: Verena Fiegl. Bildquellen: Shutterstock, Recheis, Dominik Geider, Gustoguerilla, Hyperhunters, Druck: Alpina Druck GmbH Innsbruck. Vielen Dank an Rechberger GmbH und Ortner & Stanger GesmbH für die Geschirrtleihgaben.





LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

seit 1889 liefert Recheis die besten Produkte für Ihre liebsten Nudelgerichte. Wir sind stolz auf 135 Jahre, in denen wir die österreichische Nudelkultur maßgeblich mit- und weiterentwickelt haben. In unserem Jubiläumsjahr präsentieren wir Ihnen eine neue Ausgabe der Nudelküche mit einer bunten Themenvielfalt und neun exklusiv zusammengestellten Rezeptinspirationen.

Einen besonderen Platz nehmen die Klassiker der österreichischen Esskultur ein. Weil Bandnudeln, Hausmacher und Fleckerl genauso fest verwurzelt sind in heimischen Küchen, wie die Marke Recheis. Erfahren Sie ab Seite 4 mehr über unsere Geschichte als DIE österreichischen Nudelspezialisten und unsere hochwertigen Teigwaren, hergestellt aus besten, natürlichen Zutaten.

Zunehmend etwas bieten müssen Österreichs Betriebskantinen und Co. Bewusster Genuss lautet die Devise in vielen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Dabei gilt: Nudeln schmecken allen und sind beliebt bei Groß und Klein – in Schulen, Krankenhäusern und, nachzulesen auf Seite 14, sogar hinter Gittern. Groß ist hingegen die Freiheit in der modernen Fusion-Küche. Das kreative Vermischen verschiedener Länderküchen kennt keine Grenzen. Oft und gerne wird die kulinarische Weltoffenheit mit regionalen Zutaten verknüpft – total glo-kal, ab Seite 20. Eine eben solche schöpferische Energie treibt uns bei Recheis dazu an, für Sie und Ihre Gäste immer wieder neue Nudelspezialitäten zu entwickeln.

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen in uns und unsere Produkte.
Wir freuen uns, gemeinsam mit Ihnen 135 Jahre Recheis zu feiern.

Lassen Sie sich kulinarisch inspirieren, g'schmackige Grüße
Ihre Nudelküche Redaktion



Rezeptentwicklung & Shooting:
Profiköchin Verena Fiegl (li.) mit
Elisabeth Senfter und Maria Wechselberger
vom Recheis Marketing-Team



Recheis Produktions- und Verwaltungsgebäude:
damals und heute

Recheis: Nudelspezialist seit 135 Jahren

Josef und Marianne Recheis gründen die erste Teigwarenmanufaktur Österreichs

Beginn Herstellung Eierteigwaren mit Frischeiern

Gründung Recheis Hühnerhof in Wiener Neustadt

Recheis ist klimaneutral



1889

1917

1950

1962

2013

2017

2018

2021

2024

Recheis wird zum k.u.k. Hoflieferanten ernannt

Einführung der Recheis Goldmarke – bis heute die beliebteste Nudelmarke Österreichs

Beginn Recheis Hartweizen Vertragsanbau im Weinviertel

Recheis wird als familienfreundlicher Betrieb ausgezeichnet



MEIN LIEBSTES FLECKERL



EIN GERICHT, EWIGE ERINNERUNG: DAS GELINGT NUR MIT ZUTATEN, DIE UNS ÜBER JAHRZEHNTE DIE TREUE HALTEN. EIN BLICK ZURÜCK AUF 135 JAHRE ÖSTERREICHISCHE NUDELKULTUR.



Es gibt Speisen, die sich tief in unser Bewusstsein eingepägt haben. Ein Geruch hier, ein Geschmack da, sofort fühlen wir uns wie daheim und zurückversetzt in die Kindheit. Schinkenfleckerl zum Beispiel. Da werden Erinnerungen an die Oma

wach. Sie hat die Fleckerl nach Lust und Laune entweder mit Farmerschinken oder Speckrestln zubereitet. Verfeinert mit viel würzigem Käse, reichlich Schlagobers und Majoran. Heute gegessen, fühlt es sich an wie in Omas gemütlicher Küche.

Wiege österreichischer Nudelkultur

„Gemeinsame Genusserlebnisse verbinden über Generationen hinweg. Wir haben es uns seit jeher zur Aufgabe gemacht, dafür die besten Produkte herzustellen“, sagt Stefan Recheis, Geschäftsführer des Tiroler Teigwarenherstellers. Dass Schinkenfleckerl so tief in der österreichischen Küche verwurzelt sind, ist auch dem Traditionsbetrieb zu verdanken. Seit 135 Jahren inspirieren die Eierteigwaren in der typischen, roten Verpackung Generationen von Hobby- und Meisterköchinnen und -köchen zu Nudelgerichten in unzähligen Variationen – und tragen damit zur kulinarischen Legendenbildung bei. „Die Fleckerl sind unter anderem deshalb zu Klassikern geworden, weil man sich mit ihnen austoben und gut Reste verwerten kann“, konkretisiert Kulinarikexpertin Katharina Seiser, die sich in ihrem jüngsten Kochbuch (siehe Tipp) ausführlich der österreichischen Küche widmet. Mit dabei natürlich ihr eigenes Schinkenfleckerl-Rezept.

Buchtipp: „Österreich express“

Katharina Seiser zaubert vertraute Klassiker und Lieblingsrezepte in einer halben Stunde auf den Tisch – schon jetzt ein Standardwerk der schnellen österreichischen Alltagsküche.

Brandstätter Verlag, 2023

Erste Teigwarenmanufaktur Österreichs

Wie aber hat die Erfolgsgeschichte von Recheis, der beliebtesten Nudelmarke Österreichs, begonnen? Den Tiroler Nudelgenuss verdanken wir einer visionären Frau: Marianne Recheis. Im Jahr 1889 überzeugte sie ihren Mann Josef, aus Hartweizengrieß feine Nudeln herzustellen. Der Grundstein für die erste Teigwarenmanufaktur Österreichs war gelegt. Zu den ersten Nudeln, die in Hall hergestellt wurden, zählte der Hausmacherschnitt. Eine Sorte, die sich noch heute großer Beliebtheit erfreut – besonders auch in der Gastronomie, wo sie etwa als Einlage in kräftigen Rindssuppen serviert wird.



Recheis Teigwarenfabrik, 19. Jh.

Von klassisch bis kreativ

Zum Durchbruch verhalf der Recheis-Nudelfamilie – heute mit über 180 verschiedenen Produkten im Einzel- und Großhandel vertreten – schließlich die Konstruktion einer revolutionären Trocknungsanlage, mit der die Teigwaren in höchster Qualität haltbar gemacht werden konnten. Was mit dem Hausmacherschnitt begann, hat sich zu einer Vielfalt an Sorten und Rezepturen entwickelt: mit oder ohne Ei, in Dinkel- oder Vollkornqualität, Bio oder glutenfrei. Damit es im Wirtshaus genauso schmeckt wie daheim, greifen Kochprofis auf die bewährten Chefqualität 2-Eierteigwaren aus dem Gastrosortiment zurück. Traditionell österreichische Formen garantieren ein Gefühl wie bei Oma – mit dem perfekten Biss. „Auch in Zukunft werden wir unseren Beitrag leisten, um die kulinarische Kreativität anzuregen“, lässt Geschäftsführer Stefan Recheis keinen Zweifel daran, dass man die österreichische Nudelkultur weiterhin innovativ mitgestalten wird.



Sortenvielfalt: über 180 Produkte im Einzel- und Großhandel

Klimaneutrale Produktion

Damit das gelingt, hat man sich in Hall ganz der Nachhaltigkeit und dem Einsatz regionaler, natürlicher Rohstoffe verschrieben. Seit 2018 produziert Recheis klimaneutral – als eines der ersten Unternehmen der Branche. Ein Teil des dafür aufgebrauchten Stroms stammt von der hauseigenen Photovoltaikanlage, entlang der gesamten Wertschöpfungskette hält man die Transportwege möglichst kurz. In puncto Verpackung spielt der Umweltgedanke ebenso eine wichtige Rolle: „Alle Verpackungen sind recyclingfähig und damit wiederverwertbar. Wir nehmen unsere Verantwortung sehr ernst, nachhaltige Verpackungsmaterialien mit dem Produktschutz für hochwertige Lebensmittel in Einklang zu bringen“, erklärt der Geschäftsführer. Im Einzelhandel gibt es Recheis Nudeln seit mehreren Jahren auch in Papier verpackt.



Photovoltaik-Anlage auf der gesamten Dachfläche des Recheis Gebäudes.

Qualitätsversprechen

Neben einer vielfältigen und nachhaltigen Produktion hat die konstant hohe Qualität der Teigwaren oberste Priorität im Hause Recheis. Dafür unerlässlich ist der Einsatz bester Zutaten. Knapp 70 Prozent der Recheis Nudeln werden aus österreichischem Getreide hergestellt. Die Eier stammen ebenfalls aus Österreich, wobei Recheis selbst zwei eigene Hühnerhöfe betreibt. „Die Goldmarke, unser Kernsortiment im Lebensmitteleinzelhandel, produzieren wir vollständig aus heimischen Zutaten“, so Stefan Recheis. Das Geheimnis des unverkennbaren Geschmacks? Drei österreichische Eier pro Kilo Hartweizengrieß für Kochstabilität und Biss, Wasser aus dem Naturschutzgebiet Karwendel und die wertvolle Hauptzutat: goldener Hartweizengrieß aus dem Pannonikum. Über 200 Vertragslandwirtinnen und -landwirte bauen dort Hartweizen für Recheis an. Das optimale Klima und nährstoffreiche Böden machen es zu einem der besten Anbaugebiete Europas.



Geschäftsführer und Nudelspezialist Stefan Recheis



Höchste Qualität der Rohstoffe für beste Teigwaren

Fleckerl als Lieblingsnudel

Und die Fleckerl? Wie soll es anders sein, heute zählen sie bei Recheis – neben Hörnchen und Spaghetti – zu den absatzstärksten Produkten; warme Erinnerungen an Omas Kochkünste und ihre gemütliche Küche inklusive.

Nudelklassiker neu interpretiert

Ein Hausmacher-Nest oder Fleckerl in der Knusperschale? Mit unseren Nudelklassikern können Sie sich kreativ austoben! Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten inspirieren – und servieren Sie Ihren Gästen vielleicht schon bald ein Kultgericht von morgen!



Für eine herbstliche Variante des Gerichtes die Hausmacher-Nudeln mit geriebenem Hokkaido-Kürbis, Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen. Mit milder Paprikapaste, Paprikapulver, Kümmel, Kurkuma und einem Schuss Sahne ca. 5 Minuten köcheln lassen.



GESCHMOLZENES SAIBLINGSFILET AUF HAUSMACHER-SPARGEL-RHABARBER-NEST

10 Personen | Zubereitungszeit ca. 50 Minuten

Für die Hausmacher-Spargel-Rhabarber-Pfanne:

1.000 g Recheis Chefqualität
2-Eierteigwaren Hausmacher
(Art.-Nr.: 92)
5 Stangen Rhabarber, geschält und blättrig geschnitten
800 g weißer Spargel, gekocht
2 Bund Jungzwiebel, geputzt in feine Ringe geschnitten
1.000 ml Spargelfond
(vom Spargelkochen aufbehalten)
500 ml Sahne
3 EL Crème fraîche
Gartenkresse
Rapsöl, Salz, Pfeffer
Muskat, Zucker, Knoblauchpaste

Für das Saiblingsfilet:

10 Saiblingsfilets, küchenfertig
Zitronenabrieb
Kräutersträußchen
(Zitronenthymian, Verbene, Rosmarin)
Gartenkresse zum Garnieren

Für den Muskateller-Schaum:

4 Schalotten, fein gehackt
1.500 ml Muskateller
200 g Ricotta
1.000 ml Fischfond
300 g Butter

1. Spargel in reichlich Wasser kochen und 1 Liter des Spargelfonds beiseitestellen.
2. Anschließend den gekochten Spargel, Rhabarber und Jungzwiebel in einer Pfanne anschwitzen und mit Sahne und Spargelfond aufgießen. Crème fraîche hinzugeben.
3. Die Recheis Hausmacher zugeben und für 5 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Gartenkresse, Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauchpaste und Zucker abschmecken.
4. Für den Muskateller-Schaum die Schalotten anschwitzen und mit Fischfond und Muskateller aufgießen. Auf einen Liter einreduzieren. Anschließend mit Butter montieren, abschmecken und passieren. Zum Aufschäumen den Ricotta in die heiße Sauce mixen.
5. Die Saiblingsfilets in längliche Stücke schneiden, salzen und mit Zitronenabrieb würzen. In einer Pfanne die Filets nur an der Hautseite bei mittlerer Hitze braten. Zum Schluss mit einem Kräutersträußchen und Butterflocke arrosieren.
6. Nun die Hausmacher-Spargel-Rhabarber-Nester mit dem Saiblingsfilet und Muskateller-Schaum auf Tellern anrichten. Mit Gartenkräutern und Kresse garnieren.

Tipp: Respekt vor dem Braten eines Fischfilets in der Pfanne?

Der Recheis Semola di Peppino Hartweizengrieß eignet sich perfekt zum Mehlieren der Fischhaut. So funktioniert das Fischbraten auch in unbeschichteten Pfannen und Grills sorgenfrei.



Art.-Nr.: 92
Recheis Chefqualität
2-Eierteigwaren Hausmacher



WÜRZIGE KÄSE-FLECKERL IN DER KNUSPERSCHALE MIT RÖSTZWIEBEL-ESPUMA

10 Personen | Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Für die Fleckerl und die Knusperschale:

1.000 g Recheis Chefqualität 2-Eierteigwaren
Fleckerl mittel (Art.-Nr.: 98)
200 g Holzmann Zwiebel-Würfel, gebräunt 4 mm
4 Knoblauchzehen, fein gehackt
500 ml Gemüsefond
1.000 ml Sahne
1.000 g würziger Bergkäse, gerieben
1 Packung Strudelteig
2 Bund Schnittlauch
Braune Butter
Rapsöl, Knoblauchöl, Salz, Pfeffer, Muskat
Schnittlauchöl

75 ml Weißwein
50 g Zucker
10 g Salz
1 TL Senfkörner
1 TL Pfefferkörner
1 TL Korianderblätter
1 Messerspitze Piment, gemahlen
2 Lorbeerblätter

Für das Röstzwiebel-Espuma:

400 g Holzmann Zwiebel-Würfel, gebräunt 4 mm
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
100 ml Gemüsefond
100 ml Sahne
100 ml Weißwein
80 g Espuma-Pulver, warm
Rapsöl

Für die eingelegten Radieschen:

1 Bund Radieschen, gewaschen & geputzt
250 ml Wasser
75 ml Apfelessig

1. Die Recheis Fleckerl laut Packungsanleitung in Salzwasser bissfest kochen.
2. Für die eingelegten Radieschen alle Zutaten miteinander aufkochen und die Radieschen darin bissfest garen, vollkommen auskühlen lassen und anschließend vakuumieren.
3. Für die Knusperschalen den Backofen auf 180 °C vorheizen, währenddessen aus dem Strudelteig Kreise mit 15 cm Durchmesser ausstechen oder -schneiden. Die runden Teigstücke über eine befettete Terrineform legen. Mit brauner Butter bestreichen und etwas geriebenen Bergkäse darauf verteilen. Die Schälchen im Backofen goldbraun backen und komplett auskühlen lassen.
4. Für das Röstzwiebel-Espuma die Holzmann Zwiebel-Würfel mit dem Knoblauch in einem Topf mit Rapsöl andünsten. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsefond aufgießen und einkochen lassen. Anschließend die Masse mixen und durch ein feines Sieb passieren. Mit der Sahne aufgießen und mit dem Espuma-Pulver vermischen. Die Masse in einen Sahnespender füllen und mit zwei Gas-Kapseln unter Druck setzen. In der Zwischenzeit warmstellen.
5. Für die Bergkäse-Fleckerl die Holzmann Zwiebeln zusammen mit dem Knoblauch in Öl in einer Pfanne andünsten und mit Gemüsefond und Sahne aufgießen. Den Bergkäse einrühren und schmelzen lassen. Etwas Knoblauchöl hinzugeben und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
6. Die Fleckerl in der Käsesauce schwenken und in den Knusperschalen anrichten.
7. Mit frisch geschnittenem Schnittlauch, Schnittlauchöl und eingelegten Radieschen garnieren. On top das Röstzwiebel-Espuma arrangieren und sofort servieren.

No Waste: In der Käsesauce lassen sich Käsereste, übrige Wurst oder auch Gemüse sehr gut verwerten.



Art.-Nr.: 98 Recheis
Chefqualität 2-Eierteigwaren
Fleckerl mittel



Holzmann
Fix&Fertige Zwiebel-Würfel
gebräunt, 4 mm

Tipp: Selbstgemachtes Schnittlauchöl ist geschmacklich und optisch eine runde Ergänzung für das Gericht. Hierzu blanchierten Schnittlauch mit neutralem Öl und Salz in einem Hochleistungsmixer kurz mixen, auf Eis abkühlen und anschließend durch ein feines Sieb mit Etamin abtropfen lassen. Die übrig gebliebene Schnittlauchpaste lässt sich gut für einen Brotaufstrich verwenden.

In der Knusperschale lassen sich die Käse-Fleckerl sehr gut als Finger Food oder Gruß aus der Küche servieren. Mit einem grünen Salat als Beilage sind sie eine vollwertige Hauptspeise.





BANDNUDELN IN KAPERN-GREMOLATA MIT FEINSPITZ-ROSTBRATEN UND RÖSTZWIEBELN

10 Personen | Zubereitungszeit ca. 50 Minuten

Für die Bandnudeln mit Gremolata:

1.000 g Recheis Chefqualität
2-Eierteigwaren Bandnudeln gedreht
(Art.-Nr.: 114)
500 g Kapernbeeren
4 Zitronen, davon Zesten und Filets
½ Bund Petersilie
Rapsöl, Salz, Knoblauchpaste

Für den Feinspitz-Rostbraten:

10 Stücke Rostbraten à 180 g
8 Zwiebeln, in feinen Streifen
1.000 ml Rindsuppe
Mehl zum Mehlieren
500 ml Rotwein
600 ml Rindsjus
Salz, Pfeffer, Öl
Maisstärke zum Abbinden

1. Recheis Bandnudeln laut Packungsanleitung in Salzwasser bissfest kochen.
2. Die Rostbraten-Scheiben klopfen und am Rand mehrmals einschneiden.
Mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wälzen und schließlich in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten anbraten.
3. Das Fleisch aus der Bratpfanne nehmen und die Zwiebelstreifen in der gleichen Pfanne goldbraun anrösten.
4. Den Rostbraten wieder zum gerösteten Zwiebel in die Pfanne geben und mit dem Rotwein ablöschen. Mit Rindssuppe und Jus aufgießen, weich dünsten lassen. Die Sauce abschmecken und gegebenenfalls mit ein wenig Maisstärke abbinden.
5. Die Kapernbeeren und Petersilie fein hacken, Zitronenabrieb und -filets zugeben und mit Rapsöl, Salz und Knoblauch zu einer feinen Gremolata vollenden.
6. Die Recheis Bandnudeln in der Gremolata schwenken und zusammen mit dem Zwiebelrostbraten auf einem Teller anrichten.

Tipp: Knusprige Röstzwiebel runden diesen Klassiker optisch und geschmacklich ab. Dafür feine Zwiebelringe in griffigem Mehl mit Paprikapulver wenden und frittieren. Eine Nocke Nussbutter-Creme aus gekochten mehligten Erdäpfeln, Nussbutter, Salz, Muskat und Frischkäse gibt zusätzlich eine frisch-cremige Note.



Art.-Nr.: 114
Recheis Chefqualität
2-Eierteigwaren Bandnudeln gedreht

Zu Gast in der Gefängnis-Küche

EINBLICKE IN DEN KÜCHENALLTAG DER JUSTIZANSTALT STEIN

Wasser und Brot hinter Gitterstäben? Die Realität in der Justizanstalt (JA) Stein in Niederösterreich sieht anders aus. Andreas Wintner ist Leiter der Anstaltsküche und versorgt mit seinem Team rund 750 Insassen – Männer, die aufgrund der Schwere ihrer Verbrechen zum Großteil lange Haftstrafen verbüßen. In die Abläufe und Herausforderungen seiner nicht ganz alltäglichen Großküche gewährt er im Interview Einblicke.

Steckbrief

Andreas Wintner

Leiter der Anstaltsküche
in der Justizanstalt Stein
(seit 2007)

Koch-Autodidakt, gelernter
Textilmechaniker, seit 1994
Justizwachebeamter

Sein Lieblingsnudelgericht:
Krautfleckerl mit Faschiertem



1.) Wasser und Brot: Was ist dran am Klischee?

Die Verpflegung in österreichischen Justizanstalten ist gesetzlich geregelt – natürlich werden die Insassen angemessen versorgt, nicht mit Wasser und Brot.

2.) Welche Relevanz hat die Verpflegung in einem Gefängnis?

Essen ist ein entscheidender Faktor für die Zufriedenheit. Für Insassen sind die Mahlzeiten wichtige Tagesfixpunkte. Wenn die Qualität passt, trägt das wesentlich zur allgemeinen Stimmung bei. Das ist jeden Tag unsere Herausforderung und unser Ziel: mit ungelernten Arbeitskräften ein perfekt gekochtes und schmackhaftes Mittagessen aus frischen Zutaten zur Verfügung zu stellen.

3.) Was steht auf dem Speiseplan?

Mittags gibt es die warme Hauptmahlzeit des Tages, abends meist etwas Kaltes. Das Essen ist abwechslungsreich, von Schweinsbraten über gebackenen Fisch, Gemüseintopf bis hin zu Kaiserschmarren. Der ganze Menüplan wird von der Anstaltsärztin geprüft und sie bestätigt, dass wir die ernährungsphysiologischen Vorgaben erfüllen.

4.) Wie beliebt sind Nudelgerichte?

Nudeln verwenden wir viel und vielseitig: als Hauptspeise ebenso wie als Beilage oder sogar in Süßspeisen. Nudelgerichte lassen sich einfach zubereiten und warmhalten, sind ergiebig und beliebt bei den Insassen. Wie bei all unseren Zutaten achten wir auch bei den Teigwaren auf Qualität.

5.) Welche Besonderheiten gibt es in Ihrer Küche?

In der Anstaltsküche sind aktuell 25 Insassen eingeteilt, die ab 6 Uhr in der Früh ihren Dienst tun. Die Insassen werden dazu von Wachbeamten in ihren Hafträumen abgeholt, ziehen sich um und beginnen mit der Arbeit – wie in anderen Großküchen. Um 10:30 Uhr beginnt die Essensausgabe. Davor prüft der Inspektionsdienst die Speisen hinsichtlich Qualität, Geschmack und Portionsgröße.

6.) Wie gehen Sie damit um, dass Sie Seite an Seite mit verurteilten Straftätern arbeiten? Gab es schon gefährliche Situationen?

Bei uns sitzen viele Männer ein, die schwere Straftaten begangen haben. Irgendwann lernst du, das auszublenden. Es interessiert mich gar nicht mehr, was einer gemacht hat, das hat für die Arbeit in der Küche auch keine Bedeutung. In meinen ganzen Jahren als Küchenleiter gab es nur einmal einen Zwischenfall. Selbstverständlich achten wir auf die Sicherheit.

7.) Welche Voraussetzungen muss das Küchenpersonal erfüllen?

Im Prinzip kann der Anstaltsküche jeder zugeteilt werden, der nicht im Hochsicherheitsbereich einsitzt. Die Grundvoraussetzung ist, dass jemand arbeitswillig ist. Ansonsten habe ich keine zu hohen Ansprüche, verlasse mich eher auf meine Menschenkenntnis. Eine Ausbildung zum Koch wäre schon Luxus. Wir haben zum Beispiel einen Vorarbeiter, der gelernter Maurer ist.

8.) Wo essen die Insassen?

Gibt es eine Art Speisesaal?

Es gibt keinen Raum, in dem die Mahlzeiten eingenommen werden. Wir haben 29 Betriebe in der JA Stein, darunter eine Schlosserei, Tischlerei und Bäckerei. Die meisten Insassen arbeiten untertags und essen dort in den jeweiligen Sozialecken. Die Speisen werden nach dem Cook-and-hold-Prinzip zubereitet, mit einem Lift nach unten zur Ausgabe gebracht und in Warmhaltewagen unterirdisch vertriebt. Wer in keinem Betrieb untergebracht ist, isst im Haftraum.

9.) Und Frühstück und Abendessen?

Diese beiden Mahlzeiten werden im Haftraum eingenommen. Am Monatsersten bekommen die Insassen ihre Frühstückszutaten für das ganze Monat, die sie sich dann selbst einteilen. Abendessen gibt es ab 17 Uhr, also nach Einschluss. Der ist in den meisten Abteilungen um 15 Uhr.

10.) Zum Schluss: Was gibt es heute für die Insassen?

Heute stehen Karottencremesuppe, Majoranfleisch mit Makkaroni und Paradeissalat mit Gurken am Menüplan.

Danke für das Gespräch
und die spannenden Einblicke!

„Wenn die Qualität passt, trägt das wesentlich zur allgemeinen Stimmung bei.“
Andreas Wintner



HINTERGRUND

Die Justizanstalt Stein erstreckt sich im niederösterreichischen Stein an der Donau auf 58.000 m². Die Insassen sind ausschließlich Männer, die zu einer mehr als 18-monatigen Freiheitsstrafe verurteilt sind. Neben dem Normalvollzug gibt es u.a. einen Hochsicherheitstrakt sowie eine Abteilung für geistig abnorme Rechtsbrecher. Den rund 750 Insassen stehen knapp 400 Angestellte gegenüber, größtenteils Exekutivbeamte – diese werden übrigens von einer eigenen Beamtenküche, gelegen am anderen Ende der Anstalt, versorgt.

Moderne Betriebskantinen: Zwei Best-Practice-Beispiele

Österreichische Nationalbank

Die Zukunft gehört der Qualität



„Auch in der Betriebsgastronomie lohnt es sich, hochwertige Zutaten zu verwenden und kreative Menüs zu gestalten“, sagt Erika Brauchart. Sie leitet die „Messe“, das Betriebsrestaurant der Österreichischen Nationalbank in Wien.

1919 als Speiseausgabestelle gegründet, sollte sie Mitarbeitenden zumindest eine warme Mahlzeit am Tag und ein Wasser garantieren. Diesem Grundgedanken folgt Brauchart mit ihrem 47-köpfigen Team bis heute. „Wir haben ihn nur qualitativ erweitert“, ergänzt sie. Täglich gibt es zwei ausgewogene, saisonale Menüs, darunter ein Vitalmenü – umrahmt von einer Salatbar, und einem großen Beilagenbuffet.

Das Besondere: Alle Speisen – täglich über 600 – werden möglichst ressourcenschonend geplant. Bleibt doch einmal etwas übrig, wird es an den Folgetagen verwertet. Wer ins Homeoffice wechselt, hat zudem die Möglichkeit, Menüs mitzunehmen.

Für zwischendurch gibt es eine Feinkosttheke mit Bowls und Weckerln zum Selberbasteln. Ein flexibles Angebot, das die Mitarbeitenden lieben. Braucharts Erfolgsgeheimnis? „Wir sind für die Gesundheit unserer Kunden verantwortlich – und haben daher immer ein offenes Ohr und nehmen Kritik sehr ernst. Das bringt einen weiter. Und wir pflegen einen tollen Umgang im Team. Das spüren die Gäste und kommen wieder, selbst wenn mal nicht das Richtige auf der Speisekarte steht.“

Loxone

„Ich bin eine Profi-Oma“

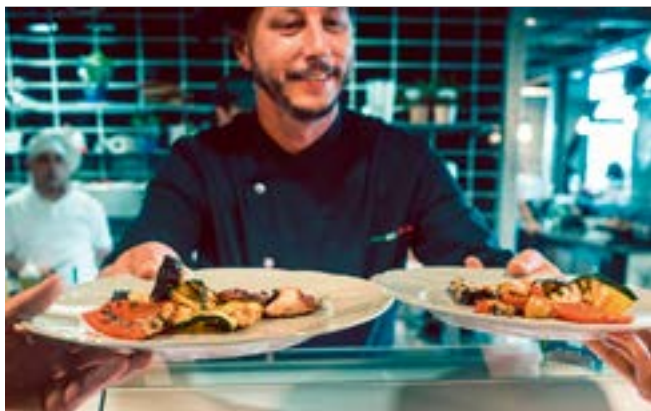


Markus Grundmüller ist Küchenchef bei Loxone in Kollerschlag (OÖ). Gemeinsam mit seinem Team aus 25 Leuten bereitet er täglich 140 bis 200 Mittagessen für die Mitarbeitenden des oberösterreichischen Spezialisten für intelligente Gebäudeautomation zu.

Seine Philosophie: „Ich bin eine Profi-Oma. Wir kochen das, was wir von daheim kennen.“ Mit regionalen Zutaten, die die Jahreszeit hergibt. Schweinefleisch aus Dänemark? „Ein absolutes No-Go!“ Wenn der Fleischhauer im Ort gerade nichts auf Lager hat, gibt es halt etwas anderes. Umgekehrt kann es auch nicht jeden Tag der Hirschrücken sein. Was zählt sind Abwechslung, Hirnschmalz und kulinarische Highlights: „Montags ist es dann das Dreierlei von der Roten Rübe, mittwochs der Miso-Lachs mit Reis, Sprossen, verfeinert mit Sojasauce, freitags Erdäpfelgulasch“. Die kreative Mischung gefällt auch den Mitarbeitenden: 95 Prozent schauen täglich vorbei.

GENUSSORT KANTINE

BEWUSSTER GENUSS IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG: QUALITÄT, ABWECHSLUNG UND KREATIVITÄT GEBEN IN ÖSTERREICHS GROSSKÜCHEN ZUNEHMEND DEN TON AN.



Die Schulglocke kündigt das Ende des Unterrichts an, hungrige Kinder machen sich auf zum Mittagstisch und freuen sich auf eine schmackhafte Mahlzeit – Lasagne zum Beispiel, oder Spaghetti mit Tomatensauce. In zahlreichen Kärntner Bildungseinrichtungen sorgt das Unternehmen Feine Küche Kulterer dafür, dass Schülerinnen und Schüler gut gestärkt und fröhlich in den Nachmittag starten. Aus seiner jahrelangen Erfahrung weiß Geschäftsführer Adi Kulterer, worauf es ankommt: „Es macht keinen Sinn, etwas zu kochen, was



Kinder nicht mögen. Reflexion ist das Um und Auf.“ Über 45 Angestellte sorgen in seiner Catering-Küche dafür, dass die bestellten Speisen pünktlich am Tisch landen – und auch schmecken. Dabei liegt ein besonderes Augenmerk auf Qualität, Frische und Regionalität der Zutaten. Glutamat, Fertigpüree, -suppen oder -saucen sind tabu. „Sich nachhaltig zu ernähren und dabei Umwelt, Mensch und Tier zu respektieren, schließt den guten Geschmack nicht aus“, bringt es Adi Kulterer auf den Punkt.

Verantwortungsvolle Gemeinschaftsküche

Allein in Österreich sorgen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung laut dem Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft jeden Tag für das leibliche Wohl von rund 1,8 Millionen Menschen – und tragen damit eine Menge Verantwortung. Besonders dort, wo man sich nicht oder nur eingeschränkt aussuchen kann, was auf den Tisch kommt, muss man auf Qualität und Ausgewogenheit vertrauen können. Das gilt für Schulen und Kindergärten gleichermaßen wie für Krankenhäuser, Seniorenheime, Betriebskantinen – und in der Justizanstalt (s. Interview auf Seite 12/13).

Bei den Kärntner Kids, die von Adi Kulterers Team bekocht werden, stehen unter anderem Nudelgerichte hoch im Kurs. Für mehr Abwechslung und Nährstoffe auf dem Teller greift er im Einkauf regelmäßig zu Recheis Teigwaren in Dinkel- oder Vollkornqualität, die sich optisch und geschmacklich kaum von herkömmlichen Nudeln unterscheiden. „Die Optik

„Es macht keinen Sinn etwas zu kochen, was Kinder nicht mögen.“

Adi Kulterer



der Gerichte ist bei Kindern sehr wichtig. Wenn etwas anders aussieht als gewohnt, wird es oft nicht gegessen. Das wissen und berücksichtigen wir natürlich“, bringt der Geschäftsführer ein Beispiel für bedarfs- und zielgruppengerechte Küche.

„Nouvelle Cantine“

Eine kleine Revolution zeichnet sich seit einigen Jahren in der betrieblichen Esskultur ab. Nicht nur in Sachen Ernährung gibt man sich kritischer und gesundheitsbewusster, Betriebskantinen entwickeln sich immer mehr zu einem Ort der Begegnung und Kommunikation. Trendforscherin Hanni Rützler fasste diese Entwicklung unter dem Begriff der „Nouvelle Cantine“ zusammen. Sie rät Betrieben, Menschen in jedem Winkel des Unternehmens und zu jeder Tageszeit für eine kreative Auszeit zusammenzubringen. „Mahlzeit“ um Punkt 12? Schnee von gestern. Nicht zuletzt durch die Pandemie sind



starre Arbeitszeitstrukturen endgültig aufgebrochen: Wenn sie können, arbeiten vor allem junge Menschen abwechselnd im Büro und von zuhause aus. Sie setzen auf kleinere Zwischenmahlzeiten wie Wraps, Smoothies, Nudelsalate oder Weckerln, die sie – werden sie nicht im Betrieb angeboten – auswärts konsumieren. „Viele Betriebe haben die Zeichen der Zeit bereits erkannt und orientieren sich an Innovationen und Trends der klassischen Gastronomie – sei es durch mehr Angebotsvielfalt wie kleineren Mahlzeiten, spezielle Speisen für Menschen mit Unverträglichkeiten oder Allergien, Nachhaltigkeit und auch im Erlebnisfaktor“, so Rützler.

Schaufenster der Unternehmenskultur

Seinen Mitarbeitenden hochwertiges, abwechslungsreiches Essen an einem Ort des Genusses und der Regeneration zu bieten, hat letztlich auch viel mit Wertschätzung zu tun: „Die Zufriedenheit und Leistungsbereitschaft steigen mit Zunahme der Verpflegungsqualität im Unternehmen“, ist Rützler überzeugt. Sie spricht gar vom Betriebsrestaurant als „emotionales Schaufenster der Unternehmenskultur“. Eine Eigenschaft, die auch die Identifikation mit der eigenen Firma erhöhen kann – insbesondere bei der jungen GenZ, die die Regeln der Arbeitswelt schon jetzt gehörig durcheinanderwirbelt. Dass diese Philosophie keine Zukunftsmusik, sondern vielerorts bereits Realität ist, beweisen zwei Unternehmen, die auf Seite 13 Einblick in ihre Betriebsküchen gewähren.

„Die Zufriedenheit und Leistungsbereitschaft steigen.“

Trendforscherin Hanni Rützler
im Food Report 2019

Auf Vielfalt setzen

Bleibt noch die Frage offen: Wie die Betriebsküche neu denken, wenn es an allen Ecken und Enden an qualifiziertem Personal fehlt? Adi Kulterer setzt hier nicht nur in der Küche, sondern auch bei der Personalsuche auf Vielfalt: „Wir beschäftigen Menschen aus unterschiedlichen Kulturen, jeden Alters, mit und ohne Behinderung. Das bereichert unser Team, festigt es langfristig – und wir lernen sehr viel voneinander.“

TIPP

Gesunde Ernährung ohne Zwang:

„**NUDGING**“
liegt im Trend

Damit Menschen öfter zur gesünderen Alternative greifen, bedienen sich Gemeinschaftsküchen eines kleinen Tricks: „Nudging“ beschreibt einen subtilen Stupser in Richtung gesündere Ernährung, der die Wahlfreiheit nicht beschneidet. Das kann die Salatbar als Mittelpunkt der Menüausgabe genauso sein wie ein fix festgelegter „Veggie Day“ am Speiseplan oder buntes Ofengemüse statt Pommes als Beilage. Auch Größe und Form des Geschirrs können eine ausgewogene Speisenauswahl fördern.

Von Bio bis Dinkel: Mit Recheis bewusst genießen

Wussten Sie, dass ...

- ... dank eines innovativen Verfahrens die Recheis-Vollkornnudeln besonders hell und damit klassischen Sorten sehr ähnlich sind?
- ... sowohl der Dinkelweizen als auch die Freilandeier für die Recheis Dinkel-Teigwaren zu 100 Prozent aus Österreich stammen?
- ... es im Recheis Gastrosortiment viele Sorten in Bio-Qualität und mit veganer Rezeptur gibt?

Nudeln verbinden und schmecken allen!

Was haben Lasagne, Tortelloni und Hühner-Geschnetzeltes „süß-sauer“ gemeinsam? Es sind beliebte Gerichte, die sich gut in großen Mengen zubereiten und einfach portionieren lassen. Damit eignen sie sich hervorragend für eine abwechslungsreiche Gemeinschaftsverpflegung. Probieren Sie unsere Rezeptinspirationen auf den Folgeseiten gleich aus!



SCHINKEN-KOHLRABI-LASAGNE

10 Personen | Zubereitungszeit ca. 70 Minuten

Für die Lasagne:

8 Recheis Chefqualität Bio Lasagneblätter
(Art.-Nr.: 4532)
Butter für die Form zum Befetten
800 g Parmesan, gerieben
2.400 g Kohlrabi, in 1 cm Würfel geschnitten
2.300 g Bauernschinken, in feine Streifen
geschnitten
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 Handvoll frisches Basilikum, fein gehackt
Kümmel, gemahlen
Majoran
Rapsöl zum Braten

Für die Béchamelsauce:

3.000 ml Milch
210 g glattes Mehl
210 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat

1. Für die Béchamelsauce die Butter in einem großen Topf schmelzen und das gesalzene Mehl einbrennen. Unter ständigem Rühren die Milch nach und nach eingießen und zum Köcheln bringen, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist. Zum Schluss mit Muskat und Pfeffer abschmecken. Ein Viertel der Béchamel für die erste und oberste Schicht der Lasagne heraus messen.
2. Die Kohlrabi-Würfel blanchieren und unter die restliche Béchamelsauce heben. Mit Basilikum, Majoran und Kümmel würzen.
3. Den Schinken in ein wenig Öl knusprig braten. Zum Schluss den Knoblauch hinzugeben, leicht anschwitzen.
4. Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten.
5. Nun die Lasagne schichten: Béchamel – Recheis Bio Lasagneblatt – knuspriger Schinken – Kohlrabi-Béchamel. In dieser Reihenfolge das Schichten wiederholen, die letzte Teigblätterschicht gut mit Béchamel bedecken und darauf den geriebenen Parmesan verteilen.
6. Im Backofen goldbraun backen.
7. Schinken-Kohlrabi-Lasagne in Stücke schneiden und mit frischen Kräutern anrichten.

Tipp: Für eine mediterrane Variante einfach Peperonata oder Tomatensauce zusätzlich einschichten.



Art.-Nr.: 4532
Recheis Chefqualität
Bio Lasagne



COCONUT HENDL-GESCHNETZELTES „SÜSS-SAUER“

10 Personen | Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

1.000 g Recheis Chefqualität
Vollkorn hell Hörnchen gerippt
(Art.-Nr.: 224)
10 ausgelöste Hendl-Oberkeulen
2 rote Paprika, kleine Würfel
2 Jungzwiebel, feine Röllchen
1 Dose Ananas, kleine Würfel und Saft aufheben
2.000 ml Kokosmilch
2 EL Koriander frisch, fein gehackt
2 cm Ingwer, fein gerieben
100 ml WIBERG Wok-Sauce Thai Chili Style
2 EL Sojasauce
5 EL Maisstärke
2 Eier
5 Kaffir Limettenblätter
1 Stange Zitronengras, fein gehackt
Butter, Rapsöl

1. Die Recheis Vollkorn hell Hörnchen laut Packungsanleitung in Salzwasser bissfest kochen.
2. Hendl-Oberkeulen säubern, zuputzen, die Haut abziehen und in Streifen schneiden. Mit Sojasauce, Eiern und Maisstärke marinieren.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hendlfleisch darin goldbraun anbraten.
4. Paprika, Jungzwiebel und Ananas zugeben. Mit der Kokosmilch und dem Ananassaft aufgießen und Koriander, Ingwer, Limettenblätter, Zitronengras und die WIBERG Wok-Sauce Thai Chili Style einrühren. 10 Minuten leicht köcheln lassen und anschließend mit Sojasauce abschmecken.
5. Coconut-Hendl-Geschnetzeltes mit den Hörnchen anrichten.

Tipp für knusprige Hühnerhaut-Chips: Die abgezogene Hühnerhaut zwischen zwei Backpapier-Blättern ausbreiten, salzen und im Backrohr bei 180 °C knusprig backen.

Nudelalternative: Gelingt auch mit Teigwaren in bester Dinkelqualität, z.B. Recheis Dinkel hell Dralli, Art.-Nr. 1362.



Art.-Nr.: 224
Recheis Chefqualität
Vollkorn hell Hörnchen gerippt



Bei Kindern
sehr beliebt!

„FLOTTI KAROTTI“ TORTELLONI IN TOMATENSAUCE MIT VERSTECKTEM GEMÜSE

10 Personen | Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

1.500 g Recheis Feinster Genuss
Tortelloni Spinat-Ricotta (Art.-Nr.: 1472)
1.000 g Sugo di Peppino al Pomodoro
(Art.-Nr.: 3515, 3516)
2 Zwiebel, feine Brunoise
3 Knoblauchzehen, feine Brunoise
200 g rote Linsen
6 Stück Karotten, geschält,
in grobe Stücke geschnitten
1.500 ml Gemüsefond
1 EL Kurkuma
1 EL Currypulver
Salz, Pfeffer
Thymian, Rosmarin
Rapsöl
Schnittlauch zum Garnieren

1. Recheis Feinster Genuss Tortelloni Spinat-Ricotta laut Packungsanleitung in Salzwasser kochen. Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne anschwitzen. Karotten und Linsen mitrösten und anschließend mit Gemüsefond aufgießen.
2. Das Ganze 20 Minuten lang weichkochen und anschließend Sugo di Peppino al Pomodoro einrühren. Mit Salz, Pfeffer, Curry, Kurkuma, Thymian und Rosmarin abschmecken und für 2 bis 3 Minuten köcheln lassen.
3. Die Sauce fein pürieren. Die Tortelloni darin schwenken und in einem tiefen Teller anrichten. Mit Schnittlauch garnieren und sofort servieren.

Tipp: Wenn die Linsen bereits am Vortag in Wasser eingeweicht werden, verringert sich die Garzeit um fast die Hälfte.

Art.-Nr.: 1472
Recheis Feinster Genuss
Tortelloni Spinat-Ricotta



Art.-Nr.: 3515, 3516
Sugo di Peppino al
Pomodoro 1,7 und 4 kg



REVIVAL DER FUSION-KÜCHE

GLOBAL UND ZUGLEICH LOKAL, INSPIRIERT VON KREATIVEN EXPERIMENTEN AUF SOCIAL MEDIA: WIE EINE MODERNE VARIANTE DER FUSION-KÜCHE AUCH DIE ERWARTUNGEN AN DIE GASTRONOMIE BEEINFLUSST.



Fusion, die Lust am Vermischen von Länderküchen, ist nicht neu, erlebt aber gerade ein Revival. War dieser Kochstil in den 1980er- und 1990er-Jahren noch der Spitzengastronomie vorbehalten, die traditionellen Gerichten orientalische oder südostasiatische Einflüsse verpasste, wird der Trend nun auf Social-Media-Plattformen zelebriert.

Jede Küche der Welt, die man früher höchstens im Urlaub erleben konnte, ist heute nur einen Mausklick entfernt. Anstatt sich streng an ein Rezept zu halten, das traditionell zusammengehörige Zutaten vorsieht, punktet vielmehr Kreativität. Alles wird nach eigenen Vorlieben abgewandelt, Unbeliebtes einfach weggelassen oder durch andere Zutaten ersetzt.

Dass alpine, mediterrane und fernöstliche Zutaten aufeinandertreffen, ist kein Versehen, sondern pure Absicht. Eine Bowl mit gebratenem Tiroler Speck, Couscous und Misomayo

bringt heute niemanden zum Stirnrunzeln. Der Clou: Die Produkte sollten möglichst regional sein, denn es wird viel Augenmerk auf Nachhaltigkeit gelegt. Die Rezepturen und Einflüsse können hingegen aus aller Welt stammen oder werden bis zur Unkenntlichkeit vermischt – erlaubt ist, was schmeckt.

Alles total glo-kal

Globale Inspiration, lokale Zutaten – viele Menschen machen sich Gedanken über Tierwohl, Wertschöpfungsketten, CO₂-Bilanzen und Qualität und kaufen auch entsprechend ein. Diese nachhaltige Denkweise bestätigt regionale Unternehmen wie Recheis in ihrem Tun: Bei der Ökobilanz kann der Tiroler Traditionsbetrieb punkten, produzierte er seine Teigwaren doch als einer der ersten in der Branche klimaneutral und legt großen Wert auf heimische Zutaten und höchste Qualität.



Der Trend zur Regionalität macht auch vor der Gastronomie nicht Halt. Gäste fordern Transparenz und schätzen es etwa, wenn Lieferbetriebe in der Speisekarte aufgeführt sind.

International und regional zugleich zu kochen, ist schon lange kein Widerspruch mehr. „Glokalisierung“ nennen Trendforscher es, wenn heimatisch Vertrautes mit „fremden“ Einflüssen kombiniert wird. Inspiriert von der Kulinarik anderer Länder, entstehen in heimischen Profiküchen international anmutende Speisen mit frischen Zutaten aus der Region. Auch auf exotische Lebensmittel müssen sie dabei nicht unbedingt verzichten. Ingwer, Zitronengras oder Yuzu aus Österreich – ja, das gibt's! Immer mehr landwirtschaftliche Betriebe erweitern ihr Produktportfolio und bauen Obst und Gemüse an, das in unseren Breiten früher nicht erhältlich war. Genauso gibt es Alpengarnelen, die übrigens wie Recheis aus Hall in Tirol kommen, und Sojasauce, die in Österreich angebaut und gebraut wird.



Kompassnadel Social Media

Die sozialen Medien sind auch für die Gastronomie ein Indikator für aktuelle Food-Trends und die Wünsche von (potenziellen) Gästen. Wer die GenZ – junge Menschen, geboren ab Ende der 1990er Jahre – erreichen möchte, für den lohnt sich ein Blick auf TikTok. Hier boomen super-einfache, schnelle Gerichte, die ohne viel Aufwand zubereitet werden können und richtig gut schmecken, sprich: herzhaftes Soulfood. Zugleich ist diese Zielgruppe auch gesundheits-, nachhaltigkeits- und markenbewusst, wobei sie kleinen, regionalen Marken gegenüber jenen von großen Konzernen den Vorzug gibt. Diese Einflüsse schwappen auch immer mehr auf traditionelle Esser über. Der Beilagenteller für Vegetarier hat längst ausgedient: Im Sinne der Vielfalt sind vegetarische und vegane Gerichte gern gesehen und online vielfach geteilt.

Tipps für Ihren TikTok-Auftritt



Viele Lokale setzen auf Social-Media-Plattformen, um mit Gästen **direkt in Kontakt** zu treten und auf sich aufmerksam zu machen.



Wer **Millennials** oder die **GenZ** ansprechen möchte, kommt heute um TikTok nicht herum.



Ob **Nahaufnahmen** von **spannenden Gerichten** und **Drinks**, **Szenen hinter den Kulissen** oder ...



Videoprofile der Teammitglieder – Hauptsache die **Videoclips** sind **kurz**,



einprägsam und gerne auch ein **wenig schräg**, denn das liebt die junge Zielgruppe.

3 Nudel-Hits auf Social-Media

Die TikTok-Community feiert einfache, schnelle Gerichte, die sich mit wenigen Zutaten und Handgriffen zubereiten lassen. Nudeln spielen dabei als gelingsichere Basis häufig eine zentrale Rolle.



Baked Feta Pasta

Baked Feta Pasta war 2020/21 das Trendrezept auf TikTok und wurde millionenfach geteilt und nachgekocht. Der Feta kommt in die Mitte einer Auflaufform, drumherum werden ganze Kirschtomaten verteilt, alles mit Kräutern, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Olivenöl gewürzt und bei 200°C für etwa 30 Minuten in den Ofen geschoben. Dann einfach gekochte Nudeln unter die Tomaten-Feta-Masse heben und genießen. Optisch ist es vielleicht keine Augenweide, geschmacklich aber top!

Baked Feta Pasta



LEMON PASTA
Viraler Hit

Lemon Pasta ist ein viraler Hit, der vermutlich von der kalifornischen TikTokerin Emily Mariko gestartet wurde – so genau lässt sich die Herkunft bei solchen Hypes oft nicht mehr nachvollziehen. Jedenfalls wurde ihr Video über 20 Millionen Mal angesehen. Nudeln, Zitronensaft, Butter und Parmesan ergeben das wohl einfachste Nudelgericht der Welt. Etliche andere griffen die Idee auf TikTok auf und verfeinerten sie weiter.

Lemon Pasta



Superstar!
Ramen Nudeln

Ramen-Nudeln bereite Kylie Jenner aus dem Kardashian-Clan zu und zeigte ihren über 54 Millionen Followern auf TikTok damit, dass sie in zehn Minuten eine sättigende Mahlzeit auf den Tisch zaubern kann. Sie kochte Instant-Ramennudeln, brat sie in einer Pfanne mit Knoblauchpulver und Butter kurz an, gab verquirlte Eier dazu und ließ alles eine Minute köcheln – und schon war das Superstar-Abendessen fertig!

Ramen-Nudeln



Mix & Match, wie's gefällt

Heimische Kräuterseitlinge mit Sesam-Sojasauce-Dip sind eine köstliche vegane Alternative: Dazu in die Kräuterseitlinge Rauten einritzen und mit Nussbutter eine Viertelstunde in einer Pfanne anrösten. Zum Schluss Jungzwiebel, Knoblauch und fein geschnittenes Zitronengras leicht mitschwenken. Eine Handvoll gehackte Petersilie unterrühren. Sojasauce mit Sesamöl und Gemüsefond aufkochen, leicht abbinden und als Dip dazuservieren.

TATAKI VON DER LACHSFORELLE MIT GEBRATENEN ASIA-SPAGHETTI UND MATCHA-WASABI-DIP

10 Personen | Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Für die Asia-Spaghetti:

1.000 g Recheis Pasta di Peppino Semola Spaghetti (Art.-Nr.: 3244)
20 Zuckererbsenschoten, in Julienne geschnitten
6 Stück Baby Pak Choi, zugeputzt
4 Soloknollen-Knoblauch, geschält, in Scheiben geschnitten
1.000 g Sojasprossen
Orangenfilets von 6 Orangen
½ Bund Koriandergrün, fein gehackt
1 Thai-Chili, in feine Ringe geschnitten
Etwas Sojasauce
Geröstete Sesamsaat und Hanfsamen
Sakurakresse

Für die Wildlachsforellenfilets:

200 g Recheis Semola di Peppino Hartweizengrieß (Art.-Nr.: 3600)
5 Stück Wildlachsforellenfilet
Erdnussöl
500 ml Sojasauce
200 ml Oystersauce
2 EL Matchatee-Pulver
5 Limettenblätter
300 g Blütenhonig
2 Limetten
2 Stück Ingwer
Sesamöl

Für den Matcha-Wasabi-Dip:

1.000 ml Kokosmilch
4 EL Matchatee-Pulver
1 TL Wasabipaste
Salz, Zucker, Koriander

1. Recheis Pasta di Peppino Semola Spaghetti laut Packungsanleitung in Salzwasser bissfest kochen.
2. Die Haut der Wildlachsforellenfilets abziehen und die Haut zwischen zwei Backpapierstreifen beschwert in einer Pfanne mit Öl knusprig braten. Beiseitestellen und auf einer Küchenrolle abtropfen lassen.
3. Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen. Die Wildlachsforellenfilets mit Hartweizengrieß mehlieren und in der Pfanne kurz für 1 Minute je Seite anbraten. Anschließend die Filets in einem tiefen Blech verteilen und mit Sojasauce, Oystersauce, Matchatee-Pulver, fein geschnittenen Limettenblättern, Blütenhonig, Limettenabrieb und -saft sowie geriebenem Ingwer und einem guten Schluck Sesamöl marinieren. Im Warmhalteschrank bei 60 °C für eine halbe Stunde ziehen lassen.
4. In einer Pfanne Öl erhitzen, das Gemüse darin anbraten und die Nudeln mitrösten. Chili, Orangenfilets und Koriander zum Schluss zugeben und mit Sojasauce ablöschen.
5. Wildlachsforellenfilets in 1 cm dicke Streifen schneiden und mit den gebratenen Asia-Spaghetti auf Tellern anrichten. Wildlachsforellen-Haut-Chips anlegen. Mit Kresse und Saaten garnieren.
6. Für den Matcha-Wasabi-Dip die Kokosmilch erhitzen, Matchatee-Pulver und Wasabi einrühren und mit Salz, Zucker und Koriander abschmecken. Bei Bedarf mit etwas Maisstärke eindicken. Abkühlen lassen und den Dip in eine Dipschale nappieren und zum Gericht servieren.

Topping-Variante Spicy Thai Basil Pulled Gans: Ausgelöste Gänsekeule mit Geflügeljus, Balsamico, Limettenblättern, Ingwer, Chili und Kreuzkümmel vakuumieren und 12 Stunden lang bei 70 °C sous vide garen. Anschließend das Fleisch „pullen“ und mit frischem Thai-Basilikum und Zitrus-Abrieb vollenden.

Art.-Nr.: 3600
Recheis Semola di Peppino



Art.-Nr.: 3244
Recheis Pasta di Peppino
Semola Spaghetti



BERGLAMM-KOTELETTE IM KRÄUTERMANTEL AUF „RED CURRY“-REIBTEIGRISOTTO

10 Personen | Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Für das „Red Curry“-Reibteigrisotto:

1.000 g Recheis Chefqualität 2-Eierteigwaren
Reibteig (Art.-Nr.: 93)

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1 Karotte, fein gerieben

800 ml Kokosmilch

600 ml Lammfond

2 EL rote Currypaste

1 rote Chili, feine Ringe geschnitten

2 Stängel Koriander, fein gehackt

2 Stängel Petersilie, fein gehackt

100 g österreichischer Hartkäse, gerieben

Sesamöl, Sojasauce

1 Limette

500 g Skyr

2 Knoblauchzehen

1 TL Garam Masala

8 Blatt Minze

1 TL Kreuzkümmel

1 EL Chili-Öl

3 cm Ingwer

Für das Berglamm-Kotelette:

10 Stück Berglamm-Kotelette, küchenfertig

Öl zum Braten

Salz, Zitronen-Pfeffer

Bergkräuter, fein gehackt (Majoran, Brennessel,
Liebstöckel, Schnittlauch, Apfelmintze, Kapuziner-
kresse, Ringelblumen, Estragon, Malvenblätter)

Für den Gurken-Kreuzkümmel-Skyr:

1 Salatgurke

½ Bund Koriander

1. Die Berglamm-Koteletts salzen und scharf von beiden Seiten anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C für 8 Minuten garen. Anschließend mit Zitronen-Pfeffer bestreuen und im Wärmeschrank 5 Minuten rasten lassen.
2. Für das „Red Curry“-Reibteigrisotto Zwiebel, Knoblauch sowie Karotten in Sesamöl anschwitzen. Den Recheis Reibteig zugeben und nach und nach unter Rühren die Kokosmilch und den Lammfond eingießen, bis sich eine cremige Konsistenz ergibt.
3. Currypaste, Koriander, Petersilie, Chili und Hartkäse unterheben und mit Sojasauce abschmecken.
4. Für den Gurken-Kreuzkümmel-Skyr die Salatgurke schälen und fein reiben. Mit Koriander, Limettenabrieb und -saft, Skyr, fein gehacktem Knoblauch, Garam Masala, fein gehackter Minze, Ingwer, Kreuzkümmel und Chili-Öl vermengen und leicht salzen. Beiseitestellen.
5. Das Reibteigrisotto auf einem Teller anrichten, die Lammkoteletts in den fein gehackten Bergkräutern wälzen und mit dem Gurken-Kreuzkümmel-Skyr servieren.

Tipp: Übrig gebliebenes Reibteigrisotto eignet sich wunderbar zur Herstellung von gebackenen Pralinen. Dazu aus der Masse Pralinen formen, einfrieren, in Pankobröseln panieren und in heißem Fett frittieren.

Nudelalternative: Das Nudel-„Risotto“ gelingt auch mit Recheis Chefqualität 2-Eierteigwaren Teigreis, Art.-Nr. 94.



Art.-Nr.: 93
Recheis Chefqualität
2-Eierteigwaren Reibteig





Tipp: Die knusprigen Schweinebauch-Würfel und die Sauce aus übriger Marinade und Jus ergänzen die Kimchi Carbonara perfekt.

KIMCHI CARBONARA MIT KNUSPRIG GEGRILLTEM SCHWEINEBAUCH

10 Personen | Zubereitungszeit ca. 40 Minuten | Ziehzeit: min. 6 h | Kimchi Fermentierzeit: 5 - 7 Tage

1.000 g Recheis
Pasta di Peppino all'uovo Fusilli
(Art.-Nr.: 3220)

Für das Kimchi:

2 Chinakohl, geviertelt
3.000 ml Kimchi-Lake
(100 g Meersalz auf
3.000 ml Wasser aufgekocht, erkaltet)
55 g Chilipulver
30 g Rettich, gerieben
20 g Karotten, gerieben
3 Jungzwiebel, feine Röllchen

2 Knoblauchzehen, fein
gehackt
2 EL Ingwer, fein gehackt

Für den Schweinebauch:

½ Schweinebauch,
ohne Knochen, ausgelöst
Salz
2 EL Estragonsenf
1 EL Kümmel

2 EL Koriandersamen
2 EL Majoran
500 ml dunkles Weißbier
1 EL Knoblauchpaste
200 ml Schweinejus

Für die Carbonara:

4 Eier
200 g Parmesan, gerieben
Orange
Koriander zum Garnieren

1. Für das Kimchi den Chinakohl in der Kimchi-Lake 6 Stunden beschwert ziehen lassen. In der Zwischenzeit die restlichen Zutaten gut zu einer Marinade vermischen. Nach der Ziehzeit den Chinakohl abtropfen lassen und 300 ml Lake auffangen. Kohl leicht mit Wasser abspülen und mit der Kimchi-Marinade bestreichen. In einem hohen Gefäß mit der Lake aufgießen und an einem kühlen Ort für 5 bis 7 Tage fermentieren lassen.
2. Aus Senf, Bier, Majoran, Knoblauch, Kümmel und Koriander eine Marinade herstellen und den Schweinebauch damit gut einreiben. Einen halben Tag im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Schweinebauch auf einen Gitterrost legen und zwei rohe Kartoffeln oder Zwiebeln auf der Unterseite (Rippenseite) unterlegen, damit der Bauch im Ofen schön in Form braten kann. Ein tiefes Blech unter das Gitter im Ofen einschieben, um den Saft aufzufangen. Den Schweinebauch für 15 Minuten bei 100 °C dämpfen und die Schwarte mit einem scharfen Messer einschneiden. Anschließend im Backofen bei 200 °C ca. 1,5 Stunden grillen. Ab und an mit starkem, kaltem Salzwasser (1 TL auf 200 ml Wasser) bepinseln – das bringt die Schwarte zum Knacken.
4. Den Schweinebauch in 3 x 3 cm große Würfel schneiden und warmstellen.
5. Die übrigen Abschnitte in feine Streifen rupfen/schneiden und beiseitestellen. Das tiefe Blech aus dem Ofen nehmen und den Saft mit der vom Einbeizen übrig gebliebenen Marinade und Schweinejus zu einer Sauce einkochen.
6. Die Recheis Pasta di Peppino Fusilli laut Packungsanleitung in Salzwasser bissfest kochen. 1 l Nudelwasser beiseitestellen.
7. Das fertige Kimchi in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne leicht anschwitzen. Die gerupften Schweinebauch-Abschnitte ebenfalls zugeben und mit dem Nudelwasser aufgießen. Alles zusammen zum Köcheln bringen und die Fusilli zugeben.
8. Eigelb und Parmesan mit einer Gabel aufschlagen und unter die Kimchi-Carbonara-Nudeln heben.
9. Die Kimchi Carbonara auf einem Teller anrichten. Knusprige Schweinebauch-Würfel und Sauce separat servieren oder direkt am Teller arrangieren. Mit frischem Koriander, Jungzwiebel und Orangenabrieb vollenden.



Bewusster Genuss

für die Profi-Küche



★★★★★
CHEFQUALITÄT



- Zertifizierte Bio-Qualität
- Vegane Rezeptur ohne Ei
- Bestens geeignet zum Warmhalten und Wiedererwärmen



Schon probiert?

Bewusste Vielfalt aus 100 % österreichischen Zutaten



Helle Vollkorn-Nudeln aus bestem Hartweizengrieß, optisch und geschmacklich wie herkömmliche Teigwaren.



Dinkelnudeln aus bestem österreichischen Dinkelgrieß und Freilandeiern für den perfekten Biss.



Vollkorn-Dinkelnudeln als Ballaststoffquelle, vegan-zertifiziert und in bester Bio-Qualität.



www.recheis.com/gastro