



Täglich werden die Gäste mit frischen Gerichten verwöhnt.

Die Gesundheit ihrer Gäste stets im Blick haben Küchenchef Thomas Urban (links) und Geschäftsführer der „Esskultur“ Dietmar Hagen (rechts).

BVS (2)

Genuss von Essen vermitteln

„Esskultur“ heißt in Lustenau das Großküchenkonzept für Seniorenhäuser und Schulen, das vor allem auf Qualität setzt.

LUSTENAU Knackiger, tiefgrüner Brokkoli wird gerade in der Küche der „Esskultur“ im Schützengarten zubereitet. Gleich daneben schnippeln zwei Frauen das bunte Gemüse für das bevorstehende Mittagessen der zu beliefernden Kindergarten- und Spielgruppenkinder. Küchenchef und Dienstleiter der „Esskultur“ **Thomas Urban** mahlt das Dinkelkorn, ehe das Mehl zu einem nahrhaften Dinkelboden für die Pizza verarbeitet wird. Alles wird frisch hergestellt. „Bei uns werden die Gerichte auch für das Auge entsprechend einladend angerichtet“, so Thomas Urban. Denn das Auge isst immer mit, weiß er.

Genussvollen Alltag schaffen

Die „Esskultur“ ist unter dem Dach der Sozialdienste Lustenau beheimatet. Seit gut einem Jahr beliefern sie die zwei Seniorenhäuser, die Beziehung von Essen auf Rädern sowie Lustenaus Kindergarten- und Kleinkinderinrichtungen mit einem neuen Konzept. Täglich frisch bereiten sie Gerichte mit saisonalen Zutaten für rund 500 Personen zu. „Wir beziehen qualitativ hochwertige Zutaten aus der Region, überwiegend Bio-Lebensmittel und verwenden keine Fertigprodukte“, erklärt **Dietmar Hagen**,

Geschäftsführer der „Esskultur“, das Konzept des Unternehmens.

Das Kochhandwerk ist für ihn eines der ausschlaggebendsten Qualitätsmerkmale der „Esskultur“. Individuell bereiten die Köche für die Senioren und die Jüngsten in der Gesellschaft das Essen zu und gehen dabei auch auf besondere Unverträglichkeiten ein.

Beziehung zu Lebensmitteln

Hagen selbst war Spitzenkoch in verschiedensten Gourmet- und Kurrestaurants und erkannte, dass gutes Essen eng mit dem Wohlbefinden der Menschen zusammenhängt. Mit seinem Konzept „Esskultur“ will er der Ernährung einen größeren Stellenwert geben. Qualität wird mit der Verantwortung für die Gesundheit vereint. Denn vollwertige Nahrung unterstützt unsere Vitalität. Gleichzeitig sensibilisiert das Team der „Esskultur“ seine Gäste für verschiedene Geschmäcker und schafft ein Bewusstsein für gesundes Essen.

Jung und Alt

Aktuell werden in der Gemeinschaftsküche im Schützengarten die Gerichte für die Senioren, aber auch für die Kinder zubereitet. „Es ist wichtig, dass es beim Essen eine Un-

terscheidung von Jung und Alt gibt“, betont Hagen. Denn den Senioren schmecken andere Gerichte als den Kindern. „Wir versuchen immer, eine Balance in den Wochenspeisenplan zu bringen. Kein Plan gleicht dem anderen. Wir haben bekannte Speisen dabei, aber auch Gerichte, die einladen, Neues zu probieren“, so Urban.

Für Zukunft gerüstet

Beim neuen Campus Rotkreuz wird eine weitere Küche für die „Esskultur“ geschaffen. „Dort werden dann ausschließlich die Gerichte für Schüler, Kindergarten- und Kleinkinder hergestellt“, sagt Hagen. Kapazität haben sie für weitere 700 Essen. In der Küche des Schützengartens wird dann nur mehr für die Senioren und Essen auf Rädern gekocht.

„Lustenau ist bestens vorbereitet für die Zukunft. Wir können auch bei steigenden Essensbeziehern die Anfragen gut meistern“, so Hagen. Sein Konzept werde von Jung und Alt gut angenommen. „Mit unserem Essen für die Kleinsten nehmen wir eine Vorbildfunktion ein. Denn sie sind die Köche und Lebensmittelkonsumenten von morgen“, so Hagen. Und auch die Senioren freuen sich über die Gerichte. **BVS**