

SINN INSPIRATION ERLEBNIS

# LUST & LEBEN

Die Cheflektüre für Gastro und Hotellerie

18. JAHRGANG / AUSGABE #82



**nur MUT,**  
**die SACHE**  
**wird schon**  
*schiefgehen!*

# DER GAST, DER NICHT WIRT WERDEN WILL

Hygiene, ein Verkaufsargument? Das hätte sich vor wenigen Wochen kein Mensch gedacht. Was der äußere Schweinehund anrichten konnte, war nicht so wichtig, Hauptsache, es schmeckt. Man wollte es gar nicht so genau wissen ... Heute ist das anders, heute sind wir alle Virologen. ● *Text: Peter Eder // Expertise: Werner Redolfi*



**G**roß ist die Angst vor dem Unsichtbaren. Umso wichtiger ist es, dagegenzuhalten und Sicherheit zu vermitteln, um den österreichischen Tourismus wieder anzukurbeln. Denn Urlaubsreisen in (von Hygiene) ferne Länder wird es wohl länger nicht geben. Nicht zuletzt, weil mangelnde medizinische Versorgungssicherheit nicht so gegeben ist, wie wir das von zu Hause gewohnt sind. In Österreich kann man sich auf Standards verlassen, die Weltspitze sind. Und genau diese hohen Standards sind wettbewerbsentscheidend, sie sind das Gute, über das man mit seinen Gästen reden sollte.

## Wirt sind wir sowieso

Das Thema Hygiene wird fixer Bestandteil unserer Zukunft sein, weil's die Gäste einfach wissen wollen. Wovor Hygiene aber schützt, wissen nur wenige. Denn Krankheitserreger sind nur ein kleiner Teil der Mikroorganismen, von denen es an Varianten und Zahl unendlich viele gibt. Man findet sie praktisch überall, aber nur wenige davon können Krankheiten erregen. Dazu kommt, dass wir ohne Viren, Bakterien, Algen, Pilzen gar nicht überleben könnten. Wir sind der natürliche Wirt für Leben, das auf und mit uns lebt. Wenn wir uns ernähren, füttern wir unsere „Micros“ mit, und je nach Futter wirken sie auf uns – und ganz nebenbei: Sie beeinflussen sogar unsere Gedanken. Aber bitte, lesen Sie mehr darüber unter dem Suchbegriff „Microbiom“ bzw. „Virom“.

Es gibt also für den Menschen gute Mikroorganismen und schädliche und solche, die halt einfach da sind – allein der Gedanke daran macht allergisch. Aber zurück zum Mikrogetier, das wir vermeiden

**Hygiene ist jetzt besonders wichtig.**  
 Mit Meiko sind Sie auf der sicheren Seite! Wir sind weiterhin 365 Tage im Jahr für Sie da.  
[www.meiko.at/de/aktionen/der-coronavirus](http://www.meiko.at/de/aktionen/der-coronavirus)



wollen, es ist auf der Suche nach WirtInnen, fliegt durch die Luft oder wartet auf Oberflächen in Ecken und Kanten, Hohlräumen und Spalten auf seine Chance. Profiküchen, so erklärt Werner Redolfi, haben eben keine Ecken, Kanten, Hohlräume und Spalten, in denen sich der Grind in Stellung bringen kann. Ein Profi hat seine Oberflächen im Griff. Wer hygienisch plant, muss aber weiterdenken, denn die Küche ist ein Verkehrsknotenpunkt. Anlieferung, Kühlung, Lagerung, Auslieferung, Abfallbeseitigung und der normale Arbeitsprozess bieten Erregern unendliche Möglichkeiten, ihren Wirt zu erreichen. So gibt es auch für jeden Bereich Vorschriften, Gesetze und Richtlinien; diese einzuhalten ist aber vor allem für Neulinge ein Spießrutenlauf.

## Sicher spülen

Virenverbreitung ist bei Menschenansammlungen, wie sie in der Gastronomie vorkommen, besonders hoch. Die Spüle ist der „Hygiene-Dreh-und-Angelpunkt“ in der Küche. Es ist unumgänglich, hier Sicherheit zu gewährleisten. Aus diesem Grund ließ sich Meiko vom unabhängigen Hygieneinstitut HygCen Germany GmbH die Wirksamkeit der Meiko-Spülmaschinen bestätigen. „Meiko-Geräte sind in der Lage, Geschirr und Bestecke so aufzubereiten, dass sie bedenkenlos wiederverwendet werden können, auch wenn sie zuvor von Infizierten oder Erkrankten benutzt worden sein sollten“, bestätigt PD Dr. Dr. Friedrich von Rheinbaben. Die spezielle Meiko-Spülmechanik sorgt dafür, dass die Virenlast zuverlässig abgeschwemmt wird. Die konstante, ausreichend hohe Wassertemperatur, die dank eines doppelwandigen Aufbaus Temperaturschwankungen entgegenwirkt, sowie entsprechende Reiniger wirken gegen Viren, wie in zahlreichen Untersuchungen belegt wurde. „Voraussetzung für den sicheren Umgang ist die bestimmungsgemäße Verwendung der Meiko-Geräte sowie die Instandhaltung und Wartung – bevor es losgeht, sollte man zur Sicherheit noch einen MeikoMannTermin checken, der Hand anlegt“, rät Werner Redolfi.



## Hände hoch!

„Apropos Hände: Sie sind des Kochs wichtigstes Arbeitsgerät, sie müssen richtig gepflegt werden. Es ist keine Schande, sich eine Maniküre zu leisten“, meint Redolfi. „Denn oftmaliges Waschen und Desinfizieren tut den Händen nicht gut. Fette, Salze, Säuren, Reiniger und Messer greifen die Haut so an, dass sie rissig oder verletzt wird, und verletzte Hände bieten Krankheitserregern die Gelegenheit, von A nach B zu kommen.“ Handschuhe können helfen, Hände als Überträgermedium weitgehend auszuschalten, aber je länger man sie trägt, desto aufgeweichter wird die Haut, und sie ist so wieder verletzlicher ... Es ist also nicht leicht, mit der unsichtbaren Gefahr umzugehen, schon gar nicht, wenn sich sogar Experten nicht sicher sind und die Maßnahmen zur Vermeidung von Übertragung fraglich sind. Im LEH hat sich der Handschuh z. B. gar nicht durchgesetzt, weil sich die Keimbelastung mit oder ohne nicht wesentlich unterscheidet, denn es kommt immer darauf an, wie man damit umgeht. Wer z. B. mit Handschuhen zubereitet und kassiert oder auch nur unachtsam ist, kann Einweghandschuhe gleich weglassen.



Der Ozonos ist fast unsichtbar und wird entweder fix an der Wand montiert, „versteckt“ sich in der Ozonos-Stehlampe oder Deckenleuchte und kommt z.B. in Hotels nach dem Housekeeping für eine ¼ Stunde als portables Gerät zum Einsatz. Danach ist der Raum für den nächsten Gast sichergestellt.



## OZONOS LUST&LEBEN Angebot

Einfach auf [www.ozonos.at/shop](http://www.ozonos.at/shop)  
den Gutscheincode **LustLeben2020**  
eingeben und 5 % auf den  
Verkaufspreis sichern  
(Zubehör ausgenommen).



»Hygiene hat  
endlich den  
Stellenwert, den  
sie schon immer  
gehabt haben sollte«

- WERNER REDOLFI -



Wir leben in Zeiten von Vermummungsverbot und Maskenpflicht, in einer Mischung aus Ängsten, die einen irre machen können. Letztlich geht es bei allen Handlungen um die Frage der Sinnhaftigkeit. Man kann sich ja schwer vorstellen, völlig virensicher in der Küche zu stehen, also mit Schutzanzug, Haarnetz, Bartnetz, Maske, Handschuhen usw. Soll man sich dann das sterile Küchenmesser von einer OP-Schwester reichen lassen, die gleich den Tupper nachreicht, wenn's saftet? Wohl kaum.

## Sicherheit geben!

So weitermachen wie bisher „ist aber auch nicht“. Wie erwähnt muss man Sicherheit gewährleisten, um auch in Zukunft erfolgreich zu bleiben. Es reicht nicht, „regional“, „bio“, „vegan“ oder „Allergene“ auszuzeichnen. Der Gast will auch über Hygienemaßnahmen informiert werden. Gäste sind „Virologen“, sie wollen wissen, welche Maßnahmen sie vor Erkrankung schützen. Man kann ihnen ruhig von Hygiene-Stationen erzählen, von berührungslosen Armaturen, von Seifen- und Papierspendern und von Desinfektionsmitteln. Sie wollen wissen, wie es ums Händewaschen steht und ob all die Vorschriften und Gesetze auch eingehalten werden. Neben den Hygienevorschriften bietet sich auch an, z. B. die Küche näher zu beschreiben. Wer hat nach welchen Richtlinien verbaut, welche Geräte wurden verwendet. Von ihnen hängt die Raumtemperatur (je höher die Raumtemperatur, desto besser vermehren sich Erreger) oder die Wasserdampfmenge in der Luft (auf den Tröpfchen fliegen Erreger durch die Luft) ab.

## Sicherheit versprühen

Wer sein „Youtube-Medizinstudium“ in den letzten Wochen begonnen und auch gleich abgeschlossen hat, weiß, was eine Tröpfcheninfektion ist und dass die Umgebungsluft vor allem in geschlossenen, stark frequentierten Räumen voll von Erregern ist, man riecht sie förmlich, vor allem dort, wo's warm ist und Luft „steht“. Kaum füllt sich ein Raum mit Menschen, steigt die Temperatur und die Anzahl der Erreger in der Luft. Ich sage nur „Ischgl“. Aber man kann auch diese Herausforderung in den Griff kriegen. Man darf sich halt nicht zu nahe kommen und muss sein Gegenüber vor seinen Ausdünstungen schützen und die Raumluft reinigen. Lüften hilft da nicht immer, da muss schon „intelligentes“ Gerät zum Einsatz kommen. Das intelligente Gerät der Stunde ist der (mobile) Luftreiniger der Firma Ozonos GmbH. Bis vor kurzem war er fast ein Geheimtipp. Das kleine Gerät schafft innen automatisch das, was die Sonne draußen erledigt, und zwar mit Ozon. Das starke Oxidationsmittel besteht aus drei Sauerstoffatomen und hat eine kurze, aber aktive Lebensdauer. Bei Kontakt mit Gerüchen, Bakterien, Keimen, Viren oder Allergenen werden diese vollständig und rückstandslos beseitigt. Es bleibt nur Sauerstoff und gereinigte Luft übrig. Das dritte Sauerstoffatom oxidiert, also zerstört größere Moleküle und eben auch Krankheitserreger. Das Ganze völlig schadlos und ohne Nebenwirkungen. Die positive, hier reinigende Wirkung von Ozon ist meist unbekannt. Deswegen bietet das Salzburger Unternehmen mit dem Ozonos nicht nur Luftreinheit, sondern mit dabei ist alles, was es an Sicherheit und Kontrolle gibt.



**Für Werner Redolfi** war Hygiene immer schon der Beginn einer erfolgreichen Küchenplanung. „In Zukunft interessiert sich nicht nur das Marktamt für die Einhaltung von Hygiene, sondern auch der Gast“, meint Redolfi und freut sich, dass das den hohen Standard in Österreich noch ein Stückchen höherschraubt.

## Das Geschäft mit der Luft

Ursprünglich hat das Gerät durch die Eliminierung von unangenehmen Gerüchen auf sich aufmerksam gemacht, dass der Ozonos auch die Keimbelastung in der Raumluft stark reduziert oder Allergene zersetzt, ist erst jetzt von allgemeinem Interesse. Die beste Bestätigung dafür sind hunderte Ärzte, die ihn einsetzen, um die Ansteckungsgefahr in Warteräumen und Behandlungszimmern zu verhindern. Jetzt ist das Thema „Ansteckung“ in der Gastronomie und Hotellerie „gelandet“. Weil der Gast eben nicht „Wirt“ werden will, wird er in Zukunft sehr genau prüfen, in welches Bett er sich legt und in welchem Raum er sich an den Tisch setzt. Hygiene rückt als Verkaufsargument ins Zentrum des allgemeinen Interesses und besonders wird es hygienisch reine Luft sein. Egal, ob es sich dabei um die Küche handelt, das pollenverseuchte Schlafzimmer, die stickige Umkleidekabine, den Skistall (heißt nicht umsonst so) oder ein volles Lokal. ●

# FOOD-TO-GO GESCHIRR

Neues Standbein: hygienische Verpackung. ●

**D**ie Papstar-Gruppe ist einer der führenden Anbieter umweltfreundlicher Einweggeschirr-Sortimente und Serviceverpackungen in Europa. Das Unternehmen ist seit Jahrzehnten verlässlicher Lieferpartner österreichischen Gastronomie und Hotellerie und bietet ein breites Spektrum an Verpackungslösungen für den Außer-Haus- und Carry-Home-Konsum an. Aktuell kommt den Papstar-Sortimenten eine strategische Bedeutung zu, denn die österreichischen Gastronomen haben sich der Herausforderung der Krise gestellt und bieten verstärkt Lieferservices und Gerichte zum Mitnehmen an.



„Die Beschränkungen im HoReCa-Bereich haben zu einem Nachfrage-Boom bei Serviceverpackungen geführt. Wir gehen davon aus, dass in Zukunft Zustellservices weiter und nachhaltig an Bedeutung gewinnen werden. Somit wird auch die ständige Verfügbarkeit von funktionalen, hygienischen und umweltfreundlichen Verpackungslösungen ein entscheidender Erfolgsfaktor für die Gastronomie werden. Serviceverpackungen wie zum Beispiel Menüboxen, die einen hygienischen und sicheren Transport von kalten und warmen Speisen nach Hause ermöglichen und noch dazu umweltfreundlich hergestellt werden, werden eine enorme Nachfrage-Steigerung erleben und den gastronomischen Alltag zukünftig mitprägen“, erklärt Prokurist Harald Steiner, Vertriebs- und Marketingdirektor von Papstar Österreich. [www.papstar.com](http://www.papstar.com)