

zuerst einmal um die Auswahl der Sterne-Köche. Die Vorauswahl trifft Schirmherr Eckart Witzigmann. Martin Sieberer prüft anschließend, ob die Köche zur Idee des Kulinarischen Jakobsweges passen. „Es geht uns dabei nicht um große Namen, sondern um das; was wir vor Ort brauchen, und die Umsetzung in der gewünschten Qualität. Vor allem aber geht es uns darum, dass diese Köche in ihren Restaurants Regionalität leben“, erklärt Sieberer. Steht die Auswahl der Sterne-Köche fest, checkt der Küchenchef des Fünf-Sterne-Hotels Trofana Royal in Ischgl die vorgeschlagenen Gerichte auf ihre Tauglichkeit. „Die Gerichte müssen regional hochwertig sein, sich für eine ganze Sommersaison auf der Karte eignen, für einen Koch auf einer Almhütte umsetzbar sein und für die Wanderer, Mountain- und E-Biker einen Mehrwert bieten.“

Dass Sieberer die Sterne-Köche des Jakobsweges „überwacht“, führt im Vorfeld naturgemäß zu Diskussionen. „Jeder möchte seine Handschrift einbringen. Aber das geht eben nicht immer“, meint Sieberer. „Wenn ich korrigierend eingreife, erkläre ich den Kollegen auch, warum ich das tue. Es müssen

die Umsetzbarkeit und die praktischen Gegebenheiten vor Ort ebenso berücksichtigt werden wie die Verfügbarkeit der Zutaten“, so der Drei-Hauben-Koch. Wenn er, Sieberer, seinen Kollegen aber beschreibt, was er selbst macht, dann vertrauen ihm die Sterne-Köche meistens sehr schnell. Auch Russell Brown hat diese Erfahrung gemacht und bestätigt: „Wir haben im Vorfeld einiges miteinander diskutiert. Es hilft aber zu wissen, wie die praktischen Voraussetzungen vor Ort sind und ob die gewünschten Zutaten verfügbar sind. Ich will schließlich zeigen, was ich in meinem Restaurant mache und möchte das auf den Jakobsweg übertragen.“ Zum Gelingen des Ganzen habe auf jeden Fall beigetragen, dass Martin Sieberer ihm versichert habe, dass es vor Ort fantastische Fleischqualität und eben solches Bier gibt.

Das Finale vor dem Start

Nach Beseitigung aller Unklarheiten findet am Eröffnungstag des Jakobsweges am 6. Juli 2014 die Feinabstimmung vor Ort statt. Gemeinsam mit Gästen und Urlaubern werden die vier Sterne-Köche mit Martin Sieberer und Eckart Witzigmann auf die Heidelberger



Hungrige Gäste: Die Speisen müssen regional hochwertig sein, sich vom Almhüttenkoch umsetzen lassen und – ganz wichtig – einen Mehrwert für die Wanderer und Biker bieten.

ger Hütte oberhalb von Ischgl wandern. Dort werden die Gerichte von den Sterne-Köchen erstmals praktisch zubereitet. Die Wirte und Köche auch der anderen drei Berghütten schauen ihnen dabei ganz genau über die Schulter. Es werden noch offene Fragen geklärt: Wie werden die Gerichte zubereitet? Wie schmecken die Sterne-Köche die Gerichte ab? Wie richten sie die Speisen an? Wie viele und welche Kräuter

werden verwendet? „Bei der Feinabstimmung geht es um die praktische Umsetzung und die Präzisierung der Gerichte. Es ist sozusagen das Finale vor dem Start“, erklärt Sieberer. Bis 21. September stehen dann die Gerichte der Sterne-Köche auf der jeweiligen Patronanz-Berghütte auf der Speisekarte. Mit Mehrwert für die Gäste: Die Kochanleitungen zu den Gerichten gibt es auf den Hütten zum Mitnehmen.

Info

KULINARISCHER JAKOBSWEG
WANN: 6. Juli bis 21. September 2014
WO: Tiroler Paznauntal
SCHIRMHERRSCHAFT: Eckart Witzigmann
KOORDINATOR: Martin Sieberer, Drei-Hauben-Koch und Küchenchef des Fünf-Sterne-Hotels Trofana Royal in Ischgl
GENUSSROUTEN: Heidelberger Hütte Ischgl, Ascherhütte See, Jamtalhütte Galtür, Niederelbehütte Kappl
STERNEKÖCHE: Russell Brown, Alfio Ghezzi, Dieter Müller, Giovanni Oosters



Steirereck: Magazin statt Kochbuch

Während auf der Baustelle im Restaurant Steirereck an der Fertigstellung gewerkt wurde, präsentierten Birgit und Heinz Reitbauer in der Meierei „Das S Magazin“. Die Erstausgabe wirft einen Blick hinter die Kulissen einer der besten Genussstätten Österreichs. Namhafte Autoren haben sich auf Spurensuche begeben, um die kulinarische Welt des Steirerecks zu ergründen. Ob die Roquefort-Höhlen in Frankreich, der Wildfischfang am Attersee oder die Küchenmannschaft bei ihrer Arbeit – das Heft lässt den Leser an einem Stück vom Steirereck teilhaben. Stammkunden und Gäste werden ihre Freude damit haben.

Worauf diese sicher auch schon neugierig sind, ist das neue Restaurant. Wir durften mit Birgit Reitbauer die Baustelle besichtigen: Vier Pavillons mit elektrischen Fenstern, die sich zweieinhalb Meter in die Höhe fahren lassen, vermitteln das Gefühl, mitten im Park zu speisen. bp

„Machen wir uns ehrlich!“

Eine Milliarde Euro wird in Österreichs Gastgewerbe am Finanzamt vorbeigeschmuggelt. Dafür nehmen viele Wirte viele Unannehmlichkeiten in Kauf. Ein gefährliches Nullsummenspiel

Text: Thomas Askan Vierich

Das sieht so schön gemütlich aus: Der Kellner zückt Stift und Block und schreibt zusammen, was man im Gasthaus verzehrt hat. Ohne Rechnungsadresse, ohne Stempel, ohne Angabe der Umsatzsteuer. Ob der Kellner die gleichen Zahlen, die er dem Gast verrechnet, in die Registrierkasse tippt, steht auf einem anderen Blatt. In etwas moderner ausgestatteten Betrieben sitzt frühmorgens der/die Chef/in an der Kassa, um „Zwischenrechnungen“, „Barbelege“ oder mal eben 100 Weißbiere wieder aus dem System zu entfernen.

Die Kassen sind darauf eingerichtet, Experten berichten, dass sie beim Verkauf neuer Systeme nach dem „Löschknopf“ gefragt werden. Wer keinen hat, verkauft einfach weniger Kassen. Es gibt mittlerweile externe Softwareprogramme, sogenannte Zapper, die über einen USB-Stick, eine CD oder per Internethit angeklickt werden. Sie können bei einer Steuerprüfung noch schwerer entdeckt werden. Mittlerweile gibt es auch Zapper, die die lästigen Kreditkartenrechnungen verschwinden lassen. Wenn ein „Orderman“ verdeckt ins System läuft, reduziert das auch die offiziellen Umsätze. Und wir sprechen noch nicht vom Schwarzlohn oder Schummeleien beim Wareneinkauf.

Kein Gewinn, keine Steuern

Eine Milliarde Euro, schätzt die Finanz, schleusen österreichische Gastronomen jährlich am Finanzamt vorbei. Das könnte auch der Grund dafür sein, warum so viele Betriebe angeblich keinen oder kaum Gewinn ma-

chen. Wer nix verdient, zahlt auch keine Steuern.

Keine rein österreichische Erscheinung, hier aber oft besonders verharmlösend von interessierter Seite dargestellt. „Umsatzverkürzung mittels elektronischer Kassensysteme: Eine Bedrohung für die Steuereinnahmen“, heißt eine Studie der OECD. In der EU gibt es eine „Projektgruppe Registrierkassen“, und die Forderung wird laut, eine generelle Belegpflicht einzuführen. Das hatte die SPÖ bei den letzten Koalitionsverhand-

Selbst beginnen

Statt weiter imageschädigende Schlagzeilen zu provozieren, schlägt Gastroberater Klaus Klöbel einen anderen Weg vor: „Machen wir uns endlich ehrlich!“ Das würde sich auch besser rechnen, als sich ständig neue Tricks auszudenken, wie man die nächste Steuerprüfung übersteht. „Wer beim Wareneingang und Wareneingang manipuliert, weiß auch nicht, wie viel er wirklich umsetzt“, sagt Klöbel. „So kann man keine realistische Kalku-

soll er dann wieder aus dem System verschwunden sein. Wenn man beim Umsatz, beim Einkauf und bei den Löhnen trickst, bekommen das letztendlich Finanz, Lieferanten und Mitarbeiter mit. Um dieses Risiko zu minimieren, setzen Gastronomen viel Zeit ein, die dann für die professionelle Betriebsführung fehlt“, sagt Mohideen

Klöbel ergänzt: „Wer vermeiden will, dass die Finanz weiß, wie viele Tische wann besetzt waren, kann

Rechnungen kann man relativ leicht manipulieren. Ob sich das wirklich lohnt?



lungen gefordert, wurde aber vonseiten der Wirtschaftskammer und des Wirtschaftsbundes zurückgepfiffen. Stattdessen wird vonseiten der Gastronomen – nicht immer zu Unrecht – über das rüde Auftreten von Inspektoren der Finanz und des Sozialministeriums geklagt. Manche fordern eine Zertifizierung von nichtmanipulierbaren Kassen. Aber das ist in etwa so realistisch, wie fälschungssicheres Bargeld zu drucken. In einigen EU-Staaten werden Bürger aufgefordert, ihre Kassenbelege an die Finanz zu schicken, damit diese bessere Stichproben machen kann. Als Lohn winken in einer Art Tombola Autos (Slowakei) oder Bargeld (Portugal, Kroatien).

lation erstellen, keine Budgets, keine Warenwirtschaft, keine ABC-Analyse. Es gibt auch positive Beispiele dafür, dass man Gewinne erzielen kann. In Summe hat der Wirt oder die Wirtin dann weniger Aufwand und kann der Prüfung entspannt entgegensehen. Und schlussendlich braucht man Gewinne, denn die bestimmen die Pensionshöhe von uns Selbstständigen.“

Mohamed R. Mohideen, der elektronische Systeme im Gastgewerbe installiert und wartet, kennt solche Anfragen: „Der Wirt möchte gerne, dass der kleine Braune vom Kassensystem erfasst wird, weil er seine Mitarbeitern kontrollieren will. Aber abends

auch kein System für eine vernünftige Tischreservierung einführen und folglich die Gästedaten nicht nutzen, um mehr Umsatz zu machen!“

Und so wurschteln die bauernschlaun Gastronomen und Hoteliers vor sich hin, fürchten sich vor der Finanz und ihren Angestellten, können keine realistische Planungen machen, weil sie elektronische Systeme eher meiden bzw. gar keine realistischen Zahlen vorliegen haben. Was sie bei der Steuer sparen, verlieren sie beim Warenmanagement und allem anderen. Ein Nullsummenspiel, das bei der nächsten „strengen“ Betriebsprüfung an die Wand fährt.

