

# GAUMEN FREUNDINEN

## Bio-vegetarisches Catering in Frauenhand

„Endlich mal was anderes! Sonst gibt’s meistens Thunfischbrötchen und Mini-Schnitzel...“, dies und Ähnliches hören die *Gaumenfreundinnen* oft, wenn sie sich mit Gästen einer Veranstaltung, für dessen Catering sie verantwortlich sind, unterhalten.

### Das etwas andere Catering

In der Tat ist ein Catering der *Gaumenfreundinnen* „mal was anderes“, denn ihre Gerichte sind rein biologisch und vegetarisch, sehr einfalls- und abwechslungsreich. Für neugierige Flexitarier, Fans der veganen Küche sowie eigentliche Fleischtiger – für jeden ist etwas dabei. Es gibt Marokkanische Tajine, Lasagne, Arancini ebenso wie Kaiserschmarrn und Spinatknödel. In der Küche spiegelt sich die Herkunft der beiden Frauen – Wien und Südtirol – wider sowie ihre Reisen in fremde Länder.

### Der Anstoß zur Unternehmensgründung

Die Unternehmerinnen Philippa Erlacher und Margherita Putze lernten sich an der Uni in Wien kennen. Margherita beendete gerade ihr Masterstudium Soziale Ökologie und Philippa das Diplomstudium in Internationaler Entwicklung. Während des Studiums und bei ihren Tä-

tigkeiten in verschiedenen NGOs und Forschungsorganisationen mussten die beiden unabhängig voneinander öfters widersprüchliches Verhalten feststellen: Beispielsweise wurde über die Folgen des Klimawandels diskutiert und anschließend am Buffet Schinken-Mayo-Brötchen und Orangensaft aus Südamerika verabreicht. Diese zum Nachdenken anregende Erkenntnis und die Passion zum Kochen lösten bei den beiden die zündende Idee aus. Ein Jahr später, im November 2014, war es soweit. Die *Gaumenfreundinnen* unterzeichneten beim Notar die Gründung ihres Unternehmens: Ein biologisch vegetarisches Catering in Wien war in die Welt gesetzt.

### Unerwarteter Erfolg

Sie begannen ohne große Ambitionen auf finanziellen Erfolg, sondern waren angetrieben vom Wunsch etwas Neues auszuprobieren. Die zentralen Anliegen waren Sensibilisierung für Esskultur so-



wie Vereinbarkeit von Genuss und Nachhaltigkeit.

Jetzt, vier Jahre später, stehen die beiden Frauen nur mehr selten selbst hinterm Herd, denn das Unternehmen ist inzwischen auf elf Personen angewachsen. Der anfängliche Idealismus aus der Studienzeit hat jedoch keine Einschränkung erfahren. Ihr Festhalten an den anfänglichen Prinzipien hat die Glaubwürdigkeit bei den Kunden gefestigt und dadurch maßgeblich zum Erfolg beigetragen.

Es schien, dass in Wien die Biogas-tronomie aus ihrem Schattendasein erwacht war. Der Kundenstock wuchs rasch an und ist nun breit gestreut: Zu ihren Hauptkunden zählen die Wiener Universitäten und die Institute aus dem Bereich Nachhaltigkeit. Auch viele Unternehmen,



Fotos: Gaumenfreundinnen

Das Gaumenfreundinnen-Team v.li. Marie, Raimund, Nina, Daniel, Margherita (Putze), Philippa (Erlacher), Jana, Stefano. Im Bild fehlen: Tommaso, Mariam und Franziska.



Appetitregend und liebevoll angerichtet

politische Parteien, NGOs und Vereine lassen sich bei verschiedenen Anlässen gerne von den *Gaumenfreundinnen* verwöhnen.

### Biologisches Vollsortiment

Gute Gastronomen setzen sich mit der Lebensmittelqualität auseinander und der kritische Blick auf die Herkunft der Produkte ist dabei auch ein Anliegen – beide sind wesentliche Grundvoraussetzungen. Die Bedingungen hingegen, unter denen die Lebensmittel produziert wer-

den, sind den Gastronomen oft schlichtweg ‚wurst‘. Da aber in der Gastronomie große Mengen von Lebensmitteln verarbeitet werden, trägt sie dementsprechend auch in diesem Aspekt eine große Verantwortung. Die beiden Frauen sind bestrebt mit ihrem Konzept aufzuzeigen, dass auch ohne Fleisch Köstlichkeiten zubereitet werden können.

Margherita und Philippa ist bewusst, dass Bio nicht gleich Bio ist. Sie haben die Erfahrung gemacht, dass sie sorgfältig wählen müssen, um die Gewähr zu ha-

ben, nachhaltig produzierte Lebensmittel zu bekommen. Da die Bioprodukte strengerer Produktionsauflagen und einer strengerer Kontrolle unterliegen als konventionell produzierte, stellen sie jedenfalls bessere Voraussetzungen für eine ökologisch vertretbare Gastronomie dar. Ihre Vollzertifizierung gibt dem Kunden die Sicherheit, dass sämtliche verwendeten Lebensmittel biologischer Herkunft sind.

Das Bio Catering hat sich in Wien etabliert. Auch in Südtirol entwickelt die Gastronomie viele tolle Ideen und es gibt eine große Offenheit für kulinarische Vielfalt. Wer weiß, wohin es die *Gaumenfreundinnen* noch eines Tages verschlagen wird.

#### **GaumenFreundinnen OG** - Wien

Bio Catering für 20 bis 300 Personen  
 Margherita Putze +43 (0)680 3073634  
 Philippa Erlacher +43 (0)680 4020262  
[biocatering@gaumenfreundinnen.com](mailto:biocatering@gaumenfreundinnen.com)  
[www.gaumenfreundinnen.at](http://www.gaumenfreundinnen.at)  
[www.facebook.com/gaumenfreundinnen](https://www.facebook.com/gaumenfreundinnen)

# LichtBlicke in die Südtiroler Landschaft



Fotos: Josef Hachhofer

Hoch über der Knuttenalm in Rein in Taufers auf 2300 m liegt eine Bergwiese, die der Bauer Paul Mairvongrosspeinten alljährlich im August zusammen mit Freunden von Hand mäht. Die Wiese ist bucklig und nicht erschlossen, eine Mähmaschine kann nicht eingesetzt werden. So tragen die Männer ihre Arbeitsgeräte nach oben, mähen zwei Tage lang, füllen das angetrocknete Gras in Säcke und rollen diese über eine natürliche Rinne nach unten. Das Heu wird für Heubäder und Heukissen verwendet. Der Spaß und die Geselligkeit helfen den Freunden über die Mühen dieser Arbeit – dieser wertvollen und ökologisch nachhaltigen Landschaftspflege – hinweg.



Möchten Sie uns unterstützen?  
[www.stiftunglandschaft.org](http://www.stiftunglandschaft.org)