



## Glanzvolle Eröffnung im Schloss Klebheim

Josef Gassner feierte am Mittwochabend die Erweiterung seines Gastro-Imperiums. Nach dem Schloss Hellbrunn, der Festung Hohensalzburg und dem Anifer Schloßwirt bewirte er nun auch die Gäste des Casinos im Schloss Klebheim. Die neue Küchenchefin Cornelia Quehenberger beeindruckte dabei mit Gerichten wie Erdbeer-Gazpacho mit Olivenöl und

Minze sowie marinierten Thunfischwürfeln mit Polenta-Nori und Paprika-Mandel-Paste. Unter den Gästen: Thomas Höfinger und Lena Garzuly (linkes Bild) sowie Erwin Seeauer und Barbara Schwaiger (rechtes Bild). In der Mitte: Die Gastgeber Josef Gassner, Karin Pilz, Restaurantleiterin Manuela Stock und Casino-Direktor Kurt Pipal.

Bilder (3): SN/KOLARIK

# Das letzte Küchengeheimnis

**Aktion „Kühlkette“.** Wie kalt ist ihr Kühlschrank? Das wissen Sie nicht? Dann geht es Ihnen wie den meisten Hobbyköchen. Aber das soll sich ändern.

PETER GNAIGER

**WALS-SIEZENHEIM (SN).** Der Andrang im Miele-Küchenstudio war enorm. Immerhin sollte dort ein Geheimnis gelüftet werden, über das bisher die wenigsten Hobbyköche nachgedacht haben. Und zwar die tatsächliche Temperatur, die im Inneren von Kühlschränken herrscht. „Das Thema ist uns

besonders wichtig“, sagte der Landesinnungsmeister der Salzburger Fleischer, Anton Karl. Und der Miele-Prokurist Wolfgang Bell pflichtete ihm natürlich bei.

Die Geschichte mit der Temperatur ist aber gar nicht so leicht zu beantworten. Denn in sämtlichen Kühlschränken gibt es mehrere Temperaturfelder. „Fleisch und Wurst sollten bei maximal drei Grad Celsius gelagert werden“, erklärte Karl. Er ist Fleischer aus Leidenschaft. Nichts ärgert ihn mehr, als wenn gute Fleischprodukte nach dem Kauf falsch transportiert und gelagert werden. Weil es dann nämlich wurscht sei, welche Qualität man einkauft habe.

Schließlich sei die Idee gereift, Thermometer zu verschenken. Und zwar an alle Kunden, die bei Fleischern sei-

ner Innung einkaufen. „Das sind immerhin 100 Betriebe“, sagt er. Die Kunden dieser Betriebe erhalten nun bei ihrem nächsten Einkauf gratis ein Thermometer sowie einen Infopolder. Darin ist zu lesen, worauf man bei Einkauf, Transport und Lagerung besonders achten soll. „Es geht ja nicht nur um die Qualität“, sagt Karl.

Höhe von etwa 30 bis 40 Grad“, sagt Karl. Was übrigens schon fast an die Methode des Garens mit Niedrigtemperatur erinnert. Diese Methode ist ja derzeit bei Spitzenköchen sehr beliebt. Aber auch diese Methode bezeichnen Mediziner als gefährlich. Im Auto würde sie etwa nur funktionieren, wenn die Temperatur stundenlang garan-



„Ein paar Grad mehr machen einen enormen Unterschied aus.“

Anton Karl, Landesinnungsmeister

Wer Fleischwaren falsch transportiert oder lagert, der nehme auch Gesundheitsrisiken in Kauf.

Am sichersten fahre man, wenn man bei seinem Einkauf eine Kühlbox im Auto mitführe. „Bei einem heißen Sommertag entstehen im Inneren des Autos locker Temperaturen in der

tiert bei über 50 Grad Celsius liegt.

Besser ist es aber, man entscheidet sich für die Aktion „Kühlkette“ – und forscht im Kühlschrank mit dem Thermometer nach dem „Drei-Grad-Bereich“. Damit dürfte dann auch das wirklich letzte Küchengeheimnis gelüftet sein.

**Die Sprache: Ein Fest**

Samstag, 6. Juni  
19:30 Uhr  
Große Universitätsaula

**LESUNG UND MUSIK**  
Alfred Brendel liest  
Gedichte  
Musik: Adrian Brendel,  
Susan Knight,  
Matthew McDonald

**LITERATUR  
FEST  
SALZBURG**

Tickets: € 10,-  
6-Ticket im republic  
Tel. +43(0)662-8437 11  
www.oeticket.com

www.literaturfestsalzburg.at