

**Jeder hat eine,  
die wenigsten wissen sie,  
und fast keiner hat sie definiert.**

# Philosophie

in der Küche

# Disclaimer

Folgende Tabellen, Aufzählungen dienen zur Inspiration, und können praktisch nie vollständig oder fertig sein.

Natürlich wird es andere Meinungen zu diesem Thema geben, und das ist gut so.

Ich werde weiterhin daran arbeiten, und bin für Input dankbar.

Gerne stelle ich jedem diese Präsentation zur privaten Verfügung, solange er sie mit Respekt behandelt und damit kein Geld verdient.

Niemand soll sich beleidigt fühlen, alle, wirklich alle Philosophien haben Ihre Berechtigung, und keine davon ist besser oder schlechter.

# Worüber?

Kann man sich als Koch Gedanken machen?

Einiges wird logisch sein, einiges neu und einiges auch nicht zu gebrauchen.

**Los geht's!**

# Woher kommt das Lebensmittel?

## Herkunft

Haltung / Züchtung

Artgerecht

Biologisch

Biodynamisch

Produzent

klein

groß

fair

sympathisch

Vorreiter

Klima / Region /  
Saison

Terroir

Warm

Kalt

feucht

trocken

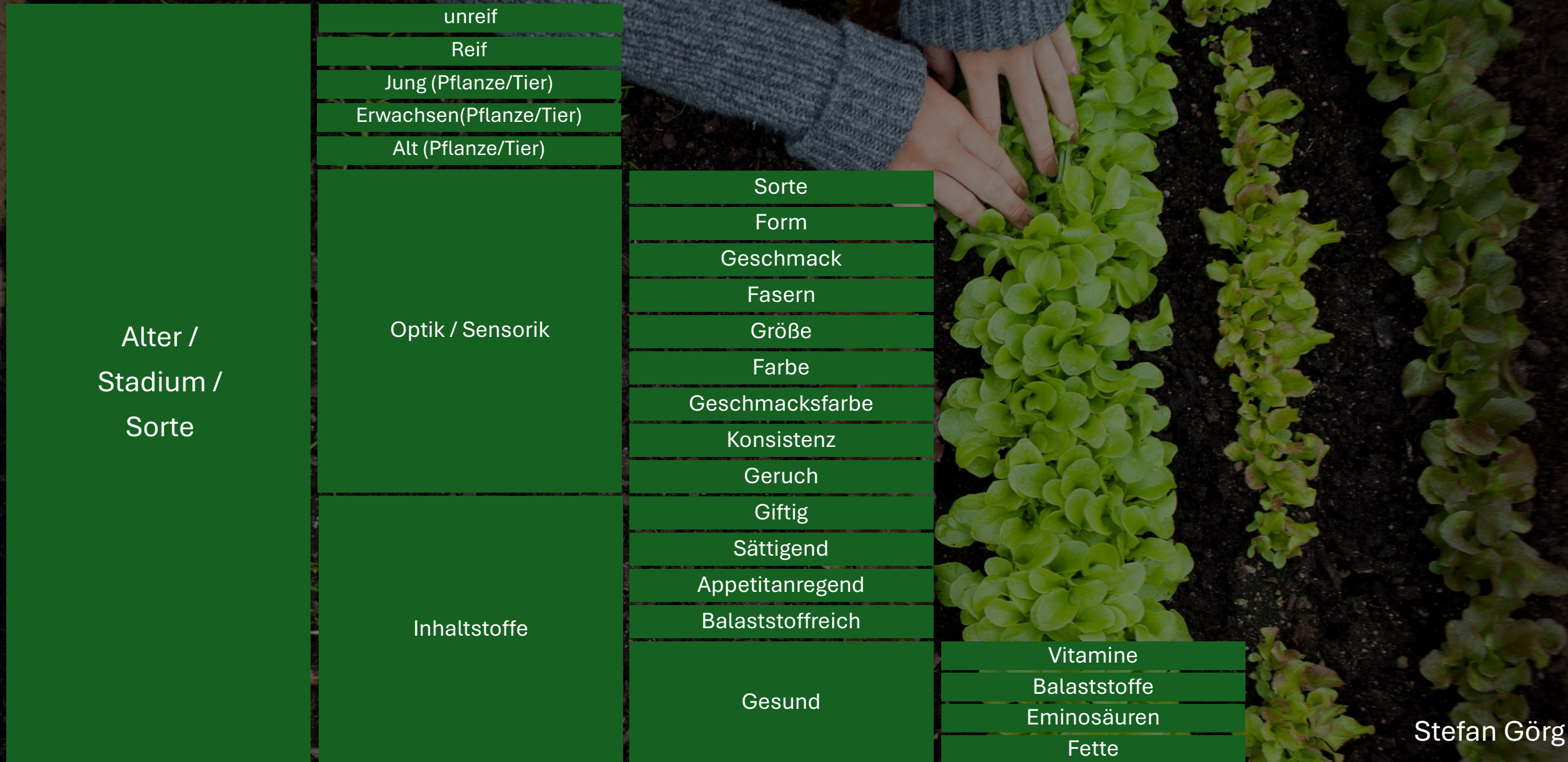
Wuchsort

Unterirdisch wie tief

Überirdisch wie hoch



# Wie ist das Lebensmittel?



Alter / Stadium / Sorte	unreif		
	Reif		
	Jung (Pflanze/Tier)		
	Erwachsen(Pflanze/Tier)		
	Alt (Pflanze/Tier)		
	Optik / Sensorik	Sorte	
		Form	
		Geschmack	
		Fasern	
		Größe	
		Farbe	
		Geschmacksfarbe	
	Inhaltstoffe	Konsistenz	
		Geruch	
		Giftig	
Sättigend			
Gesund	Appetitanregend		
	Balaststoffreich		
	Vitamine		
	Balaststoffe		
	Eminosäuren		
	Fette		

# Wie kommen Lebensmittel zu mir?



Frisch

gereift

getrocknet

halbgetrocknet

gegart

Temperatur

Konservierungsstoffe

Eigenanbau  
Wie frisch? Std/Tage



# Stückwerk

Produktteile	Pflanzen, Algen	Wurzel
		Stiel
		Blatt
		Knospe
		Blüte
		Blütenstiele
	Tierisch Fleisch Fisch Meeresfrüchte Würmer Insekten	Innereien
		Fett
		Sehnen
		Haut
		Blut
		Eier
		Meer/Salzwasser
		Quell/Süßwasser
Knochen, Kreten, Chitin		



# Stückwerk

Produktteile	Größe	Portionen
		Geschmackseinfluss
		Wie wird es serviert
	Vorbereitung	Verarbeitungsdauer
		schälen
		waschen
		schrubben
		zuputzen
		lagern
		wässern

Vor Verarbeitung
Nach Verarbeitung
Größe definieren



# Nachhaltigkeit

Nachhaltig	Ökonomisch	fair	
		Wirtschaftlichkeit	
	Sozial	Respekt für alle	
		Benefits	
		Löhne	
	Natur	Wachstum Herkunft	
		Anbau	
		Transport	
		Artenvielfalt	
		Co2 Verbrauch	
		Verarbeitung	
		Materialien	Herstellung
			Service / Uniformen
	Teller		

# Technik und Zyklen

Produkt-  
verarbeitung

kalt

gekühlt

tiefkühlt

Säfte

fermentieren

eingelegt

Gelee

Cremen

Fragmente

Öl - Stücke

Pulver

Eis/Sorbet

Granitee

Roh pasteurisieren

gären

Fermentationsstarter

natürlich

Marinade

Fönd

Essig

Öl

flüssige Gelee

schnittfest, brüchig, ...

# Technik und Zyklen

Produkt-  
verarbeitung

warm

konfieren

fermentieren

sous-vide

trocknen

Tierisches Fett

pflanzliches Fett

eigenes Fett

Enzyme

gewürzt

ungewürzt

Fermentationsstarter

natürlich

Kräuter

Pflanzliche Fette

Tierische Fette

Wasserbecken

Dampf

Form geben

Lange, niedrige Temperatur

Vorbereitung

Kurz, hohe Temperatur

Finalisieren

# Technik und Zyklen

Produkt-  
verarbeitung

heiß

dämpfen

Aromen hinzufügen

niedertemperatur

Luftdruck

Ph- Wert

beides

Zuckerwasser

Salzwasser

Fond

Fett

mit Kräutern

mit Gemüse

Zerkleinert

im Ganzen

Feuchtigkeit

Umluft

Heißluft

Hochdruck

pflanzliches Fett

tierisches Fett

kochen

schmoren

backen

frittieren

# Technik und Zyklen

A chef in a white uniform is cooking in a kitchen. The background is dark, with a stainless steel range hood and a gas stove. A pan is on the stove, and bright orange and yellow flames are rising from it. The chef's hand is visible on the left, holding the handle of the pan. The overall atmosphere is professional and focused.

Wie viele Zyklen mache ich mit einem Produkt, wieviel davon mache ich selbst?

Selbermachen bedeutet, Entscheidung über Herkunft, Qualität und Kombinationen zu haben.

Welche Methoden unterstützen meine Herkunft.

Auf was fokussiere ich mich?

# Kombinationen

Kombinationen	Geschmacksrichtungen	Naturnahe	Cocktail Alkoholfrei Bier Wein
		Solide	
		Gewagt	
		Intensiv	
		Spitz	
		Rund	
		Elegant	
		vollmundig	
		bitter	
		sauer	
		Süß	
	Salzig		
	Herkunft	Techniken	
		Hefe, Pilze	
		Moderne Tradition	
	Service	Getränk zu Speisen	
Speisen zu Getränken			
Küche	Kombinationen pro Teller		
	Teller pro Gericht		
	Kombinationen pro Produkt		
	Zyklen pro Produkt		

# Wirtschaftlichkeit

Wirtschaftlichkeit	Preis	Kalkulation	% Aufschlag
			Fixaufschlag
			Mischkalkulation
		Marktpreis	Indirekte Konkurrenz
			Direkte Konkurrenz
	Notweniger Preis		
	Finanzierung	Fremdfinanzierung	Firmenanteile
			Investor
			Sponsor
		Kredit	
Alternative Finanz.		Crowdfunding	
Eigenfinanzierung	Erspartes		
	Rücklagen		



# Jeder hat seinen roten Faden

Ob er es weiß oder nicht.

Jeder hat seine Prioritäten.

Jeder verteilt diese anders.

Jeder arbeitet in einer anderen tiefe.

# Jeder hat seinen roten Faden



Ob er es weiß oder nicht.

## **Der Grieche von nebenan:**

Legt viel Wert auf die Herkunft Griechenland, geht aber oft nicht tiefer darauf ein.

Er schaut das seine Mitarbeiter fair bezahlt werden und der Betrieb wirtschaftlich läuft.

Er beschränkt sich auf gewisse Techniken und kauft auch zu.

Kombinationen werden traditionell gestaltet.

# Jeder hat seine Philosophie

Ob er es weiß oder nicht.

## **Steirereck Wien:**

Legt viel Wert auf die Herkunft und geht dabei auch extrem in die Tiefe, kennt die meisten Produzenten/Lieferanten persönlich und steht im regelmäßigen Austausch. Außerdem machen sie sich viele Gedanken, darüber warum und wo etwas am besten wächst, deren Inhaltsstoffe und welches Stadium perfekt zur Ernte ist.

Geliefert wird fast ausschließlich frische konservierungsstofffreie Ware, welche frisch verarbeitet wird, oder mit traditionellen Techniken auf modernstem Stand, haltbar gemacht wird.

Nachhaltigkeit wird in allen Bereichen gelebt, und auch weiter in die Welt getragen, alleine durch die Ausbildung zahlreicher Köche der Steirereck-Werte, wird dazu beigetragen die Welt zu verbessern.

Modernste Techniken werden eingesetzt, aber nur um die Herkunft hervorzuheben, bzw. das Produkt möglichst schonend aber kreativ an den Gast zu bringen.

Kombiniert wird mit bedacht und Eleganz. Nie sollte ein Teller überladen oder überfordernd sein. Stattdessen solle eine Kombination immer das Produkt hervorheben, bekömmlicher

Stefan Görg

## Steirereck Wien:

Legt viel Wert auf die Herkunft und geht dabei auch extrem in die Tiefe, kennt die meisten Produzenten/Lieferanten persönlich und steht im regelmäßigen Austausch. Außerdem machen sie sich viele Gedanken, darüber warum und wo etwas am besten wächst, deren Inhaltsstoffe und welches Stadium perfekt zur Ernte ist.

Geliefert wird fast ausschließlich frische konservierungsstofffreie Ware, welche frisch verarbeitet wird, oder mit traditionellen Techniken auf modernstem Stand, haltbar gemacht wird.

Nachhaltigkeit wird in allen Bereichen gelebt, und auch weiter in die Welt getragen, alleine durch die Ausbildung zahlreicher Köche der Steirereck-Werte, wird dazu beigetragen die Welt zu verbessern.

Modernste Techniken werden eingesetzt, aber nur um die Herkunft hervorzuheben, bzw. das Produkt möglichst schonend aber kreativ an den Gast zu bringen.

Kombiniert wird mit bedacht und Eleganz. Nie sollte ein Teller überladen oder überfordernd sein. Stattdessen solle eine Kombination immer das Produkt hervorheben, bekömmlicher machen oder die Herkunft unterstreichen.

Ich hoffe das diese Beschreibung auf Zustimmung trifft und verdeutlicht welche Unterschiede es in der Philosophie gibt.



# Jeder hat seinen roten Faden

Ob er es weiß oder nicht.

Jetzt haben wir endlich einen roten Faden in der Küche,  
aber noch keine Philosophie.

Was fehlt noch?

# Das Warum!

Warum?  
Alleinstellungsmerkmal

Ziele

Vision

Kurzfristig

Langfristig

Natur

Monokulturen brechen

Qualität unterstützen

Artenvielfalt fördern

Profit

Für Mich

Für meine Familie

Für meine Mitarbeiter

Für die Firma

Für Bank / Investoren

Für die Umgebung

Für die Welt

Herkunft

Wessen Herkunft?

Leidenschaft

Ehrgeiz

Selbstwert

Fremdwert

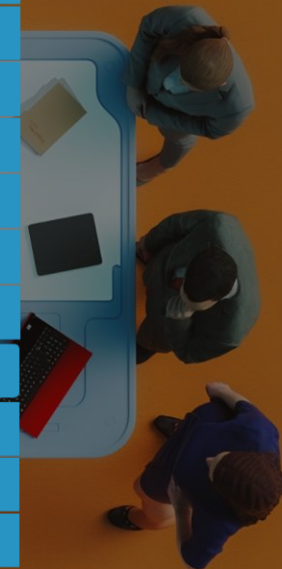
Emotionen

Zusammengehörigkeit

Party 😊

Und noch...

...viel, viel mehr



# Philosophie

Unser Warum mit dem roten Faden kombiniert.

Durch diese Kombination schafft man es einen ganzheitlichen Blick auf die Küche zu gestalten. Sowohl Gäste als auch Mitarbeiter erfahren dadurch, was Sie erwartet.

Mitarbeiter wissen, wohin es geht, und können ihr Kreativität **gezielt** einbringen.

Man kann seine Philosophie schärfen und dadurch, genauer Einkaufen, Gerichte kreieren und sich in die richtige Richtung entwickeln.



# Danke