

Pastinaken vor der Tür

LEBENSMITTEL Bio wächst auf Bäumen vor den Toren Wiens. Geerntet wird in Kisten, geliefert vor die Haustür: Ökokisten für die Stadt. MARTIN GANTNER

Die Wiener wollen ein „gesundes Gurkerl“, Spar führt „Natur Pur“-Produkte, kein Billa ohne „Ja!Natürlich“. Zielpunkt unterstreicht sein gesundes Image durch bloße Verdoppelung: „BioBio“. Und Österreichs Paradebauer Werner Lampert kreierte „Zurück zum Ursprung“ für Hofer. Was die wenigsten wissen: Lampert begann einst als Biokistler. Und von dieser Sorte gibt's seit einigen Jahren zwei in Wien. Bio ist also auch längst abseits großer Supermärkte zu haben, direkt vor der eigenen Haustüre. Etwa 4500 Wiener lassen sich wöchentlich oder alle 14 Tage, je nach Lieferant die „Bio-“ oder „Öko-Kiste“ vor die Wohnungstür stellen, Rezepte inklusive. Der Gang ins Geschäft ist fast hinfällig.

Sämtliche Produkte sind „Bio“, Erdbeeren sind nur im Juni erhältlich. Neben dem klassischen Gemüse gibt's auch Sorten, die zwar in Österreich angebaut werden, die dennoch kaum jemand kennt: Pastinaken etwa, die als Vorgänger unserer Karotte gelten, oder Pak Choi, 2000 Jahre alter chinesischer Senfkohl. Die Kisterl kosten zwischen 13 und 22 Euro. „Ich schätze, unsere Produkte sind etwa 15 Prozent teurer als im Supermarkt. Mit Billa und Spar möchte ich mich aber nicht vergleichen. Wir möchten durch Zuverlässigkeit und Qualität überzeugen“, erklärt Wolfgang Mitter. Er betreibt seit sechs Jahren „Mitter's gesunde Öko-Kiste“. Von Breitenfurt aus beliefert er alle Wiener Bezirke. Begonnen hat er als Einmannbetrieb, heute hat er elf Mitarbeiter und ist nach dem Biohof Adamah zweitgrößter Kistenanbieter. „Das



Wolfgang Mitter ist Biokistenpacker für Wien – aus Breitenfurt / Foto: M. Gantner

Potenzial ist noch lange nicht ausgeschöpft“, glaubt Mitter. Der einstige Qualitätsmanager von Swatch denkt über einen Ausbau seines Unternehmens nach. Rund zwanzig heimische Bauern liefern zu, fünf Fahrer sind täglich in Wien unterwegs und klappern die Bezirke ab. Auf der Ladefläche Kisten in unterschiedlichen Größen, das

Gros des Gemüses nach Demeter-Richtlinien angebaut. „Wir bieten die komplette Lebensmittelpalette.“ Bananen, Kaffee und Kiwi sind „Fair Trade“, Wurst und Käse „home made“.

Mitter's gesunde Öko-Kiste, Tel. 02239/342 81, www.mitters-oeko-kiste.at
Biohof Adamah, Tel. 02248/22 24-0, www.adamah.at

BUMMEL Poti Potter

Es konzeptgeschäftet weiterhin tüchtig in der Stadt. Vergangene Woche eröffnete der Conceptstore **At First Sight** (7., Kircheng. 24/5, Mo-Fr 11-19, Sa 11-18 Uhr) mit junger Mode aus Berlin, Tokio und Wien. Rund 15 Labels sind in dem neuen Laden zu haben, darunter Rob-Ert, Potipoti oder Adress. Demnächst mehr davon!

Gibt es eigentlich Harry-Potter-Fans, die den neuesten Band noch nicht auf Englisch gelesen haben? Jedenfalls erscheint am 27. Oktober die deutsche Fassung, und deshalb veranstaltet die Buchhandlung Kuppitsch (1., Schotteng. 4) an diesem Tag ab sieben Uhr ein **Magisches Harry-Potter-Frühstück**.

BEST/WORST OF VIENNA Bizarr: Wer immer schon vorhatte, sich von seinem Ehepartner scheiden zu lassen, für den kommt Wiens erste „Scheidungsmesse“ (27. u. 28.10., Hotel Marriott) sicher gerade recht. Detektive informieren hier übers Nachspionieren. Irre.



Köchin auf Rädern

CATERING Irene Weinfurter kann man buchen – als Natur- und Eventköchin. HEIKE HAUSENSTEINER

Mit vierzig hat sich Irene Weinfurter gefragt, ob sie „das“ immer so weitermachen will. Sie war Sekretärin von Franz Vranitzky und Viktor Klima und schmiss nach 25 Jahren ihren Job im Bundeskanzleramt. Weinfurter machte sich selbstständig und verwirklichte sich ihren Traum. Seit vier Jahren übernimmt sie als autodidaktische Köchin zum Buchen die gesamte Organisation vom Einkauf bis zur Dekoration und Fotografie. Sie kocht in der Küche der Kunden und serviert anschließend. Dabei verkocht die gebürtige Oberösterreicherin „zu 90 Prozent“ Bioprodukte. Sie fährt selbst zu den Bauernhöfen und sucht das Gemüse aus. Zum Beispiel die Tomatillos, verschiedenfarbige Karotten oder Erdmandeln von Peter Laßnig in Gänserndorf. Oder zu einem „richtig guten Schweinsbraten“ – das Wichtigste ist das Fleisch, nicht zu fett! – gehört Knoblauch aus dem Weingarten, sagt die Köchin auf Rädern. Für sie ist das nicht einfach nur einkaufen. „Da entstehen auch Freundschaften. Wenn man sieht, wie

in der Käserei etwas zustande kommt, ist das nicht bloß Käse.“ Unter den Wiener Produzenten kauft sie etwa beim Schinkenspezialisten Thum in der Margaretenstraße ein oder im 22. Bezirk in der Gärtnerei Bach und im Gärtnerhof Gin, wo Menschen mit Behinderung arbeiten.

Die Natur- und Eventköchin richtet ein romantisches Dinner für zwei auf der Baustelle ebenso aus wie eine Veranstaltung für Firmen, die eingelegtes Gemüse, Tees oder Mehlspeisen präsentieren. Und natürlich die traditionelle Erstkommunion und Familienfeier oder das Hoffest am Biobauernhof. Heuer hat sie zum ersten Mal koscher gekocht, Kunden und Gäste waren zufrieden. Nur: „Man muss sich im Vorfeld einarbeiten.“ Dazu studiert die Köchin in der geistigen Auszeit, die sie immer wieder einplant, Bücher. „Ich hab schon für Kunden verschiedener Religionen gekocht. Da setzt man sich auch mit dem Menschen auseinander.“ Denn: „So alt kann ich gar nicht sein, dass ich nicht mehr lerne.“ Heuer war Weinfurter im kaliforni-



Vom Bundeskanzleramt zum Biobauernhof: Irene Weinfurter ist Köchin

schen Berkeley Gastköchin im Chez Panisse von Alice Waters, der Vorreiterin in der amerikanischen Bio- und Slow-Food-Bewegung. Nächstes Jahr möchte sie in Frankreich Neues lernen. Dazu will sie auch die Kinder inspirieren. „Am Land ist es nicht so schlimm. Aber die Kinder in der Stadt wissen oft gar nicht mehr, woher die Kräuter kommen und dass das Gemüse nicht im Supermarkt wächst.“

Irene Weinfurter, book a cook, Tel. 0664/898 63 14, Anmeldungen 1 bis 2 Monate im Voraus, www.bookacook.at

Falter^s KULTUR FÜR GENIESSER

**KAFFEEHÄUSER
IN WIEN**
Klassiker, moderne Cafés
und Coffeeshops

**BEISLN UND ALT-
WIENER GASTSTÄTTEN**
Ein Führer zu 200 der
schönsten Lokale

**LIEBLINGSORTE
DER WIENER**
Legendäre Plätze und
deren Geschichten

**WIENER
FRIEDHOFSFÜHRER**
Grüfte, Katakomben
und Pfarrfriedhöfe

**WO DER
WEIN WOHNTE**
Keller und Gassen des
österreichischen Weines