

Lebensmittel im Wandel

Die neue Wirklichkeit auf dem Teller.

Nachbericht zum 5-Minuten-Impuls beim Forum Alpbach 2026

Klemens Gold · RAU nature based cuisine · Austrian Food Hub ·
Großraming

DER VORTRAG IN EINEM ABSATZ

Executive Summary

Beim Forum Alpbach 2026 stellte Klemens Gold — Chef von RAU nature based cuisine und Gründer des Austrian Food Hub — im Themenblock „Die neue Wirklichkeit — Window to Realities“ die These auf, dass die europäische Gastronomie an einem Wendepunkt steht: Handwerk wird als Infrastruktur systematisch bestraft, obwohl es die Grundlage kulinarischer Identität und damit ökonomischer Standortkraft ist. Der 5-Minuten-Impuls verband philosophische Reflexion über Essen als Identität mit ökonomischer Analyse, historischer Perspektive auf europäische Innovationskultur und drei konkreten Handlungsempfehlungen für jeden Gastronomiebetrieb. Zentrale Botschaft: Wissenstransfer — intern und international — als Schlüssel zur Bewahrung dessen, was einst Umbruch war und heute Tradition heißt.

DIE STRUKTUR

Sechs Akte + eine Antwort

AKT I · *Lebensmittel sind Identität*

Der Vortrag eröffnete mit einer philosophischen Meditation über Essen als konstitutives Element von Identität. Im Zentrum jeder Kultur steht die kulinarische Tradition — als Ausdruck davon, wie eine Gesellschaft über sich selbst und ihre Umgebung denkt.

„Wir sind in unserer Leiblichkeit stets nur das, was wir essen.“

AKT II · *Essen stammt aus Handwerk*

Der Bauer im Stall. Die Bäckerin am Teig. Der Käser mit seinen Wochen. Die Winzerin mit ihren Jahren. Diese Menschen tragen die reale, ökonomische Infrastruktur, auf der jede echte Küche steht — jenseits jeder folkloristischen Verklärung.

„Handwerk ist Infrastruktur.“

AKT III · Wir bestrafen dieses Handwerk

Das österreichische Abgabensystem belastet Handwerk überproportional: Für jeden Euro, den eine Mitarbeiterin netto verdient, zahlt der Wirt zwei — Sozialabgaben, Lohnnebenkosten, Dienstgeberbeitrag, Kommunalsteuer. Damit fördert das System strukturell die Systemgastronomie: weniger Menschen, mehr Standard, mehr Umsatz pro Beschäftigtem. Doch der Tourismus trägt 6,5 bis 13,6 Prozent zum österreichischen BIP bei — und dieser Beitrag hängt an der kulinarischen Identität, nicht an internationalen Ketten.

„Aber niemand kommt nach Österreich für McDonalds.“

AKT IV · Die Leiterplatte — und der ganze Kontinent

Historischer Perspektivwechsel: Europa hat die entscheidenden Erfindungen der Moderne hervorgebracht — Nicolas Appert (Konservendose, Paris 1795), Ignaz Semmelweis (Händehygiene, Wien 1847), Antonio Meucci (Telefon, New York 1871), Louis Le Prince (Film, Leeds 1888), Paul Eisler (Leiterplatte, Wien 1936), Tim Berners-Lee (WWW, CERN 1989). Alle Erfinder waren Europäer. Doch die industrielle und wirtschaftliche Ernte fand anderswo statt.

„Alle Europäer. Alle verpasst.“

AKT V · Selbstwahrnehmung

Der Grund für dieses Muster liegt nicht in Bürokratie, Politik oder Mehrwertsteuer — er liegt in einer strukturell schwachen europäischen Selbstwahrnehmung. Wir wissen nicht, was wir haben. Wir schätzen es nicht, während wir es haben. Und wenn wir es verlieren, wundern wir uns.

„Europa erfindet. Andere ernten. Es ist unsere Selbstwahrnehmung.“

AKT VI · Zurück zum Anfang — und nach Europa

Restaurants können mehr als Essen bereitstellen — sie bewegen Gesellschaft. Vier Beispiele markieren das Spektrum: Aponiente in Cádiz (Ángel León züchtet Reis unter Meerwasser und könnte Afrika landwirtschaftlich verändern), Noma in Kopenhagen (aus Nordic Cuisine wurde ein Weltbild), L'Arpège in Paris (Alain Passards Wechsel zu Gemüse, 2001, als kulinarische Revolution) — und RAU in Großraming (das Beispiel dieses Vortrags: eine Bühne, ein Moment, ein Beleg dafür, dass regionale Küche zu europäischer Identitätsarbeit wird). Europa ist Vielfalt — und Europa isst Vielfalt.

„Wir reden über uns selbst, wenn wir von Lebensmitteln reden.“

DIE ANTWORT · Wissen tauschen

Die einzige Antwort, die zählt: einander sehen, voneinander lernen, Wissen tauschen. Intern macht das die gesamte Gastronomie zu Gewinnern. International kann Wissenstransfer nach

dem Modell europäischer kulinarischer Bewahrung zur Rettung globaler Ernährungssysteme beitragen.

***„Wissen tauschen. Intern macht uns alle zu Siegern.
International kann die Welt retten.“***

DIE KONKRETE PRAXIS

Drei Maßnahmen für jeden Gastronomiebetrieb

Der Vortrag schloss mit drei sofort umsetzbaren Handlungsempfehlungen — als Antwort auf die Frage, was jeder Wirt im gegenwärtigen Umfeld tun kann, in dem Abgabenlast, Bürokratielast und gesellschaftliche Last (Allergien, persönliche Essensmuster, Marketing-Anforderungen) so hoch sind wie nie zuvor.

EINS • Kümmert euch um die Kinder.

Kinder sollten lernen, alle Lebensmittel wertzuschätzen. Aus „mag ich nicht“ wird — wie in Klemens' Kindheit — ein Fastentag, der Geist und Darmflora gut tut und Gesundheit fördert.

ZWEI • Nutzt KI.

Rezepte einscannen oder einsprechen statt tippen. Emails als Antwortentwürfe generieren lassen (die persönliche Nachricht bleibt handgemacht). Aber: nicht vergessen, dass Restaurants immer schon IRL waren — In Real Life. In einer Zeit, in der IRL zum Jugendwort wird und selbst Dating-Apps Live-Konzerte veranstalten, um Menschen wieder zusammenzubringen, sind Restaurants Orte des authentischen H-to-H-Kontakts.

DREI • Wissenstransfer.

Jede Möglichkeit nutzen, klüger zu werden als am Tag zuvor. Research heißt Lernen. Weitergegeben wird an Kollegen, an Lehrlinge, an Nachbarn, an ganze Regionen.

FÜR DIE PRESSE

Zitierfähige Sätze

Kernaussagen des Vortrags in publikationsfertiger Form:

„Lebensmittel sind unsere Identität.“

„Handwerk ist Infrastruktur.“

„Aber niemand kommt nach Österreich für McDonalds.“

„Europa erfindet. Andere ernten. Es ist unsere Selbstwahrnehmung.“

„Europa ist Vielfalt. Europa isst Vielfalt.“

„Wir reden über uns selbst, wenn wir von Lebensmitteln reden.“

„Wissen tauschen — intern macht uns alle zu Siegern, international kann es die Welt retten.“

„Restaurants waren immer schon IRL. Systemgastronomie ist das nicht.“

KONTEXT & REFERENZEN

Was der Vortrag zitiert

Europäische Erfinder und ihre Erfindungen (chronologisch):

Nicolas Appert (Konservierung durch Einkochen, Paris 1795) · Ignaz Semmelweis (Händehygiene in Geburtshäusern, Wien 1847) · Antonio Meucci (Vorläufer des Telefons, New York 1871) · Louis Le Prince (erste Filmaufnahmen, Leeds 1888) · Paul Eisler (Leiterplatte, Wien 1936) · Tim Berners-Lee (World Wide Web, CERN Genf 1989).

Restaurants als Weltverbesserer:

Aponiente in Cádiz (Ángel León, Meeres-Reis Zostera marina mit Potenzial für afrikanische Küstenwirtschaft) · Noma in Kopenhagen (René Redzepi, Nordic Cuisine als globales Küchen-Paradigma) · L'Arpège in Paris (Alain Passards Wechsel zu Gemüse, 2001) · RAU nature based cuisine in Großraming (Klemens Gold, Nature-based cuisine im Nationalpark Kalkalpen).

Ökonomische Kennzahl:

Der Tourismus trägt zwischen 6,5 und 13,6 Prozent zum österreichischen Bruttoinlandsprodukt bei — je nach Methodik und Berücksichtigung indirekter Effekte.

ÜBER DEN SPRECHER

Klemens Gold

Klemens Gold ist Chef und Inhaber von RAU nature based cuisine in Großraming im Nationalpark Kalkalpen — ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern, einem Grünen

Michelin-Stern, vier Hauben und 17 Gault-Millau-Punkten. RAU gilt als Österreichs einziges Destination-Dining-Restaurant.

Er ist Gründer des Austrian Food Hub, eines Food & Gastronomy Research & Innovation Centres, das kulinarisches Wissen strukturell erfasst, weiterentwickelt und zurückgibt. Als Sitz im Präsidium der JRE Austria mit Nachhaltigkeitsressort verbindet er unternehmerische Praxis mit branchenweiter Interessenvertretung.

Seine kulinarische Identität stützt sich auf drei Säulen: Nature-based cooking mit einer 10-Season-phänologischen Philosophie, konsequente Fermentation und Arbeit innerhalb eines Garten-Radius von rund 400 Metern rund um das Restaurant. Er versteht sich als Querdenker, der Verbindungen zwischen Essen, Wissenschaft, Kultur und Regionalentwicklung sucht.

KONTAKT & WEITERE INFORMATIONEN

RAU nature based cuisine · Großraming · Nationalpark Kalkalpen

Austrian Food Hub · Food & Gastronomy Research & Innovation Centre

Instagram · @goldklemens

Presseanfragen, Interviewwünsche und weiterführende Materialien (Pitch-Deck, Redemanuskript, Fotos) auf Anfrage.