

## Nachgefragt: Wie kommt der steirische Apfel in den Railjet-Speisewagen?

Im Speisewagen des ÖBB-Railjets sorgt der Caterer DONs für die kulinarische Versorgung der Fahrgäste. Für den kleinen Hunger, für ein entspanntes Mittagessen oder für die Snack-Time: Auf der Speisekarten treffen steirische Äpfel auf eine Käseplatte mit österreichischen Spezialitäten. Damit alles wie auf Schienen läuft, müssen die Prozesse im Hintergrund stimmen. Wir werfen einen Blick hinter die Kulissen mit Martin Cizek. Er ist verantwortlich für Fernverkehr & New Rail Business und die Customer Experience.

### Wie wird die saisonale Speisekarte zusammengestellt?

**Martin Cizek:** Bei der Speisekartengestaltung im Railjet wird auf viele Aspekte Rücksicht genommen. Eine Basis für die Menügestaltung bleiben Produktklassiker und Bestseller, die sich laufender Beliebtheit bei den Gästen erfreuen. Dazu gehören die steirischen Äpfel und das Wiener Frühstück. Ausserdem soll die Speisekarte ausgewogen sein, sodass eine gute Mischung zwischen vegetarischen, veganen, glutenfreien oder auch Bio-Gerichten vorhanden ist. Für neue bzw. wechselnde Gerichte wird auf jahreszeitlich aktuelle Rohprodukte geachtet. Auf der Sommerkarte gab es beispielsweise eine Paprika-Kokos-Suppe.

### Wie werden Speisen zubereitet, um an Bord die bestmögliche Qualität zu garantieren?

**Martin Cizek:** Ebenso wichtig, wie die Berücksichtigung von unterschiedlichen Geschmäckern, spielt auch die Zubereitbarkeit in den Bordküchen in gleichbleibender Qualität eine entscheidende Rolle.-Einzelne Zutaten scheiden aufgrund ihrer Haltbarkeit oder der kritischen Qualität bis zum Eintreffen beim Gast aus. Man darf nicht vergessen, dass an Bord zwar viele Ausstattungen und Geräte vorhanden sind, die jedoch keine stationäre Küche ersetzen können. Die Speisen werden großteils von den

Lieferant\*innen frisch gekocht oder zubereitet, schonend – nur für kurze Zeit – haltbar gemacht, um die Frische und Qualität zu erhalten und für die Bordrestaurants und das Mobilservice angeliefert.

### Wie werden Produzent\*innen ausgewählt?

**Martin Cizek:** Bei der Auswahl der Lieferant\*innen wird darauf geachtet, möglichst österreichische Partner\*innen zu finden. Für manche Rohstoffe ist dies, auch angesichts der benötigten Menge, nicht so einfach. Zu einigen Produkten gelingt es immer, die Produzent\*innen (Bauern, etc.) persönlich in der Speisekarte „vor den Vorhang“ zu holen. Bei Kaffee ist der „Fairtrade“-Qualitätsstandard oberste Prämisse und stellt damit faire Bedingungen für die produzierenden Bäuer\*innen sicher.

### Wie kommen die Speisen an Bord?

**Martin Cizek:** Die Ware wie Speisen und Getränke, aber auch Servietten und Geschirr wird von den Lieferanten in die österreichweiten Logistikstandorte frisch angeliefert und entsprechend passend zwischengelagert, um beispielsweise die Kühlkette einzuhalten. Die Logistikstandorte befinden sich meist unmittelbar auf den Bahnhöfen, um die Wege und Reaktionszeiten kurz zu halten. Ein selbstlernendes EDV-System errechnet anhand bisheriger Verkaufszahlen den voraussichtlich notwendigen Vorrat für jeden Zug bzw. Zugumlauf bis wieder planmäßig nachgeladen werden kann. Die Logistiker\*innen stellen die notwendigen Waren im Lager zusammen, packen diese entweder in Kisten oder Trolleys (wie man sie vom Flugzeug kennt) und bringen diese punktgenau vor Abfahrt des Zuges an Bord. Da jedoch nicht genau bekannt ist, wieviele hungrige und durstige Fahrgäste tatsächlich im Zug sein werden (es besteht ja keine Platzreservierungspflicht, wie in anderen Ländern), kommt es schon manchmal vor, dass der Steward oder die Stewardess während der Fahrt am nächsten Logistikstandort eine passende Nachlieferung anfordert, um auch auf der weiteren Strecke den Gästen alle Produkte anbieten zu können.

## Unsere Tipps für genussvolle Erlebnisse in Österreich

### Kulinarik-Highlights entlang der Schiene

Für alle Gäste, die während ihres Urlaubs kulinarische Höhepunkte erleben wollen und dabei auf die Umwelt achten möchten, haben wir genau die richtigen Strecken herausgesucht. Viele Wege führen nach und durch Österreich – mit der Bahn noch dazu ganz bequem und umweltfreundlich. Wir stellen drei Bahnreisen zu Österreichs Küchen vor, deren regionale Kulinarik-Highlights zu einem köstlichen Zwischenhalt einladen.

<https://www.austria.info/de/kulinarik/tipps/oebb>

### Österreichische Genussbotschafter\*innen

Essen ist Genuss, aber auch Ausdruck unserer Lebensweise und Einstellung. Was viele Produzent\*innen und Köch\*innen in Österreich vereint, ist das Interesse an den ursprünglichen Lebensräumen, den Abläufen in der Natur und der Wille, respektvoll mit ihr in der täglichen Arbeit umzugehen. Dazu zählen auch der Anbau alter Gemüse- und Obstsorten oder die Zucht spezieller und alter Tierrassen wie das „Villgrater Lamm“ oder das „Mangalitzta Schwein“.

[www.austria.info/de/kulinarik/portraits](http://www.austria.info/de/kulinarik/portraits)

Noch mehr Ideen für genussvolle Ferien in Österreich unter [www.austria.info/kulinarik](http://www.austria.info/kulinarik)



© ÖBB/Philipp Horak

### Pressekontakt ÖBB

Für weitere Informationen zur Österreichischen Bundesbahn wenden Sie sich sehr gerne an die Kozernkommunikation:

[presse.oebb.at/de/kontakt](http://presse.oebb.at/de/kontakt)

### Pressekontakt Österreich Werbung

Benötigen Sie weitere Informationen zum Ferienland Österreich? Dann freuen wir uns von Ihnen zu hören. Als nationale Tourismusorganisation Österreichs unterstützen wir Journalist\*innen und Blogger\*innen bei ihrer Berichterstattung rund um das Thema „Ferien in Österreich“.

#### Kathrin Löffel

Presse | Kulinarik

T +41 44 457 10 47

M +41 79 548 78 64

Mail [kathrin.loeffel@austria.info](mailto:kathrin.loeffel@austria.info)

#### Daniel Predota

Presse

T +41 44 457 10 41

M +41 79 549 79 21

Mail [daniel.predota@austria.info](mailto:daniel.predota@austria.info)

**Adresse:** Österreich Werbung | Zurlindenstrasse 60 | 8036 Zürich | Schweiz

#feelaustria

- ▶ Facebook: [www.facebook.com/feelaustriaAT](http://www.facebook.com/feelaustriaAT)
- ▶ Instagram: [www.instagram.com/visitaustria](http://www.instagram.com/visitaustria)
- ▶ Pinterest: [www.pinterest.com/austriatravel](http://www.pinterest.com/austriatravel)
- ▶ YouTube: [www.youtube.com/c/austria](http://www.youtube.com/c/austria)
- ▶ Website: [www.austria.info/kulinarik](http://www.austria.info/kulinarik)