



## Rezepte & Kochstories

Autor: Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung

Datum: 13.01.2020

Titel: Manuel Ebner – ganzheitlich kochen bedeutet kreativ sein

Regionalität, Saisonalität und Ganzheitlichkeit sind das Gebot der Stunde. Doch dies bedeutet auch, dass Köche und Köchinnen sich was einfallen lassen, damit sie übers ganze Jahr kommen, denn von einer üppigen Ernte im Winter kann keine Rede sein. Das Gustelier hat mit Manuel Ebner, Küchenchef im Restaurant 1524 im Ansitz Rungghof in Hinblick auf den Kurs „Wintergenüsse“ gesprochen wie ihm dieser Schulterschluss gelingt.

**Gustelier: Alles was bei dir im Restaurant auf den Teller kommt, baust du vielfach selbst zuhause an. Aber wie überbrückst du dies im Winter?**

*Manuel Ebner:* Auch jetzt können wir noch vielfach selbst unsere Produkte in unserem Garten ernten. Wir haben das große Glück, dass unsere Winter hier in Girlan nicht mehr so kalt sind, wie sie früher einst waren. Zudem haben wir in unserem Garten winterhaltbare Beete errichtet und setzen vorrangig auf Wintergemüse wie Kohl oder unterschiedliche Wurzeln. Des Weiteren beziehen wir die Produkte von lokalen und innovativen Produzenten, wie dem Aspingerhof in Barbian. Auch die haltbar gemachten Wurzeln und Gemüsesorten sind für uns im Winter eine gute Alternative.

**Gustelier: Wie wichtig ist für dich die ganzheitliche Verwertung von einem Produkt?**

*Manuel Ebner:* Einfach ist dieser Gastro-Trend keineswegs. Die ganzheitliche Verwertung von Pflanzen (von der Blüte zur Wurzel) und Tieren, wirklich alle Teile eines Produkts auf den Teller zu bringen nicht nur die edlen Stücke, ist zwar aufwendig aber sehr wertvoll für mich selbst und in meiner Küche. Zudem ist die ganzheitliche Verwertung sehr stark mit der Nachhaltigkeit verbunden. Mir ist wichtig, dass das ganze Tier verwendet wird, immer mit einem gesunden Respekt dem Tier und der Natur gegenüber. Auch das Gemüse verwenden wir im Ganzen. Zum anderen spielt natürlich auch die Wirtschaftlichkeit eine große Rolle.

[www.gustelier.it](http://www.gustelier.it) - [info@gustelier.it](mailto:info@gustelier.it)

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung | atelier del gusto  
c/o HGV-Service Genossenschaft | HGV-Service Cooperativa  
Schlachthofstraße 59 Via Macello, I - 39100 Bozen | Bolzano  
Tel. +39 0471 317 777, MwSt.-Nr. | P.IVA 00576540215

Geschmacksprofis  
Esperti di gusto

Genussliebhaber/innen  
Amanti della buona cucina

Leckerschmecker von morgen  
Giovani buongustai