

Pressemitteilung

In Joe Hackls Küche im LPBZ Schloss Haus ist Fröhlichkeit an der Tagesordnung und stehen Striezel am Programm

WARTBERG OB DER AIST. Öffnet sich die Türe der Großküche im Landespflege- und Betreuungszentrum Schloss Haus strömt nicht nur Duft heraus, sondern schallt einem heiteres Lachen entgegen und sieht man freudige Gesichter. An der Spitze dieser Schlossküche steht neuerdings der Pregartner Josef „Joe“ Hackl (37).

Die Doppellehre zum Koch und Restaurantfachmann samt der weiteren Tätigkeit in der Linzer 4-Sterne-Hotellerie und mehrere Jahre als Koch bei einem Caterer ebneten Josef „Joe“ Hackl den Weg dorthin, wo er jetzt ist. Nachdem er 2011 im Landespflege- und Betreuungszentrum (LPBZ) Schloss Haus anheuerte, schlüpfte er in die Rolle des Küchenleiter-Stellvertreters. Als zuletzt Küchenleiter Erich Eibensteiner in den wohlverdienten Ruhestand wechselte, hat sich Josef „Joe“ Hackl um seine Nachfolge beworben.

175 BewohnerInnen und MitarbeiterInnen werden täglich vom Frühstück über das Mittagessen bis zum Abendessen mit Frischküche bekocht. Dabei sind spezielle Erfordernisse zu berücksichtigen. Deshalb werden täglich zwei unterschiedliche Menüs zubereitet, die je nach Anforderung adaptiert werden. Zusätzlich gibt es Breikost und Spezial-Menüs für DiabetikerInnen sowie für jene mit den unterschiedlichsten Stoffwechsel-Erkrankungen.

„Die täglichen Mahlzeiten sind neben der ernährungsphysiologischen Betrachtung, die uns wichtig ist, wesentliche Programmpunkte im Tagesablauf unserer BewohnerInnen. Sie stellen für sie Mini-Ereignisse dar, auf die sich – abhängig von ihrer Verfasstheit – meist freuen“, sagt Küchenleiter Joe Hackl.

Auf Bewohner- und MitarbeiterInnen-Wünsche kann im alle neun Wochen wechselnden Speiseplan, der ein breites regionales und saisonales Speisenangebot bietet, bis zu einem gewissen Maß eingegangen werden. „Gespickt“ ist die Speisekarte einmal jährlich mit einer

Wildwoche. Für die entsprechende Würze in den Speisen sorgt ein breites Frisch-Kräuter-Sortiment aus den Hochbeeten, die vom psychosozialen Dienst des LPBZ gemeinsam mit den BewohnerInnen betreut werden.

Auf sich plötzlich ändernde Speisen-Anforderungen bei gesundheitlichen Einschränkungen von BewohnerInnen muss rasch reagiert werden können. *„Da hilft uns die Frischküche – mit ihr sind wir bei der Zubereitung flexibler als mit Fertigprodukten.“* Dafür, dass das Speisenangebot nie langweilig wird, sorgt Josef Hackl mit seinen fachlichen Leidenschaften: *„Mir gefällt das kreative Kochen, die Experimentalküche und das Ausprobieren neuer Gerichte.“* Für die LPBZ-MitarbeiterInnen bietet die Küche zusätzlich ein Salat-Buffer an.

„Ich habe schon von klein auf bei der Mama in der Küche mitgearbeitet. Speziell bei der Herstellung herzhafter Mehlspeisen und süßer Leckereien“, erklärt Joe Hackl, dessen kulinarisches Herz für Wildgerichte, gefüllte Schweinsrouladen, vegetarische Laibchen und viele (warme) Mehlspeisen schlägt. Wohl auch deshalb kann er einem Brauch, den es seit rund 35 Jahren im LPBZ Schloss Haus gibt, viel abgewinnen: Um den BewohnerInnen etwas Besonderes zu bieten, stehen an Sonntagen Striezel am Programm der Küche. Mit viel Spaß an der Arbeit im Team werden der Germteig geknetet, die Stränge geformt und die Striezel von Hand geflochten.

Elf Köchinnen und KüchenhelferInnen, darunter ein Mitarbeiter mit Handicap sowie ein Zivildienstler arbeiten neben Josef Hackl in der Schlossküche. *„Ich habe ein großartiges Team hinter mir, das mich tatkräftig bei unseren alltäglichen und vielseitigen Herausforderungen in der Küche des LPBZ Schloss Haus unterstützt“*, zeigt sich der Küchenchef stolz und dankbar über sein Team.

Wenn einmal sein Faible für das Kochen ruht, verbringt er die Zeit mit seiner Frau, dem Sohn und der Tochter sehr gerne beim Radfahren und Wandern.

TIPP:

LPBZ Schloss Haus-Küchenmitarbeiterin Andrea Pfeiffer gibt einen heißen Tipp, wie jede/r die besten Striezel backen kann:

-Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben.

- Dem Germteig muss viel Zeit zum Aufgehen gelassen werden.
- Die feine Note erhalten die Striezel, wenn man den Teig mit Zitronenschale veredelt.
- Und damit sie 100 %-ig top werden eine letzte Zutat: ganz viel Liebe!

Im LPBZ-Internet sowie auf der Facebook-Seite verrät Joe Hackl unter „LPBZ Schlossgeheimnisse“ nicht nur das Schloss-Striezel-Rezept sondern sieht man, wie man die Striezel flechtet und aufs Blech bringt.

Wartberg ob der Aist, am 27. März 2024

Bildtext 1: Für den neuen LPBZ Schloss Haus-Küchenchef Josef „Joe“ Hackl, der Experimentalküche und Mehlspeisen liebt, ist es ein Vergnügen, Menschen zu bekochen, für die jede Mahlzeit ein „kleines“ Ereignis ist.

Bildtext 2: Sonntags werden die LPBZ Schloss Haus-BewohnerInnen von Küchenleiter Joe Hackl und Andrea Pfeiffer mit Schloss-Striezeln verwöhnt.

Bildtext 3: Die Fröhlichkeit, die bei Küchenleiter Josef „Joe“ Hackls (li.) Team in der Schlossküche nicht nur beim Striezel-Backen herrscht, bringt die Vorfreude auf den nächsten Arbeitstag mit sich.

Bildtext 4: Zum Glück ist es „nur“ die Fröhlichkeit, die auf Josef „Joe“ Hackls Team Küchenhelferin Andrea Pfeiffer, Zivildienen Lukas Niederberger, stv. Küchenleiterin Renate Pointner und Küchenmitarbeiter Franz Kastler (v.l.n.r.) in der LPBZ Schloss Haus-Küche ansteckend wirkt

Fotocredit: OÖG, honorarfrei

Kurzfassung

Josef „Joe“ Hackl ist der neue Chef der Großküche des Landespflege- und Betreuungszentrums LPBZ Schloss Haus in Wartberg/Aist. Der 37-jährige bekocht mit seinem Team neben BewohnerInnen, für die jede Mahlzeit ein kleines Ereignis und auf deren gesundheitliche Einschränkungen bei der Ernährung Rücksicht zu nehmen ist, ebenso die MitarbeiterInnen.

Josef Hackl, der ein Faible für kreatives Kochen und Experimentalküche hat, pflegt einen 35 Jahre alten Schloss Haus-Brauch weiter: Sonntags bekommen die BewohnerInnen selbstgebackene Striezel.

Ein herausragendes Merkmal seines Großküchen-Teams ist die Top-Stimmung unter den MitarbeiterInnen. Und auch mit Tipps zum guten Gelingen geizt sein Team nicht.

Rückfragen bitte an:

Doris Piringer, Bakk.

PR & Kommunikation

Tel.: 05 055460-20410

E-Mail: doris.piringer@oeg.at