

KLEMENS SCHRAML

Mitglied der Spitzenköche-Vereinigung

GROSSRAMING. Die europäische Vereinigung „Jeunes Restaurateurs“ (JRE) wurde vor 40 Jahren in Paris gegründet.

In Österreich gibt es derzeit 34 Mitglieder. Ganz neu dabei ist Klemens Schraml, der bei seiner beruflichen Station in Zermatt bereits mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Mittlerweile betreibt Schraml seit einigen Jahren das Restaurant „Rau –



Klemens Schraml (links) mit JRE-Präsident Richard Rauch

Foto: Marc Stickler

nature based cuisine“. Dafür hat er das elterliche Gasthaus im Pechgraben umgestaltet und in einen Gourmet-Hotspot verwandelt. Seine puristisch-modern ausgerichtete Küche reflektiert mit Fokus auf Österreich und konsequenter Umsetzung eines nachhaltigen Ökogedankens die Heimat, ohne sich kulinarische Grenzen zu setzen. ■

Mehr Bilder auf
tips.at/in/542025



Hubarbeitsbühne als Alternative zur Leiter

Mit fahrbaren Hubarbeitsbühnen können Arbeiten in der Höhe sicher durchgeführt werden. Bei einer Vielzahl von Arbeitseinsätzen, wie zum Beispiel bei der Gebäudereinigung, aber auch bei der Gartenarbeit, sind sie die perfekte Alternative zu Leitern und Gerüsten, wenn es darum geht, Arbeitsunfälle zu verhindern.



Foto: Dmitry Ivanov

daher auf die beiden wesentlichen Faktoren zur Unfallvermeidung: Erstens, sichere Verhältnisse schaffen und zweitens, sich auch sicher verhalten“, so Mag. Marina Pree-Candido, Direktorin der AUVA-Landesstelle Linz.

Top 3 Sicherheitstipps

- Sorgen Sie für einen tragfähigen und stabilen Untergrund, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Sichern Sie sich an den vorgesehenen Anschlagpunkten, um sturzfrei im Korb zu bleiben.
- Arbeiten Sie immer im Team. Die Person am Boden kann im Ernstfall Hilfe holen.



bezahlte Anzeige

Kostenlose Beratung:

AUVA-Landesstelle Linz
Tel: 05 93 93 32701
E-Mail: LUV@auva.at
www.auva.at



Zweimal fand das „Dinner im Haselnussrain“ statt.

Foto: KernHof

LANDWIRTSCHAFT

Alles mit Haselnuss

PFARRKIRCHEN. Fünf innovative Landwirte haben sich zusammengeschlossen, um im Traunviertel Haselnüsse anzubauen.

KernHof – so heißt die Kooperation, welche fünf innovative Landwirte aus dem Traunviertel gegründet haben. Seit 2017 wachsen auf ihren Bauernhöfen Bio-Haselnussbäume. Vergangenen Herbst konnte endlich die erste kleine Ernte eingebracht bzw. verkauft werden. Auf den KernHöfen Kaip und Köberling in Pfarrkirchen wurden heuer erstmals zwei kulinarische Highlights angeboten. In Zusammenarbeit mit dem Bad Haller Koch Alexander Ruzicka servierte das Kernhof-Team ein

Drei-Gänge-Menü mit Getränkebegleitung direkt im Haselnussrain. Bei der Menüerstellung lag der Schwerpunkt auf regionalen Zutaten. Die Einbindung der KernHof-Haselnuss in jedem Gang galt als selbstverständlich.

Zweite Ernte

„Uns ist wichtig, Kunden und Gästen unsere Werte zu vermitteln – welche vielfältigen, hochwertigen Produkte unsere Böden hervorbringen, aber auch, welcher Aufwand dahintersteckt“, sagt Geschäftsführer Franz Kaip. Die KernHof-Bauern erwarten heuer ihre zweite Ernte. ■

Mehr Bilder auf
tips.at/in/542009

