



Presseaussendung – Nachbericht

Ein gemeinsamer Moment für Menschlichkeit, Mut und Verantwortung

„Köche kochen für die Krebshilfe“ im Lilli in Fehring.

Fehring, 12. Jänner 2026 – Wenn Kulinark Verantwortung übernimmt und Genuss mit Haltung verbunden wird, entstehen Momente, die über den Augenblick hinauswirken. Im Restaurant Lilli in Fehring wurde genau das spürbar: Gastgeber Walter Triebel und Verena Leitner präsentierten ihren Beitrag zur Initiative „Köche kochen für die Krebshilfe“ – getragen von persönlichem Engagement, großer Nähe zum Thema und dem klaren Willen, konkrete Unterstützung zu leisten. Begleitet wurde die Veranstaltung von Sängerin Betty O, Ex-U21-Teamchef Werner Gregoritsch sowie Alexandra Gorsche, die im Rahmen der Veranstaltung als neue Patin der Initiative vorgestellt wurde.

Warum genau hier – warum genau jetzt.

Für Renate Zierler, Initiatorin von „Köche kochen für die Krebshilfe“, ist die Station in Fehring eine bewusste Entscheidung. Die Verbindung zu **Walter Triebel** sei über Jahre gewachsen – geprägt von Vertrauen, Wertschätzung für seine Kochkunst und vor allem für seine Herzlichkeit und sein gesellschaftliches Verantwortungsbewusstsein. „*Köche kochen für die Krebshilfe ist für mich kein Konzept, sondern ein Herzensprojekt. Es geht um echte Menschen und echte Schicksale. Dass wir dieses Kapitel im Jahr 2026 hier im Lilli beginnen dürfen, berührt und freut mich sehr*“, betonte Zierler.

Auch **Martina Löwe**, Geschäftsführerin der Österreichischen Krebshilfe, freute sich, im Lilli ein wundervolles Ambiente für diesen einzigartigen Jahresaftakt gefunden zu haben.

Im Zentrum der kulinarischen Zusammenkunft stand ein Gericht, das vertraut wirkt und gerade deshalb berührt: **Paprikahendl mit Sauerrahm Spätzle**. Es ist bewusst gewählt – bodenständig, ehrlich und verbindend. Passend dazu steht die konsequente Entscheidung für Regionalität. Das verwendete Hendl stammt vom **K&P Hendlhof Fehring**, einem Betrieb, der für Tierwohl, hohe Qualität und kurze Wege steht.

Von diesem Gericht sowie von weiteren saisonal abgestimmten Hendlgerichten, die im Laufe des Jahres im Lilli angeboten werden, wird jeweils ein Beitrag an die **Österreichische Krebshilfe** gespendet.

Kochen als kraftvolle Form der Hilfe und Unterstützung.

Für Spitzengastronom **Walter Triebel** ist Kochen weit mehr als Handwerk oder Kreativität. Es ist eine Möglichkeit, Haltung zu zeigen – gerade dann, wenn das Leben für viele Menschen aus dem Gleichgewicht gerät. Krebs sei kein abstraktes Thema, sondern Teil vieler Lebensgeschichten, auch im eigenen Umfeld. „*Als Renate mir von der Initiative erzählt hat, war sofort klar, dass wir dabei sind. Wenn man mit dem, was man täglich tut, Menschen unterstützen kann, dann ist das kein Zusatz – dann ist es selbstverständlich. Wir kochen, weil wir es lieben. Aber wir kochen auch, um etwas zurückzugeben*“, so Triebel. Diese Haltung prägt das gesamte Haus – ruhig, aufmerksam und zutiefst menschlich.

Prominente Stimmen für Mut und Sichtbarkeit.

Mit **Werner Gregoritsch** und **Betty O** stellten sich zwei Persönlichkeiten bewusst an die Seite der Initiative, denen das Thema sehr nahegeht. Gregoritsch, selbst vor vielen Jahren an Krebs erkrankt und gesundet, sprach über die Bedeutung von Unterstützung und Mut. „*Mir wurde damals unglaublich geholfen – medizinisch wie menschlich. Heute möchte ich Zuversicht geben und zeigen, dass man auch nach einer schweren Diagnose wieder Kraft finden kann*“, sagte er und unterstrich, wie wichtig sichtbare Solidarität für Betroffene sei.

Auch **Betty O** betonte, wie bedeutend ihr das Engagement dafür ist. Als Künstlerin setzt sie sich täglich mit Lebensgeschichten auseinander, die Menschen berühren und bewegen. „*Das Thema Krebs sichtbar zu machen und Haltung zu zeigen, ist für mich von großer Bedeutung. Ich bin dankbar, Teil dieses Projekts zu sein und meine Stimme dafür einzusetzen*“, erklärte die Sängerin.

Eine Schirmherrin mit klarer Haltung.

Mit dem Termin in Fehring stellte sich **Alexandra Gorsche**, Moderatorin, Beraterin für Hospitality-, Kulinarik- & Lifestyle sowie Chefredakteurin des Magazins „Genusspunkt“, erstmals als neue Patin der Initiative vor. Ihre Motivation entspringt dem tiefen Bewusstsein, Verantwortung zu übernehmen. „*Sehr viele Menschen und Familien erleben schwere Schicksalsschläge wie Krebs. Wenn man die Möglichkeit hat, Aufmerksamkeit dafür zu schaffen, ist es für mich eine Pflicht, sich für dieses Thema stark zu machen und anderen damit Halt zu geben*“, betonte Gorsche. „*Schirmherrin von ‚Köche kochen für die Krebshilfe‘ zu sein erwärmt einem das Herz – so wie es mit guten Essen ist. Ich habe das Gefühl, dass ich damit etwas Wichtiges bewirke und Teil von etwas unglaublich Wertvollem bin.*“

Unterstützung, die Wirkung zeigt.

Getragen wird die Initiative auch von engagierten Unterstützern. **HERBEUS Greens** begleitet „*Köche kochen für die Krebshilfe*“ aus tiefer Überzeugung. Mit jedem verkauften Micro Green wird die Arbeit der Österreichischen Krebshilfe unterstützt – kontinuierlich und wirkungsvoll. Die aromaintensiven Micro Greens stehen dabei für starke Qualität ebenso wie für verantwortungsvolles Handeln.

Weiters unterstützt **Kraidlzeig** die Initiative, über das Jahr hinweg, mit seinen Fine-Dining-Ölen. Jede verkauft Flasche trägt dazu bei, Beratung, Begleitung und Unterstützung für Betroffene zu ermöglichen. Es ist dieses Zusammenspiel aus Gastronomie, Produzenten und engagierten Unternehmen, das dem Projekt ihre besondere Kraft verleiht.

Ein Weg, der weitergeht.

Was im Lilli in Fehring sichtbar wurde, ist Teil eines größeren Weges. „*Köche kochen für die Krebshilfe*“ wird auch in den kommenden Monaten in weiteren Restaurants Station machen – getragen von Menschen, die bereit sind, Verantwortung zu übernehmen und Hilfe dort möglich zu machen, wo sie gebraucht wird.

Fotocredit: Rene Strasser