Presseinformation

24. M rz 2003

Bio in Großküchen

Küchenleiter wurden in Perchtoldsdorf geschult

In den öffentlichen Einrichtungen des Landes Niederösterreich soll gemäß einem Landtagsbeschluss der Anteil der eingesetzten Bio-Lebensmittel 25 Prozent betragen. Auf Grund dieser Resolution werden die Großküchen Niederösterreichs seit einigen Monaten vom Verband „Bio Ernte Austria“ und der „umweltberatung“ Niederösterreich geschult. 33 Mitarbeiter der Krankenhäuser, Pflege- und Jugendheime des nördlichen Industrieviertels besuchten kürzlich in Perchtoldsdorf einen Workshop, um mehr über die Qualität von Bioprodukten zu erfahren. Die Seminarteilnehmer wurden auch über den Biolandbau informiert und bei der Lieferantenauswahl unterstützt. Zur Qualitätsbestimmung wurden bei der Schulung chemische Analysen, Verkostungstests und Fütterungsversuche bei Tieren durchgeführt. Bei den Fütterungsversuchen bevorzugten die Tiere biologisch angebaute Produkte.

Viele Großküchen in Niederösterreich setzen bereits auf regionale Bioprodukte, die besser und gesünder sind, eine geringere Umweltbelastung aufweisen und die Wirtschaftskraft in der Region stärken. Ökologisch orientierte Landwirtschaftsmethoden sorgen für gesunde Pflanzen und Tiere sowie für hochwertige Lebensmittel. Darüber hinaus bieten biologisch erzeugte Lebensmittel den Vorteil einer hohen Nährstoffdichte und Sicherheit in Bezug auf Gentechnikfreiheit. Von dieser Umstellung profitieren vor allem Heimbewohner und Patienten, die gesunde, geschmackvolle Lebensmittel erhalten, sowie die niederösterreichischen Biobauern.

Nähere Informationen: „umweltberatung“ Niederösterreich, Mag. Silke Raffeiner, Telefon 02622/269 50 oder „Bio Ernte Austria“, Mag. Sabine Fersterer, Telefon 02233/565 22.

Zu diesem Artikel gibt es eine unterstützende Audiodatei. Diese ist zum Download nicht mehr verfügbar. Bitte wenden Sie sich an: presse@noel.gv.at

E-Mail: presse@noel.gv.at