Presseinformation

14. September 2017

„So schmeckt Niederösterreich“ und Tut-Gut-Vitalküchen kooperieren

Pernkopf/Schleritzko: Regional und saisonal vom Produzenten bis zum Konsumenten

Die Initiativen „So schmeckt Niederösterreich“ und die Tut-gut-Vitalküchen kooperieren ab sofort. Einer der ersten Vorzeigebetriebe für die Umsetzung ist die NÖ Landes-Feuerwehrschule in Tulln, wo das von heimischen Erzeugern wie der Fleischerei Höllerschmid gelieferte Fleisch, Gemüse und Obst in der Betriebsküche nach den strengen Qualitätsrichtlinien zu einem ausgewogenen Mittagessen zubereitet wird. Die Feuerwehrschule bereitet pro Jahr über 25.000 Essen zu, mit der gemeinsamen Kooperation werden die Tut-Gut-Menüs nun noch regionaler.

„Regionale Produkte sind das Herzstück unserer niederösterreichischen Kultur. Sie beleben die Region und sorgen dafür, dass die Wertschöpfung in Niederösterreich bleibt. Unsere Bäuerinnen und Bauern produzieren Lebensmittel mit höchster Qualität, die im europäischen Vergleich im Spitzenfeld liegen. In der NÖ Landes-Feuerwehrschule in Tulln setzen wir bereits auf regionale Produkte und unterstützen damit die niederösterreichischen Bäuerinnen und Bauern“, freut sich LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf.

„Immer mehr Menschen nehmen ihre Mahlzeiten außer Haus ein. Dies beginnt oft bereits im Kindergarten. Ein regionales, saisonales und vor allem gesundes Angebot liegt uns hier ganz besonders am Herzen. Mit der ‚Vitalküche‘ der Initiative ‚Tut gut!‘ wurde dabei ein sehr erfolgreiches Aushängeschild für Gemeinschaftsverpflegung geschaffen. Derzeit sind bereits 111 Standorte in Niederösterreich dabei“, freut sich Landesrat Ludwig Schleritzko.

Mit der „Vitalküche“ der Initiative „Tut gut!“ wird dafür gesorgt, dass mehr Abwechslung in die Speisepläne von Kindergärten, Schulen und anderen Gemeinschaftsverpflegern kommt. Ziel ist es, ein gesundes und schmackhaftes Speisenangebot, vor allem für Kinder und Jugendliche zu entwickeln. Im Vordergrund stehen zeitgemäße Menüpläne sowie eine gesunde Abwechslung mit frischen und regionalen Lebensmitteln.

Für die Auszeichnung „Vitalküche“ werden von Einrichtungen, Verpflegerinnen und Verpflegern entsprechende Kriterien umgesetzt, um eine hohe Qualität in der Mittags-und Pausenverpflegung nachhaltig sicherzustellen. Dazu werden sie vorher im Programm „Vitalküche“ von Expertinnen und Experten begleitet und beraten. Die Auszeichnung ist zwei Jahre gültig, dann werden Menüpläne und weitere Rahmenbedingungen erneut überprüft.

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion – Pressedienst
www.noe.gv.at/presse

Mag. Johannes Seiter
Tel.: 02742/9005-12174
E-Mail: presse@noel.gv.at

Presseinformation

Nähere Informationen: Büro LH-Stv. Pernkopf, DI Jürgen Maier, Telefon 02742/9005-12704, E-Mail lhstv.pernkopf@noel.gv.at.

Im Bild von links nach rechts: Manfred Höllerschmid, LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf, Herbert Schreiblehner, Landesrat Ludwig Schleritzko und FF-Schulleiter Franz Schuster

© NLK Filzwieser