

Presseinformation

13. August 2025

Bergbauernschule Hohenlehen zum zweiten Mal mit Gütesiegel „Vitalküche“ ausgezeichnet

LR Teschl-Hofmeister: Auszeichnung bestätigt den hohen Qualitätsstandard in der Schulküche aufs Neue

Die Schulküche der Bergbauernschule Hohenlehen wurde vor kurzem zum zweiten Mal mit dem Gütesiegel „Vitalküche“ der Initiative „Tut gut“ des Landes Niederösterreich ausgezeichnet. Dazu war es notwendig, eine gesunde Gemeinschaftsverpflegung anzubieten, die besonderen Wert auf saisonale, regionale und biologische Produkte legt. Zudem muss das Speisen- und Getränkeangebot vorgegebene Qualitätskriterien erfüllen.

„Die Auszeichnung der Schulküche als ‚Vitalküche‘ bestätigt den hohen Qualitätsstandard in der Schulküche aufs Neue. Die Zubereitung der Speisen ist der krönende abschließende Schritt bei der Veredelung landwirtschaftlicher Produkte am organisch-biologisch geführten Lehrbetrieb der Bergbauernschule Hohenlehen“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, die dem gesamten Küchenteam für ihr Engagement dankt. „Für die ausgewogene Gestaltung des Speiseplans sind die Schülerinnen und Schüler laufend eingebunden und bestimmen mit, was täglich auf den Teller kommt. Großteils wird selbst erzeugtes Biofleisch, Milchprodukte sowie Fische verwendet. Gemüse und Obst wird von Produzenten aus der Region bezogen“, so Teschl-Hofmeister.

Neben ernährungswissenschaftlichen Richtlinien müssen auch besondere Hygienestandards erfüllt werden, um als „Vitalküche“ zertifiziert zu werden. Die Auszeichnung ist für zwei Jahre gültig, danach ist eine weitere Zertifizierung notwendig.

„Es ist schon ein besonderer Glückfall, dass sehr viele Produkte aus der hofeigenen Erzeugung stammen. Eine hohe Qualität ist somit garantiert. Dies wird von der gesamten Belegschaft auch besonders geschätzt“, betont Küchenchef Martin Haslinger. „Damit die angebotene Vitalküche auch möglichst allen schmeckt, ist der Dialog mit den Schülerinnen und Schülern über das Essen bzw.

Presseinformation

die Ernährung von entscheidender Bedeutung. Zudem versuchen wir bei der Erstellung des Speiseplans auch individuelle Vorlieben zu berücksichtigen“, erklärt Haslinger.

„Ich freue mich sehr, dass es dank dem Einsatz und der Professionalität des Küchen-Teams täglich gelingt ein abwechslungsreiches und ausgewogenes Verpflegungsangebot zu bieten“, betont Direktorin Maria Ottenschläger. „So stehen immer zwei Menüs auf der Speisekarte, wovon eines vegetarisch ist. Dazu werden frische Salate, Vollkornprodukte und Obst der Saison serviert“, so Ottenschläger.

Weitere Informationen: Büro LR Teschl-Hofmeister, Mag. (FH) Dieter Kraus, Telefon 02742/9005-12655, E-Mail dieter.kraus@noel.gv.at