



Fachschule Tullnerbach mit Premium-Gütesiegel „Vitalküche“ ausgezeichnet

LR Teschl-Hofmeister: Auszeichnung für hohen Qualitätsstandard in der Schulküche auf Hauben-Niveau

Tullnerbach (6.6.2021) Um als Großküche mit dem Gütesiegel „Vitalküche“ der Initiative „Tut gut“ des Landes Niederösterreich ausgezeichnet zu werden, muss das Speisen- und Getränkeangebot vorgegebene Qualitätskriterien erfüllen. Zudem gilt es saisonale, regionale und biologische Produkte zu verwenden. Die Landwirtschaftliche Fachschule (LFS) Tullnerbach, an der täglich über 500 Schülerinnen und Schüler verpflegt werden, wurde vor kurzem mit dem Küchen-Zertifikat der Stufe 3 ausgezeichnet. Dies ist die höchste Prämierung die möglich ist.

„Angesichts des Trends, dass immer mehr Menschen außer Haus essen, ist es besonders wichtig schon in der Schule mit der Bewusstseinsbildung für eine ausgewogene und gesunde Ernährung zu beginnen. Ich gratuliere der Fachschule Tullnerbach zur Auszeichnung als ‚Vitalküche‘ und danke dem gesamten Küchenteam für ihr Engagement“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Diese Prämierung ist durchaus mit dem Hauben-Niveau in der gehobenen Gastronomie vergleichbar. Das Land NÖ stellt mit dem Zertifikat sicher, dass vor allem regionale, saisonale und biologische Speisen auf den Teller kommen, die mit größter Sorgfalt frisch zubereitet werden“, 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 wieder eine Überprüfung notwendig.

„Ich freue mich sehr, dass es dank dem Einsatz und der Professionalität des Küchen-Teams täglich gelingt ein abwechslungsreiches und ausgewogenes Verpflegungsangebot zu bieten. Eine besondere Herausforderung liegt darin, dass an der Fachschule Tullnerbach auch die Schülerinnen und Schüler des Wienerwaldgymnasiums und der Volksschule Tullnerbach verpflegt werden. Zudem gilt es die Nachmittagsbetreuung kulinarisch zu versorgen“, betont Direktorin Daniela Marton. „Schon beim Einkauf wird auf saisonale und biologische Produkte

Rückfragen an:

Mag. (FH) Dieter Kraus

Büro Landesrätin Mag.^a Christiane Teschl-Hofmeister, Landhausplatz 1, 3109 St. Pölten
Tel.: 02742/9005/12655, Mobil: 0676/812 12655, Fax: 02742/9005/12650



Christiane Teschl-Hofmeister
Landesrätin



besonders geachtet, die hauptsächlich von Betrieben der Region bezogen werden. Zu Mittag werden immer zwei Menüs angeboten, wovon eines vegetarisch ist. Und bei der Erstellung des Speiseplans sind auch die Schülerinnen und Schüler eingebunden, damit es ihnen auch wirklich schmeckt“, so Marton.

(Schluss)

