

Wintamine für die Gastronomie: Ungeheiztes Bio Winter-Frischgemüse aus Österreich



NÖ Landhausküche

- **Wirtschaftliche, ökologische, soziale und moralische Verantwortung**
- **Erstmaliger Einsatz von BIO Lebensmitteln vor ca. 25 Jahren**
- **Kleine klimafreundliche Anpassungen unserer Speisen/Menüs haben große Wirkung**

Rund 1400 Gäste/Tag

mehr als 300.000/Jahr

Grundsätze der NÖ Landhausküche

Wir verwenden Bio-Lebensmittel

Wir kaufen regional und saisonal

Wir kochen frisch

Bei Fleisch “Klasse statt Masse”

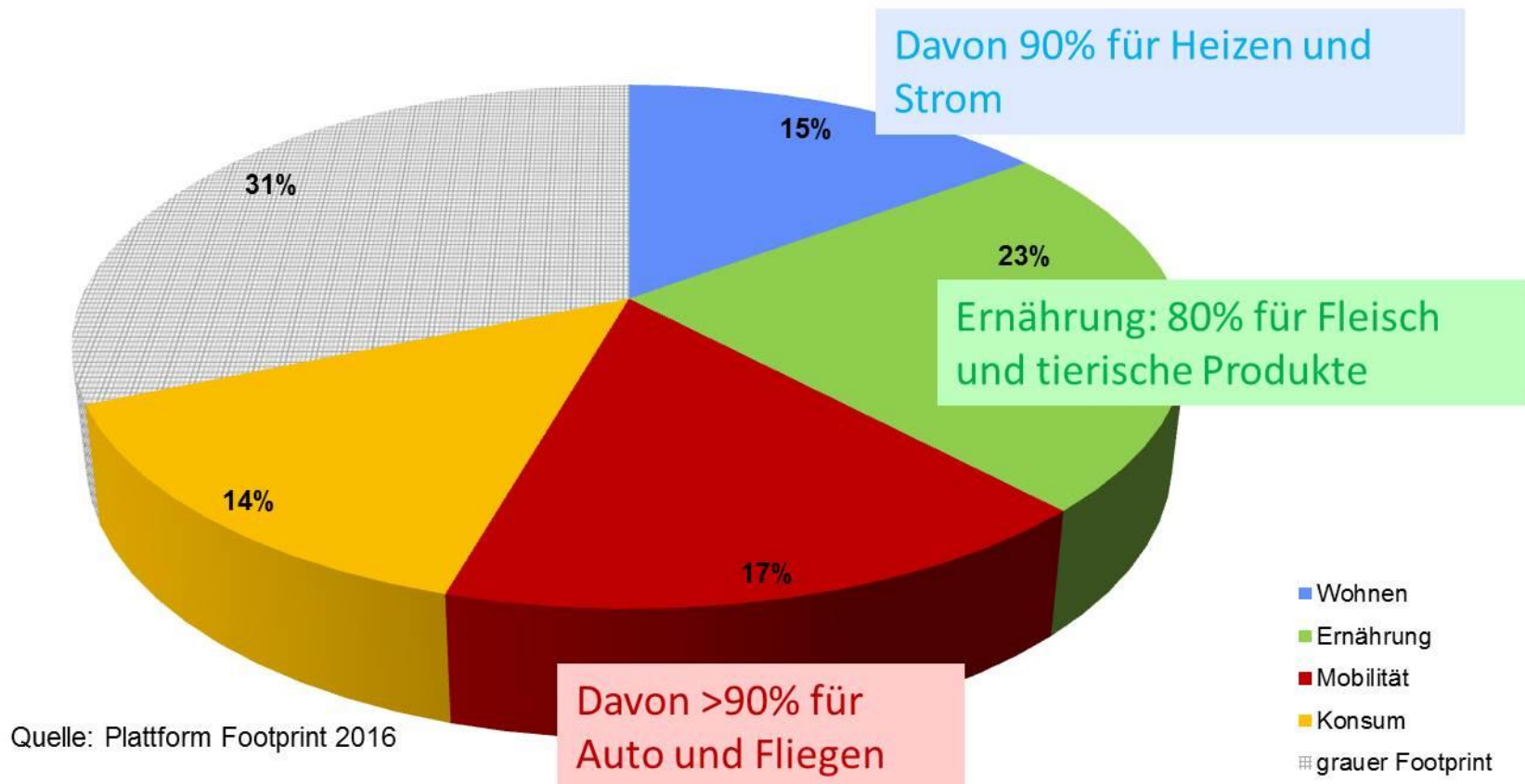
Wir verwenden heimischen Fisch

Wir verwenden Produkte aus fairem Handel

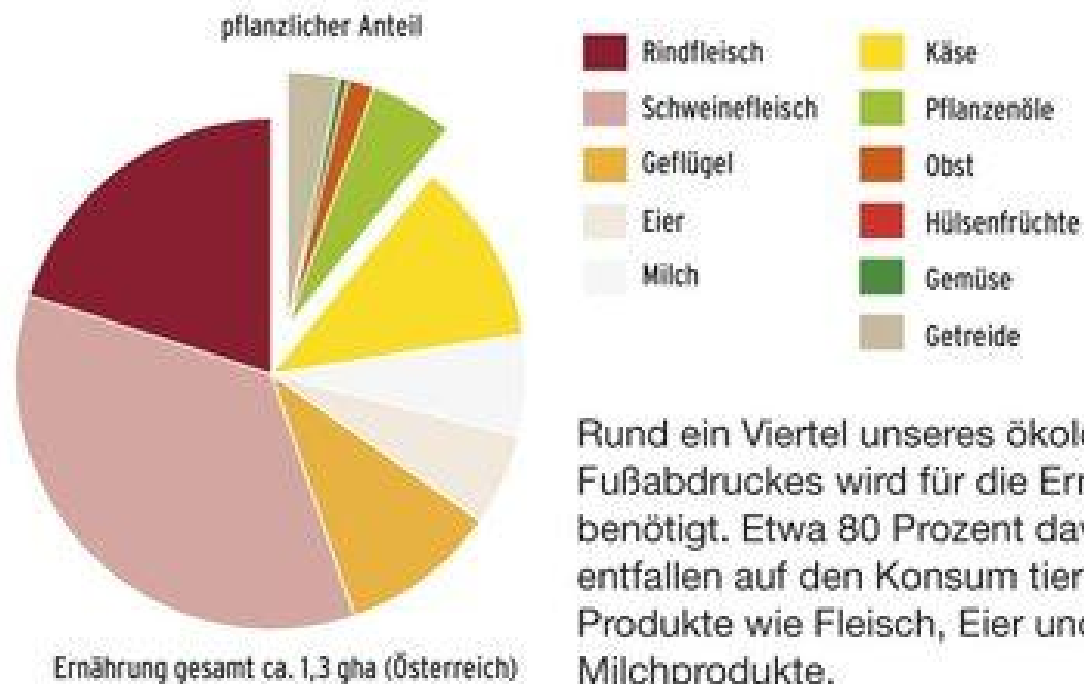
Welche Mengen verbraucht die NÖ Landhausküche pro Jahr?

Rindfleisch	12.000 kg
Schweinefleisch	17.000 kg
Geflügel	9.000 kg
Eier	100.000 Stk.
Gemüse frisch	möglichst zu allen Jahreszeiten

Durchschnittlicher Ökolog. Fußabdruck von Österreich



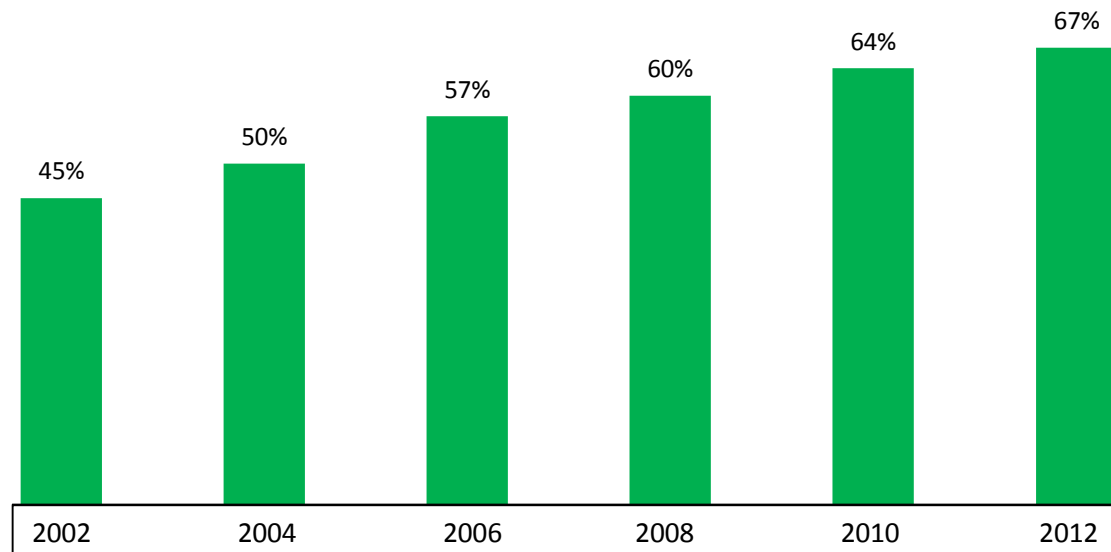
ANTEIL DER LEBENSMITTEL AM FOOTPRINT DER ERNÄHRUNG





Dramatische Rodung des brasilianischen Regenwalds – Google Earth zeigt, was in den vergangenen 28 Jahren wirklich passiert ist

NÖ Landhausküche – Anteil Biolebensmittel



Ab 2013 jährlich ca. 70%

**UNSER ESSEN:
WO'S HERKOMMT**

**GUT ZU
WISSEN!**



Lebensmittel- wohin führen genormte Anforderungen?

Gleiches Aussehen

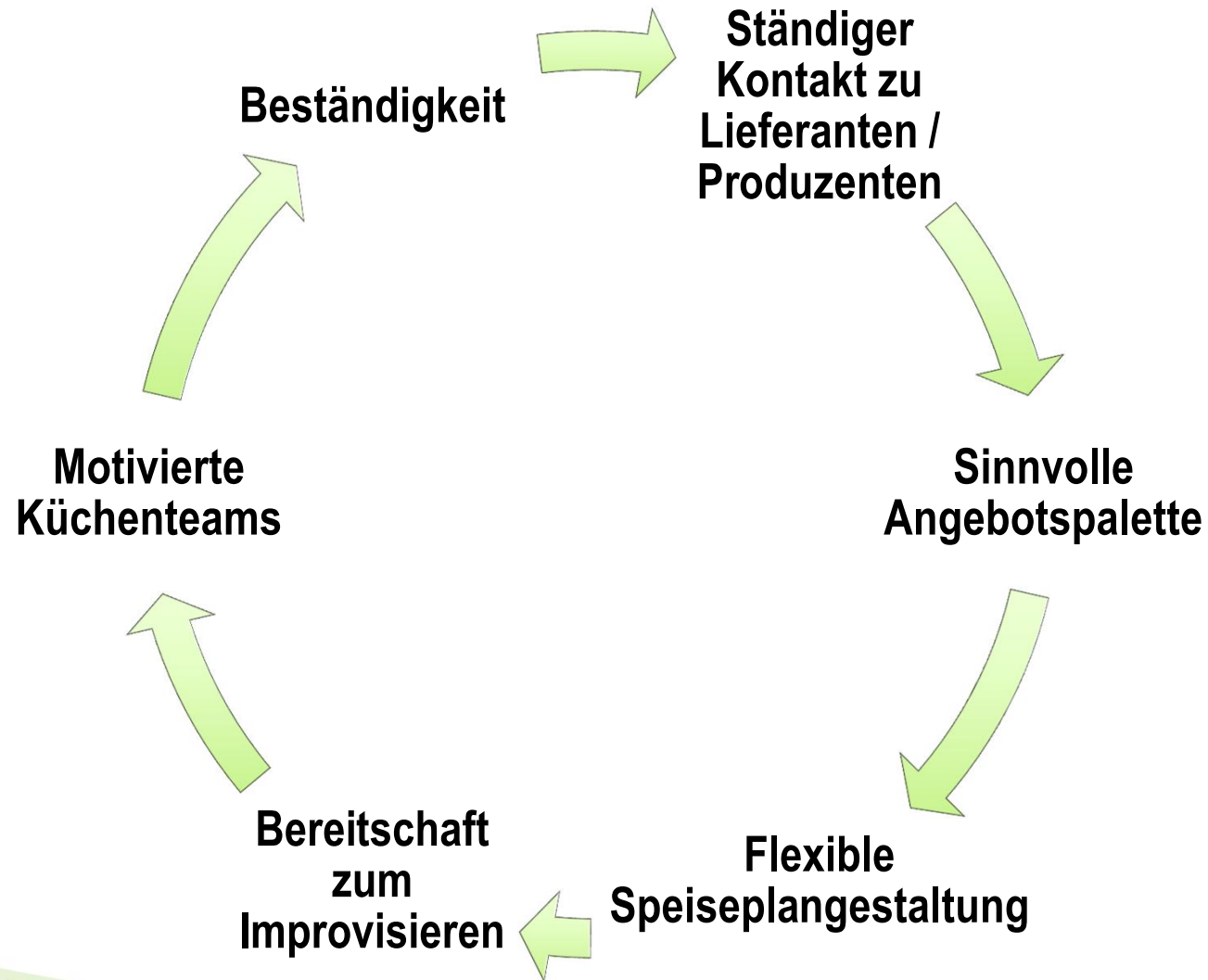
Kalibrierte Größe

Eintöniges Sortiment

**Anonymisierte
Herkunft**

GESCHMACK??

Herausforderung für Verantwortliche



Unsere vegetarischen Renner im Herbst und Winter

Krautfleckerl

Tagliatelle mit Blattspinat....

Verschiedene vegetarische
Lasagne

Eintöpfe mit Hülsenfrüchten
und Gemüse

Erdäpfelgröstl mit Kohlsorten

Nockerlpfanne mit
verschiedenem Gemüse

Strudeln (Erdäpfel-Kraut, Kürbis,
Spinat....)



Nachhaltige Empfehlungen

„Faire“ Handelsbeziehungen

Regional, ökologisch erzeugte Lebensmittel

Umweltverträgliche Verpackung (Mehrweg)

Frisch zubereitetes, vegetarisches Angebot

Kurze Transportwege durch saisonale Berücksichtigung

„Neue- alte“ Gemüsesorten mehrmals anbieten

Argumente: Preis und Wert

Regionale Kreisläufe = regionale Arbeitsplätze

Förderung der Artenvielfalt / Ernährungssouveränität

Bodenfruchtbarkeit, Vermeidung Erosion, Trinkwasserschutz

Wichtigkeit ausgewogener Ernährung bei der “Ausser-Haus-Verpflegung”

Erfüllende Tätigkeit für Produzenten, Verarbeiter, Konsumenten

Warum funktioniert es in der NÖ Landhausküche?

- **Enge Zusammenarbeit mit LieferantInnen**
- **Information und Schulung der MitarbeiterInnen**
- **Information und Einbindung der Gäste / KundInnen**
- **Gute Zusammenarbeit mit Personalvertretung**
- **Laufende Anpassung des Speisenangebotes an regional produzierte Lebensmittel**
- **Imageförderung–Identifikation: Bio/Regional/Fair Trade**

Eine Anpassung der Esskultur ist unumgänglich!

- **ernährungsphysiologisch und ökologisch sinnvoll**
- **soziale und ethische Qualitätskriterien**
- **dadurch auch wirtschaftlich vertretbar**

***Ohne eine Neuausrichtung wird eine
derartige Lebensweise nicht möglich sein!***



Ernährung
© by
freshidea/fotolia

Heitere Ernährungsberatung – eine Schöpfungsgeschichte

Am Anfang bedeckte Gott die Erde mit Brokkoli, Blumenkohl und Spinat, grünen, gelben und roten Gemüsesorten aller Art, damit Mann und Frau lange und gesund leben konnten.

Und Satan schuf Mövenpick und Bahlsen. Und er fragte: „Noch ein paar heiße Kirschen zum Eis?“ Und der Mann antwortete „Gerne“ und die Frau fügte hinzu: „Mir bitte noch eine heiße Waffel mit Schlagobers dazu.“

Und so nahmen sie jeder 5 Kilo zu.

Und Gott schuf das Joghurt, um der Frau jene Figur zu erhalten, die der Mann so liebte.

Und Satan brachte das weiße Mehl aus dem Weizen und den Zucker aus der Rübe und kombinierte sie.

Und die Frau änderte ihre Konfektionsgröße von 38 auf 46.

Also sagte Gott: „Versuch doch mal meinen frischen Gartensalat.“

Und der Teufel schuf das Rahmdressing und den Knoblauchtost als Beilage.

Und die Männer und Frauen öffneten ihre Gürtel nach dem Genuss um mindestens ein Loch.

Gott aber verkündete: „Ich habe Euch frisches Gemüse gegeben und Olivenöl, um es darin zu garen.“

Und der Teufel steuerte kleine Bries und Camemberts, Hummerstücke in Butter und Schweinsfilets bei, für die man schon fast einen zweiten Teller benötigte.

Und die Cholesterinwerte des Menschen gingen durch die Decke.

Also brachte Gott Laufschuhe, damit seine Kinder ein paar Pfunde verlören.

Und der Teufel schuf das Kabelfernsehen mit Fernbedienung, damit der Mensch sich nicht mit dem Umschalten belasten müsste.

Und Männer und Frauen weinten und lachten vor den flackernden Bildschirmen und fingen an, sich in Jogginganzüge aus Stretch zu kleiden.

Daraufhin schuf Gott die Kartoffel, arm an Fett und von Kalium und anderen wertvollen Nährstoffen strotzend.

Und der Teufel entfernte die gesunde Schale und zerteilte das innere in Chips, die er in tierischem Fett briet und mit Unmengen Salz bestreute.

Und der Mensch nahm noch ein paar Pfunde mehr zu.

Dann schuf Gott mageres Fleisch, damit seine Kinder weniger Kalorien verzehren mussten, um trotzdem satt zu werden.

Und der Teufel schuf McDonalds und den Cheeseburger für 99 Cent.

Dann fragte Luzifer: „Pommes dazu?“ Und der Mensch sagte: „Klar eine extra große Portion mit Majonaise und Ketchup“

Und der Teufel sagte: „Es ist gut.“

Und der Mensch erlitt einen Herzinfarkt.

Gott seufzte und schuf die vierfache Bypassoperation am Herzen.

Und der Teufel erfand die gesetzliche Krankenkasse J

Schönbrunn am 7. Dezember 2017