



Update „Gesunde Küche“-Kriterien



Vor kurzem haben wir **geringfügige Änderungen** bei unseren „Gesunde Küche“-Kriterien vorgenommen, auf die wir nachfolgend hinweisen möchten:

- Häufigkeit an fettarmen Fleischgerichten: mind. 2 bei 3 Fleischgerichten pro Woche: ab Seite 14
- Einsatz von Vollkorn- oder Pseudogetreide: Kriterien und Erläuterungen ab Seite 15 bzw. Seite 36
- Häufigkeit von Kuchen/Torten als Dessert: ab Seite 15
- Häufigkeit von Fischgerichten beim Abendessen (betrifft nur Vollverpflegung): ab Seite 17
- **Neue Checkliste für die GV: 2- 3 Menüs an 5 Tagen pro Woche: ab Seite 19**

Details zu den Änderungen können Sie der Neuauflage des „Gesunde Küche“-Handbuchs entnehmen (Übersichtstabellen ab Seite 14). Die passende Checkliste für Ihren Betrieb zur eigenen Überprüfung der Kriterien finden Sie ab Seite 67 und unter www.gesundegemeinde.ooe.gv.at – Gesunde Küche – Download – Checklisten.

Evaluierung „Gesunde Küche“ – Sehr gutes Zeugnis und hohe Gesamtzufriedenheit



186 von 240 Fragebögen wurden im Zuge der Evaluierung an uns retourniert und ausgewertet. Gerne informieren wir Sie über die wichtigsten Ergebnisse.

- Die *Gesunde Küche* steht für **Bewusst Wirtschaften** (Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit), **Bewusst Wahrnehmen** (Qualität, Genuss, Abwechslung) und **Bewusst Leben** (Gesundheit, Verantwortung).
- *Gesunde Küche* hat eine **hohe Signalwirkung und ein gutes Image**. Die **öffentliche und mediale Wahrnehmung** sowie die **Aufklärungsarbeit** speziell in Schulen und Kindergärten sind noch **ausbaufähig**.
- Die **Umstellung** auf *Gesunde Küche* **kommt** bei den Essensteilnehmer/innen **überwiegend gut an**.
- Die **Kosten-Nutzen-Bilanz** der Umstellung dürfte für die meisten Betriebe recht **ausgewogen** sein.
- Die **Praxistauglichkeit** der Kriterien ist aus Sicht der Betriebe voll **gegeben** und die tägliche Umsetzung läuft im Großen und Ganzen problemlos.
- Das **Service-, Seminar- und Beratungsangebot** der Abteilung Gesundheit wird insgesamt **sehr gut bewertet**.
- Die **Zufriedenheit** mit dem Projekt **insgesamt ist sehr hoch**.

Herzlichen Dank, dass Sie unser Anliegen unterstützt haben. Wir haben damit wichtige Impulse erhalten, um unser Projekt, auch in Ihrem Sinne weiter entwickeln zu können.

>>>

Saisonal & regional: Rezeptideen für und von Köchinnen und Köchen



Topfen-Hirse-Auflauf mit Erdbeersauce:

Für 5 Personen: 326 g pro Portion - 1,63 kg Gesamtmenge

Zutaten:

500 g Topfen mager • 60 g Hirse • 3/16 l Milch 1,8% • 4 Eier • 50 g Zucker • 1 TL Margarine • Zitronenschale • 400 g Erdbeeren • Zitronensaft • 1 EL Vanillezucker

Zubereitung:

Hirse in Milch weich dünsten und ausquellen lassen.

Abtrieb aus Topfen, Dotter, Zucker und Zitronenschale herstellen, Hirse zugeben und steif geschlagenen Schnee unterheben.

Die Masse in eine befettete Auflaufform füllen und bei 180°C im vorgeheizten Rohr 40 min backen.

Die Erdbeeren pürieren mit Zitronensaft und Vanillezucker abschmecken.

Kombinieren Sie den Auflauf je nach Saison mit unterschiedlichen Fruchtsoßen: Erdbeeren und Rhabarber im Frühling, Marillen und Pfirsiche im Sommer, Kürbis und Apfel oder Zwetschken im Herbst und Winter.

4 Millionen „Gesunde Küche“-Mahlzeiten pro Jahr in OÖ!

Ergebnisse zur Mittagsverpflegung in Kinderbetreuungseinrichtungen und Schulen

- 80% (= 1741) der oö. Kindergärten, Krabbelstuben, Horte und Schulen bieten eine Mittagsverpflegung an und versorgen rund **61.000 Kinder** täglich.
- Insgesamt wird für diese Zielgruppe in **505 unterschiedlichen Verpflegungsbetrieben** gekocht. Rund 1/3 (180 Betriebe) hat bereits die **Auszeichnung „Gesunde Küche“** erlangt. Am häufigsten verpflegen Kindergarten- und Schulküchen (280 Betriebe).
- Rund **22.000 Mittagskinder** kommen **täglich in den Genuss eines ausgewogenen „Gesunde Küche“-Menüs** - das sind mehr als 4 Millionen Essen pro Jahr!

