



# Wettbewerb „g'scheit essen“ 2013/2014

## Die Gewinner

### Beurteilungskriterien

---

- Im Mittelpunkt steht die nachhaltige Verpflegung von Gruppen (mindestens fünf Personen) mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln aus der heimischen Landwirtschaft.
- Das Verpflegungsangebot muss ein herausragendes Beispiel für gesundes, heimisches, saisonales und regionales Essen sein.
- Das Verpflegungsangebot muss langfristig sein (mindestens ein Jahr/Schuljahr), d.h. ein einmaliger Aktionstag oder ähnliches reicht nicht.
- Es muss einen positiven Beitrag zur heimischen Landwirtschaft und zur Stärkung des ländlichen Raumes leisten.
- Es muss nachhaltig sein und Vorbildwirkung für andere bieten.
- Projekte können nur einmal eingereicht werden und dürfen nicht länger als zwei Jahre zurückliegen

### 1. Platz: „Bewusstseinsbildung der Jugendlichen – Ernährung und Nachhaltigkeit“ Aufwind – Zentrum für Wohnen und Ausbildung

Aufwind ist eine Einrichtung des Landes Steiermark für verhaltensauffällige/-kreative Kinder und Jugendliche. Es werden täglich 100 bis 120 Mahlzeiten ausgegeben. 2009 stellte der Betrieb seine Küche um. Fertig- und Halbfertigprodukte wurden aus dem Angebot genommen und durch frische, regional bezogene Zutaten ersetzt. Dazu wurde ein Netzwerk regionaler Anbieter, Fleischer und Landwirte geformt. In weiterer Folge wurde die Aufwindküche BIO zertifiziert (100%). Das Projekt wird als laufender Prozess beschrieben, der ständig nachjustiert und ergänzt wird. Die Aufwindküche hat sich das Ziel gesetzt, zur Prägung der Sinne der Kinder und Jugendlichen ein Angebot von Lebensmitteln zu erstellen, welche eine Vielfalt an Geschmack sowie Geruch, Konsistenz, Aussehen und Hörerlebnisse bietet. Darüber hinaus sollen diese Erzeugnisse einer ausgewogenen und gesunden Ernährung dienen, durch Regionalität und Saisonalität sollen diese leistbar und nachhaltig sein.

#### Begründung der Jury:

Die Küche im Zentrum Aufwind legt besonderen Wert auf die Auswahl ihrer Lebensmittel. Es wird täglich frisch gekocht, die Küche ist zudem Bio-zertifiziert. Ein sehr großer Anteil der Lebensmittel stammt von Betrieben aus der Region. Des Weiteren wird auf ein ausgewogenes Speisenangebot geachtet, welches sich durch den saisonalen Bezug und die Möglichkeit meist auch vegetarisch essen zu können auszeichnet. Diese Küche ist daher ein herausragendes Beispiel für eine vorbildliche Gemeinschaftsverpflegung.



## **2. Platz: „STADT UND LAND – gesund und fit – MITEINAND!“ Volksschule Voitsberg und Bäuerin Karin Peinhopf**

Die Volksschule bietet für die 4ten Klassen die Unverbindliche Übung "Gesunde Ernährung" an. Dabei wird einmal in der Woche in der Schulküche gekocht; selbst gezozenes Gemüse aus den Gartenbeeten wird dabei ebenfalls zubereitet. Weiters kommt einmal pro Woche die Voitsberger Bäuerin Karin Peinhopf und bietet frisch gebackenes Bauernbrot und Gebäck in süßer und pikanter Form an. Die SchülerInnen können sich ihr Pausenbrot oder Weckerl mit saisonalem Gemüse nach Herzenslust selbst belegen und dekorieren oder das frische Gemüse gleich knabbern. Weiters werden täglich steirische Äpfel angeboten. Ein Milchprodukteautomat steht ebenso zur Verfügung. Anlassbezogen wird je nach Jahreszeit von den KlassenlehrerInnen auch Brot gebacken, Obstsalat hergestellt oder eine traditionelle Germesspeise mit den SchülerInnen zubereitet.

### **Begründung der Jury:**

Die regelmäßigen Besuche der Bäuerin Karin Peinhopf ermöglichen den Kindern einen engen Bezug zur heimischen Landwirtschaft. Sie lernen diese im natürlichen Jahreskreis kennen. Im Rahmen der gesunden Jause können regionale und saisonale Produkte kennengelernt und verkostet werden. Diese Zusammenarbeit ist ein herausragendes Beispiel für eine Kooperation zwischen Schule und Landwirtschaft.

## **3. Platz: „Fit im Lehrlingshaus – fit für den Beruf“ Lehrlingshäuser Arnfels und Eibiswald**

Das Projekt ist als ganzheitliches Gesundheitsförderungsprojekt angelegt. Es zielt insgesamt darauf ab, Gesundheitspotenziale der Lehrlinge auf körperlicher, geistiger und seelischer Ebene zu stärken. Es umfasst verhaltens- ebenso wie verhältnisorientierte Ansätze. Im Schuljahr 2013/2014 wird ein besonderes Augenmerk auf die nachhaltige Verpflegung und Befassung mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln aus der heimischen Landwirtschaft gelegt. Als primäre Maßnahme werden Einkaufspartnerschaften mit regionalen landwirtschaftlichen Betrieben geschlossen. Um auf diese gezielte Lebensmittelauswahl aufmerksam zu machen, werden Schautafeln im Speisesaal aufgestellt, die die Betriebe vorstellen. Workshops mit den Lehrlingen zum Umgang mit regionalen Produkten (z.B. Pressen von Apfelsaft) sowie Besuche der landwirtschaftlichen Betriebe sind geplant. Die kostenneutrale Umsetzung der Projektinitiative ermöglicht eine langfristige Implementierung dieses Ansatzes in beiden Lehrlingshäusern.

### **Begründung der Jury:**

Im Rahmen des Projektes „Fit im Lehrlingshaus – fit für den Beruf“ wird in diesem Jahr ein Schwerpunkt auf die nachhaltige Verpflegung und die Verwendung regionaler und saisonaler Lebensmittel gelegt. Nicht nur die Auswahl regionaler Lebensmittel, sondern auch das Kennenlernen der Betriebe durch die Schüler, steht dabei im Mittelpunkt. Damit ist dieses Projekt ein herausragendes Beispiel für die Kooperation der Gemeinschaftsverpflegung mit der heimischen Landwirtschaft.