

23. April 2014

Vitalküche für alle Schulen und Gemeinden

LH-Stv. Sobotka: „Regionalität und Saisonalität im Fokus“

Aufgrund gesellschaftlicher Entwicklungen gewinnt die Gemeinschaftsverpflegung immer mehr an Bedeutung. Gleichzeitig gilt es aber, das Bedürfnis nach gesunder Ernährung zu beachten. Einrichtungen, die Gemeinschaftsverpflegung anbieten, sollen dabei unterstützt werden, das Speisenangebot noch stärker in Richtung einer ausgewogenen und gesunden Ernährung umzustellen. Über die Vitalküche, das Angebot von „Tut gut!“, und „best practice“-Beispiele informierte Landeshauptmann-Stellvertreter Mag. Wolfgang Sobotka heute, Mittwoch, gemeinsam mit AHS-Lehrerin und Ernährungswissenschaftlerin Mag. Berta Zacharias und DI Johannes Pressl, Bürgermeister der Marktgemeinde Ardagger, im Rahmen eines Pressegesprächs.

„Es gibt eine Reihe von Menschen, die Essen außer Haus zu sich nehmen. In Österreich sind das 1,5 Millionen und in Niederösterreich 400.000 Menschen, die in der Mittagszeit Tag für Tag nicht zu Hause versorgt werden und auf Angebote außerhalb des Hauses angewiesen sind“, so Sobotka. Bei Betrachtung des Essverhaltens lasse sich feststellen, dass die Nahrung, die zu sich genommen werde, zu fettreich und zu salzreich sei, Kinder würden zusätzlich zu viel Zucker zu sich nehmen. Die Folge sei ein Mangel an Ballaststoffen und Vitaminen. „Es ist uns daher ein großes Anliegen, sich mit dem Thema auseinanderzusetzen“, erinnerte Sobotka an die Bemühungen von „Tut gut!“ betreffend der „Gesunden Jause“ in den Kindergärten und der „Gesunden Schule“.

Sobotka hielt fest, dass Übergewicht und Adipositas in Niederösterreich ein Thema seien. Während 40 Prozent der Österreicher übergewichtig und davon ein Drittel adipös seien, liege der Anteil in Niederösterreich bei 50 Prozent an Übergewicht und 15 Prozent an Adipositas. Folgeerscheinungen seien eine schlechtere Lebenserwartung. „Um Krankheiten vorzubeugen, ist es notwendig, in der Ernährung richtig zu agieren. Es geht darum, die eigene Gesundheit der jungen Menschen zu verbessern“, so Sobotka.

Erprobt worden sei die Vitalküche in einzelnen Pilotschulen. Nun soll diese auf die ganze Region des Mostviertels und im nächsten Schritt in den nächsten drei Jahren auf ganz Niederösterreich ausgedehnt werden. „Wir wollen die Erfahrungen, die wir in den Kliniken gemacht haben, bündeln und den Schulerhalter bzw. die Gemeinden unterstützen, wie sie zu einer gesunden Ernährung kommen“, so Sobotka. Im Fokus der Vitalküche stehen die „Regionalität und die Saisonalität“. „Es gilt, das richtige Ernährungsangebot zu machen“, so Sobotka. Es gehe nicht nur darum zu beraten, sondern das Projekt in die Tat umzusetzen. Ziel ist es außerdem ein Bewusstsein dafür zu schaffen, woher die Lebensmittel kommen.

NÖPK Presseinformation

Von der Umsetzung des Projektes „Vitalküche“ am BRG Waidhofen/Ybbs berichtete Mag. Berta Zacharias. Es habe viel Überzeugungsarbeit gebraucht, die Buffetbetreiber davon zu überzeugen, dass auch eine gesunde Jause von den Schülerinnen und Schülern angenommen werde. Gemeinsam wurde ein Konzept entwickelt, in welchen Bereichen das Buffet umgestellt wird. „Es kommt darauf an, wie man es präsentiert“, so Zacharias betreffend der optischen Veränderungen. Auch die Schülerinnen und Schüler wurden in die Verbesserung des Schulbuffets miteinbezogen: Bei einem Jausenwettbewerb wurden ein Unterstufen- und ein Oberstufenweckerl kreiert, die nun beim Buffet angeboten werden.

„Wir haben generell mit der schulischen Nachmittagsbetreuung eine große Herausforderung in den Gemeinden übernommen“, so Bürgermeister Pressl. Dazu gehöre auch die Verpflegung in der Mittagspause. Er sei daher sehr froh über das Angebot der Vitalküche und werde dies gerne in Anspruch nehmen. „Wir müssen uns bewusst sein, dass Essen und Trinken wesentliche Bestandteile des Lebens sind“, so Pressl. Wichtig sei daher auch, sich damit auseinanderzusetzen, woher die Nahrungsmittel kommen.

Nähere Informationen: Büro LH-Stv. Sobotka, Mag.(FH) Eberhard Blumenthal, Telefon 02742/9005-12221, e-mail eberhard.blumenthal@noel.gv.at.