

Grüne Küche

täglich | vollwertig | vegetarisch



Essen ist Vertrauenssache – die Grüne Küche als Qualitätsgarantie

Der **Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Graz-St. Martin** wird am 07. März 2023 die Auszeichnung Grüne Küche-Betrieb verliehen.

Das Label Grüne Küche wird von Styria vitalis an besonders engagierte Gemeinschaftsverpfleger und Gastronomen verliehen. Es zeichnet Betriebe aus, die ihren Gästen auch eine vollwertige, vegetarische Wahlmöglichkeit bieten.

Die Grüne Küche in Kürze...

- vollwertig und vegetarisch, täglich frisch gekocht
- saisonal-regionale Zutaten
- kreativ kombiniert
- auf Fertigprodukte wird verzichtet
- hohe Qualität durch schonende Zubereitung
- Menschen, die mit Hingabe kochen und mit Liebe servieren

Die Auszeichnung Grüne Küche legt den Schwerpunkt auf eine vollwertige-vegetarische Küche. In der Fachschule St. Martin wird gesunde Ernährung nicht nur in der Theorie unterrichtet, sondern auch in der täglichen Praxis gekocht und gegessen. Die Schüler:innen lernen die Anwendung der Kriterien im Küchenalltag umzusetzen und erfahren den Mehrwert von genussvoller Frischküche. Schon Konfuzius sprach: „*Erkläre mir, und ich vergesse. Zeige mir, und ich erinnere. Lass es mich tun, und ich verstehe*“ Durch die Geschmacksprägung und in der Praxis lernen die Schüler:innen die Grüne Küche kennen und verinnerlichen die Kriterien.

Täglich den vielfältigen Ansprüchen aller Essensgäste gerecht zu werden ist eine Meisterleistung. Die Kriterien der Grünen Küche sind nicht einfach zu erfüllen und bedeuten zusätzliche Arbeit. Auf diese Leistung kann das Team der Fachschule St. Martin zu Recht stolz sein.

Qualitätssicherung wird von Styria vitalis großgeschrieben. Jeder Grüne Küche Betrieb wird jährlich lizenziert, das heißt im Zuge einer Beratung und Kontrolle vor Ort werden Potenziale, Herausforderungen und neue Chancen gemeinsam thematisiert. Zudem sichern regelmäßige Fortbildungen, dass die Mitarbeiter:innen immer auf dem aktuellsten Stand sind. Die Auszeichnung Grüne Küche würdigt diese wertvolle Arbeit und hebt die Leistung nochmal hervor.

Einen wichtigen Beitrag leistet die Grüne Küche auch in Richtung Nachhaltigkeit, sie trägt zu vier der insgesamt 17 „Sustainable Development Goals der Vereinten Nationen bis 2030“ (SDGs) bei. Diese definieren globale und nachhaltige Ziele. Die vollwertig-vegetarischen Kriterien, der Einsatz von

gering verarbeiteten, saisonal-regionalen Lebensmitteln aus dem Umkreis von max. 150 km und die Bevorzugung von Bio und fairem Handel machen die Grüne Küche zu einer nachhaltigen Marke. Die Vorteile für die persönliche Gesundheit der Esser:innen liegen klar auf der Hand, und auch die Umwelt profitiert unter anderem von einem geringeren Einsatz von Fleisch und Fleischprodukten.

Die Fachschule St. Martin positioniert sich mit der Auszeichnung Grüne Küche klar in Richtung zukunftsfähige Ernährung für kommenden Generationen.

Styria vitalis gratuliert herzlich und freut sich auf die weitere Zusammenarbeit!

(Sura Dreier, BSc; Koordinatorin der Grünen Küche)