



Eine Schulküche, die allen schmeckt

Mit den drei Frischeküchen LOKAL in Doren, Hittisau und Lingenau haben die Gemeinden Verantwortung übernommen und eine qualitativ hochwertige und gesunde Mittagsverpflegung für Kinder und Schüler*innen in der gesamten Region Vorderwald geschaffen. Im Jahr 2023 wurden die Gemeinden Doren und Hittisau für das Schulküchenprojekt mit Österreichs wichtigstem Nachhaltigkeitspreis, dem SDG-Award vom Senat der Wirtschaft ausgezeichnet.

Im Zuge des LEADER-Projekts „Gesunde Schulküche“ wurde im Vorderwald in den Jahren 2021 und 2022 ein Konzept für eine regionale, saisonale, klimafreundliche und gesunde Mittagsverpflegung in Schulen und Kinderbetreuungseinrichtungen entwickelt. Unter dem Label LOKAL startete im November 2021 die erste Frischeküche in der Gemeinde Doren. Bereits ein Jahr später folgte mit Hittisau eine weitere LOKAL-Küche, die im Rahmen des Neubaus der Schulen errichtet wurde. Die Beziehungen der Frischeküchen zu den regionalen Lieferanten sind wichtiger Bestandteil des Konzepts.

Erfolgsmodell Frischeküche

Anfänglich als Aufwärmküche geplant statt eigener Produktion, entwickelte sich das Konzept der Frischeküche LOKAL schnell zum Erfolgsmodell. Seit kurzem werden die definierten strengen LOKAL Qualitätskriterien auch durch ein Qualitätssicherungstool gewährleistet. Mit Lingenau wurde im November 2023 ein drittes Schullokal in Betrieb genommen. Mit den drei Standorten können nun alle drei Vorderwälder Schulsprengel täglich mit einer gesunden Frischeküche versorgt werden.

Bis zu 500 Mittagessen pro Woche werden in jedem Schullokal frisch gekocht. Die Speisepläne werden nach ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten für die Kinder und Jugendlichen erstellt und je nach

saisonalen Verfügbarkeit abwechslungsreich gestaltet. Die Menüpreise liegen zwischen fünf und sechs Euro.

Klimafreundliche Werthaltung

Die Gemeinden haben für die Schulküchen gemeinsam eine Werthaltung erarbeitet. Die Kriterien orientieren sich dabei an den Empfehlungen des Gesundheitsministeriums. Regional und nachhaltig erzeugte Lebensmittel, saisonal geerntet, eine gesunde Menüzusammensetzung, Bewusstseinsbildung zur Ernährung, ein sichtbares Kochhandwerk, keine Fertigwürzen sowie eine Wohlfühl- Gastkultur - das sind nur einige der wichtigsten Eckpfeiler des preisgekrönten Küchen-Konzepts.

Fachliche Begleitung durch Firma Essenseit

Wesentlicher Erfolgsfaktor bei der Entwicklung und Umsetzung des LOKAL-Konzepts war die fachliche Begleitung durch Dietmar Hagen von der Firma Essenseit. „Mit dem Essen gibt es ein Medium, um Umwelt zu erleben und eine Beziehung dazu zu entwickeln. Die Kinder können Kontakt vom Saatgut bis zum schmackhaften Essen herstellen und begreifen Zusammenhänge“, erklärt Dietmar Hagen. „LOKAL stellt die bestmögliche Mittagsverpflegung für unsere Kinder und Jugendlichen sicher. Regional, saisonal, nachhaltig und gesund - das Mittagessen soll auch Bildung für ein bewussteres Konsumverhalten vermitteln. Es ist nicht egal, welche Lebensmittel wir essen, wie sie erzeugt wurden und wo sie herkommen. Daher freut uns sehr, dass unsere Bemühungen hier ausgezeichnet wurden“ ergänzt Gerhard Beer, Obmann des Schulerhalterverbands Hittisau mit den Gemeinden Hittisau, Riefensberg und Sibratsgfall.

Verantwortung und gesellschaftliche Aufgabe

Ein gesundes und ausgewogenes Ernährungsverhalten manifestiert sich bekanntlich bereits im Kindesalter. Einmal erworbene Ernährungsmuster werden oft ein Leben lang beibehalten. So kommt der Schule bei

der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen eine große Bedeutung zu. Mit den LOKAL-Küchen können die Gemeinden ihre Verantwortung in die eigene Hand nehmen.

„Landwirtschaft ist auch eine gesellschaftliche Aufgabe. Dazu zählt der direkte Kontakt zu Landwirten, die nachhaltig produzieren. Diese Kooperationen helfen, den Herausforderungen des Klimawandels zu begegnen. Möglichst kurze Wege und saisonale Lebensmittel verstehen sich dabei von selbst“, erklärt Monika Forster, LOKAL-Projekt Koordinatorin der Energieregion Vorderwald.

Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln

Die Ess- und Gastkultur ist dabei Teil des pädagogischen Konzepts, die in den Schullokalen täglich gelebt wird. „Der Mittagstisch soll für die Kinder eine Zeit des Wohlfühlens sein. Schmackhafte Menüs gehören genauso dazu wie ein angenehmes Umfeld im Schullokal und eine gewisse Esskultur. Die Freude aufs Mittagessen geht dann einher mit mehr Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln“, sagt der Dorener Bürgermeister Guido Flatz. Die Kinder hätten

so auch Interesse, wie und von wem ihr Mittagessen gekocht wird. Mit der transparenten Küche, zum Beispiel im Schullokal Hittisau, wird das Kochhandwerk sicht- und erlebbar. Und da sich die Speisepläne nicht wiederholen, bleibt auch eine gewisse Neugier erhalten.

Die Nachfrage nach einer frischen und gesunden Mittagsverpflegung in der Kinderbetreuung und in Schulen ist in den letzten Jahren stark gestiegen. Dementsprechend ist das Interesse am Frischeküche-Konzept LOKAL auch in anderen Vorarlberger Gemeinden hoch. Die wichtigsten Rückmeldungen sind jedoch jene von den Gästen im Schullokal - und diese sind nach einer Umfrage sehr positiv.



Hinter dem Label Schullokal steht ein Konzept für regionalorientierte, saisonale, gesunde und nachhaltige Schulverpflegung. Sechs Slogans stehen für die Werthehaltung der Schulküchen.



Seit November 2021 wird in der Schulküche Doren täglich frisch gekocht - ein Essen, das gesund, nachhaltig und klimafreundlich ist - und schmeckt. © Anastasia Gerasimova



Frischküche in Doren: Lieferwege sollen kurz und die Lebensmittel möglichst frisch geerntet und saisonal sein. © Anastasia Gerasimova



Küchenchef Bernhard Muxel bekocht seit November 2023 die Kinder in Lingenau und Langenegg. © Gemeinde Lingenau



Nach dem Essen ist gute Laune in Hittisau angesagt. © Moritz Sonntag



Schmackhafte Menüs gehören genauso dazu wie eine gute Esskultur und ein angenehmes Umfeld im Schullokal. Im Bild: Schullokal Hittisau © Moritz Sonntag