

gesunde küche



Teilnahmebedingungen zur Schwerpunkt-Aktion „Gesunde Küche“

Die Auszeichnung der Kärntner Landesregierung und der Wirtschaftskammer gilt der kreativen und ernährungsbewussten Küche des Gastronomiebetriebes selbst und nicht der Lebensmittelindustrie.

- 1) Die Speisen müssen aus frischen Zutaten frisch zubereitet werden.
- 2) Frisches, möglichst aus heimischer Produktion stammendes Obst und Gemüse der Saison muss bevorzugt eingesetzt werden. Bei Zusammenstellung der Gerichte/Menüs ist auf das saisonale Marktangebot Rücksicht zu nehmen. Die Verwendung von Tiefkühlgemüse und Tiefkühllobst ist in Ausnahmefällen erlaubt.
- 3) Frittierte Speisen zählen nicht zur „Gesunden Küche“!
- 4) Einsatz von frischen heimischen Kräutern bzw. Tiefkühlkräutern in den Wintermonaten.
- 5) Die Verwendung von kaltgepressten Ölen oder von Kürbiskernöl bei Salaten ist verpflichtend.
- 6) Produkte aus biologischer Landwirtschaft sollten gezielt eingesetzt und beworben werden. Bezieht der Gastronom Produkte von Partnern der regionalen Landwirtschaft, kann er im Speiseplan darauf hinweisen, indem der Partner(betrieb) namentlich genannt wird.
- 7) Je nach Angebotssituation hat der Betrieb:
 - täglich ein vegetarisches Gericht, sowie ein Fisch- oder Fleischgericht, welches den Kriterien der Gesunden Küche entspricht anzubieten, oder

- ein Menü anzubieten, wobei das Hauptgericht den Kriterien der „Gesunden Küche“ zu entsprechen hat. Es muss zumindest einmal wöchentlich Fisch und zweimal pro Woche ein vegetarisches Gericht lt. Gesunde Küche angeboten werden.
 - als Kantinenbetrieb täglich ein vegetarisches Gericht oder ein Fischgericht lt. Kriterien der Gesunden Küche anzubieten.
- 8) Die Speisen müssen vom Gastwirt speziell deklariert werden, wobei die Durchführung der Deklaration dem Gastwirt überlassen wird. Es muss für den Gast klar ersichtlich sein bei welchen Gerichten/Menüs es sich um die „Gesunde Küche“ handelt.
- 9) Der Betrieb hat neben der Einhaltung der oben angeführten Teilnahmebedingungen 5 Menüvorschläge/Gerichte inklusive Rezepte für 4 Portionen an das Amt der Kärntner Landesregierung, Abt. 12/UA Umweltmedizin und Gesundheitsförderung zur Begutachtung einzusenden um teilnahmeberechtigt zu sein.
- 10) **Was ist Vegetarische Küche?** Der Schwerpunkt der Gesunden Küche liegt bei vegetarischen Gerichten, wobei Milchprodukte, Käse und Ei Verwendung finden. Bereits bei der Verwendung geringer Mengen an Geflügel, Fisch, Wurst, Schinken oder Grammeln handelt es sich nicht mehr um ein vegetarisches Gericht.