

Grüne Küche

Kriterien

Gastronomie und Hotellerie



Grüne Küche-Kriterien

A: Grüne Küche-Kriterien: Speisenangebot und Zubereitung	
1. Suppe	Status
Eine Suppe aus selbst hergestelltem Gemüsefond als Gemüsecreme-, Getreideschrot- oder klare Gemüsesuppe.	
2. Vegetarische Vollwert-Hauptspeise	
Ein hausgemachtes, frisch zubereitetes, vegetarisches Hauptgericht aus saisonalem Gemüse/Obst und Vollkorngetreide oder ein täglich wechselndes, vollwertiges, vegetarisches Mittags- und/oder Abendmenü*)	
1 x pro Woche kann die Vollkornkomponente durch frisch zubereitete Kartoffeln ersetzt werden	
Maximal 1 x pro Woche kann das Hauptgericht als Süßspeise angeboten werden <ul style="list-style-type: none"> • mindestens 30 % Vollkornanteil • reduzierter Zucker- und Fettanteil im Vergleich zu Standardrezepten • süße Hauptspeisen werden mit Obst kombiniert 	
1 x pro Woche enthält das Grüne Küche-Gericht/Menü Hülsenfrüchte	
*) Wenn ein Grüne Küche-Menü angeboten wird, kann die Vollkornkomponente fallweise auch in der Suppe und/oder im Salat enthalten sein.	
3. Salate	
Buffet mit vier frischen Salaten aus Saisongemüse (ggf. portioniert), zwei davon als Rohkost <ul style="list-style-type: none"> • Verwendung von Keimlingen und Sprossen (Kresse, Radieschen etc.) • Beigabe von Samen und Kernen (Sesam, Leinsamen, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne etc.) 	
Zwei hausgemachte Salatmarinaden ohne Mayonnaise unter Verwendung von <ul style="list-style-type: none"> • kaltgepressten Ölen (Oliven-, Raps-, Nuss-, Leinöl etc.) • heimischen Ölen (steirisches Kürbiskernöl etc.) • hochwertigem Obst- oder Weinessig • frischem Joghurt 	
4. Brot und Gebäck	
Eine Sorte echtes Vollkornbrot (Roggenvollkorn, Dinkelvollkorn etc.) oder Vollkorngebäck	
5. Mehlspeisen und Desserts (wenn angeboten)	
Eine Mehlspeise aus Vollkorngetreide mit Obst- und/oder Gemüseanteil, eine Fruchtspeise oder eine Fruchtspeise kombiniert mit Milchprodukten (Topfen, Joghurt etc.) <ul style="list-style-type: none"> • mindestens 30 % Vollkornanteil • reduzierter Zucker- und Fettanteil im Vergleich zu Standardrezepten • Verwendung von Butter oder hochwertigen Ölen 	
6. Getränke	
Leitungswasser wird kostenlos zum Essen zur Verfügung gestellt	
Eine Sorte naturbelassener Obst- oder Gemüsesaft ohne Zusatz von Zucker oder anderen Süßungsmitteln (kein Lightprodukt) und ohne Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und Aromen	

7. Frühstück (wenn angeboten)	Status
Eine Müsli Mischung oder Vollkornflocken ohne Zusatz von Zucker	
Eine Sorte echtes Vollkornbrot	
Je zwei Sorten saisonales Obst und Gemüse, ggf. Trockenfrüchte	
Milch und Milchprodukte <ul style="list-style-type: none"> • Naturjoghurt und Frischmilch • Drei Sorten Schnittkäse • Frischkäse oder ein hausgemachter vegetarischer Aufstrich (ohne Margarine oder Mayonnaise) 	
8. Zubereitung	
Frische, hausgemachte Zubereitung der Speisen	
Sparsame Verwendung von Fetten und Ölen	
Sparsamer Einsatz von Salz	
Einsatz von hochwertigen, kaltgepressten Ölen sowie Obst- oder Weinessig für Salate	
Verwendung von frischen Kräutern, Nüssen, Samen und Sprossen	
Oben genannte Grundsätze werden auch für Fleisch- und Fischgerichte berücksichtigt (je nach Angebot täglich für mindestens 1 Fleisch- und/oder 1 Fischgericht)	
Bei Grüne Küche-Gerichten wird gänzlich auf Convenience-Produkte (industrielle Fertig- und Teilfertiggerichte) und frittierte Speisen verzichtet.	

B: Küchenphilosophie: Qualität und Deklaration der Produkte	
1. Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte und Erdäpfel	Status
Das saisonale Angebot an Obst, Gemüse und Erdäpfeln stammt bevorzugt aus regionaler Landwirtschaft	
2. Milch und Milchprodukte	
Milch und Milchprodukte werden aus regionaler Produktion bezogen	
3. Eier	
Eier stammen zumindest aus Freilandhaltung (Kennziffer 0 oder 1)	
4. Getreide und Getreideprodukte	
Getreide und Getreideprodukte stammen bevorzugt aus regionaler Landwirtschaft	
5. Fleisch und Fleischerzeugnisse	
Fleisch und Fleischerzeugnisse stammen bevorzugt aus der Region, wenn möglich in Bioqualität	
6. Fisch	
Heimischer Fisch wird bevorzugt. Wo nicht möglich, wird auf bestandserhaltende, umweltschonende Fischerei/Aquakultur geachtet (zB MSC zertifiziert, ASC zertifiziert...)	

7. Bioprodukte	Status
Bioprodukte werden – soweit wie möglich – konventionell hergestellten Produkten vorgezogen	
8. Deklaration am Speiseplan	
Allgemeine Bezeichnungen wie Tagessuppe, Dessert oder Gemüse kommen im Speiseplan nicht vor	
Mehrdeutige Bezeichnungen (zB Mischgemüse, Sommersalat) werden näher erläutert oder vermieden	

C: Grüne Küche-Kriterien: Schulung und Fortbildung der MitarbeiterInnen	
Das Personal in Küche und Service ist in der Lage, die Gästen kompetent über das Grüne Küche-Angebot zu informieren	
Der Betrieb verpflichtet sich, Angebote zur Fortbildung im Bereich Vollwertkost, vegetarische Küche etc. zu nutzen (zumindest eine Schulung für ein/e/n MitarbeiterIn pro Jahr).	

Anmerkungen zum Status (Erfüllungsgrad):

- Gut erfüllt: Die Grüne Küche-Kriterien werden zur Gänze erfüllt. Weiter so!
- Erfüllt: Die Grüne Küche-Kriterien werden zum Großteil erfüllt. Setzen Sie die gemeinsam besprochenen Optimierungsvorschläge bei der nächsten Speiseplanerstellung um!
- Nicht erfüllt: Die Grüne Küche-Kriterien werden nicht umgesetzt. Setzen Sie die gemeinsam besprochenen Optimierungsvorschläge bei der nächsten Speiseplanerstellung um. Eine dauerhafte Nichterfüllung von Kriterien führt zuerst zu einer kostenpflichtigen Nachkontrolle, danach bei einer weiteren Nichterfüllung, zum Verlust der Lizenz!