

Presseausendung, 2. Februar 2024

„Mir schmeckt´s“ in der Schulküche

Freistadt setzt auf eine gesunde und nachhaltige Verpflegung in den Schulen

Eine gute Mittagsverpflegung wird in den Freistädter Schulen großgeschrieben. Für die Schülerinnen und Schüler der Mittelschule, der beiden Volksschulen sowie für die Kindergärten wird täglich frisch gekocht.

„Eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung ist für Kinder besonders wichtig. Daher haben wir uns für die Teilnahme am Projekt ‚Mir schmeckt´s im Mühlviertel‘ entschieden und machen unsere Schulküche zukunftsfit: regionaler, gesünder und nachhaltiger“, sagt Bürgermeister Christian Gratzl. „Vielen Dank an unsere Schulköchinnen für ihre engagierte Mitarbeit sowie an die Kooperationspartner für die wertvolle Unterstützung.“

Täglich rund 230 Portionen

Die beiden Köchinnen Alexandra Hofbauer und Daniela Wilfort bereiten täglich an die 230 Portionen mit frischen Zutaten und viel Liebe zu. Seit knapp einem Jahr arbeiten sie mit Unterstützung von Klima-Energie-Modellregionsmanagerin Sonja Hackl und dem Verein „Zukunft Essen“ an Verbesserungen im Küchenbetrieb. Das Ziel: Ein gesundes, ausgewogenes und köstliches Essen aus bio-regionalen Produkten.

Kinder für gesundes Essen begeistern

„Im Mühlviertel haben wir mit unseren Frischküchen in den Gemeinden schon sehr hohe Standards. Wir sind froh, dass Freistadt und die Küche sich nicht auf diesem Erfolg ausruhen, sondern gemeinsam die Verpflegung für die Jüngsten zukunftsfit machen“, so die Klima-Managerin, die im Rahmen des Projektes noch fünf weitere Gemeinden betreut. „Wir wollen Kinder für gesundes Essen begeistern und ihnen nachhaltige Ernährungsgewohnheiten mit auf den Weg geben. Denn die Art, wie wir essen, hat auch einen großen Einfluss auf das Klima.“

Kochkurs mit dem Bio-Botschafter

Zu Beginn des Projektes wurden Eltern und Kinder zu ihren Wünschen an die Schulküche befragt. 110 Personen nahmen an der Befragung Teil. Auf Basis dessen erarbeitete das Küchenteam gemeinsam mit den Experten eine Vision für 2030 und leitete erste Umsetzungsschritte ein. So wurde etwa der Bio-Anteil erhöht und das Angebot an vegetarischen Gerichten erweitert. Tollen Input, wie man kindgerechte, vegetarische Gerichte zaubert, gab Bio-Botschafter Mathias Gorfer bei einem Kochworkshop.

Vortrag: Was essen wir morgen?

Am Donnerstag, 8. Februar, laden die Projektträger zu einer Infoveranstaltung zum Thema „Was essen wir morgen?“ ins Freistädter Rathaus (im Trauungssaal im 3. Obergeschoß) ein. Um 18 Uhr startet der Abend mit dem Kurzfilm „10 Milliarden – Wie werden wir alle satt?“. Es folgt ein Vortrag von Agrarökologin Anna Strobach. Sie geht der Frage nach, wie die Ernährung der Zukunft aussieht und wie wir Kinder dafür begeistern können. Schulstadträtin Karin Kolm gibt einen kurzen Einblick, welchen Beitrag Freistadt und das Mühlviertler Kernland leisten. Nach einer Diskussionsrunde gibt es noch Kostproben vom Biohof Schmitsberger. Die Teilnahme ist kostenlos.

Bild 1:

Freistadts Schulköchinnen Alexandra Hofbauer und Daniela Wilfort (li.) beim Kochworkshop mit Bio-Botschafter Mathias Gorfer.

Bild 2:

Gesund, regional und mit viel Liebe zubereitet: Alexandra Hofbauer (re.) und Daniela Wilfort kochen täglich an die 230 Portionen für Freistadts Schüler und Kindergartenkinder.

Fotos: Flora Fellner, honorarfrei