Presseinformation

9. April 2025

Fachschule Tullnerbach zum zweiten Mal mit Premium-Gütesiegel „Vitalküche“ ausgezeichnet

LR Teschl-Hofmeister: Auszeichnung bestätigt den hohen Qualitätsstandard in der Schulküche aufs Neue

Um als Großküche mit dem Gütesiegel „Vitalküche“ der Initiative „Tut gut“ des Landes Niederösterreich ausgezeichnet zu werden, muss das Speisen- und Getränkeangebot vorgegebene Qualitätskriterien erfüllen. Zudem gilt es saisonale, regionale und biologische Produkte zu verwenden. Die Landwirtschaftliche Fachschule (LFS) Tullnerbach, an der täglich über 400 Schülerinnen und Schüler verpflegt werden, wurde vor kurzem bereits zum zweiten Mal mit dem Küchen-Zertifikat der Stufe drei ausgezeichnet. Dies ist die höchste Prämierung, die möglich ist.

„Angesichts des Trends, dass immer mehr Menschen außer Haus essen, ist es besonders wichtig schon in der Schule mit der Bewusstseinsbildung für eine ausgewogene und gesunde Ernährung zu beginnen. Ich gratuliere der Fachschule Tullnerbach zur Auszeichnung als ‚Vitalküche‘ und danke dem gesamten Küchenteam für ihr Engagement“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Die Prämierung unterstreicht den hohen Qualitätsstandard in der Schulküche aufs Neue. Das Land NÖ stellt mit dem Zertifikat sicher, dass vor allem regionale, saisonale und biologische Speisen auf den Teller kommen, die mit größter Sorgfalt frisch zubereitet werden“, so Teschl-Hofmeister.

Neben ernährungswissenschaftlichen Richtlinien müssen auch besondere Hygienestandards erfüllt werden, um als „Vitalküche“ zertifiziert zu werden. Die Auszeichnung ist für zwei Jahre gültig, danach ist wieder eine Überprüfung notwendig.

„Ich freue mich sehr, dass es dank dem Einsatz und der Professionalität des Küchen-Teams täglich gelingt ein abwechslungsreiches und ausgewogenes Verpflegungsangebot zu bieten. Eine besondere Herausforderung liegt darin, dass an der Fachschule Tullnerbach auch die Schülerinnen und Schüler der

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion/Öffentlichkeitsarbeit
www.noe.gv.at/presse

Philipp Hebenstreit
Telefon: 02742/9005-13632
E-Mail: presse@noel.gv.at

Presseinformation

Volksschule Tullnerbach verpflegt werden. Zudem gilt es die Nachmittagsbetreuung kulinarisch zu versorgen“, betont Direktorin Rosina Neuhold. „Schon beim Einkauf wird auf saisonale und biologische Produkte besonders geachtet, die hauptsächlich von Betrieben der Region bezogen werden. Zu Mittag werden immer zwei Menüs angeboten, wovon eines vegetarisch ist. Und bei der Erstellung des Speiseplans sind auch die Schülerinnen und Schüler eingebunden, damit es ihnen auch wirklich schmeckt“, so Neuhold.

Weitere Informationen beim Büro LR Teschl-Hofmeister unter 02742/9005-12655, Mag. (FH) Dieter Kraus, und E-Mail **dieter.kraus@noel.gv.at**.