

Projekt GAST

„Genießen Aufklären Schulen Tradition bewahren“; GESUNDHEITSFÖRDERUNGSPROJEKT „FÜR DEN GAST IN DER GASTRONOMIE“; Dieses Projekt bietet Restaurant-Besuchern „GAST“; erstmals die Möglichkeit, die Speisen und Getränke nach ihren jeweiligen gesundheitlichen Möglichkeiten auszuwählen und zu genießen. Besonders für übergewichtige Personen, Diabetiker und Personen mit Nahrungsmittelintoleranzen ist damit ein Genuss ohne Reue möglich. Gerade diese Personen haben, soweit mir bekannt ist, in Österreich derzeit nicht die Möglichkeit, durch Hilfestellungen dieser Art in der Speisekarte die geeigneten Speisen zu finden, die für sie gut verträglich sind und trotzdem den hohen Ansprüchen einer Gourmetküche entsprechen. Natürlich sind diese Speisen grundsätzlich für alle Gäste geeignet, die sich gesund und trotzdem schmackhaft ernähren wollen. Zusätzlich wird in der Speisekarte Wissenswertes über diese Projekt- und Ernährungslinie nachzulesen sein und auf welchen Grundprinzipien diese beruht. Über die neu eingeführten und konformen Nahrungsmittel wird in kurzen Sätzen über deren gesundheitlichen Nutzen zu lesen sein. Leicht verständliche Informationen bezüglich der gekennzeichneten Speisen in der Speisekarte werden ebenfalls angeboten. Prävention und Gesundheitsförderung, gekoppelt mit Genuss und Freude am Essen sollen damit Hand in Hand gehen! In weiterer Folge sind auch Ernährungsseminare und Kochkurse geplant, um diese Ernährungsweise in die heimischen Küchen zu bringen und damit das Ernährungsbewusstsein in der Bevölkerung zu steigern. Hobbykoch – Seminare und Verkostungen von heimischen Erzeugern und Direktvermarktern sollen das Angebot bereichern und Produzent – Handel – Gastronomie - Konsument vernetzen. Sofern die Gegebenheiten in den Lokalen es zulassen, können Kräuter- und Wildkräutergärten angelegt und Nischenbereiche in der Gaststube für Verkauf von Direktvermarkter-Produkten geschaffen werden. In Lokalitäten wo auch Fremdenzimmer vorhanden sind, besteht die Möglichkeit Gesundheits- und Fastenwochen anzubieten wobei die Trainer, Therapeuten und Institutionen in das Projekt aktiv eingebunden werden können (zum Beispiel „Gesunde Gemeinden“).

„Genießen Aufklären Schulen Tradition bewahren“; Genießen:

- Möglichkeit der persönlichen Auswahl der Speisen als „Komposition“;
- (z.B. Beilagen können nach persönlichen Bedürfnissen ausgewählt werden)
- Transparenz der Speisen (wichtige Lebensmittelbestandteile)

- Alle Speisen werden laktosefrei hergestellt

- Kennzeichnung von Speisen hinsichtlich Besonderheiten laktosefrei, glutenfrei, vegetarisch, „Glyx4you“-konform)

- Ergänzung der Speisekarte mit vollwertigen Speisen nach "Glyx4you", biologischen Produkten, regionalen Besonderheiten (z.B. Tullnerfelder Kraut, ….)

- Genussvoll leichte Speisen, die ohne schlechtes Gewissen konsumiert werden können (geringer Fettgehalt, geringer Zuckergehalt, ….)

- Besondere Produkte zum Ausprobieren und Verkosten (z.B. spezielle Öle stehen für den Gast auf den Tischen und können verkostet und ausprobiert werden

- Kräutergarten im Gastgarten lädt zum Naschen ein

Aufklären:

- Leicht verständliche Ernährungsinformation für den Gast zu den gekennzeichneten Besonderheiten wie z.B. „laktosefrei“; usw.

- Besonderheiten der „Glyx4you-Gerichte“;

- Ernährungsinformation von „neuen“ Nahrungsmitteln in der Speisekarte

- Broschüren der Produzenten und Erzeuger, kostenlose Rezeptideen für den Gast

- Monatlich stattfindende Stammtische ermöglichen dem Gast spezielle Anliegen und Fragen vorzubringen
Schulen:

- Kräuter, Wildkräuter und essbarer Blüten werden im hauseigenen Gastgarten angebaut

- Schau- und Naschgarten) – Infobroschüren können kostenlos mitgenommen werden

- Monatliche Schwerpunktthemen liegen zur freien Entnahme in Skriptform auf
(z.B. Thema Öle, Brotbacken, was ist Bio,...)

- Aktives „schulen“ durch die Aktivierung der Sinne „sehen, riechen, schmecken“
(Brot wird in den Gaststuben mit haushaltsgerechten Geräten gebacken)

- Neue Kochtechnologien präsentiert für den Gast (Getreidemühle, Brotbackgerät, usw.)

- Weiterbildung für interessierte Gastronomen, Köche, Servierpersonal, …
Tradition bewahren

- Regelmäßige Verkostungen von Produkten regionaler Erzeuger (Direktvermarkter)

- Alte Traditionen neu aufgreifen und lebendig erhalten

- Förderung der Naturverbundenheit

UMSETZUNG

- Maßgebliche Kriterien zur Umsetzung - Gesundheitsbewusste Gastronomen
 - Frisch gekochte Speisen
 - Verwendung von regionalen Produkten
 - Keine bzw. geringe Fertigprodukte im Einsatz
 - Gute Erreichbarkeit für Bürger und Touristen
 - Mittagstische für Berufstätige

 - Schulung des Personals - Projekt- und Ernährungsschulung für Köche
 - Projekt- und Ernährungsschulung für das Servierpersonal
 - Speisen adaptieren - Kochen vor Ort mit bisher nicht verwendeten Lebensmittel
 - Umweltbewusste- und schonende Kochtechnologien einführen
 - Aufbereitung und Aufwertung der einzelnen Speisen

 - Speisekarte - Transparenz der einzelnen Speisen nach den wichtigen Aussagen
 - Hervorheben der regionalen Produkte
 - Erhebung Sponsoren - Sponsoren im Bereich Kochtechnologien
 - Sponsoren im Bereich Erzeuger, Direktvermarkter
 - Sponsoren im Bereich Handel (BIOGAST,..)
 - Sponsoren im Bereich Institutionen und Verbände (AMA, BIO Austria,..)
 - Kooperation mit kommunalen Einrichtungen und Vereinen - Kommunale Einrichtungen (Gemeinde, Stadtgemeinde)
 - Landesweite Einrichtungen (Land NÖ, Bundesministerium für Gesundheit, FGÖ, Gesundes NÖ, NÖ Landwirtschaftskammer, Wirtschaftskammer, Bauernkammer, Umweltberatung, AK NÖ Konsumentenberatung,..)
 - Gesundheitlich orientierte Vereine (Gesunde Gemeinde, Sport Vereine,…)
 - Genussorientierte Vereine (Arche Noah, Slow Food, Niederösterreichische Wirtshauskultur, Naschmarkt,…)

 - Schulungsangebot für Konsument und Gastronomie - Stammtische, Vorträge, Workshops, Seminare, Verkostung von Produkten
 - Workshop für die Gastronomie zum Projekt in Kooperation mit der WKO NÖ

 - Gütesiegel / Projektsiegel VISION Dieses innovative Projekt bietet erstmals der Gastronomie die Möglichkeit nicht nur Genuss auf den Tisch zu bringen, sondern noch spezieller auf den Gast und seine Wünsche und Bedürfnisse einzugehen. Als selbst betroffene Genießerin und Ernährungsberaterin sehe ich dieses Angebot als einen wichtigen gesundheitlichen Schritt in Richtung Prävention und Genuss, aber auch als Beitrag im sozialen Bereich (Vereinsamung und Stigmatisierung bedingt durch besonderes Ernährungsverhalten wie Diäten, Intoleranzen, ethischen Gesinnungen). Da dieses Projekt in jedem Gastronomiebetrieb, sofern die Projektkriterien vorliegen, umsetzbar wäre, ist die Partizipation unbegrenzt und wäre ein Meilenstein in der Gesundheitsvorsorge! Im Zuge des Projektes werden Gastronomiebetriebe, die diese Projekt und deren maßgebliche Kriterien umsetzen, gekennzeichnet und mit einem GÜTESIEGEL versehen. In regelmäßigen, jährlichen Qualitätskontrollen wird für den GAST die Einhaltung dieser Kriterien gesichert. „Genießen Aufklären Schulen Tradition bewahren“ ist ein Projekt unter dem Markenschutz von „Glyx4you“ gemäß dem Markenschutzgesetz unter der Nummer 237835. KOOPERATIONSPARTNER: Verein "Gesundes Tulln" OA Dr. Bernhard Zeh (Obmann Gesundes Tulln): „Gesundheitsförderung ist in Tulln schon seit vielen Jahren ein maßgebliches Thema. Mit dem Gesunden Tulln wurde vor 20 Jahren eine Plattform ins Leben gerufen, die den Bürgerinnen und Bürgern Möglichkeiten zur Stärkung der gesundheitlichen Lebenskompetenz aufzeigt und vielseitige Anregungen zum selbstbestimmten Umgang mit Erkrankungen und Störungen im Wohlbefinden liefert. Dieses langjährige Engagement wurde vom Land NÖ bereits mehrmals durch Auszeichnungen gewürdigt. Mit dem innovativen Projekt „GAST“ wird Tulln einmal mehr seiner Vorreiterrolle gerecht.“
- Verband der bäuerlichen Direktvermarkter NÖ
- SPONSOREN: De Longhi - Pangourmet
 Kenwood Austria
 Getreidemühlen Eschenfelder
 Ölmühle Fandler
 Sonnentor
 Assmannmühlen
- PRESSE: Presseaussendung
 NÖN Tulln
 Radio 88.6

