

Naturküche



Styria  vitalis

# Grüne Haube



## Naturküche-Leistungsbetrieb



[www.styriavitalis.at](http://www.styriavitalis.at)



## Kontakt:



**Mag<sup>a</sup> Silvia Marchl**  
Leitung Abteilung Naturküche  
Tel: +43/316/82 20 94-71  
Fax: +43/316/82 20 94-971



**Mag<sup>a</sup> Sabine Hollomey**  
Koordination Grüne Haube  
Tel: +43/316/82 20 94-72  
Fax: +43/316/82 20 94-972

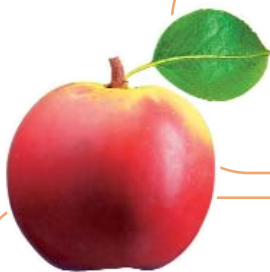


**Renate Thianich**  
Teamassistentz  
Tel: +43/316/82 20 94-70  
Fax: +43/316/82 20 94-970



**Mag<sup>a</sup> Sabine Töschler**  
Teamassistentz  
Tel: +43/316/82 20 94-73  
Fax: +43/316/82 20 94-973

[gruene.haube@styriavitalis.at](mailto:gruene.haube@styriavitalis.at)



gefördert durch



## IMPRESSUM

Medieninhaber: Styria vitalis  
Marburger Kai 51 | 8010 Graz  
Tel: +43/316/82 20 94-0 | FAX: +43/316/82 20 94-31  
[gesundheit@styriavitalis.at](mailto:gesundheit@styriavitalis.at) | [www.styriavitalis.at](http://www.styriavitalis.at)  
Gestaltung: Margot Oberer  
Fotos: Croce&Wir  
ZVR: 741107063 | Stand: Dezember 2010

## Ablauf zum Erwerb der Auszeichnung

Eigene Einschätzung der Ist-Situation des Betriebs anhand der Grüne Haube-Kriterien

### ☞ Anmeldung zur Erstberatung

Interessierte Betriebe melden sich bitte per Post, Fax oder E-Mail zur Erstberatung an:

Styria vitalis, Marburger Kai 51/III, 8010 Graz,

Tel.: 0316/82 20 94-0 Mag<sup>a</sup> Sabine Hollomey,

Renate Thianich, Fax -31, [gruene.haube@styriavitalis.at](mailto:gruene.haube@styriavitalis.at)

**Es besteht vorab die Möglichkeit Menüpläne zu schicken, wobei die Rückmeldung im Rahmen des Beratungsgesprächs erfolgt.**

### ☞ Erstberatung

Im Rahmen der 4-6 stündigen Erstberatung findet ein Betriebscheck statt (Erfüllung der Kriterien, Einblick in Räumlichkeiten z.B in Lagerräume sowie Lieferantenlisten z.B. von Biobauern, Erstellen von Änderungs- und/oder Verbesserungsstrategien...), in dem die Eignung des Betriebs für die Auszeichnung beurteilt wird.

### ☞ Umsetzung etwaiger Verbesserungen

Etwaige Korrekturen für den Erwerb der Auszeichnung müssen vom Betrieb vorgenommen werden.

### ☞ Anmeldung zur Auszeichnung

Über [www.styriavitalis.at/GesundeKueche/](http://www.styriavitalis.at/GesundeKueche/) → Grüne Haube kann das Anmeldeformular heruntergeladen werden. Bitte leiten Sie das ausgefüllte Formular an Styria vitalis weiter.

Bitte beachten Sie!

Anmeldungen müssen auf dem Postweg einlangen.

(Originalunterschrift)

### ☞ Verleihung der Auszeichnung

Unterzeichnung des Lizenzvertrags und Übertragung der Lizenzrechte und -pflichten

Mit der Verleihung wird die Einstiegsgebühr, das Werbeeinstiegspaket und die Lizenzkosten fällig.

Verleihung der Auszeichnung "Grüne Haube" an den/die BetriebsinhaberIn bzw. den/die KüchenchefIn im Rahmen einer festlichen Veranstaltung



## 1. Philosophie der Grünen Haube

**Die von Styria vitalis verliehene Auszeichnung „Grüne Haube“ steht seit 1990 österreichweit für leichte Naturküche, die den Ansprüchen unseres heutigen Lebens gerecht wird.**

Grüne Haube-Betriebe bieten Speisen aus vollwertigen, naturbelassenen Zutaten aus biologischer Produktion, die hauptsächlich aus der Region stammen und der Saison entsprechen an. Grüne Haube-Fleischgerichte werden nicht frittiert oder gebacken. Frische Salate, Vollkornbrot und naturbelassene Obst- oder Gemüsesäfte runden das gesunde Angebot ab. Bei der Zubereitung wird auf den sparsamen Einsatz von Fetten, Ölen und Salz geachtet, Kräuter wiederum werden frisch und reichlich verwendet. Und auch für spezielle diätetische Bedürfnisse sind Grüne Haube-KöchInnen gewappnet.

Nach der Philosophie der „Grünen Haube“ soll der Gast neben Fleischgerichten auch vollwertige Gemüse- und Getreidespeisen zur Auswahl haben. Es geht dabei um Auswahlmöglichkeiten und nicht um Zwangsbeglückung. Voraussetzung dafür ist Transparenz. Der Gast muss erkennen, welche Produkte aus biologischer und welche aus konventioneller Landwirtschaft stammen, weshalb das vorgeschriebene Sortiment an Bioprodukten auch klar deklariert sein muss.

## 2. Kriterien für die Auszeichnung Grüne Haube

**Die Kriterien zur Erlangung der Auszeichnung Grüne Haube lassen sich in vier Bereiche einteilen:**

- 2.1 Das Angebot an Naturküche-Speisen
- 2.2 Die Bio-Qualität der verarbeiteten Nahrungsmittel und deren Deklaration
- 2.3 Die Beratung der Gäste hinsichtlich laktose- und glutenfreier Angebote
- 2.4 Die Schulung und Fortbildung der MitarbeiterInnen im Sinne der Philosophie der Grünen Haube

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie diese vier Bereiche näher beschrieben. Die Kriterien verstehen sich als Mindestanforderungen.

### ad. 2.1 Naturküche-Angebot

#### 🌀 Vegetarische Vollwert-Hauptspeisen

**Bei Restaurants:**

Drei hausgemachte, frisch zubereitete vegetarische Vollwert-Hauptgerichte aus Vollkorngetreide und Gemüse auch als Kleinportionen.

**Bei Beherbergern mit Restaurantbetrieb:**

Zwei entsprechende Hauptspeisen auf der Standardkarte und ein täglich wechselndes vegetarisches Vollwert-Tages-/Abendmenü aus Vollkorngetreide und Gemüse für die Hausgäste

**Bei Beherbergern ohne Restaurantbetrieb:**

Ein täglich wechselndes vegetarisches Vollwert-Tages-/Abendmenü aus Vollkorngetreide und Gemüse

#### 🌀 Kindergericht:

Ein kindergerechtes vegetarisches Vollwertgericht mit Gemüse (z.B. Spinat-Palatschinken aus Vollkorn)

#### 🌀 Beilagen

Zwei wählbare Beilagen aus Vollkorngetreide (z.B. Vollkornnudeln, Naturreis, Polenta u.a.)

#### 🌀 Suppen

Zwei Suppen aus selbst hergestelltem Gemüsefond als Gemüsecreme, Getreideschrot- oder klare Suppe oder eine Suppe auf der Standardkarte und die zweite als Menükomponente.

**Bei Beherbergern:**

Die Suppe muss eine Komponente des Naturküche-Menüs sein. Sie muss eindeutig deklariert sein

### 🍴 Salate

Büffet mit **acht frischen Salaten aus Saisongemüse** z.B. Roh- und Frischkostsalate, Keime und Sprossen, im Winter: Salate aus Wurzelgemüse. In Ausnahmefällen portioniert aus der Küche.

**Salatmarinaden aus kaltgepressten Ölen** (z.B. Oliven-, Nuss-, Sesamöl) oder aus reinem steirischem Kürbiskernöl, frischem Joghurt oder Rahm sowie **qualitativ hochwertigem Obst- oder Weinessig** (z.B. Aceto balsamico). Würzmöglichkeiten mit **mindestens zwei verschiedenen Kernen und Samen** z.B. Sesam, Leinsamen, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne)

### 🍴 Käse

Sofern Käse (z.B. Käseplatte, Abendbuffet) angeboten wird, müssen **mindestens zwei verschiedene Sorten Biokäse** und diese möglichst von regionalen ProduzentInnen angeboten werden.

### 🍴 Hausbrot

**Eine Sorte Vollkornbrot oder -gebäck** aus frisch gemahlenem Vollkorngetreide, möglichst selbst gebacken.

### 🍴 Mehlspeisen

**Eine haus eigene Mehlspeise aus frisch gemahlenem Vollkorngetreide mit reduziertem Zuckeranteil** auf der Standardkarte und/oder als Menükomponente.

Ein Betrieb, der sowohl Menüs als auch á la carte-Speisen anbietet, muss die Kriterien nur einmal erfüllen. Das heißt die Grüne Haube-Kriterien können durch beide Angebotskategorien (Menüs und á la carte-Speisen) gemeinsam abgedeckt werden.

Es genügen z.B. zwei hausgemachte, vegetarische Hauptspeisen aus Vollkorngetreide mit Gemüse auf der Standardkarte oder ein täglich wechselndes, den Kriterien entsprechendes Naturküche-Menü für Hausgäste, sofern dieses Menü auch den á la carte-Gästen zur Verfügung steht.

### 🍴 Desserts

**Eine leichte Fruchtspeise** eventuell mit Milchprodukten (z.B. Joghurt, Topfen, Bifidus- oder Sauermilch)  
**Desserts mit reduziertem Zuckeranteil**, möglichst ohne Gelatine (falls nötig Agar-Agar)

### 🍴 Frühstück

Bei Restaurants mit Frstücksangebot:

**Getreideprodukte:** Mehrere Sorten von Getreideflocken ohne Zucker (z.B.: Hafer-, Dinkelflocken) – möglichst keine industriell hergestellten Frühstücks-Cerealien

**Vollkornbrot:** siehe Pkt. Hausbrot

**Frischkornbrei oder angesetztes Flockenmüsli:** Frisch geschrotetes oder gequetschtes Getreide am Vorabend mit heißem Wasser angesetzt

**Nüsse, Samen und Kerne:** Zwei verschiedene Sorten

**Obst und Gemüse:** Zwei verschiedene Sorten Saisongemüse, zwei Sorten frisches Obst, zwei Sorten eingeweichte Trockenfrüchte

**Käse, Aufstriche, Schinken, Joghurt:** Je zwei Sorten Käse, Aufstrich und Schinken sowie eine Sorte ungesüßtes Naturjoghurt

### 🍴 Zubereitung

- \* Frische, hausgemachte Zubereitung der Speisen
- \* Sparsamer Einsatz von Fetten und Ölen
- \* Sparsamer Einsatz von Salz
- \* Verwendung hochwertiger, kaltgepresster Öle
- \* Verwendung frischer Kräuter





## ad. 2.2 Bio-Qualität der Nahrungsmittel und deren Deklaration

Die Herkunft der Produkte muss nach dem Prinzip "BIO ist deklariert" dem Gast transparent gemacht werden und daher in der Speisekarte ersichtlich sein. Seriöse Information, Verlässlichkeit und Klarheit sind maßgebliche Elemente zur Schaffung einer Vertrauensbasis beim Kunden. Dann werden die Gäste auch bereit sein, für erkennbar höhere Qualität auch den entsprechenden Preis zu zahlen.

Aus jeder Lebensmittelgruppe muss eine bestimmte Anzahl von Produkten kontinuierlich und lückenlos aus Biolandwirtschaft stammen und von einer unabhängigen und staatlich anerkannten Biokontrollstelle überprüft werden. Welche Produkte das in den einzelnen Kategorien sind, kann der Betrieb individuell wählen. Für die jährliche Bio-Kontrolle erhält er von der Kontrollstelle ein Zertifikat mit Prüfnummer, welches er zu eigenen Werbezwecken nützen kann und soll.

### 🍏 Obst & Trockenfrüchte

**Eine Sorte** Obst (z.B. Äpfel) sowie **zwei** Sorten Trockenfrüchte (z.B. Marillen, Zwetschken)

### 🥕 Gemüse & Kartoffeln

**Zwei Sorten** Gemüse (z.B. Karotten, Lauch, Brokkoli) sowie **alle Sorten Kartoffeln**.

Bei sehr zufrieden stellenden bestehenden Kooperationen zwischen einem konventionellen Kartoffelproduzenten und dem Gastronomen müssen als Ausgleich zwei weitere Gemüsesorten ständig in Bioqualität vorhanden sein.

### 🌾 Getreide & Getreideprodukte aus Vollkorn

Alle verwendeten Getreide- & Getreideprodukte müssen zu **100% aus Bioqualität** sein und auch als solche deklariert werden.

**Bei Frühstücksanbietern:** eine Müsli Mischung oder Vollkornflocken ohne Zuckerzusatz.

### 🍞 Brot & Gebäck

**Eine Sorte Vollkornbrot** aus frisch gemahlenem Bio-Getreide und sonstigen Bio-Zutaten (Gewürze, Kerne, Samen).

### 🥛 Milch- und Milchprodukte

**Vier Produkte** wählbar aus Frischmilch, Joghurt und Sauermilch, Topfen, Butter und Käse

### 🥚 Eier

Eier müssen **aus kontrolliert biologischer Produktion** stammen; bei Engpässen auch aus Freilandhaltung möglich

### 🍖 Frischfleisch- & Fleischprodukte

Eine Fleischsorte (z.B. Rindfleisch) sowie eine Schinken oder Wurstsorte

*Fleischgerichte werden nicht speziell als Grüne Haube – Speisen bewertet und werden nicht vorausgesetzt.*

### 🛢 Öle

**Eine Sorte** (z.B. kaltgepresstes Olivenöl, Sonnenblumenöl) in der Küche und zur freien Entnahme am Salat-Buffer

### 🍷 Säfte

**Zwei Sorten** Bio-Säfte (z.B. naturtrüber Apfelsaft, Traubensaft)

### ☕ Kaffee

**Eine Sorte** fair gehandelter Kaffee

### 🌿 Kräutertee

**Drei Sorten** Kräutertee

### 🍺 Bier

**Eine Sorte** Bio-Bier (z.B. Schladminger, Zwettler)

### 🍷 Wein

**Je eine Sorte** Weiß- und Rotwein, auch offen (aus der 0,75 l Flasche)

Die Kriterien werden von Styria vitalis einmal jährlich überprüft. Die Kontrollen und Beratungen erfolgen durch Ernährungsfachleute. Der Schwerpunkt liegt primär auf der Beratung zum Erhalt der Naturküche-Qualität mittels Motivation, Schulung und Verbesserungsvorschlägen.

Zur Nachvollziehbarkeit der Bioqualität im Betrieb sind Grüne Haube-Betriebe verpflichtet, sich von einer autorisierten, unabhängigen Bio-Kontrollstelle zertifizieren zu lassen.

Bewerber müssen bis zur Verleihung der Grünen Haube ihre Zertifizierung nachweisen. Kooperationspartner der Grünen Haube ist die Austria Biogarantie (ABG). Die dafür nötigen Maßnahmen sind unter <http://www.abg.at> zusammengefasst. Betriebe können selbstverständlich auch eine andere Kontrollstelle ihrer Wahl beauftragen.

### ad. 2.3 Beratung der Gäste

- ☞ **Laktosefreies Angebot:** Dem Gast muss es möglich sein, auf Wunsch, ein laktosefreies Gericht zu erhalten.  
Laktoseintoleranz = Milchzuckerunverträglichkeit
- ☞ **Glutenfreies Angebot:** Dem Gast muss es möglich sein, auf Wunsch, ein glutenfreies Gericht zu erhalten.  
Zöliakie = Glutenunverträglichkeit
- ☞ **Beratung:** Das Personal in Küche und Service muss den Gästen hinsichtlich des Grüne Haube-Angebots kompetent Auskunft geben können.



### ad. 2.4 Schulung und Fortbildung der MitarbeiterInnen

- ☞ **Fortbildung im Bereich Naturküche:** Die Küchenleitung oder andere MitarbeiterInnen des Betriebes sind verpflichtet, Angebote zur Fortbildung im Bereich Naturküche, Vollwertkost, Bioprodukte zu nutzen (zumindest ein/e MitarbeiterIn pro Jahr).
- ☞ **Empfehlung:** Führen Sie regelmäßig interne Schulungen über das Naturküche Angebot sowie die Philosophie der Grünen Haube durch, um auch die Identifikation Ihrer MitarbeiterInnen mit dieser Auszeichnung zu erhöhen.



### 3. Kosten für die Auszeichnung Grüne Haube

Kosten im Einstiegsjahr (einmalige Kosten)

<b>Erstberatung</b> (4-6 Stunden)	€ 85,-/Stunde plus 10% MwSt. zuzüglich Fahrtspesen und Kost, eventuell Übernachtung
<b>Einstiegsgebühr</b>	€ 1050,- plus 10% MwSt.
<b>Lizenzkosten</b>	Kleinbetriebe (bis 100 Sitzplätze) € 480,- plus 10% MwSt. Großbetriebe (ab 101 Sitzplätze) € 650,- plus 10% MwSt.
<b>Kontrolle</b>	Kosten für die Testkonsumation im Rahmen der jährlichen Kontrolle. Sofern durch ungenügende Erfüllung der Kriterien eine zusätzliche Kontrolle nötig wird, müssen die dafür anfallenden Kosten ebenfalls vom Betrieb getragen werden.
<b>Werbbeeinstiegspaket</b>	€ 412,- plus 10% MwSt. Dem/r BetriebsinhaberIn bzw. dem/r KüchenchefIn wird die Auszeichnung „Grüne Haube“ mittels einer Grüne Haube-Urkunde, Grüne Haube-Plaketten/Aufkleber, einer Grünen Haube-Tafel sowie einer handgenähten, goldbestickten Grünen Haube aus Samt im Rahmen einer festlichen Veranstaltung verliehen. Die Urkunde ist hinter Glas im Goldrahmen. Die Plaketten/Aufkleber für die Eingangstüren (4 Stück) haben das Format 9,6 cm x 18 cm, die Tafel ist aus 40 x 50 cm massivem, gebürsteten Edelstahl in dreidimensionaler Optik gefertigt und wird mit Abstands-Schmuckschrauben geliefert.

Kosten in den Folgejahren

<b>Lizenzkosten</b>	Kleinbetriebe (bis 100 Sitzplätze) € 480,- plus 10% MwSt. Großbetriebe (ab 101 Sitzplätze) € 650,- plus 10% MwSt.
<b>Kontrolle</b>	Testkonsumation und eventuelle Übernachtung

### 4. Änderungen der Betriebs- bzw. Küchenleitung

Bei Wechsel der Betriebsführung oder bei Verpachtung erlischt die Auszeichnung. Neue Betriebsinhaber müssen auf Wunsch ein Neuansuchen stellen. Dabei entfällt die Einstiegsgebühr. Bei Personalwechsel der Küchenleitung bleibt die Auszeichnung bestehen. Der Betrieb hat jedoch für die Kontinuität der erforderlichen Qualitätsnormen zu sorgen und gegebenenfalls ein Beratungsgespräch zu beantragen.

### 5. Auflösung des Vertragsverhältnisses

Der Vertrag kann beidseitig gekündigt werden. Im Falle von Styria vitalis tritt dies ein, wenn der Betrieb Maßnahmen zur Verbesserung der Naturküchequalität nach einmaliger Aufforderung nicht oder nur unzureichend trifft. Dies muss dem Betrieb gegenüber hinreichend begründet werden und kann in gravierenden Fällen auch während des laufenden Jahres erfolgen. Zusätzlich wird der Vertrag bei Nicht-Bezahlung der jährlich fälligen Lizenzgebühr gekündigt. In jedem Fall müssen bis dahin ausgestellte Rechnungen beglichen werden.

Die Beendigung der Mitgliedschaft durch den Betrieb ist zu jedem Jahresende mit einmonatiger Kündigungsfrist möglich und ist schriftlich, firmenmäßig unterfertigt durchzuführen und per Post zuzustellen.



## 6. Leistungen für Grüne Haube-Betriebe

Für Grüne Haube-Netzwerkbetriebe werden von Styria vitalis folgende Leistungen erbracht:

### Beratung und Information

- ↻ Jährliche Kontrolle der Grüne Haube-Kriterien samt persönlicher Beratung und individuellem Feedback
- ↻ Fachgerechte Beratung (z.B. Speisenangebot, -zusammenstellung, -deklaration, Zubereitung, Herkunft der Lebensmittel, Speisekartengestaltung, Fragen zu gesunder Ernährung...)
- ↻ Regelmäßiger E-Mail-Newsletter der über Neuigkeiten, verschiedene Veranstaltungstipps und Fortbildungen informiert

### Werbeaktivitäten

- ↻ Aufnahme in den regelmäßig aktualisierten Naturküche-Werbeprospekt, welcher auf Messen und fachlich interessanten Veranstaltungen, bei Tourismusverbänden und den Betrieben selbst aufliegt, sowie allen Interessenten auf Anfrage zugesandt wird.
- ↻ Werbung seitens Styria vitalis (z.B. Mitbewerben der Auszeichnung in verschiedenen Presseausendungen, Berichten und Beiträgen)
- ↻ Listung als Grüne Haube-Betrieb auf der Homepage von Styria vitalis [www.styriavitalis.at](http://www.styriavitalis.at)

### Vernetzung und Erfahrungsaustausch

Unterstützung bei der Vernetzung mit der Biolandwirtschaft (z.B. Recherche von regionalen Anbietern und Angeboten), regionalen Direktvermarktern und Logistikern

Als Zusatzleistung kann auf Wunsch auch eine individuelle Beratung vor Ort im eigenen Betrieb/in der Einrichtung oder eine betriebsinterne Fortbildung kostenpflichtig durchgeführt werden. Nähere Informationen zu diesem Fortbildungsangebot für Naturküche-Betriebe finden Sie unter [www.styriavitalis.at](http://www.styriavitalis.at).

