

SELBST KOCHEN UND VERANTWORTUNG ÜBERNEHMEN

Das „Schullokal“ in Hittisau ist ein Vorzeigebispiel, wie „Essen an Schulen“ im besten Fall funktionieren kann.

Von Christina Meusburger



Viele Köpfe, die eigenständiges Denken und Durchhaltevermögen bewiesen haben, stehen hinter diesem wunderschönen Ort. Die Marke Vorarlberg hat drei von ihnen getroffen: Monika Forster vom Vorarlberger Energieinstitut – zuständig für die Energieregion Vorderwald. Ida Bals, Familienkoordinatorin der Gemeinde Hittisau und Dietmar Hagen – ursprünglich Gourmetkoch aus Lustenau, inzwischen erfolgreicher Unternehmer für über 30 nachhaltig bewirtschaftete Betriebsrestaurants, unter anderem auch verantwortlich für Esskultur Lustenau.

Wir treffen uns direkt im neu entstandenen Restaurant, dem „Schullokal“. Es ist im Rahmen der neuen Schulen Hittisau entstanden. Der Ort lebt vom hohen Anspruch an Ästhetik, Gestaltung und Handwerk, den es im Bregenzerwald immer wieder zu finden gibt. Die hohen, lichtdurchfluteten Räume mit natürlichen Materialien hat Architekt Matthias Bär geplant.

Wie in vielen anderen Schulen, wäre auch hier eigentlich eine reine Aufwärmküche gedacht gewesen. Dank vieler hartnäckiger Mitdenker kocht hier aber nun ein professionelles Küchenteam pro Tag rund 100 Essen mit vorwiegend regionalen und ökologischen Produkten. Die frische Küche steht dabei

im Vordergrund. Weder Fertig- und Tiefkühlprodukte noch Fertigsuppen sind im Schullokal zu finden, dafür eine eigene Getreidemühle und eine schöne Anrichte, auf der die Speisen präsentiert werden und von der aus man in die helle Küche sehen kann. Die Zusammenhänge zwischen Erzeuger und Zubereitung sind für die Kinder und Jugendlichen hier unmittelbar erlebbar. Auf diese Weise gelingt es auch, ihren Radius für unterschiedliche Geschmacksrichtungen nach und nach zu erweitern, und dabei nachhaltig, gesunderhaltend, kooperativ und klimafreundlich zu handeln.

Beziehungen aufbauen

„Im Schullokal geht es unter anderem darum, eine Beziehung vom Erzeuger bis zum Gast herzustellen“, erklärt Dietmar Hagen. „Wir schaffen eine Nachfrage, die die Beschaffung von regional

Das neu entstandene Restaurant, das „Schullokal“, lebt vom hohen Anspruch an Ästhetik, Gestaltung und Handwerk.

erzeugten Lebensmitteln befördern soll. Der Schulerhalterverband führt eine Frischeküche, die mit Landwirten der Region kooperiert“, erklärt Monika Forster.

Mit dem Schullokal ist ein klares „Ja“ für die Verantwortung einer hochwertigen Schulgastronomie gefallen. Wenn diese Haltung in einem Schullokal vorgelebt wird, ist die Chance hoch, dass sie auch weitergetragen wird. Genauso verhält es sich mit der Menüzusammenstellung. Nachhaltig, klimafreundlich und gesunderhaltend bedeutet natürlich wenig Fleisch, pflanzenbasiert und möglichst vollwertig. Dass sich das Geschmacksbild der Schüler und Schülerinnen nach und nach erweitert, ist nur ein Element des großen Ganzen.

Lokal ist eine Marke im Vorderwald

Konzeptionell ist das Schullokal so aufgebaut, dass unter dem Label klare Kriterien hinterlegt sind. Neben dem Schullokal Hittisau gibt es seit Ende 2021 das Schullokal Doren. Es ist beabsichtigt, eine weitere Frischeküche im Vorderwald zu etablieren. Die Vorarlberger Landesregierung unterstützt sozialhilfeempfangende Familien mit maximal fünf Euro pro Kind und Mittagessen.

Mehr zum Thema finden Sie auf vorarlberg-chancenreich.at/gutes-essen-gutes-tun



Zur Person

CHRISTINA MEUSBURGER

Kommunikation
Marke Vorarlberg