

# Grüne Haube

## Naturküche-Philosophie



**Die Grüne Haube ist vollwertig-vegetarischer Genuss auf höchstem Niveau – auf Wunsch auch mit Fisch oder Fleisch.** Vielfalt und Perfektion in der Zubereitung, saisonal-regionale Qualität und Bio-Lebensmittel als Teil- oder Vollsortiment runden die Naturküche Premiummarke ab.

**Die Grüne Haube wird an biozertifizierte Hotels und Restaurants in ganz Österreich verliehen.** Gäste schätzen die ökologisch, sozial und ethisch hohen Standards der Haube-gekrönten Betriebe, die KundInnenwünsche bei Unverträglichkeiten fachkompetent berücksichtigen. Das Service lactose- oder glutenfreier Speisen ist auf Wunsch oder Vorbestellung möglich.

**Die Grüne Haube wird seit 1990 österreichweit verliehen.** Kooperationspartner der Grünen Haube sind die Austria Biogarantie als Bio-Kontrollstelle und Bio Ernte Steiermark.

### Grüne Haube-Köchinnen & -Köche...

- ▶ kaufen saisonal-regional, am liebsten biologisch,
- ▶ kochen schonend, bekömmlich und kreativ
- ▶ verführen mit attraktiven Vollwert- und Gemüsegerichten,
- ▶ bieten eine große Auswahl an frischen Salaten,
- ▶ servieren Fisch aus heimischen Gewässern,
- ▶ zaubern süße Leckereien aus Vollkorn und mit weniger Zucker,
- ▶ verfügen über eine Auswahl an Getränken in Bioqualität,
- ▶ gehen auf spezielle diätetische Bedürfnisse (lactosefrei, glutenfrei u.a.) ein,
- ▶ denken Essen und Ökologie vernetzt.



Mehr Infos sowie eine Auflistung aller Grüne Haube-Betriebe in ganz Österreich finden Sie unter

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



## Das Hotel Ischgl\*\*\*\* wird ausgezeichnet!

Das Hotel Ischgl\*\*\*\* bekommt von Styria vitalis die „Grünen Haube“ verliehen. Die „Grüne Haube“ steht seit 1990 österreichweit für vollwertig-vegetarischen Genuss auf höchstem Niveau in zertifizierter Bioqualität.

Das **Hotel Ischgl\*\*\*\*** legt bereits seit Jahren besonderen Wert auf Nachhaltigkeit. Neben der Bio-Zertifizierung und als Fair-Trade-Gastronomiepartner, wird das nun Hotel zusätzlich mit der Grünen Haube ausgezeichnet.

Küchenchefin Sabine Baurecht zaubert täglich ein Abendmenü mit 5-7 Gängen, bestehend aus 4 Hauptgerichten (Vegetarisch, Vegan, Fisch und Fleisch) zur Wahl. In der hauseigenen Naturküche und Konditorei wird besonderer Augenmerk auf regionale Tiroler Küche und die reichhaltigen Schätze der Natur gelegt. Ein großes Salatbuffet, selbstgebackenes Brot und kreative Themenabende lassen die Herzen der Gäste höherschlagen und laden zum Genießen ein.

### Was macht die Grüne Hauben Küche so besonders?

- Täglich frische, hausgemachte, ausgewogene und bekömmliche pflanzenbetonte Küche
- Verzicht auf Convenience-Produkte ab der Verarbeitungsstufe 3
- Umfassendes Angebot an (Rohkost-) Salaten der Saison
- Suppen aus selbst erzeugtem Gemüsefond mit hohem Gemüseanteil
- Hauptspeisen aus Vollkorngetreide mit frischem Saisongemüse
- Nutzung der Getreide- und Hülsenfruchtvielfalt
- Vollkornbrot oder -gebäck und Mehlspeisen aus Bio-Vollkorngetreide
- Ausgewogenes Frühstück mit frischem Gemüse, Obst und Vollkornprodukten
- Kaltgepresste Bio-Öle
- Als Bonus Fleisch und heimischer Fisch
- Zusammenarbeit mit offiziellen Bio-Kontrollstellen

Grüne Haube- Gerichte werden aus vollwertigen, naturbelassenen Zutaten, die hauptsächlich aus der Region stammen und der Saison entsprechen, zubereitet. Frische Salate aus Saisongemüse, Vollkornbrot und naturbelassene Obst- oder Gemüsesäfte laden die EsserInnen zum Genießen ein. Bei der Zubereitung wird auf den sparsamen Einsatz von Fetten, Ölen und Salz geachtet, frische Kräuter Nüsse und Ölsaaten werden reichlich verwendet. Bei Desserts und Mehlspeisen wird der Zuckeranteil reduziert.

Die grünen Genüsse vereinen gesundes Essen in Top-Qualität mit sinnlichen Gaumenfreuden auf höchstem Niveau.

Die Mitarbeiter in Grüne Haube Küchen sind bestens geschult in Angebot und Beratung hinsichtlich spezieller diätetischer Bedürfnisse (z.B. laktose- und glutenfreie Gerichte) und bilden sich regelmäßig fort.



Diese Bedingungen verstehen sich als Mindestanforderung und als Zusatzangebot. Verpflichtend ist seit 2006 die Biozertifizierung der Betriebe, das heißt: Kontrolle einer unabhängigen, staatlich anerkannten Kontrollstelle des Bundes zusätzlich zu den regelmäßigen Kontrollen von Styria vitalis. Die Beratung für eine qualitätsorientierte Auswahl der Produkte, deren Zubereitung und Präsentation nehmen dabei einen hohen Stellenwert ein. Vor allem die Herkunft der Produkte ist aus zahlreichen Gründen sehr wichtig: Nachvollziehbarkeit, ökologische Orientierung, Ehrlichkeit, ernährungsphysiologische Qualität, Geschmack, Seriosität, Förderung der heimischen Landwirtschaft u.a...

Transparenz ist unser Motto: der Gast muss wählen können. Er muss erkennen können, welche Produkte aus biologischer und welche aus konventioneller Landwirtschaft stammen. Daher muss das vorgeschriebene Sortiment an Bioprodukten auch klar deklariert sein.

Die vollwertig-vegetarischen Kriterien, der Einsatz von gering verarbeiteten, saisonal-regionalen und biologischen Lebensmitteln und die Unterstützung des fairen Handels machen die Grüne Haube zu einer nachhaltigen Marke.

Die Grüne Haube trägt zu vier der insgesamt 17 „Sustainable Development Goals der Vereinten Nationen bis 2030“ (SDGs) bei. Diese definieren globale und nachhaltige Ziele.



**Ziel 2** Hunger beenden, Lebensmittelsicherheit und verbesserte Ernährung erreichen und eine nachhaltige Landwirtschaft fördern

**Ziel 3** Ein gesundes Leben für alle Menschen jeden Alters gewährleisten und ihr Wohlergehen fördern

**Ziel 12** Nachhaltige Konsum- und Produktionsstrukturen sichern

**Ziel 13** Vordringlich Maßnahmen zur Bekämpfung des Klimawandels und seiner Auswirkungen ergreifen

Derzeit tragen Österreichweit **27 Betriebe** exklusiv diesen lukullischen Orden.

Nähere Informationen finden Sie auf der Website: [www.gruenehaube.at](http://www.gruenehaube.at)

Bei Fragen stehen wir gerne zur Verfügung:

**Styria vitalis**

Sura- Maria Dreier, BSc  
Marburgerkai 51  
8010 Graz

0316/82 20 94 -72  
[Gruene.haube@styriavitalis.at](mailto:Gruene.haube@styriavitalis.at)  
[www.gruenehaube.at](http://www.gruenehaube.at)