



Liebe Bio-Freunde!

Die Außer-Haus-Verpflegung gewinnt immer mehr an Bedeutung. Die verstärkte Berufstätigkeit und das tägliche frisch kochen stellt für viele eine unvereinbare Situation dar. Im Vordergrund des Hungerstillens steht, dass es schnell gehen muss. Ganz speziell der Kinderernährung wird dementsprechend wenig Aufmerksamkeit geschenkt. Umso mehr setzen sich Elternvereine und zum Beispiel auch die Wiener Magistrate, für die gesunde Küche und altersentsprechende Kalorien- und Nährstoffzufuhr, der Kinder ein. Je nach Kategorie Kindergarten oder Schulkinder werden 40 bis 50 % biologische Lebensmittel (gemessen am Lebensmittelgewicht) eingesetzt. Eine Pionierin in der privaten Verpflegung stellt hierbei Elisabeth Sattlegger dar. Sie kocht für die Kleinsten in ihrem Privatkindergarten zu 100 % biologisch, regional und täglich frisch. Wie sie das macht – lesen sie selbst.



Frühlingshafte Grüße sendet Ihnen Ihre Ansprechpartnerin

S. Taudes

Sabine Taudes

Serviceleistung: Bio-Produktsuche auf unserer Homepage

Sehr viele Kunden suchen nach bestimmten Produkten und das möglichst aus der Region. Um Ihnen diese Suche zu erleichtern möchte ich Ihnen die Homepage der Austria Bio Garantie etwas näher bringen.

Schon seit einiger Zeit kann sich dort jeder zertifizierte Kunde sein persönliches Zertifikat und auch das von anderen ABG-zertifizierten Betrieben downloaden. Dies erspart zu Jahresbeginn das mühsame Anfordern bei den Lieferanten.

Unter www.abg.at finden Sie rechts oben im rot hinterlegten Bereich die Lasche „Elektronische Zertifikate“. Es öffnet sich ein neues Fenster, in welchem Sie dann die Auswahl zwischen „Landwirt“ und „Verarbeiter“ treffen müssen.

Achtung:
Handelsunternehmen fallen in die Rubrik „Verarbeiter“.

Für landwirtschaftliche Betriebe benötigen Sie Zugangsdaten, welche Sie bei Kontrollvertragsabschluss erhalten haben. Sollten Sie diese nicht mehr auffinden, können Sie sie bequem per E-Mail unter: enzersfeld@abg.at anfordern.

Unter der Lasche „Verarbeiter“ können Sie unter „Produktkategorien“ nach den verschiedensten Anbietern suchen. Gleichzeitig haben Sie in einem Zug auch das aktuell gültige Zertifikat des Lieferanten.

Bitte beachten Sie, dass nur die Zertifikate von Kunden der Austria Bio Garantie aufscheinen!





„KIZ Corner is(s)t gut“

Das ist der Slogan des Mini Lokales „KIZ CORNER“ in der Bergheidengasse 4, des 13. Wiener Gemeindebezirkes. Es verspricht nicht nur, dass die Kinder von Frau Sattleggers eigenem Privatkinderkergarten „Kinderzentrum Hietzing“ geschmacklich gute, sondern auch ernährungsphysiologisch sehr wertvolle Mahlzeiten erhalten.



Die Inhaberin und Chefköchin, Elisabeth Sattlegger, ist selbst gelernte Kindergarten- und Musikpädagogin mit einer großen Leidenschaft – dem Kochen.

Das war auch ihre Motivation die beiden Interessen zu vereinen und 1996 den eigenen Kindergarten und 2008 das Lokal KIZ CORNER zu gründen. Ausschlaggebend war weiters, dass sie sich durch die Geburt ihrer Tochter um so mehr mit gesunder Ernährung beschäftigte und Lebensmittel für sie nicht nur Mittel zum Zweck sind, sondern wie Frau Sattlegger beschreibt „... etwas Wertvolles und zu Schätzendes“.

Seit dem kocht sie ausschließlich biologisch und täglich frisch für ihre Schützlinge und seit drei Jahren auch für Erwachsene. Den Wochenmenüplan kann man sich unter www.kizcorner.at

downloaden. „Dass BIO nicht gleich BIO ist“ – davon ist Frau Sattlegger überzeugt. Bei ihr kann man sicher sein, dass ausschließlich hochwertige biologische Lebensmittel von größtenteils Österreichischen Produzenten verwendet werden. Zu allen Lieferanten hat sie ein sehr inniges Verhältnis, wodurch sie ihre eigens auferlegten Qualitätskriterien stets hoch halten kann.

Seit 2008 gibt es im KIZ Corner auch die Möglichkeit als Gast zu essen und/oder Kaffee zu trinken. Natürlich auch hier vom Zucker über das Speiseeis bis zu den Limonaden alles rein biologisch. Das Take away wird von Senioren, Anrainern und Schulkindern aus der Nachbarschaft sehr geschätzt und hat dadurch viele Stammkunden gewonnen.

Im selben Jahr hat sich die Küche des Kindergartens auch – für die damals noch „freiwillige“ Bio-Kontrolle – durch die Austria Bio Garantie entschieden. Von Beginn an schaffte sie die Zertifizierung eines Vollsortiments.

Das Bio-Catering soll nun eine neue Schiene im KIZ Corner werden um auch jenseits des 13. Wiener Gemeindebezirks tätig sein zu können.

Die vollkommene Überzeugung beim Einsatz 100 % biologischer Lebensmittel spürt man bei jedem Besuch und in jedem Gespräch mit Elisabeth Sattlegger. Überzeugen Sie sich selbst!

Ist Umstellungsware in der Gastronomie erlaubt?

Im Lebensmittelbuch findet sich keine Bestimmung, dass Umstellungsware in der Gastronomie nicht eingesetzt werden darf. Es ist nicht vorgeschrieben, dass ausschließlich Bio-Ware eingesetzt werden muss. Vielmehr ist hier geregelt, was einzuhalten ist, WENN Bio-Zutaten eingesetzt und ausgelobt werden.

Die Pflicht der korrekten Kennzeichnung gilt auch für Umstellungsware. Das heißt sie darf nach Belieben eingesetzt werden, muss aber entsprechend ausgelobt sein. Da der Codex keine speziellen Regeln für die Auslobung von Umstellungsprodukten vorsieht, kommen die allgemeinen Regeln der Bio-Verordnung zur Anwendung.

Diese gibt vor, dass nur pflanzliche Produkte als Umstellungs-

ware bezeichnet werden dürfen. Und dies auch nur, wenn sie einzeln als Monoprodukt eingesetzt werden. Die korrekte Kennzeichnung lautet „Erzeugnis aus der Umstellung auf den ökologischen Landbau“ oder „Erzeugnis aus der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft“.

Auch die Warenbegleitpapiere Ihrer Lieferanten müssen die genannte Deklaration aufweisen. Hier darf ich wiederum auf die verpflichtende Wareneingangsprüfung verweisen, durch welche Sie jederzeit feststellen, ob Sie Umstellungsware erhalten haben oder nicht. Gegebenenfalls ist die Auslobung zu aktualisieren, um Ihre Gäste darauf aufmerksam zu machen und auch gleichzeitig zu archivieren, um die Nachvollziehbarkeit für die Bio-Kontrolle zu gewährleisten.

IMPRESSUM

Kontakt:

Austria Bio Garantie GmbH

Königsbrunner Straße 8, 2202 Enzersfeld bei Wien

T: 02262/672213-22, F: 02262/672213-33

s.taudes@abg.at, www.abg.at

Fotos: Die Biohotels/www.leutascherhof.at, AMA, Sattlegger,

E. Taudes

Grafik: co2 – Werbe- und Designagentur

Druck: gugler cross media

Copyright © 2011 AUSTRIA BIO GARANTIE: Alle Rechte vorbehalten. Die Verbreitung oder Modifikation der gegenständlichen Broschüre ganz oder teilweise ohne ausdrückliche schriftliche Genehmigung durch die Austria Bio Garantie ist untersagt.

Gender: Aus Gründen der Lesbarkeit wird im Text darauf verzichtet die männliche und die weibliche Form zu verwenden. Es wird jeweils nur eine der beiden Formen verwendet, wobei die andere automatisch mit eingeschlossen ist.



Gedruckt nach der Richtlinie „Schadstoffarme Druckerzeugnisse“ des Österreichischen Umweltzeichens. [gugler cross media](http://guglercrossmedia.com), Melk; UZW 609; www.gugler.at