

Verleihung der 'Grünen Hauben' im REDUCE Gesundheitsresort Bad Tatzmannsdorf

Unter dem Titel 'GRÜNZEUG MIT HAUBE' fand die feierliche Verleihung der 'Grünen Hauben' im REDUCE Gesundheitsresort Bad Tatzmannsdorf statt. Die Veranstaltung würdigte die beiden 4*Superior Thermenhotels und ihre Bemühungen in Bezug auf Nachhaltigkeit. Durch die Zusammenarbeit mit Lieferanten und Produzenten aus der Region sowie das Engagement der Mitarbeiter wird die Vision von Nachhaltigkeit Stück für Stück verwirklicht.



Die 'Grüne Haube' geht an das REDUCE HOTEL THERMAL und das 'REDUCE HOTEL VITAL' (©Reduce Gesundheitsresort Bad Tatzmannsdorf / Pendl)

Applaus gab es dabei im Beisein von Ehrengästen, Freunden und Gästen des Resorts für das Küchenteam und natürlich für die regionalen (BIO) Lieferant:innen und Produzent:innen, die Ihre Produkte im Rahmen der Verleihung präsentierten.

Wenn alle mitmachen, kommen wir unserer Vision von Nachhaltigkeit Stück für Stück näher. Wir als Leitbetrieb, unsere Mitarbeiter:innen als unsere Botschafter:innen, unsere Lieferant:innen als wichtigste Ressource und unsere Gäste als naturbewusste Menschen, denen die Zukunft der nächsten Generation am Herzen liegt, so Geschäftsführer Andreas Leitner und unterstreicht vor allem die wirtschaftliche Bedeutung des Leitbetriebes und die Wertschätzung für Produkte in Bioqualität aus dem regionalen Raum.

Die Grüne Haube krönt zwei REDUCE 4*Superior Hotels

Im November letzten Jahres wurde den beiden Hotels: REDUCE Hotel Vital ****S und REDUCE Hotel Thermal ****S von Styria Vitalis die Grüne Haube verliehen. Genuss und Kulinarik durch die grüne Brille erkunden. Was den Gästen hervorragend schmeckt, schützt auch das Klima. Und darüber hinaus gönnt man dem Körper und dem Darm eine Vielfalt an vitalen Nährstoffen.

Das Küchenteam der beiden REDUCE 4*Superior Hotels unter der neuen Leitung von Manuel Maier Holzinger inspiriert die Gäste immer wieder aufs Neue mit Köstlichkeiten aus der pflanzlichen Küche. Besonderen Wert gelegt wird dabei auf die gründliche Selektion der Lebensmittel. Diese werden bevorzugt aus der Region in ausgezeichneter Qualität bevorzugt in BIO bezogen. Der gebürtige Wiener Manuel Maier-Holzinger ist dabei mit aller Liebe dem Südburgenland zugetan und hat sich hier auch mit seiner kleinen Familie wohnhaft gemacht. Wir hinterlassen Spuren mit Allem, was wir tun und wie wir handeln. Angefangen von der Produktion bis hin zur Anlieferung können wir viele Prozesse in der Gastronomie neu denken und ausrichten. Unsere heimischen Lieferanten liefern eine ausgezeichnete Qualität mit viel Geschmack. Davon möchte ich unsere Gäste überzeugen.

Die Grüne Haube: Qualitätskriterien und Auszeichnung

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 direkt gepresste Obst- oder Gemüsesäfte laden 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*innen 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 , erläutert Sura-Maria Dreier von Styria Vitalis die Qualitätskriterien der Auszeichnung.

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 sowie die Förderung der heimischen Landwirtschaft. 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.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at