



## Großes Interesse beim LOKAL Infoabend im Wäldersaal zum Schulessen im Vorderwald

---

### „Was macht das Essen mit unseren Kindern“

Unter diesem Titel haben die Gemeinden der Energieregion Vorderwald Interessierte, Eltern, Erzeuger\*innen und Lieferant\*innen, Schulen und Kinderbetreuungseinrichtungen eingeladen. Die Gemeinden betreiben in Eigenregie drei Schulküchen in Doren, Hittisau und Lingenau unter dem Label LOKAL – Schullokal. In den Küchen wird für die Kinder und Jugendlichen täglich frisch gekocht – mit regionalen, saisonalen und möglichst nachhaltig erzeugten Lebensmitteln, ohne Suppen- und Soßenpulver und ohne Fertigprodukte. Die Gemeinde übernehmen damit Verantwortung: Die Wahl unserer täglichen Lebensmittel hat direkte Auswirkungen auf unsere persönliche Gesundheit und das Wohlbefinden. Unsere Entscheidungen beim Essen ziehen aber auch weitere Kreise und beeinflussen die regionale Wirtschaft, im Besonderen die Landwirtschaft.

### Wir sind fit – Fachvortrag von Angelika Stöckler

Die Ernährungsexpertin verdeutlichte in ihrem Input anschaulich, wie eng Wohlbefinden und Gesundheit mit einer ausgewogenen Ernährung verknüpft sind und diese auch die Konzentrations- und Leistungsfähigkeit der Schüler und Schülerinnen maßgeblich beeinflusst. Angelika Stöckler beantwortete individuelle Fragestellungen zur gesunden Kinderernährung.

### Gutes von hier und da – 14 Erzeuger\*innen und Lieferant\*innen stellen ihre Produkte vor

Die LOKAL Frischeküchen setzen auf heimische Lebensmittel, die möglichst kurze Wege hinter sich haben und zur Saison geerntet sind. 14 LOKAL Lieferant\*innen stellten sich vor und bereicherten den Abend mit ihrem Marktplatz. Saisonale Produkte schmecken durch die Ernte zum optimalen Reifezeitpunkt am besten. Kurze Transportwege und Lagerzeiten tragen gleichzeitig zum Schutz unseres Klimas bei.

### Frisch gekocht und gutes Klima für alle – Kostproben aus den Küchen für die Gäste

Bernhard Muxel (Küchenleitung LOKAL Lingenau), Natalie Türtscher (Küchenleitung LOKAL Doren) und Susanne Helbock (Küchenleitung LOKAL Hittisau) kochen mit ihren Küchenteams rund 1500 Menüs pro Woche, gestalten abwechslungsreiche Speisepläne und pflegen den Kontakt zu ihren regionalen Lieferanten. Besonders wichtig ist ihnen der gute Austausch mit ihren jungen Gästen und deren direkte Rückmeldungen. Die Schüler und Schülerinnen gewinnen ihrerseits durch den direkten Kontakt einen Einblick in das Kochhandwerk. Beim Infoabend servierte die Küchenteams vier typische Gerichte aus dem Schullokal Alltag.

### LOKAL – das Essenskonzept für den Vorderwald

Die Schulküchen wurden mit fachlicher Begleitung der Fa. Essenszeit, Dietmar Hagen, und der Energieregion Vorderwald, Monika Forster entwickelt. Dietmar Hagen bringt die Werterhaltung der LOKAL-Küchen so auf den Punkt: „Den Gemeinden ist es ein großes Anliegen, dass es den Kindern gut geht. Dazu braucht es eine nachhaltige, qualitativ hochwertige Mittagsverpflegung und eine bewusste Geschmacksbildung, die täglich auf dem Teller stattfindet.“

Alle LOKAL Standorte – die Küchen in Doren, Hittisau und Lingenau sowie die Essensausgaben in Langenegg, Krumbach, Riefensberg und Sibratsgfäll – arbeiten eng zusammen, regeln gemeinsam die Ferienverpflegung, die Logistik, Qualitätsverständnis und Einkauf. Regionalkoordinatorin Ida Bals kümmert sich, dass die regionale Zusammenarbeit gut gelingt. Gemeinsame Lösungen werden beim regelmäßig stattfindenden Küchenkreis besprochen und Weiterbildungen und Weiterentwicklung organisiert.



Weitere Informationen zu den Schullokalen unter: [www.schullokal.at](http://www.schullokal.at)



Küchenteams, Essensausgaben, Gemeinden, Lieferant\*innen und Erzeuger\*innen, fachliche Begleiter\*innen: viele Hände helfen mit, dass das LOKAL Mittagessen im gesamten Vorderwald gelingt. Bild: Hittisau



Die Küchenleitungen Bernhard Muxel (Schullokal Lingenau), Susanne Helbock (Schullokal Hittisau) und Natalie Türtscher (Schullokal Doren), berichten vom Küchenalltag und stellen die Kostproben für den LOKAL Infoabend vor. Bild: Gemeinde Hittisau



14 Erzeuger\*innen und Lieferant\*innen stellten die Produkte vor, die sie an die LOKAL Küchen liefern. Bild: Energieinstitut Vorarlberg



Die Gäste wurden von den LOKAL mit typischen Gerichten aus den Schullokalen verwöhnt und ließen den Abend mit guten Gesprächen auf dem Marktplatz der Lieferant\*innen ausklingen. Bild: Energieinstitut Vorarlberg



Zahlreiche Gäste besuchten den LOKAL Infoabend im Wäldersaal: beim gemütlichen Teil wurden Kostproben aus dem Schullokal probiert und angeregte Gespräche beim Marktplatz der LOKAL Erzeuger\*innen geführt. Bild: Energieinstitut Vorarlberg



Ernährungsexpertin Angelika Stöckler, Küchenleitungen, Regionalkoordinatorin Ida Bals und fachlicher Begleiter Dietmar Hagen beantworten Fragen der Gäste; Angelika Purin moderierte den Abend. Bild: Energieinstitut Vorarlberg

**energie  
region  
vorder  
wald**

**e<sup>5</sup>**  
landesprogramm  
für **energieeffiziente** gemeinden

  
**Energieinstitut Vorarlberg**

**Klima- und Energie-  
Modellregionen**  
Wir gestalten die Energiewende 