



# Kriterien für die Grüne Haube

<b>1. Naturküche-Speisenangebot</b>	
<b>1.1. Zubereitung</b>	
	Frische, hausgemachte Zubereitung der Speisen
	Sparsamer Einsatz von Fetten und Ölen
	Sparsamer Einsatz von Zucker und Salz
	Verwendung hochwertiger, kaltgepresster Öle
	Verwendung frischer Kräuter
<b>1.2. Vegetarische Vollwert-Hauptspeisen</b>	
	Bei Restaurants: Drei hausgemachte, frisch zubereitete vegetarische Vollwert-Hauptgerichte aus Vollkorngetreide und Gemüse
	Bei Beherbergern mit Restaurantbetrieb: Zwei entsprechende Hauptspeisen auf der Standardkarte und ein täglich wechselndes vegetarisches Vollwert Tages-/Abendmenü aus Vollkorngetreide und Gemüse für die Hausgäste
	Bei Beherbergern ohne Restaurantbetrieb: Ein täglich wechselndes vegetarisches Vollwert-Tages-/Abendmenü aus Vollkorngetreide und Gemüse
<b>1.3. Kindergerichte</b>	
	Ein kindergerechtes vegetarisches Vollwertgericht mit Gemüse (z.B. Vollkorn-Spaghetti mit Gemüsesugo)
<b>1.4. Beilagen</b>	
	Zwei wählbare Beilagen aus Vollkorngetreide
<b>1.5. Suppen</b>	
	Zwei Suppen aus selbst hergestelltem Gemüsefond als Gemüsecreme, Getreideschrot- oder klare Suppe oder eine Suppe auf der Standardkarte und die zweite als Menükomponente
	Bei Beherbergern: Die Suppe muss eine Komponente des Naturküche-Menüs sein und sie muss eindeutig deklariert sein
<b>1.6. Salate</b>	
	Buffet mit acht frischen Salaten aus Saisongemüse, in Ausnahmefällen portioniert aus der Küche
	Salatmarinaden aus kaltgepressten Ölen oder aus reinem steirischen Kürbiskernöl, frischem Joghurt oder Rahm sowie qualitativ hochwertigem Obst- oder Weinessig
	Würzmöglichkeiten mit mindestens zwei verschiedenen Kernen und Samen
<b>1.7. Käse</b>	
	Sofern Käse (z.B. Käseplatte, Abendbuffet) angeboten wird, müssen mindestens zwei verschiedene Sorten Biokäse und diese möglichst von regionalen Produzenten angeboten werden
<b>1.8. Hausbrot</b>	
	Eine Sorte Bio-Vollkornbrot oder -gebäck aus frisch gemahlenem Vollkorngetreide, möglichst selbst gebacken



<b>1.9. Mehlspeisen</b>	
	Eine hausvegane Mehlspeise aus frisch gemahlenem Vollkorngetreide mit reduziertem Zuckeranteil auf der Standardkarte und/oder als Menükomponente

<b>1.10. Desserts</b>	
	Eine leichte Fruchtspeise eventuell mit Milchprodukten
	Desserts mit reduziertem Zuckeranteil, möglichst ohne Gelatine

<b>1.11. Frühstück bei Restaurants mit Frühstücksangebot</b>	
	Getreideprodukte: Mehrere Sorten von Getreideflocken ohne Zucker (z.B.: Hafer-, Dinkelflocken) – möglichst keine industriell hergestellten Frühstücks-Cerealien
	Vollkornbrot: siehe Pkt. Hausbrot
	Frischkornbrei oder angesetztes Flockenmüsli: Frisch geschrotetes oder gequetschtes Getreide am Vorabend mit heißem Wasser angesetzt
	Nüsse, Samen und Kerne: Zwei verschiedene Sorten
	Obst und Gemüse: Zwei verschiedene Sorten Saisongemüse, zwei Sorten frisches Obst, zwei Sorten eingeweichte Trockenfrüchte
	Je zwei Sorten Käse, Aufstrich und Schinken sowie eine Sorte ungesüßtes Naturjoghurt

Ein Betrieb, der sowohl Menüs als auch à la carte-Speisen anbietet, muss die Kriterien nur einmal erfüllen. Das heißt die Grüne Haube-Kriterien können durch beide Angebotskategorien (Menüs und à la carte-Speisen) gemeinsam abgedeckt werden.

Es genügen z.B. zwei hausgemachte, vegetarische Hauptspeisen aus Vollkorngetreide mit Gemüse auf der Standardkarte oder ein täglich wechselndes, den Kriterien entsprechendes Naturküche-Menü für Hausgäste, sofern dieses Menü auch den à la carte-Gästen zur Verfügung steht.

## 2. Bioqualität der Lebensmittel und deren Deklaration

Die Herkunft der Produkte muss nach dem Prinzip "BIO ist deklariert" dem Gast transparent gemacht werden und daher in der Speisekarte ersichtlich sein.

Aus jeder Lebensmittelgruppe muss eine bestimmte Anzahl von Produkten kontinuierlich und lückenlos aus Biolandwirtschaft stammen und von einer unabhängigen und staatlich anerkannten Biokontrollstelle überprüft werden. Welche Produkte das in den einzelnen Kategorien sind, kann der Betrieb individuell wählen. Für die jährliche Bio-Kontrolle erhält er von der Kontrollstelle ein Zertifikat mit Prüfnummer, welches er zu eigenen Werbezwecken nutzen kann und soll.

	Obst & Trockenfrüchte: Eine Sorte Obst sowie zwei Sorten Trockenfrüchte
	Gemüse & Kartoffeln: Zwei Sorten Gemüse sowie alle Sorten Kartoffeln. Bei sehr zufrieden stellenden bestehenden Kooperationen zwischen einem konventionellen Kartoffelproduzenten und dem Gastronomen müssen als Ausgleich zwei weitere Gemüsesorten ständig in Bioqualität vorhanden sein
	Getreide & Getreideprodukte aus Vollkorn: Alle verwendeten Getreide- & Getreideprodukte müssen zu 100% aus Bioqualität sein und auch als solche deklariert werden
	Bei Frühstücksanbietern: eine Müslimischung oder Vollkornflocken ohne Zuckerzusatz
	Brot & Gebäck: Eine Sorte Vollkornbrot aus frisch gemahlenem Bio-Getreide und sonstigen Bio-Zutaten
	Milch- und Milchprodukte: Vier Produkte wählbar aus Frischmilch, Joghurt und Sauermilch, Topfen, Butter und Käse



Eier: Eier müssen aus kontrolliert biologischer Produktion stammen; bei Engpässen auch aus Freilandhaltung möglich
Frischfleisch- & Fleischprodukte: Eine Fleischsorte sowie eine Schinken- oder Wurstsorte. Fleischgerichte werden nicht speziell als Grüne Haube – Speisen bewertet und werden nicht vorausgesetzt
Öle: Eine Sorte in der Küche und zur freien Entnahme am Salat-Buffer
Säfte: Zwei Sorten Bio-Säfte

Kaffee: Eine Sorte fair gehandelter Bio-Kaffee
Kräutertee: Drei Sorten Kräutertee
Bier: Eine Sorte Bio-Bier
Wein: Je eine Sorte Weiß- und Rotwein, auch offen (aus der 0,75 l Flasche) in Bioqualität

Die Kriterien werden von Styria vitalis einmal jährlich überprüft. Die Kontrollen und Beratungen erfolgen durch Ernährungsfachleute. Der Schwerpunkt liegt primär auf der Beratung zum Erhalt der Naturküche-Qualität mittels Motivation, Schulung und Verbesserungsvorschlägen.

Zur Nachvollziehbarkeit der Bioqualität im Betrieb sind Grüne Haube-Betriebe verpflichtet, sich von einer autorisierten, unabhängigen Bio-Kontrollstelle zertifizieren zu lassen. Bewerber müssen bis zur Verleihung der Grünen Haube ihre Zertifizierung nachweisen. Kooperationspartner der Grünen Haube ist die Austria Biogarantie (ABG). Die dafür nötigen Maßnahmen sind unter <http://www.abg.at> zusammengefasst. Betriebe können selbstverständlich auch eine andere Kontrollstelle ihrer Wahl beauftragen.

### 3. Beratung der Gäste hinsichtlich laktose- und glutenfreier Angebote

#### 3.1. Laktosefreies Angebot

Laktoseintoleranz = Milchzuckerunverträglichkeit

Dem Gast muss es möglich sein, auf Wunsch ein laktosefreies Gericht zu erhalten

#### 3.2. Glutenfreies Angebot

Zöliakie = Glutenunverträglichkeit

Dem Gast muss es möglich sein, auf Wunsch ein glutenfreies Gericht zu erhalten

#### 3.3. Beratung

Das Personal in Küche und Service muss den Gästen hinsichtlich des Grüne Haube-Angebots kompetent Auskunft geben können

### 4. Schulung und Fortbildung für MitarbeiterInnen

Das Personal in Küche und Service muss in der Lage sein, den Gästen fachkundig über das Naturküche-Angebot Auskunft zu geben

Die Küchenleitung oder andere geeignete MitarbeiterInnen des Betriebes sind weiters verpflichtet, Angebote zur Fortbildung im Bereich Naturküche, Vollwertkost, Bioprodukte zu nutzen (zumindest eine Schulung für mindestens eine/n MitarbeiterIn pro Jahr)

**Empfehlung:** Führen Sie regelmäßig interne Schulungen über das Naturküche Angebot sowie die Philosophie der Grünen Haube durch, um auch die Identifikation Ihrer MitarbeiterInnen mit dieser Auszeichnung zu erhöhen.