



»OBSERVER«

Mein Bezirk.at

www.meinbezirk.at

22.06.2022

Web-Clipping Österreich, easyAPQ: \_

Auftr.: 11833, Clip: 82322398, SB: Werkschulheim Felbertal

Position

www.observer.at

Newsletter ePaper Push-Nachrichten Gewinnspiele

Suche Anmelden/Registrieren



MeinBezirk.at

Das Online-Portal der



Flachgau Nachrichten Leben Fotos & Videos Veranstaltungen Jobs Marktplatz Community

Salzburg > Flachgau > Lokales



Redaktion  
Emanuel Hasenauer  
zu Favoriten

Werkschulheim Felbertal

## Gesunde Schulküche mit regionalen Lebensmitteln

22. Juni 2022, 13:27 Uhr



Das Werkschulheim Felbertal setzt in der Schulküche auf regionale Lebensmittel. Im Bild von links Geschäftsführer Bernhard Reichl, Direktorin Karin Starlinger-Baumgartinger und Küchenchef Herbert Thunhart. Foto: Neumayr hochgeladen von Emanuel Hasenauer



»OBSERVER«

## Das Werkschulheim Felbortal wurde vor kurzem von Landesrat Josef Schwaiger mit dem „SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat“ und dem Siegel „Gut zu Wissen“, das für Transparenz beim Einkauf von Fleisch, Eiern, Milch und Milchprodukten steht, ausgezeichnet.

EBENAU. Das Werkschulheim Felbortal in Ebenau ist durch die Kombination von AHS-Matura und Berufsausbildung mit Lehrabschluss sowie einem angeschlossenen Internat absolut einzigartig in Österreich. Neben Bildung, Handwerk, Sport, Soft Skills und Teamgeist spielt auch die Qualität der Speisen, die in der Schulküche täglich abwechslungsreich und geschmackvoll zubereitet werden, eine wichtige Rolle.

## Man setzt auf regionale Lebensmittel

Der Küchenchef Herbert Thunhart setzt bereits seit Jahren zu über 80 Prozent auf die Verwendung und Verarbeitung regionaler Lebensmittel. „Vor allem für Kinder und Jugendliche, die sich in der Wachstumsphase befinden, ist eine gesunde und ausgewogene Ernährung extrem wichtig. Dabei berücksichtigen wir auch individuelle Unverträglichkeiten sowie Ernährungsformen. Täglich geben wir 1.400 Essensportionen aus, das umfasst 200 Frühstücke, 400 Mittagessen, 200 Abendessen sowie 400 Vormittags- und 200 Nachmittagsjause“, informiert Herbert Thunhart, der darauf verweist, dass sämtliche Lebensmittel zu 100 Prozent bei heimischen Lieferanten eingekauft werden.

## Augenmerk auf Umweltfreundlichkeit

Für Direktorin Karin Starlinger-Baumgartinger unterstreicht dieses regional ausgerichtete Ernährungskonzept die Nachhaltigkeitsstrategie der modernen Ausbildungsstätte: „Wir sind ein zertifizierter Klimaschutz-Betrieb und legen ein starkes Augenmerk auf Umweltfreundlichkeit und Ressourcenschonung. Damit agieren wir in unterschiedlichen Bereichen extrem klimafreundlich, das schätzen unsere Schülerinnen und Schüler sehr“. So versorgt ein Biomasse-Heizkraftwerk insgesamt 17 Gebäude am 5,5 Hektar großen Campus-Areal mit Wärme und Warmwasser. Das Trinkwasser sprudelt aus einer eigenen naturreinen Quelle in unmittelbarer Schulpnähe und umweltfreundlicher Strom wird mittels Photovoltaikanlage erzeugt.

Das könnte dich auch interessieren:

- **Ein eindringlicher Appell eines Salzburger Künstlers**

 Du willst eigene Beiträge veröffentlichen?

Werde **Regionaut!**

**JETZT REGISTRIEREN**



### TOPLINKS

BEZAHLTE ANZEIGE



- Gemütlichkeit
- Hausgemachtes
- Tolle Aktionen

E-BIKE WORLD TOUR

FLACHAU

## FLACHAU E-BIKE FESTIVAL

24. - 26. JUNI 2022  
FLACHAU-SALZBURGERLAND

GROSSER E-BIKE TEST

## ALLE NEWS ZUM THEMA CORONA-VIRUS

### Aktuelle Themen

Wetterbericht

Sport

Wettervorschau

Polizeimeldung

Polizei

Wetter

Bürgermeister

WetterSalzburg

Flachgau

salzburg

Prognose

Wetterdaten

### Meistgelesene Beiträge

Unfall

- 1 **18-jähriger stürzte mit Traktor in der Gemeinde Hintersee ab**

Themen des Tages

- 2 **Das musst du heute gelesen haben (20. Juni)**

- 3 **Wetter für Flachgau**