



JETZT
KOSTENLOS
ANMELDEN!

FORTBILDUNGEN

„Vitalküche“ 2026

für Verpflegerinnen & Verpfleger

Wann?

Donnerstag, 21. Mai 2026
15:00 - 17:30

Wo?

Online

Thema:

„Vitalküche“ kompakt-Kriterien verstehen und praxisnah umsetzen

Diese Fortbildung gibt einen kompakten Überblick über die wichtigsten und aktuellen Kriterien der „Vitalküche“. Im Fokus stehen die Bewertung und der Umgang mit hochverarbeiteten Produkten, die Selbstbewertung des Speiseplans mithilfe des Quick Checks sowie Änderungen beim Einsatz von Hülsenfrüchten, Nüssen und Saaten und beim Zuckergehalt in Getränken und Milchprodukten. Das Webinar unterstützt eine praxisnahe Umsetzung im Verpflegungsalltag und bietet Raum für Fragen und Austausch.

Referentin:

Martina Pecher

1

Anmeldung:

bis Donnerstag, 14. Mai 2026 ausschließlich über die Website www.noetutgut.at/vitalkueche

Weitere Informationen:

„Tut gut!“ Gesundheitsvorsorge GmbH

Marlene Hasenberger



0676/858 70 34352



marlene.hasenberger@noetutgut.at



Mindestteilnehmerzahl:

10 Personen



Wann?

Mittwoch, 17. Juni 2026
15:00 - 18:00

Wo?

Landwirtschaftskammer NÖ
Wiener Straße 64
3100 St. Pölten

Thema:

Kochen mit österreichischen Sojaprodukten

In diesem Workshop kochen wir erprobte und praxistaugliche Rezepte mit Tofu, Tempeh, Sojaprodukten und Miso. Dabei werden besondere Essvorlieben und -bedürfnisse verschiedener Zielgruppen berücksichtigt. Alle Produkte sind wenig verarbeitet und hergestellt aus der österreichischen Bio-Sojabohne

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Referentin:

Elisabeth Fischer

2

Anmeldung:

bis Mittwoch, 10. Juni 2026 ausschließlich über
die Website www.noetutgut.at/vitalkueche

Weitere Informationen:

„Tut gut!“ Gesundheitsvorsorge GmbH

Marlene Hasenberger



0676/858 70 34352



marlene.hasenberger@noetutgut.at



Mindestteilnehmerzahl:

10 Personen



Wann?

Dienstag, 15. September 2026
15:00 - 17:30

Wo?

Lehrgärtnerei Haindorf
Krumpöck-Allee 19, 3550
Langenlois

Thema:

„Schau wo`s wächst“-Spezialkulturen von Gemüse und Kräutern

Wir starten in der Lehrgärtnerei in Haindorf mit einem Besuch der schuleigenen Gemüsebauabteilung. Beim anschließenden Rundgang durch Schule, Küche und Lager besuchen wir die Kräuterbeete direkt neben der Küche und erfahren, wie die Ernte weiterverarbeitet wird. Eine Verkostung von rohem Gemüse – darunter verschiedene Tomaten-, Paprika- und Chilisorten – sowie gekochten Spezialitäten laden zum Probieren ein. Dazu gibt es Apfelsaft aus schuleigener Produktion.

Referentin:

Martina Widhalm

3

Anmeldung:

bis Dienstag, 8. September 2026 ausschließlich
über die Website www.noetutgut.at/vitalkueche

Weitere Informationen:

„Tut gut!“ Gesundheitsvorsorge GmbH

Marlene Hasenberger



0676/858 70 34352



marlene.hasenberger@noetutgut.at



Mindestteilnehmerzahl:

10 Personen

