## Neue Speisepläne

Rund 300 Essen werden täglich mittags in der Mensa des Brixner Vinzentinums serviert, dazu kommen noch Frühstück und Abendessen für die Heimschülerinnen und -schüler. Die Menüs sind abwechslungsreich, wer kein Fleisch isst, bekommt ein Alternativgericht und wöchentlich ist auch ein "Veggieday", ein vegetarischer Tag, eingeplant.

Ende 2017 hat das Vinzentinum unter der partizipativen Beteiligung von Schülern und Mitarbeitern mit der Erarbeitung des neuen Ernährungskonzeptes begonnen. Den Anstoß dazu haben mehrere Faktoren gegeben. "Die Sensibilisierung junger Menschen für Umweltthemen, für Nachhaltigkeit und für einen verantwortungsbewussten Umgang mit den Ressourcen ist eine sehr wichtige Aufgabe für alle Erziehungseinrichtungen. Das kann nur gelingen, wenn die Jugendlichen spüren, dass das, was gelehrt wird, auch gelebt wird", sagt Heimleiter Paul Felix Rigo.

Ein weiterer Beweggrund war ein verändertes Ernährungsbewusstsein der Jugendlichen. Treibstoff für das Projekt war zudem die Umweltenzyklika "Laudato si" von Papst Franziskus. Um den

unterschiedlichen Bedürfnissen und Wünschen zu werden, holte sich Rigo als Expertin die Ernährungsberaterin Ivonne Daurù Malsiner ins Boot. Grundlegend für das neue Konzept waren gewisse Qualitätsstandards der Zubereitung beginnend beim Regionalität Einkauf. Saisonalität sind dabei Schlüsselwörter, ebenso die Reduzierung von Plastikmüll. Seit Oktober 2018 ist der neue Speiseplan in Kraft.

## Produkte aus Südtirol

"Alle Milchprodukte kommen aus Südtirol, statt der vorher verwendeten Marmelade in Plastikportionen beziehen wir nun die Marmelade in Gläsern aus Martell. Und auch die Gläser werden wieder zurückgegeben", führt Rigo Beispiele an. Wichtig ist für Rigo, dass nicht eine allzu radikale Linie gefahren wird, "es gibt auch noch Schokoladenmousse und Ketchup". Das neue Konzept bringt für das Küchenteam mehr Arbeit mit sich – fast doppelt so viele Gerichte werden nun wegen des zusätzlichen vegetarischen Angebotes gekocht. Noch ist es zu früh, um festzustellen, wie hoch der finanzielle Mehraufwand ist.



Küchenchef Albert Brunner bereitet mit seinem Team im Vinzentinum allein mittags rund 300 Essen zu.