

Presseinformation
Wien, 22. Jänner 2025

Gemeinsamer Kochworkshop von GOURMET Kids und BIO AUSTRIA

Mit Kooperationspartner BIO AUSTRIA wurde in der GOURMET Entwicklungsküche eine neue Lieblingsspeise für Kinder gekocht – durch und durch BIO und mit regionalen Zutaten.

Beim Kochworkshop von GOURMET Kids und BIO AUSTRIA standen nachhaltige BIO-Zutaten im Vordergrund, doch auch der Spaß und der fachliche Austausch kamen nicht zu kurz. Gemeinsam wurde das neue „BIO-Linsen-Moussaka“ zubereitet – eine klimafreundliche und kindgerechte Speise mit Kartoffeln und (Roten) Linsen. Das vegetarische Rezept wurde vom Team der GOURMET Entwicklungsküche gemeinsam mit den Ernährungsexpert:innen von GOURMET Kids speziell für Kinder entwickelt. Die hochwertigen biologischen Zutaten wie die Roten Linsen, das Gemüse oder der Käse kommen von regionalen BIO-Lieferant:innen.

„Beim Kochworkshop in unserer Entwicklungsküche war die gemeinsame Begeisterung für biologische Lebensmittel deutlich zu spüren. Das Kochen und Verkosten mit dem Team unseres Kooperationspartners BIO AUSTRIA hat viel Spaß gemacht. Dabei konnten wir auch unsere langjährige Erfahrung als BIONier präsentieren“, so Mag.^a Claudia Ertl-Huemer Geschäftsfeldleitung Education Catering. „Der Gedanke hinter unserem neuen Rezept war, Kinder für nährstoffreiche Hülsenfrüchte zu begeistern, die ja oftmals bei unseren jüngsten Gästen nicht sehr beliebt sind. Aber mit Rezeptideen wie diesen, gelingt es unserem Team sehr gut, gesunde Lebensmittel kindgerecht zu verpacken und Kindern neue Zutaten näherzubringen.“

„Gemeinsam mit GOURMET Kids sind wir ein tolles Team! BIO AUSTRIA unterstützt BIO-Bäuerinnen und BIO-Bauern bei ihrer wichtigen Arbeit und sichert die Verfügbarkeit biologischer Zutaten. Mit diesen Zutaten bereitet GOURMET Kids dann köstliche Speisen für Kinder zu“, so Philipp Reisinger, Geschäftsführung BIO AUSTRIA Niederösterreich und Wien. „Für mein Team und mich war es eine spannende Erfahrung, einen Blick in die Kochtöpfe von GOURMET Kids zu werfen, die Arbeitsweise kennenzulernen und ein neues, innovatives Rezept zu kochen und natürlich auch zu verkosten.“

Teil der GOURMET Kids Frühlingsaktion 2025

Das BIO-Linsen-Moussaka ist auch ein ganz besonderes Highlight der Frühlingsaktion 2025, in der sich viele weitere saisonale BIO-Speisen finden. Sobald die gesunde und nachhaltige Alternative zu Fleischgerichten am Menüplan steht, verrät GOURMET Kids das Rezept zum Nachkochen für zu Hause.

Kooperation mit BIO AUSTRIA

GOURMET pflegt langjährige Partnerschaften mit regionalen BIO-Lieferanten, denn gute Speisen beginnen bei guten Zutaten. Um den BIO-Standort Österreich weiterzuentwickeln und die Zusammenarbeit mit BIO-Bäuerinnen und BIO-Bauern zu fördern, besteht seit 2023 auch eine Partnerschaft von GOURMET Kids mit BIO AUSTRIA.

GOURMET Kids, eine Marke von GOURMET, ist erfahrener Spezialist für gesunde Kinderernährung. 2.700 Kindergärten und Schulen vertrauen auf die Expertise des Teams von GOURMET Kids. GOURMET Kids ist BIO- und ÖGE-zertifiziert sowie Partner von United Against Waste. Nähere Informationen finden Sie auf der Website: www.gourmet-kids.at

GOURMET ist Marktführer in der Gemeinschaftsverpflegung und kocht für Kindergärten, Schulen, Unternehmen und Senioreneinrichtungen, den Einzelhandel sowie bei Events und in Top Gastronomiebetrieben. Als österreichisches Unternehmen mit 50 Jahren Erfahrung bietet GOURMET höchste Qualität, Sicherheit und Verlässlichkeit. Nachhaltigkeit und Familienfreundlichkeit haben dabei einen besonderen Stellenwert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG. www.gourmet.at.

Fotohinweise:

Foto 1: Das Team von GOURMET Kids gemeinsam mit dem Team der GOURMET Entwicklungsküche.

Foto 2: Philipp Reisinger, Geschäftsführung BIO AUSTRIA Niederösterreich und Wien.

Foto 3: Das BIO-Linsen-Moussaka mit regionalen BIO-Zutaten.

© GOURMET. Abdruck honorarfrei, bitte nur im Kontext der Presseinformation.

Rückfragehinweis:

GOURMET Unternehmenskommunikation

Martina Baumeister MSc, +43 664 966 45 42, martina.baumeister@gourmet.at

Lena Schiwampl, BA, +43 664 966 46 67, lena.schiwampl@gourmet.at