

Medienmitteilung

Liestal/Sissach, 28. Juni 2017

Ebenrain-Cafeteria zertifiziert

Am Mittwoch, 28. Juni 2017, durfte die Gastronomie des Landwirtschaftlichen Zentrums Ebenrain LZE das Fourchette verte-Zertifikat entgegennehmen. Was Kursteilnehmende und -leitende, Lernende und Mitarbeitende des LZE schon lange wissen: In der Ebenrain-Cafeteria isst man/frau nicht „einfach gut“, sondern auch ausgewogen, nachhaltig und schmackhaft. Das bestätigt das nationale Label Fourchette verte.

Das Gastronomieteam wurde in den vergangenen Monaten von einer externen Fourchette verte-Beraterin auf dem Weg zur Zertifizierung begleitet. Michelle Bur, Fourchette verte-Beraterin im Kanton Solothurn, lobte das Küchenteam: Schon zu Beginn des Beratungsprozesses sei ihr klar geworden, dass in der Ebenrainküche schon vieles den Fourchette verte-Kriterien entspreche. Petra Imhof, Leiterin Gastronomie am Landwirtschaftlichen Zentrum, fasst den Weg bis zur Zertifizierung so zusammen: „Es war sehr interessant, unser Verpflegungsangebot durch eine externe Fachperson beurteilt zu sehen. Durch kleine Veränderungen im Verpflegungsangebot, und durch eine verbesserte Kunden-Kommunikation haben wir die Zertifizierung erreicht und die Qualität optimiert.“

Tüpfelchen auf dem i

Die Zertifizierung unserer Cafeteria ist ein weiterer Schritt in der Umsetzung des Programms ErnährungPlus des LZE. ErnährungPlus will die Bevölkerung für ein nachhaltiges Ernährungs- und Konsumverhalten sensibilisieren. Diesmal wurde dafür die eigene Cafeteria unter die Lupe genommen. Nebst dem ausgewogenen Ernährungsangebot werden die Kunden regelmässig über Lebensmittel-Herkunft und –Produktionsart informiert. Täglich steht (nebst dem Fleischmenü) ein vollständiges vegetarisches Menü auf der Karte und statt Mineralwasser wird frisches Hahnenwasser angeboten.

Fourchette verte ersetzt schnitz und drunder

Das Label Fourchette verte-Ama terra ist ein Label für ein ausgewogenes, nachhaltiges und schmackhaftes Verpflegungsangebot. Fourchette verte wurde 1993 in der Westschweiz gegründet. Das Pendant dazu in unserer Region hiess schnitz und drunder und wurde vom Kanton Basel-Landschaft 2002 entwickelt. Seit 2015 sind die beiden Labels unter dem Begriff Fourchette verte-Ama terra zusammengefasst. Das Landwirtschaftliche Zentrum Ebenrain hat im Kanton BL das Mandat für die Fourchette verte-Ama terra-Beratungen: Institutionen der Kinderbetreuung werden von uns auf dem Weg zur Zertifizierung begleitet und geoacht.

Wenn Sie mehr Informationen oder ein unverbindliches Gespräch rund um die Zertifizierung Fourchette verte- Ama terra möchten, rufen Sie die Beraterinnen des LZE an:

<https://www.baselland.ch/politik-und-behorden/direktionen/volkswirtschafts-und-gesundheitsdirektion/landw-zentrum-ebenrain/ernaehrung/fourchette-verte-ama-terra>

Für Rückfragen zur Zertifizierung der LZE-Cafeteria:

*Petra Imhof, Leiterin Gastronomie und Tagungsstätte, Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain,
VGD, Telefon 061 552 21 63 (erreichbar 29.6.17, 09.00 – 11.00 Uhr)*

Für generelle Rückfragen zu Fourchette Verte Ama terra-Zertifizierungen:

*Barbara Suter, Leiterin Ernährung, Hauswirtschaft und Gastronomie, Landwirtschaftliches Zentrum
Ebenrain, Tel. 061 552 21 30 (erreichbar 29.6.17, 13.30 – 16.00 Uhr)*