

Presseinformation

Regionalität ist Trumpf: SV Österreich setzt auf heimisches Superfood

Wien, 26. November 2018 – **Dass Superfood aus Österreich exotischen Varianten um nichts nachsteht, zeigt sich am aktuellen Speiseplan des Business und Care Caterers SV Österreich. Im November können sich die Gäste der SV Mitarbeiterrestaurants auf eine kulinarische Entdeckungsreise begeben und dabei erkennen, welche Superkräfte in heimischen Lebensmitteln schlummern.**

„Österreich ist mit einer großen Vielfalt an erstklassigen, heimischen Produkten gesegnet. Lokale Lebensmittel legen kurze Transportwege zurück und garantieren so hohe Qualität. Mit der Aktionswoche ‚Heimisches Superfood‘ möchten wir ins Bewusstsein rufen, dass auch die heimische Natur wahre Nährstoff-Superhelden birgt“, so Andreas Kabela, Geschäftsführer von SV Österreich. Weltweit werden Goji-Beeren, Chia-Samen, Spirulina-Algen und Co. als Superfood gehypt. Das Besondere an diesen Nahrungsmitteln ist, dass ihnen ein äußerst positiver Einfluss auf die Gesundheit nachgesagt wird. Doch Lebensmittel, die wertvolle Nährstoffe vereinen, müssen nicht immer von fernen Ländern importiert werden, auch die österreichische Landwirtschaft hat kulinarische Superstars zu bieten. Vergleicht man die enthaltenen Nährstoffe von heimischem und exotischem Superfood, zeigt sich, dass diese durchaus gleich gut sind. Regionale Produkte haben jedoch einen zusätzlichen Vorteil: Sie sind weitaus frischer.

Saisonale Superpower made in Austria

Superfood aus Österreich kann später geerntet werden als sein importiertes Pendant aus Übersee. Dadurch kann das Obst und Gemüse länger reifen und mehr Nährstoffe bilden. Das wirkt sich nicht nur positiv auf das frische Geschmackserlebnis, sondern auch auf die Klimafreundlichkeit aus.

„Oftmals werden mit Superfoods außergewöhnliche, exotische Nahrungsmittel assoziiert, dabei hat auch die heimische Lebensmittelvielfalt Superkräfte zu bieten. Gemüse von regionalen Landwirten steckt voller Vitamine. Richtig zubereitet liefern Linsen, Kürbis und Co. mindestens genau so viel Power wie ihre exotischen Verwandten“, erklärt Theresa Scherner, Ernährungswissenschaftlerin von SV Österreich.

Kraut und Kürbis als wichtige Nährstofflieferanten

Bei der Zusammenstellung der Aktionswoche, die von 19. bis 30. November in allen SV Mitarbeiterrestaurants umgesetzt wird, achtet SV Österreich vorrangig auf den Einsatz saisonaler Superfoods. Dabei spielt Kürbis eine besonders große Rolle auf dem Speiseplan. Kürbis ist reich an antioxidativem Beta-Carotin und Folat und kann so mit der nährstoffreichen Süßkartoffel locker mithalten. Unter anderem können sich SV Gäste

während der Superfood-Wochen über Kürbisrösti auf Salat mit Kräuterdip, Linsen-Karotten-Schmarrn mit Kürbis-Chutney oder einen winterlichen Pumpkin Spice Latte freuen.

In der kalten Jahreszeit haben auch diverse Krautsorten Hochsaison. Darum stehen Rotkraut-Vollkornfleckerl mit Frischkäse sowie Sauerkraut-Hirselaibchen mit Kräuterdip, Vogelsalat und Apfelbalsam-Dressing am Speiseplan. Rotkraut enthält wertvolle Anthocyane, denen eine antioxidative Wirkung nachgesagt wird. Sie können reaktive Sauerstoffmoleküle abfangen und so das Immunsystem unterstützen. Auch Weißkraut hat es sich redlich verdient, zu den Superfoods zu zählen: Durch die Fermentation verbessert sich die Verfügbarkeit der Nährstoffe, außerdem kommt es zu einem Wachstum erwünschter Bakterien, die die Darmflora unterstützen.

Jede Saison bringt ihre Superfoods

„Je nach Saison variieren auch die Superfoods. Während im Herbst und Winter Karotten, Äpfel oder Rotkraut für eine gesunde Vitaminszufuhr sorgen, warten im Frühling und Sommer zahlreiche Beerensorten, Spinat und Spargel auf uns. SV Österreich zeigt es vor: Nicht nur schmackhaft, sondern auch überlegt kochen – mit Vitaminlieferanten aus nächster Nähe“, so Scherner.

Über die SV Group

Die SV Group ist eine Gastronomie- und Hotelmanagement-Gruppe mit den fünf Geschäftsfeldern Gemeinschaftsgastronomie, Spital- und Heimgastronomie, Eventcatering, öffentliche Gastronomie und Hotel. Das Unternehmen beschäftigt heute rund 8.000 Mitarbeitende. Kerngeschäft der SV Group ist die Gemeinschaftsgastronomie. SV Österreich besteht seit 1998 und führt mit mehr als 1.000 Mitarbeitenden rund 120 Personalrestaurants und Küchen in Senioren- und Pflegeheimen.

Die SV Group geht auf die 1914 von der Schweizer Pionierin Else Züblin-Spiller gegründete Non-Profit-Organisation „Schweizer Verband Soldatenwohl“ zurück, welche Soldatenstuben betrieb und dort ausgewogene und preiswerte Verpflegung anbot. Die ideellen Werte des Gründervereins werden heute von der SV Stiftung weitergeführt. Die gemeinnützig ausgerichtete Stiftung ist Mehrheitsaktionärin der SV Group und setzt ihre Dividende für Projekte im Bereich der gesunden Ernährung und für das Gemeinwohl ein.
www.sv-group.com, www.sv-group.at, www.sv-stiftung.ch

Für weitere Auskünfte:

Anita Preiner

SV Österreich GmbH, Schwarzenbergplatz 2/1. OG/Top 4, A-1010 Wien

Telefon +43 1 367 76 03 - 31, Fax +43 1 367 76 03 - 20

anita.preiner@sv-group.at

www.sv-group.com

Sabine Moll

ikp Wien GmbH, Museumstraße 3/5, 1070 Wien

Telefon +43 1 524 77 90-17, Fax +43 1 524 77 90 - 5

sabine.moll@ikp.at

www.ikp.at