



Vlnr: Silvia Marchl (Styria Vitalis), Resti Baumgartner, Marilyn Baumgartner, Walter Baumgartner, Silke Schwab, Elisabeth Grandits
From the left to the right: Silvia Marchl (Styria Vitalis), Resti Baumgartner, Marilyn Baumgartner, Walter Baumgartner, Silke Schwab, Elisabeth Grandits

DER UNGEWÖHNLICHE WEG VOM SCHNITZELWIRT ZUM GRÜNEN TELLER GASTRONOM

Das Technologieunternehmen REDWAVE stellt die Weichen für eine gesunde Ernährung

„Ja, das machen wir“, lautete die Antwort vor drei Jahren, als das rund 120 Personen starke, technologische Unternehmen REDWAVE an das Ludersdorfer Landgasthaus Baumgartner herantrat und fragte, ob das Interesse besteht, das benachbarte Unternehmen täglich mit einem Mittagsmenü zu versorgen. Die Tatsache, dass sich das traditionelle Landgasthaus durch diese Entscheidung von der bürgerlichen Küche zu einem Grünen Teller Gastronomie-

betriebe weiterentwickeln würde, war zu jener Zeit noch unvorstellbar.

Dem Eggersdorfer Unternehmen REDWAVE, dessen Unternehmenskultur von Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein geprägt ist, war es von Beginn an wichtig, seinen MitarbeiterInnen im Haus täglich ein warmes Mittagessen bieten zu können. Es sollte aber nicht nur gut schmecken und sättigen, sondern auch gesund, saisonal, regional und ausgewogen sein. Aus

diesem Grund arbeitete REDWAVE gemeinsam mit ErnährungsberaterInnen von Styria Vitals an einem gesunden und ausgewogenen Menüplan, der anschließend dem Landgasthaus Baumgartner präsentiert wurde. Mit den Worten von Walter Baumgartner „Das wird nix, aber schauen wir es uns halt mal an“ wurde der Grundstein gelegt. Zum damaligen Zeitpunkt konnte sich Baumgartner nicht vorstellen, dass Rote Rüben Knödel auf Kren-Spiegel, mit Frischkäse-Basilikum

gefüllte Hühnerbrust auf mediterranem Gemüsegröstl oder mariniertes Kürbis mit Ziegenkäse im Glas einen guten Anklang bei den MitarbeiterInnen finden würde. Dennoch setzte sich Papa Baum – wie ihn das REDWAVE Team liebevoll nennt – und seine Tochter gemeinsam mit REDWAVE an einen Tisch und arbeiteten mit Styria Vitalis einen detaillierten Fahrplan für die Auszeichnung zum Grünen Teller aus. Der Grüne Teller steht für Qualität, Ausgewogenheit und eine gesunde Ernährung in der steirischen Verpflegung.

Speisepläne wurden über einen längeren Zeitraum analysiert und überprüft und Fortbildungen seitens Baumgartners durchgeführt. Seither wurde der Fleischanteil reduziert, der Gemüseanteil erhöht, das tägliche Salatbuffet blieb unverändert und der Anteil an Voll-

korn und Hülsenfrüchte wurde ergänzt.

Bereits nach einem Jahr Projektlaufzeit konnten REDWAVE und Baumgartner die beste Kategorie des Qualitätszertifikats Der Grüne Teller erreichen. Wesentlich zum Erfolg beigetragen haben das Mittagstisch-Team von REDWAVE, Silke Schwab und Elisabeth Grandits, die mit großer kulinarischer Leidenschaft jede Woche abwechslungsreiche und gesunde Menü- und Rezeptvorschläge an Baumgartner geliefert haben.

Auf die Frage, ob seine Gäste im Lokal die REDWAVE Menüs ebenfalls genießen, lächelt Baumgartner und meint: „Als begeisterter Schnitzelliebhaber war ich anfänglich von der Umstellung und den neuen Gerichten nicht sonderlich begeistert. Aber unsere Gäste

waren neugierig und wir gaben ihnen regelmäßig kleine Kostproben. Es hat ihnen geschmeckt. Inzwischen kommen sogar neue Firmen und Gäste wegen der gesunden REDWAVE-Menüs und wir haben sie fix in unsere Speisekarte aufgenommen. Ich hätte nie gedacht, dass sie so gut ankommen.“ Die traditionellen Schnitzel und bäuerliche Hausmannskost gibt es im Restaurant natürlich weiterhin.

Seit März 2023 ist das Landgasthaus Baumgartner mit dem Grünen Teller ausgezeichnet. REDWAVE und Baumgartner sind stolz darauf, diese Auszeichnung erhalten zu haben und werden ihre Bemühungen zur Förderung einer nachhaltigen, gesunden und ausgewogenen Ernährung auch weiterhin fortsetzen.



V.l.nr. Silke Schwab, Resti Baumgartner, Marilyn Baumgartner, Elisabeth Grandits, Silvia Marchl (Styria Vitalis), GF Manfred Hödl, Walter Baumgartner
 From the left to the right: Silke Schwab, Resti Baumgartner, Marilyn Baumgartner, Elisabeth Grandits, Silvia Marchl (Styria Vitalis), Manfred Hödl, Walter Baumgartner



FROM COUNTRY-STYLE EATERY TO “GRÜNER TELLER” RESTAURANT

Technology company REDWAVE sets the course for healthy nutrition

“Yes, let’s do that,” was the answer three years ago when REDWAVE, a technological company with around 120 employees, approached the Baumgartner country inn in Ludersdorf and asked if there was interest in providing the neighbouring company with a daily lunch menu. The fact that this decision would turn the traditional country inn from a bourgeois cuisine into a restaurant worthy of the “Grüner Teller” health food award was unimaginable at the time.

For REDWAVE, a company in Eggersdorf whose corporate culture is characterised by sustainability and environmental awareness, it was important from the very beginning to be able to offer its employees a hot lunch every day. But it should not only taste good and be filling, it should also be healthy, seasonal, regional and balanced. For this reason, REDWAVE worked together with nutritionists from Styria Vitals on a healthy and balanced menu plan, which was then presented

to Baumgartner’s country inn. Walter Baumgartner commented: “It’s not going to work, but let’s have a look at it,” and the foundation stone was laid. At the time, Baumgartner could not imagine that “red beet dumplings on horseradish coulis” and “chicken breast stuffed with cream cheese basil on Mediterranean vegetable au gratin” or “marinated pumpkin with goat cheese in a jar” would be well received by the staff. Nevertheless, Papa Baumi – as the REDWAVE team affectionately calls

him – and his daughter sat down together with REDWAVE and worked out a detailed roadmap for the “Grüner Teller” award with Styria Vitalis. “Grüner Teller” stands for quality, balance and healthy nutrition in Styrian catering.

Menu plans were analysed and reviewed over a longer period of time and further training was provided by Baumgartner. Since then, the meat percentage has been reduced, the proportion of vegetables has been increased, the daily salad buffet has remained unchanged and the whole grain and legume products were added.

After just one year of the project, REDWAVE and Baumgartner were able to make it into the highest category of the quality certificate “Der Grüne Teller”. The lunch team of REDWAVE, consisting of Silke Schwab and Elisabeth Grandits, who delivered varied and

healthy menu and recipe suggestions to Baumgartner every week with great culinary passion, contributed significantly to the project’s success.

When asked if his guests in the restaurant also enjoy the REDWAVE menus, Baumgartner smiles and says: “As an avid schnitzel lover, I was initially not very enthusiastic about the change and the new dishes. But our guests were curious and we regularly gave them small samples. They really liked it. In the meantime, even new companies and guests come because of the healthy REDWAVE menus and we have included them in our menu. I never thought they would go down so well.” The traditional schnitzel and bourgeois home cooking will of course remain available in the restaurant.



Since March 2023, Baumgartner’s country inn is allowed to carry the “Der Grüne Teller” label. REDWAVE and Baumgartner are proud to have received this award and will continue their efforts to promote sustainable, healthy and balanced nutrition.