

Gesund und mit Freude essen



Label überreicht. Von links: Reto Spillmann (Küchenchef), Nicole Tschiemer-Fryand («Fourchette Verte») und Pierre Lehmann (Direktor).

FOTO ZVG

FIESCH/SITTEN | Das Sport Resort in Fiesch realisiert jährlich über 100 000 Übernachtungen mit Gästen aus verschiedenen Ländern. Nun hat der Betrieb seine Mahlzeiten erfolgreich zertifizieren lassen.

Da alle Anforderungen erfüllt wurden, durften die Verantwortlichen vergangenen Mittwoch das Label «Fourchette Verte Junior und Erwachsene Tagesstätte» entgegennehmen. Man sei bestrebt, den diversen ernährungsspezifischen Bedürfnissen der Gäste mit aus-

wärtigen und einheimischen Rezepten nachzukommen, heisst es in einer Medienmitteilung. Auch deshalb habe man die Zertifizierung anvisiert. Zudem habe man die optimale Versorgung der Gäste mit benötigten Nährstoffen wie Eiweiss, vollwertigen Kohlenhydraten, Mineralstoffen wie Kalzium oder den wichtigen Omega-3-Fettsäuren sicherstellen wollen. Natürlich ohne dabei Aspekte wie Genuss und Freude am Essen aus den Augen zu verlieren, wie weiter berichtet wird.

Kriterienbereiche, die das Label bezüglich Ernährung vor-

gibt, sind beispielsweise Menge und Zusammenstellung der einzelnen Komponenten der Hauptmahlzeiten, Abdeckung der Milchprodukte, Fettqualität und -quantität sowie das Getränkeangebot. Dazu kommen die Gewährleistung eines gesunden Umfeldes, das Einhalten von Hygienevorschriften sowie die Abfalltrennung. «Fourchette Verte Wallis» ist ein von der Gesundheitsförderung unterstützter Verein, der sich für gesunde Ernährung einsetzt. Zertifiziert werden Betriebe wie Restaurants, Kindertagesstätten, Spitäler oder Altersheime.

wb