

IL CIELO NEWSLETTER

01/2017

REZEPT

Perlgraupenrisotto

Zutaten:

- 750g Gemüse der Saison
- 250g Gersten oder Weizen Perlgraupen
- 250ml Sahne
- ca. 1,5l Gemüsebrühe
- 125g Parmesan gerieben
- Bratöl
- frische Petersilie
- Muskat, Kümmel, Salz
- evtl schwarze Oliven ohne Stein

[Lesen Sie hier weiter](#)



Graupenrisotto beim Il Plonner

AKTUELLES

Liebe Schüler, liebe Eltern, liebe Lehrer,

wir von Il Cielo hoffen, dass Sie ein schönes und besinnliches Weihnachtsfest mit Ihren Lieben hatten und wünschen Ihnen alles Gute, besonders auch Gesundheit, für das Jahr 2017.

Wir freuen uns in diesem Jahr wieder auf ein gutes Miteinander mit den Schülern, Eltern, Direktoren, Lehrern und Hausmeistern.

ÜBER IL CIELO

Frisch. Bio. Aus der Heimat.

Das ist der Leitgedanke der IL CIELO Gastronomie. Die IL CIELO Küchen kochen täglich frisch, in Bio-Qualität und mit Zutaten aus der Region. Der Speiseplan folgt den Jahreszeiten mit ihrem Angebot, auf Fertig- und Convenience-Produkte wird nahezu ganz verzichtet. Ein respektvoller Umgang mit den Lebensmitteln, Fair-Trade-Produkte und nachhaltiges Wirtschaften z.B. mit Ökostrom gehören zum Selbstverständnis des Bio-Unternehmens. IL CIELO ist nach der EU-Ökoverordnung zertifiziert und Partner von Bioland, dem größten Verband ökologischer Erzeuger in Deutschland.

Projekt: Kann man Kinder durch optische Veränderungen dazu bringen, gesünder zu essen?

Kinder entscheiden sich normalerweise, wenn sie die Wahl haben, für die süße Nachspeise anstelle eines Apfels. Vor allem wird Gemüse nicht sehr gerne gegessen, wenn es dazu Alternativen gibt. Vielen Eltern ist dies wohl bekannt. Kann optische Veränderung und eine andere Gestaltung der Warenpräsentation die Kinder dazu bewegen, das vegetarische Gericht anstelle des Fleischgerichts, das Vollkornbrötchen mit Salat anstelle der Breze, den Fruchtriegel anstelle des Schokoriegels zu nehmen?

Wir von Il Cielo wollen es wissen und nehmen derzeit mit einer unserer Mensen an einer Studie teil, welche von der TK- Krankenkasse in Auftrag gegeben wurde und finanziert wird. In Kooperation mit dem Kompetenzzentrum für Ernährung („Kern“) der Hochschule Albstadt-Sigmaringen, dem Ernährungsinstitut „KinderLeicht“ und dem Christoph- Probst- Gymnasium in Gilching wird die Studie „Smarter Lunchrooms“ derzeit durchgeführt, um Motivationsimpulse

zu erforschen. Im Zeitraum eines Jahres wird das Essverhalten der Schüler/innen beobachtet und die Auswirkungen der Nudging-Maßnahmen hinsichtlich kurzfristiger und nachhaltiger Effekte analysiert. VerhaltensökonomInnen bezeichnen diese Veränderungen/ Maßnahmen mit dem Begriff „Nudging“ (engl. (to) nudge = stoßen, schubsen). Es geht hierbei um eine Veränderung der Umgebung durch die Umgestaltung zum Beispiel des Ernährungsumfeldes des Menschen, in diesem Fall das der Schüler/innen, um sie zu einem erwünschten Verhalten zu motivieren, ohne dass Verbote ausgesprochen werden.



Bild: Salatbar im Christoph-Probst-Gymnasium

Im Rahmen dieser Studie wurden die freien Flächen mit ansprechenden Bildern von gesunden Lebensmitteln und vegetarischen Gerichten beklebt. Die gesunden Lebensmittel wurden durch grüne Markierungen sowohl bei der Mensaausgabe als auch am Kiosk gekennzeichnet.

Wir werden Ihnen über den Ausgang der Studie berichten.



[Klicken Sie hier, um eine Beschriftung hinzuzufügen]

So erreichen Sie uns

**Il Cielo – Carola und Domenico
Petrone GbR**

Hauptstraße 15b

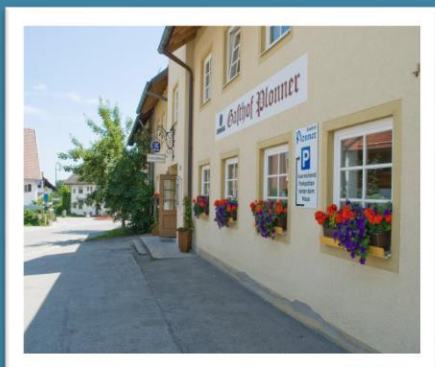
82234 Weßling

Tel. 08153-9099780

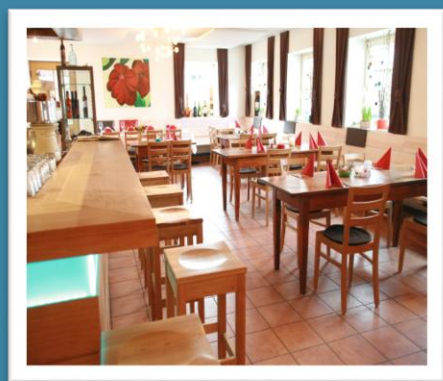
Fax: 08153-909978-87

Email: info@ilcielo.de

Internet: www.ilcielo.de



Der Dorf-gasthof Il Plonner in Oberpfaffenhofen



Der Dorf-gasthof Il Plonner in Oberpfaffenhofen

DAS BIO HOTEL

Der Dorf-gasthof Il Plonner

Im Mai 2011 haben Carola und Domenico Petrone das traditionsreiche Gasthaus in Oberpfaffenhofen übernommen und unter dem Dach von IL CIELO neu eröffnet.

Der IL PLONNER verbindet frische, hausgemachte italienische Bio-Küche mit einer großen Portion bayerischer Geselligkeit. Die Speisekarte ist übersichtlich und saisonal ausgerichtet, die Gerichte sind bodenständig und aus qualitativ hochwertigen Zutaten zusammengestellt. Eine offene Küche gewährt jedem Gast Einblick in das Kochgeschehen. Angeschlossen ist ein Bio-Hotel, das erste seiner Art im Landkreis Starnberg. „Wir wollten IL CIELO ein Zentrum geben, wo unsere Philosophie auch für Erwachsene erlebbar wird“, erläutert Carola Petrone.

Nach dem Wunsch der Petrones ist der IL PLONNER ein lebendiger Treffpunkt für Jung und Alt, für Kunst und Kultur geworden. Ein- bis zweimal im Monat stehen künstlerische Veranstaltungen wie Ausstellungen, Kabarett, Live-Musik oder Wein-Degustationen und Themen-Menüs auf dem Programm des [Dorf-Gasthofs](#). Neben diesem vielfältigem Kultur Angebot, hat der Il Plonner sogar bei der Sendung „[Mein Lokal dein Lokal](#)“ welches auf VOX ausgestrahlt wird teilgenommen und konnte mit seinem Graupenrisotto, Martin Baudrexel und seinen Juroren überzeugen.

*Das Schönste, was ein Mensch hinterlassen
kann, ist ein Lächeln im Gesicht derjenigen,
die an Ihn denken*

Quelle: - unbekannt-
