

## Küche der Salzachklinik setzt auf frisch und bio

Schon vor über zehn Jahren, bald nach dem Start der Ökomodellregion, hatte die Salzachklinik in Fridolfing an einem freiwilligen BioRegio-Coaching teilgenommen und erste Bioprodukte heimischer Erzeuger in ihren Speiseplan aufgenommen. Kürzlich tauschten sich der neue Klinikleiter Gregor Mack und seine Assistentin Sabine Barmbichler sowie Küchenchef Thomas Mittermüller mit der Ökomodellregion zum aktuellen Stand aus. „Wir freuen uns sehr, dass die kommunale Klinik den damals eingeschlagenen Weg konsequent weiterverfolgt und ihr Sortiment an frischen Bio-Produkten stetig erweitert hat“, stellte Marlene Berger-Stöckl von der Ökomodellregion fest. Der Anteil an regionalen Bioprodukten beträgt inzwischen ca. 30%. Die Küche, die sich durch ihre frisch zubereiteten Mahlzeiten in der Qualität von vielen größeren Küchen abhebt, hat sich 2022 auch offiziell biozertifizieren lassen; sie darf seither mit Stolz auf das verliehene Qualitätssiegel verweisen.

Christina Lichtmanegger ist in der Ökomodellregion seit März für die Außer-Haus-Verpflegung zuständig und war beeindruckt, welche Offenheit im Klinikteam für die Unterstützung regionaler Erzeuger herrscht. Zum Gesundwerden gehört auch gesundes Essen – deshalb stammt das Biogemüse direkt aus dem Ort vom Biogemüsehof Hager, Biomilchprodukte von der Molkerei Berchtesgadener Land oder Kartoffeln und Geflügel vom nahen Biohof. Gemeinsam soll auch in Zukunft überlegt werden, welche Hilfestellung die Küche braucht, um den Mehraufwand durch die Zubereitung frischer Ware aus Feld und Stall gut meistern zu können. „Unsere Hühnerbrühen aus den Karkassen machen wir natürlich selbst, und auch die Kartoffeln werden von uns geschält“, merkte der junge Küchenchef Mittermüller an. Das ist alles andere als selbstverständlich in einer Zeit, in der die Klinik nicht nur ihre eigenen Patienten versorgt, sondern durch die Mitversorgung von Kindergärten und Schulen pro Tag ca. 250 frische Essensportionen an ihre Tischgäste verteilt.

### *Bildtexte:*

*6268 Mehr Bio in der Küche – die Salzachklinik lebt es vor. Von links nach rechts: Thomas Mittermüller, Küchenchef der Salzachklinik; Christina Lichtmanegger, Projektstelle „Mehr Bio in der AHV“ in der Ökomodellregion; Gregor Mack, neuer Leiter der Klinik; Sabine Barmbichler, Assistentin der Klinikleitung.*

*3691 Austausch zu mehr Bio in der Küche zwischen Salzachklinik und Ökomodellregion. Von links nach rechts: Thomas Mittermüller (Küchenleiter), Marlene Berger-Stöckl (Ökomodellregion), Gregor Mack (Küchenleiter), Christina Lichtmanegger (Projektstelle „Mehr Bio in der Außer-Haus-Verpflegung“, ÖMR).*

*PM Ökomodellregion*