



Aichacher Nachrichten, 09.06.2022

Das komplette Gemüse, das in den beiden Klinikküchen in Aichach und Friedberg verarbeitet wird, hat jetzt Bioqualität. Das sind zusammen mit den Kartoffeln fast 30 Tonnen im Jahr. Foto: Sven Hoppe, dpa (Symbolbild)

Klinikessen ist jetzt zum Teil bio und regional

Zertifizierung In den Küchen der beiden Krankenhäuser in Aichach und Friedberg und den beiden Cafés werden jetzt zu 30 Prozent Zutaten verwendet, die Bioqualität haben oder regional erzeugt wurden. Der Anteil soll weiter steigen.

Aichach-Friedberg Die Kliniken an der Paar sowie das Café Wital im Krankenhaus Aichach und das Kaffee-Paar im Krankenhaus Friedberg sind laut einer Mitteilung des Landkreises nun zertifizierte Betriebe nach EU-Öko-Verordnung. Das heißt: 30 Prozent aller Zutaten, die jetzt in den beiden Klinikküchen in Aichach und Friedberg verarbeitet werden, haben Bioqualität oder stammen von regionalen Zulieferern. Kontinuierlich soll dieser Anteil weiterhin steigen: auf 50 Prozent bis zum Jahr 2025, so der entsprechende Beschluss des Kreistages im vergangenen Jahr.

Organisatorisch unterstützt wurden die Kliniken an der Paar bei der Zertifizierung sowie bei der Umstellung durch die Öko-Modellregion Paartal. „Die Küchenteams unserer Kliniken in Aichach und in Friedberg kochen mit Hingabe und werden künftig noch mehr auf Bioprodukte aus der Region setzen“, freut sich Landrat Klaus Metzger. Für die Öko-Modellregion Paartal sei das ein weiterer Schritt in ihrer Erfolgsgeschichte – „diese Kooperation ein echter Gewinn für alle“. Auch Dr. Hubert Mayer, Geschäftsführer der

Kliniken an der Paar, wertet die Zertifizierung als Erfolg und hebt den Anteil und die Motivation der Belegschaft hervor: „Ich bin sehr dankbar, dass die Mitarbeitenden der Küchen beider Häuser den Beschluss des Kreistages so zeitnah und umfangreich umgesetzt haben.“

Horst Pappenberger, Küchenleiter im Krankenhaus Aichach, und Harald Pfaffensteller, Küchenleiter im Krankenhaus Friedberg, haben mit ihren Teams nach dem Erhalt der Bio-Zertifizierung im März dieses Jahres Mitte Mai die Speisepläne beider Häuser umgestellt. Ab sofort

werden alle Beilagen, die komplette Milch, das komplette Gemüse sowie die Desserts in Bioqualität angeboten. Und da kommt eine Menge zusammen: „Im Laufe eines Jahres werden 14 Tonnen Gemüse und zusätzlich knapp 15 Tonnen Kartoffeln in beiden Häusern verarbeitet“, berichtet Küchenleiter Pfaffensteller. „Milch kaufen wir knapp 15.000 Liter jährlich ein.“ „Schon bisher haben wir verstärkt auf regionale Zulieferer gesetzt“, erklärt Horst Pappenberger vom Krankenhaus Aichach. Die Bio-Zertifizierung sehen die beiden Chefköche auch ganz

im Sinne ihres Ernährungsauftrags als Einrichtung des Gesundheitswesens. Schließlich sei das Thema Speiserversorgung ein ganz zentrales für die Kliniken an der Paar: „Die Ernährung im Krankenhaus sehen wir als einen Teil der Therapie und damit als einen Beitrag zur Genesung unserer Patienten“, so Horst Pappenberger. Täglich werden in der Küche des Krankenhauses Aichach etwa 280 Essen und in der Küche des Krankenhauses Friedberg um die 350 bis 400 Essen zubereitet, beide Küchen beliefern auch externe Einrichtungen wie unter anderem das Gymnasium in Aichach oder die Caritas in Friedberg.

Für die Servicegesellschaft des Landkreises, die Service Wittelsbacher Land GmbH (oder kurz SWL), die das Café Wital direkt am Haupteingang des Krankenhauses Aichach betreibt, ist die Bio-Zertifizierung ein wichtiger und logischer Schritt. „Bereits das Konzept des Café Wital zur Eröffnung im Jahr 2018 fußte auf der Idee des Angebots regionaler Spezialitäten aus der Region – für die Region“, erklärt Christine Nitzlader, Prokuristin der SWL. „Das

Bio-Siegel ist nun wie das Sahnehäubchen obendrauf.“ Seit April leitet Nicole Hauke das Café Wital: „Viele Getränke und alle Kaffeespezialitäten werden ausschließlich in Bioqualität angeboten.“

Organisatorisch unterstützt wurden die Kliniken an der Paar bei der Zertifizierung von Sandra Ledermüller, Projektmanagerin der Öko-Modellregion Paartal. Ein zentrales Ziel der Öko-Modellregion ist, das Angebot bioregionaler Lebensmittel in der Außerhausverpflegung zu stärken. „Mit der Zertifizierung und Umstellung der Kliniken an der Paar haben wir einen wichtigen Meilenstein erreicht, der auch eine deutliche Signalwirkung auf andere Einrichtungen haben kann“, so Sandra Ledermüller. Wichtig ist ihr auch zu betonen, dass es mit der Umstellung alleine nicht getan ist. „Kontinuierliche Aufklärungs- und Bildungsarbeit zum Ökolandbau ist notwendig um Gäste, Patienten, Angestellte und Schüler mitzunehmen, damit das neue Angebot auch angenommen wird.“ Nur so könne die Umstellung mit einer schrittweisen Erhöhung des Bioanteils nachhaltig gelingen. (AZ)



Bio-Zertifizierung für das Essen der Kliniken an der Paar: (von links) Landrat Klaus Metzger, Sandra Ledermüller (Öko-Modellregion), Küchenleiter Harald Pfaffensteller und Horst Pappenberger, Nicole Hauke (Leiterin Café Wital). Foto: Benedikt Frommer