



Waging am See

Jubilar. Walter Koch, Pfarrer-Haslwimmer-Str., Otting, feiert am heutigen Freitag, 24. Mai, seinen 87. Geburtstag. Alles Gute!

Bayerischer Abend wurde abgesagt

Waging am See. Der GTEV D'Mühlberger hatte für heutigen Freitag um 19.30 Uhr den Bayerischen Abend mit Musik und Tanz im Kurpark geplant. Aufgrund des unbeständigen Wetters wurde die Veranstaltung jedoch abgesagt.

Tettenhausen

Am Sonntag Fest der Ortsvereine

Tettenhausen. Das jährliche Vereinsfest der Tettendahener Ortsvereine findet am Sonntag, 26. Mai, statt. Treffpunkt ist um 9.30 Uhr am Parkplatz Strandbad, von wo aus mit der Musikkapelle Fridolfing zur Pfarrkirche marschiert wird.

Der Gottesdienst beginnt um 10 Uhr. Anschließend findet am Kriegerdenkmal ein Totengedenken statt. Nach dem Rückmarsch zur Gaststätte spielt die Musikkapelle zu einem Frühschoppenkonzert auf. Die Vereinsvorstände hoffen auf zahlreiche Beteiligung.

DER DIREKTE DRAHT

Südbayerische Rundschau
☎ 08621/508912-0

Redaktion:
E-Mail: red.heimatzeitung@pnp.de
Anzeigen gewerblich:

Engagement für gesunde Ernährung

Ministerin Kaniber zeichnet Seniorenheim St. Martin aus – Urkundenverleihung BioRegio-Coaching

Von Anneliese Caruso

Waging am See. Bio-Milch aus dem Berchtesgadener Land, Fleisch aus Bayern, Käse aus Waging und Bio-Mehle aus Tengling – diese und viele weitere regionale Produkte bereichern ab sofort den Speiseplan im Seniorenheim St. Martin in der Marktgemeinde Waging am See. In den vergangenen Monaten haben die Verantwortlichen dort die Verpflegung im Rahmen des BioRegio-Coachings des Ernährungsministeriums auf den Prüfstand gestellt. Das Ergebnis: eine besonders nachhaltige Verpflegung mit Produkten der Öko-Modellregion Waginger See-Rupertiwinkel. Dieses Engagement würdigte Ernährungsministerin Michaela Kaniber und zeichnete das Seniorenheim im Rahmen eines kleinen Festakts und im Beisein aller beteiligten Akteure mit einer Urkunde aus.

„Bewohnerinnen und Bewohner von Senioreneinrichtungen sind auf das im Haus angebotene Essen angewiesen. Daher muss die Verpflegung dort besonders hohen Anforderungen gerecht werden. Das Essen soll gesund und nachhaltig sein, zugleich aber auch wirtschaftlich, und es sollte von den Essensgästen geschätzt werden können“, sagte die Ministerin. „Dafür braucht es unbedingt schmackhafte Speisen, die bei Seniorinnen und Senioren Erinnerungen an vergangene Tage wecken. Aus diesem Grund halte ich es für wichtig, dass die verwendeten Lebensmittel von Landwirten aus der Region stammen und davon möglichst wenig weggeworfen wird“, betonte sie.

Gemeinsam mit der Öko-Modellregion Waginger See-Rupertiwinkel, dem Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ebersberg-Erding sowie einem renommierten und erfahrenen Bio-Regio-Coach hat das Seniorenheim St. Martin alle wesentlichen Aspekte guter Verpflegung in den Blick genommen. Mit großem Erfolg wurde daran gearbeitet, den Anteil an nachhaltigen Lebensmitteln zu erhöhen. Die Einrich-



Setzen sich für gesundes Essen ein, das den Planeten schützt (von links): Heimleiter Hubert Sailer, Irmgard Reischl vom AELF Ebersberg-Erding, Lilli Dinglreiter von der ÖMR, Küchenchefin Andrea Piedertorfer -Jung, der Leiter der Mittagsbetreuung Samuel Bienzle und Coach Hubert Bittl. Zusammen mit Ernährungsministerin Michaela Kaniber und Bürgermeister Matthias Baderhuber durften sie die appetitlich angerichteten Canapés vorwiegend aus bioregionalen Produkten probieren.

– Foto: Caruso

tung hat beispielsweise einen Rahmenspeiseplan eingeführt, der die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) stärker berücksichtigt und viel Abwechslung verspricht. Das Seniorenheim wird nun von neuen Produzenten und Unternehmen aus der Region beliefert, darunter die Molkerei Berchtesgadener Land, der Demeterhof von Franz Obermeyer in Tengling und der Geflügelhof Brandstätter in Traunstein. Zudem werden Trockenprodukte wie etwa Hülsenfrüchte oder Puddingpulver über die Marke „Natura“ bezogen.

„Auf diese Weise unterstützt das Seniorenheim St. Martin direkt die heimische Landwirtschaft in der Öko-Modellregion Waginger See-Rupertiwinkel. Dies erhält nicht nur Arbeitsplätze in der Region und steigert die Wertschöpfung vor Ort, sondern schützt auch aktiv unsere natürlichen

Ressourcen“, sagte Michaela Kaniber, ehe sie die Urkunde an Bürgermeister Matthias Baderhuber, an den Leiter des Seniorenheims, Hubert Sailer, und an die Leiterin der Küche, Andrea Piedertorfer, überreichte. Träger des Seniorenheims ist die Marktgemeinde Waging.

Hubert Sailer freute sich über die Auszeichnung und bedankte sich bei allen, die zum Gelingen dieses langwierigen Prozesses beigetragen haben: „Unser Ziel ist es, das Verpflegungsangebot weiter zu optimieren und den Anteil an biologisch erzeugten Lebensmitteln aus der Region auszubauen. Es ist ein laufender Prozess, der uns für die Zukunft wappnet.“ Sailer dankte besonders Irmgard Reischl, Abteilungsleiterin für Bildung und Beratung im Amt für Landwirtschaft und Ernährung Ebersberg-Erding. Reischl führt in dieser Behörde das Sachgebiet

Gemeinschaftsverpflegung, das alle sechs Öko-Modellregionen in Oberbayern (Ost) berät und betreut.

Ein besonderer Dank galt neben Coach Hubert Bittl auch dem gesamten Küchenteam, allen in der Pflegeeinrichtung, die den Senioren das Essen bringen, und dem Markt Waging für den anhaltenden Einsatz und die Unterstützung.

Das AELF Ebersberg-Erding übernahm die koordinierende Rolle des Coachings und leistete wertvolle Beiträge zu den Themen Gesundheit und Kommunikation. Der Coach Hubert Bittl, der die Küche in der Versicherungskammer Bayern leitet und sie 2004 bio-zertifizieren ließ, bildete den Kern der Beratung in Sachen Speiseplanung. Das gastronomische Konzept der Versicherungskammer Bayern wurde 2013 mit dem Zukunftspreis Internorga ausge-

zeichnet. Bittl war mehrmals im Seniorenheim St. Martin und erarbeitete zusammen mit Küchenchefin Andrea Piedertorfer-Jung die Vorschläge, die dann von Piedertorfer-Jung und ihrem Team umgesetzt wurden.

Auch die Öko-Modellregion Waginger See-Rupertiwinkel (ÖMR) hat beim Speiseplancheck nach den DGE-Leitlinien und bei der Bezugsquellensuche für bioregionale Lebensmittel unterstützend mitgewirkt. Federführend war ÖMR-Mitarbeiterin Lilli Dinglreiter, die den Prozess initiierte und ihn entlang der Wertschöpfungskette begleitete.

Kantinen spielen bei der Agrarwende eine Schlüsselrolle, insbesondere aufgrund des großen Missverhältnisses zwischen bio-zertifizierten Großküchen und ökologisch produzierten Lebensmitteln, das es zu verringern gilt. Bürgermeister und Sprecher der ÖMR, Matthias Baderhuber, erinnerte in seiner Ansprache an das gemeinsame von der Öko-Modellregion und der Gemeinde verfolgte Ziel, das vielfältigen Ansprüchen gerecht werden muss: „Das Essen, das nicht nur für die Bewohner des Seniorenheimes gekocht wird, sondern auch für die Kinder im Kindergarten, in der Mittagsbetreuung und in der Ganztagschule, soll durch die Verwendung von möglichst bioregionalen sowie regionalen Zutaten gesund, nachhaltig und frisch sein und muss möglichst allen schmecken.“

Um allen Zielgruppen gerecht zu werden, nahm auch die Grund- und Mittelschule Waging parallel an einem Schulverpflegungs-Coaching teil, damit der Speiseplan auch den Wünschen der Schülerinnen und Schüler entspricht.

Das BioRegio-Coaching ist ein kostenloses Angebot des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ebersberg-Erding in Kooperation mit den Öko-Modellregionen und soll öffentliche sowie private Einrichtungen in der Gemeinschaftsverpflegung begleiten, welche das Thema Bio in der eigenen Küche angehen wollen. Jede Einrichtung in Oberbayern hat die Möglichkeit, sich unverbindlich zu bewerben. Kontaktpartner ist dabei das AELF sowie die Ansprechpartner der jeweiligen Öko-Modellregionen.