



Aschau: Urkunde nach Bio-Regio-Coaching – II

Beitrag

â??In unserem Haus zur Prävention und Rehabilitation für Mutter und Kind können wir gleichzeitig 37 Familien aufnehmen. Diese rund 100 Personen sitzen am Tag zum Essen dreimal zu Tisch, das summiert sich im Jahr auf über 107.000 Mahlzeiten und da zeigt es sich, dass es nicht Wurst ist, was auf den Tisch kommtâ?? â?? mit diesen Worten hieß Nadja Dörmeyer als Leiterin der Klinik Sonnenbichl in Aschau i. Chiemgau auf die Bedeutung der Lebensmittel hin. Ein Jahr lang hat sich die Klinik am Coaching-Projekt BioRegio des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ebersberg-Erding (im Sachgebiet **Gemeinschafts-Verpflegung zuständig für das Ärtliche Oberbayern**) beteiligt und sich dabei und letztlich mit Erfolg selbst auf den Prüfstand gestellt was Einkauf und Verarbeitung anbelangt.

â??Der Weg der Gesundheit führt durch die Köchen und nicht durch die Apothekeâ?? â?? mit diesem Zitat von Pfarrer Sebastian Kneipp informierte Frau Dörmeyer, dass der Projektstart während der Coronazeit nicht leicht war, aber dank der Kooperation mit der Äko-Modellregion Hochries-Kampenwand-Wendelstein gut möglich war. Die Äko-Modell-Region mit Sitz in Frasdorf begleitete das Coaching mit Stephani Adeili und Stephani Wimmer. Ihr Prinzip lautete: â??Beim Einkauf wollen wir nicht zentral einen Großhändler, sondern wir wollen mit Regionalität die heimische Landwirtschaft stärkenâ??. Mit der Molkerei Berchtesgadener Land und mit dem Wastlhof von Prien-Elperting sowie mit Bio-Milch-Produkten und mit Eiern von Hühnern in Freilandhaltung wurden zwei passende Lieferanten gefunden. Barbara Steiner-Hainz von der Molkerei und Maria Riepertinger vom Hühnerhof zeigten sich erfreut, dass die Zusammenarbeit im Projekt mit vielen Beteiligten so harmonisch war und sie bezeichneten das Vorzeigeprojekt als Vorreiter für zukünftig mehr regionale und bio-regionale Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung. Dazu ergänzend sagte Köchenleiterin Sabine Nickels, die seit 34 Jahren im Haus Sonnenbichl tätig ist: â??Bei allen Neuerungen dürfen wir auch auf die seit 24 Jahren bestehende Zusammenarbeit mit der Ärtlichen Bäckerei Bachhuber und auf die Ärtliche Metzgerei Angermann setzenâ??.

Urkunde als Sinnbild für Gesundheit, Ökologie, Ökonomie und Wertschöpfung

Bei der Übergabe der Urkunde im Auftrag des Bayerischen Landwirtschaftsministeriums betonte

Irmgard Reischl vom Ebersberger Amt die vier Säulen, auf denen eine gesunde Ernährung beruht, es sind dies die Gesundheit, die Ökologie (Regionalität, Saisonalität und Bio), die Ökonomie (Bezahlbarkeit) und die Wertschätzung. Sie dankte dabei mit einem Zitat von Henry Ford, der die Voraussetzungen für einen gemeinschaftlichen Erfolg wie folgt formulierte: „Zusammenkommen steht am Beginn, Zusammenbleiben ist der Fortschritt und Zusammenarbeit sichert den Erfolg“. Fachlich begleitet wurde das Projekt von der Wertschöpfungs-Managerin Verena Schlegel von der EPOS Bio Partner Süd GmbH. Sie informierte, dass der Anteil von bio-regionalen Produkten im ersten Quartal des heurigen Jahres gegenüber dem Vorjahr von einem Prozent auf acht Prozente gestiegen ist. Letztlich besteht das Essen aus der Klinik Küche Sonnenbichl zu 15 Prozent aus biologischen und regionalen Lebensmitteln. Ehe sich im Beisein von Dritter Bürgermeisterin Monika Schmid und Tourist-Informations-Leiter Herbert Reiter ein intensiver Dialog mit herrlichem Blick auf Kampenwand und Schloss Hohenaschau in Kombination mit kulinarischen Köstlichkeiten der Lieferanten entwickelte, galt noch Nane Kopczyk ein herzliches „Vergelt’s Gott“. Als Praktikantin der Klinik widmete sie sich in besonderer Weise der Speisekarten-Überprüfung. Eines der mit ihr erzielten Ergebnisse und Veränderungen war, dass Fleisch weniger und Hülsenfrüchte mehr wurden. Ein Auge wurde auch darauf gerichtet, wie kindergerecht die Mahlzeiten zusammengesetzt wurden.

Weitere Informationen: www.klinik-sonnenbichl-aschau.de

Fotos: Hätzelsperger – Eindrücke von der Urkundenverleihung des Bio-Regio-Coachings der Klinik Sonnenbichl Aschau.

1. Alle Beteiligten mitsamt Lieferanten und Küchenpersonal
2. Von links: – – – – Coach-Chefin Verena Schlegel, Stephanie Wimmer und Stephanie Adeili von der Öko-Modell-Region, Irmgard Reischl vom Amt für Landwirtschaft EBE, Nadja Dörmelmeyer von der Klinik-Leitung, Küchenchefin Sabine Nickels und Praktikantin Nane Kopczyk.









Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Aschau
2. Bayern
3. Bio-Regio-Coaching



4. Chiemgau
5. Frasdorf
6. Klinik Sonnenbichl
7. MÄ¼nchen-Oberbayern
8. Rosenheim