



Aschau: Urkunde nach Bio-Regio-Coaching – II

Beitrag

â??In unserem Haus zur PrÃvention und Rehabilitation fÃ¼r Mutter und Kind kÃ¶nnen wir gleichzeitig 37 Familien aufnehmen. Diese rund 100 Personen sitzen am Tag zum Essen dreimal zu Tisch, das summiert sich im Jahr auf Ã¼ber 107.000 Mahlzeiten und da zeigt es sich, dass es nicht Wurst ist, was auf den Tisch kommtâ?? â?? mit diesen Worten hieÃ Nadja DÃ¼velmeyer 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 fÃ¼r ErnÃhrung, Landwirtschaft und Forsten Ebersberg-Erding (im Sachgebiet Gemeinschafts-Verpflegung zustÃndig fÃ¼r das Ãrztliche Oberbayern) beteiligt und sich dabei und letztlich mit Erfolg selbst auf den PrÃ¼fstand gestellt was Einkauf und Verarbeitung anbelangt.

Ã â??Der Weg der Gesundheit fÃ¼hrt durch die KÃ¼chen und nicht durch die Apothekeâ?? â?? mit diesem Zitat von Pfarrer Sebastian Kneipp informierte Frau DÃ¼velmeyer, dass der Projektstart wÃhrend der Coronazeit nicht leicht war, aber dank der Kooperation mit der Ãko-Modellregion Hochries-Kampenwand-Wendelstein gut mÃ¶glich war. Die Ãko-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 GroÃhÃndler, sondern wir wollen mit RegionalitÃt die heimische Landwirtschaft stÃ¼tzenâ???. Mit der Molkerei Berchtesgadener Land und mit dem Wastlhof von Prien-Elperting sowie mit Bio-Milch-Produkten und mit Eiern von HÃ¼hnern in Freilandhaltung wurden zwei passende Lieferanten gefunden. Barbara Steiner-Hainz von der Molkerei und Maria Riepertinger vom HÃ¼hnerhof zeigten sich erfreut, dass die Zusammenarbeit im Projekt mit vielen Beteiligten so harmonisch war und sie bezeichneten das Vorzeigeprojekt als Vorreiter fÃ¼r zukÃ¼nftig mehr regionale und bio-regionale Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung. Dazu ergÃnzend sagte KÃ¼chenleiterin Sabine Nickels, die seit 34 Jahren im Haus Sonnenbichl tÃtig ist: â??Bei allen Neuerungen dÃ¼rfen wir auch auf die seit 24 Jahren bestehende Zusammenarbeit mit der Ãrztlichen BÃckerei Bachhuber und auf die Ãrztliche Metzgerei Angermann setzenâ??.

Urkunde als Sinnbild fÃ¼r Gesundheit, Ãkologie, Ãkonomie und WertschÃ¶pfung

Bei der Ãbergabe 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: Hättzelsperger – 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 Dövelmeyer 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