

Regional und Bio - Küche der Salzachlinik Fridolfing erhöht Bioanteil

Ihre Gesundheit steht in der Salzachlinik Fridolfing an erster Stelle. Dabei ist neben der medizinischen Versorgung eine ausgewogene und gesunde Ernährung wichtig. Sie unterstützt den Genesungsprozess, stärkt die Vitalität und schmeckt gut. Deshalb werden in der Salzachlinik alle Speisen und warmen Getränke täglich frisch zubereitet – in der eigenen Küche. Damit unterscheidet sie sich von vielen anderen Kliniken und Einrichtungen, die über externe Großküchen versorgt werden.

Das Küchenteam der Salzachlinik erstellt für seine Patientinnen und Patienten gesunde, abwechslungsreiche Speisepläne mit saisonalen Produkten. Viele Lebensmittel werden frisch eingekauft und gleich verarbeitet. Gerne wird dabei auf individuelle Wünsche eingegangen. Frau Stadler, die Ernährungsberaterin der Salzachlinik, unterstützt bei Fragen zu Diät, Nahrungsmittelallergien oder Unverträglichkeiten.



Foto: Salzachlinik

Regional ist wichtig

In der Küche der Salzachlinik wird schon seit vielen Jahren ganz stark auf regionale und gentechnikfreie Produkte gesetzt. Fridolfing ist als „gentechnikfreie Gemeinde“ ausgerufen und dieses Postulat gilt in besonderem Maße für die Speisezubereitungen in der Klinik. Ein Großteil der Kartoffeln kommt z. B. vom Direktvermarkter Lenz aus Fridolfing-Pietling, ebenso wie die Backwaren von Bäckerei Steinberger. Das Mehl wird von der Aichermühle in Fridolfing-Eizing bezogen, Fleisch- und Wurstwaren von Metzgerei Spitzauer in Fridolfing. So werden jährlich viele Transportkilometer gespart und die regionalen Erzeuger unterstützt. Auch bei den Bio-Lebensmitteln geht Regionalität vor.



Köchin Maria Stadler, Foto: Salzachlinik

Mehr Bio-Lebensmittel

Bio-Frischgeflügel aus Tittmoning, Bio-Kalbfleisch aus Teisendorf, Bio-Milchprodukte aus Piding, Bio-Eier sowie saisonales Gemüse und Obst, regional und teils in Bioqualität ...

Schon 2015 hatte der Krankenhausausschuss der Gemeinde Fridolfing den Einstieg in die Bioküche beschlossen. Im ersten Schritt wurden für die Zubereitung der Speisen 20 % Bioprodukte verwendet. In diesem Frühjahr regte der Krankenhausausschuss an, den Bioanteil zu steigern. Klinik- und Küchenleitung der Salzachlinik setzten den Vorschlag in die Tat um. So werden jetzt noch mehr Speisen in der Salzachlinik aus Bioprodukten zubereitet, die zudem überwiegend regional produziert sind.

Mit dieser Maßnahme stärkt die Salzachlinik auch die Ökomodellregion „Waginger See – Rupertiwinkel“.

Quelle: Salzachlinik