

St. Rochus Krankenhaus stellt auf Bio-Küche um

Regional und saisonal frische Produkte auch für Altenzentrum und Kindergärten

Regional, saisonal und frisch soll es sein, das Essen, das Patienten des St. Rochus Krankenhauses und Gäste der Cafeteria geboten bekommen. Deshalb hat das Krankenhaus in den letzten Monaten seine Küche umgestellt und verarbeitet nun ausschließlich saisonal frische Lebensmittel, die zu einem großen Anteil aus kontrolliert biologischem Anbau kommen.

Eine frische und gesunde Küche, die ohne Fertigprodukte, Geschmacksverstärker und Aromastoffe arbeitet, ist das oberste Gebot. Auf dem täglichen Speiseplan werden nun Obst, Gemüse und Salate ausschließlich der Jahreszeit entsprechend angeboten. „Muss es Erdbeeren im Winter geben?“, fragt Projektleiter Klaus Richter. „Wir alle freuen uns doch, wenn wir geschmacklich auch das erkennen, was wir essen.“ Um einen hohen Frischegrad bei gleichzeitig flexiblem Angebot zu gewährleisten, vertraut der Betriebsleiter „Küche“, Patrick Wiesen, im Bereich des Frisesortiments wie Milch, Obst und Gemüse sowie Backwaren ganz und gar auf regionale Lieferanten, deren Ware den gesetzlichen Bestimmungen entspricht und zusätzlich die Bio-Zertifizierung vorweist. Richter ist überzeugt: „Gesunde Ernährung unterstützt die Heilung und den Gesundungsprozess. Unser Speisenangebot sehen wir als Teil einer guten Behandlung, genauso wie die medizinische, pflegerische und physiotherapeutische Betreuung.“ Zudem setze man mit dem damit verbundenen geringeren Logistikaufwand und verkürzten Lieferwegen auch ein deutliches Zeichen, was die ökologische Nachhaltigkeit betrifft. Trotzdem werde der Essenspreis nicht teurer als vorher. Die Mehrkosten werde man kompensieren.

Von der Umstellung der Küche profitieren nicht nur das Betreute Wohnen und vier Kindertagesstätten in Dieburg und Umgebung, die zusätzlich zum Haus täglich mit Essen aus der Krankenhausküche beliefert werden. Die Zusammensetzung der Speisekarte ist hier speziell auf die Bedürfnisse von Kindern ausgerichtet. Das Ernährungskonzept beruht auf den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Seit April kooperiert das Krankenhaus auch mit dem Altenzentrum St. Rochus in der Gerhart-Hauptmann-Straße. Durch die Unterstützung der Johanniter, die den Transport organisieren, kommen auch die 64 Bewohner des Seniorenhauses in den Genuss der „Bio-Küche“. Flexibel könne man auf die Bedürfnisse und Wünsche der Bewohner eingehen: Die Hausleitung bestellt anhand der Menüauswahlliste je nach Bedarf die Mittagessen, die dann heiß ins Haus geliefert werden. Das Frühstück und Abendessen werden weiterhin in Eigenregie der Mitarbeiter vor Ort bereitet. Spezielle Ernährungskonzepte insbesondere für Demenzkranke und spezielles Essen für Menschen mit zum Beispiel Schluckbeschwerden werden zurzeit ausgearbeitet. Sowohl Krankenhaus als auch Altenzentrum sollen demnächst für die Zertifizierung mit dem staatlichen Bio-Gütesiegel



Foto: St. Rochus

Das Krankenhaus hat in den letzten Monaten seine Küche umgestellt. Patrick Wiesen verarbeitet nun ausschließlich saisonal frische Lebensmittel, die zu einem großen Anteil aus kontrolliert biologischem Anbau kommen.

nach EG-Öko-Verordnung angemeldet werden. Bis zur Jahresmitte hat man sich das Ziel gesetzt, so viele Bio-Produkte wie möglich für die Speis Zubereitung aufzunehmen. „Das bedeutet, dass wir einen sehr hohen Anteil an Bio-Produkten haben werden. Im Bereich der Krankenhäuser findet man diese Philosophie deutschlandweit bisher nur selten und für die Altenzentren nahezu gar nicht“, sagt Richter. Für die Zukunft plane man weitere Kooperationspartner bei Kindertagesstätten und insbesondere Schulen. *Anja Burzinski/St. Rochus*

Weitere Informationen zum staatlichen Bio-Gütesiegel gibt es unter www.bio-siegel.de. Laut einer Studie der FH Münster werden an Kliniken zurzeit 6 bis 7 Prozent Bio-Produkte eingesetzt. Das St. Rochus Krankenhaus plant bis Mitte des Jahres 30 Prozent der Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau zu beziehen.

demeter
FELDERZEUGNISSE

BIO-Tiefkühlkost
für Großverbraucher
und Caterer

BIO
nach
EG-Öko-Verordnung

www.felderzeugnisse.de • Tel. 06257-934013