



Vorreiter in Sachen Bio

Kinderkrankenhaus St. Marien versorgt seine kleinen Patienten ab sofort mit 100 Prozent Bio

Landshut, 8. Januar 2008. Eines der ersten Krankenhäuser Deutschlands, das seine Patienten zu 100 Prozent mit Bio verpflegt, steht in Landshut. Seit dem 1. Januar 2008 gibt es für die kleinen Patienten im Kinderkrankenhaus St. Marien ausschließlich Bio-Lebensmittel. Zum Auftakt veranstaltete die CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH gemeinsam mit Bioland Bayern am 8. Januar einen Bio-Aktionstag für Patienten, Mitarbeiter und Gäste. Im Auftrag von BioKo, dem Bio-Manga-Girl der CMA, wurden leckere Schokolade und Äpfel an die Kinder im Krankenhaus verteilt – natürlich alles aus ökologischer Erzeugung.

„Bio bedeutet Qualität sowie leckeres und gesundes Essen“, erklärte der Geschäftsführer des Kinderkrankenhauses St. Marien, Bernhard Brand, anlässlich des Aktionstages. „Gerade im Krankenhaus, wo das Wohl der Patienten an erster Stelle steht, ist es sinnvoll, auch in der Verpflegung Nägel mit Köpfen zu machen. Daher haben wir uns entschieden, von nun an alle Speisen in Bio-Qualität anzubieten.“

Vorbild für eine ganzheitliche Verpflegung

Das Krankenhaus an der Grillparzer Straße setzt auf einen ganzheitlichen Ansatz. „Wir haben in Europa mittlerweile einen erschreckenden Anteil an übergewichtigen Kindern“, erklärt der ärztliche Direktor, Dr. Reinhard Herterich. „Die Entscheidung für Bio ist auch daraus entstanden, Eltern und Kinder präventiv zu unterstützen.“ Und Chefarzt Dr. Harald Engelhardt ergänzt: „Wir zeigen: Eine ausgewogene Ernährung kann auch Spaß machen.“

Jedes 3. Krankenhaus in Deutschland setzt inzwischen mindestens ein Bio-Produkt in der täglichen Verpflegung ein. Das ergab eine aktuelle Studie der CHD-Expert Group. Bei allen Betrieben steht die hohe Produktqualität als Begründung im Vordergrund. Die wenigsten Krankenhausküchen sind jedoch bio-zertifiziert. Mit einem Speisenangebot komplett aus ökologischem Landbau gehört St. Marien zu den Pionieren in Deutschland. Zudem ließ das Krankenhaus seine Küche bereits Mitte 2007 zertifizieren. Die Klinik nimmt damit eine wichtige Vorbildfunktion für die moderne Krankenhausverpflegung ein.

Essen muss Spaß machen

Ein wichtiger Impulsgeber für die Bio-Einführung war Küchenleiter Gilbert Bielen. Der gelernte Koch brachte als ehemaliger Biohotel-Küchenchef viel Know-How und Begeisterung mit. „Bio-Lebensmittel sind nachhaltig und haben eine ausgezeichnete Qualität“, erläutert Bielen. „Kochen und Essen bereiten so einfach viel mehr Freude!“

Dass Bio-Produkte im Einkauf teurer sind, davon ließen sich Küchenchef und Klinikleitung nicht abhalten. Und im Resultat, so bestätigt Bielen, ist die Verpflegung der Patienten und Mitarbeiter mit Lebensmitteln aus ökologischem Anbau nicht teurer. „Denn“, so



erläutert Bielen, „auch wenn wir im Einkauf mehr Geld ausgeben, so erhalten wir doch ein höherwertiges Produkt und müssen daher beim Kochen weniger Verlust hinnehmen – es bleibt einfach effektiv mehr im Topf!“ Zudem erlebe er einen bewussteren Umgang bei Einkauf und Verwendung der Lebensmittel. Auch greift die Klinik verstärkt auf regionale und saisonale Produkte zurück und setzt weniger vorgefertigte Komponenten ein, sondern bereitet beispielsweise Soßen und Suppen wieder selbst zu. Auch so lasse sich, so Bielen, der generell höhere Preis für Bio gut ausgleichen.

Aus der Region, für die Region

Ein wichtiges Argument bei der Auswahl der Lebensmittel ist für die Kinderklinik die Regionalität. Um auf möglichst frische und regional erzeugte Produkte zurückgreifen zu können, arbeitet die Klinik eng mit dem Anbauverband Bioland Bayern zusammen. „Wir haben St. Marien sowohl bei der Auswahl der Lieferanten als auch bei der Gestaltung eines saisonalen und nachhaltigen Speisenangebotes unterstützt“, so Josef Wetzstein, Geschäftsführer Bioland Bayern. Nun verlieh der Anbauverband dem Kinderkrankenhaus die Bioland-Partnermedaille. Wichtig für Wetzstein: Viele der Lebensmittel, die St. Marien einsetzt, stammen direkt aus Niederbayern. „Bio aus regionaler Erzeugung verspricht ein hohes Maß an Qualität, Frische und Transparenz“, sagt Wetzstein. „Zudem bleibt so die Wertschöpfung in der Region – so ist nicht nur der Klinik, sondern auch den Landwirten vor Ort geholfen.“

Weitere Informationen und Bilder rund um St. Marien und das Bio-Angebot des Krankenhauses gibt es auch im Internet unter www.kinderkrankenhaus-landshut.de.

Ihre Ansprechpartnerin bei der CMA:

Julia Davids / Referat Ökologischer Landbau
CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH
Koblenzer Str. 148, 53177 Bonn
Telefon: 0228/847-239, Fax: 0228/847-202
E-Mail: julia.davids@cma.de
Internet: www.cma.de/bio / www.bio-mirzuliebe.de