



## Zentrum für Kinder- und Jugendmedizin

Träger: Kongregation der Solanusschwestern

Akademisches Lehrkrankenhaus der  
Ludwig-Maximilians-Universität München

## Pressemitteilung

### Fünf Jahre Biolandpartner Minister Brunner besucht Kinderkrankenhaus St. Marien

**Augsburg/Landshut, 15. März 2013.** Die Partnerschaft mit Bioland jährt sich für das Kinderkrankenhaus St. Marien in Landshut zum fünften Mal. Grund genug für Staatsminister Helmut Brunner dem Krankenhaus einen Besuch abzustatten. Das Besondere: Das St. Marien versorgt seine Patienten, Besucher und Angestellten seit 2008 zu 100 Prozent mit Bio-Essen.

Die von Bioland zertifizierte Küche von Küchenchef Gilbert Bielen kocht täglich für bis zu 350 Personen. Damit gehört das Kinderkrankenhaus zu den Pionieren in Deutschland und nimmt eine wichtige Vorbildfunktion für die moderne Krankenhausverpflegung ein. „Wir haben eine ethisch-moralische Verpflichtung. Deswegen war es für uns eine logische Konsequenz, vor fünf Jahren auf vollbiologische Verpflegung umzustellen. Wir wollen zeigen, wie gesunde Ernährung aussieht und ein Bewusstsein dafür schaffen, dass Lebensmittel einen Wert an sich darstellen“, sagt Bernhard Brand, Geschäftsführer des St. Marien.

Das gelingt am Besten mit Bioland-Produkten. Küchenchef Bielen kauft möglichst frische saisonale Produkte von Bioland-Bauern aus der Region: „Mir ist der direkte Kontakt zu den Lieferanten wichtig. Wir planen gemeinsam und die Landwirte bauen entsprechend an. So erhalten wir hochwertige nachhaltige Zutaten und müssen beim Kochen weniger Verlust hinnehmen – es bleibt effektiv mehr im Topf“, sagt Bielen.

Auch Josef Wetzstein, Landesvorsitzender Bioland Bayern, weist auf die regionale Herkunft der Erzeugnisse hin: „Bioland-Produkte aus regionaler Erzeugung versprechen ein hohes Maß an Qualität, Frische und Transparenz. Unsere Bauern wirtschaften ressourcenschonend und leisten einen Beitrag für eine vielseitige und lebenswerte Kulturlandschaft. Zudem stärken direkte Beziehungen zwischen Erzeuger und Partner der Gemeinschaftsverpflegung regionale Wirtschaftskreisläufe. So bleibt die Wertschöpfung in der Region“, so Wetzstein.

Fotos stehen im Anschluss an den Ministerbesuch zum Download unter [www.bioland.de/lv/by](http://www.bioland.de/lv/by) zur Verfügung.

## **Hintergrund Bioland-Küche im Kinderkrankenhaus St. Marien**

Das Küchenpersonal bietet täglich ein ernährungsphysiologisch anspruchsvolles, qualitativ hochwertiges und abwechslungsreiches Essen an. Das Speisenangebot richtet sich nach den unterschiedlichsten Bedürfnissen der kleinen Patienten bzw. der Jugendlichen, der Gäste, Begleitpersonen und der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Gilbert Bielen verfügt über langjährige Erfahrungen als Küchenchef in einem Bio-Hotel. 2007 wechselte er zum St. Marien nach Landshut und brachte viel Know-How und Begeisterung für die Bio-Küche mit. Er war eine wichtige Triebfeder für die Umstellung der Bio-Küche auf vollbiologische Verpflegung. Die Küche ist seitdem Bioland-zertifiziert.

Bielen und sein Team kochen alles selbst – auch Soßen und Suppen. Es kommen nur hochwertige und frische Gerichte auf den Teller. Es gibt keine Fertigmahlzeiten. Das bedeutet zwar mehr Arbeit und erfordert professionelles Wissen. Aber Küchenchef Bielen hat ein motiviertes und qualifiziertes Team.

Mit einer durchdachten Planung, durch den engen Kontakt zu regionalen Zulieferern und durch einer dem Appetit der Kinder angepassten Portionsgröße gelingt es, das Bio-Angebot auch in Zeiten knapper Kassen zu finanzieren. Die Verwendung frischer und unverarbeiteter Zutaten spart zudem Geld beim Wareneinsatz. Außerdem ist das Essen ohne Geschmacks-, Farb- und ohne chemische Zusatzstoffe. Gerade im Kinderkrankenhaus, wo Kinder wieder gesund werden sollen, ist eine gesunde Ernährung essentiell für den Behandlungserfolg.

## **Im Krankenhaus St. Marien Ernährungskompetenz entwickeln**

Besonders hervorzuheben ist das soziale Engagement von Küchenchef Gilbert Bielen: immer wieder setzt er kreative Ideen zur Ernährungskompetenzbildung bei den Kindern um. So pflanzt er anlässlich der 5jährigen Bioland-Partnerschaft mit ihnen einen Apfelbaum. Damit will er erreichen, dass die Kinder wieder einen Zusammenhang zwischen einem landwirtschaftlichen Produkt und der fertigen Mahlzeit auf ihrem Teller herstellen können. Denn oft sind Kinder dem Ursprung der Nahrungsmittel entfremdet. Doch schon im Kindesalter wird der Grundstein für das spätere Essverhalten gelegt. Zivilisationskrankheiten wie Übergewicht bekommen zunehmend eine negative volkswirtschaftliche Dimension. Die Ernährung von Kindern ist eine der Zukunftsfragen der Gesellschaft. Bielen und sein Team tun sehr viel dafür, den Kleinsten Lust auf gesunde Speisen zu machen.

## **Hintergrund Bioland**

Bioland unterstützt Küchenleiter und Verpflegungsverantwortliche, die mehr regionale und ökologische Produkte auf den Speiseplan setzen wollen. Bioland bietet bundesweit professionelle Unterstützung bei der Integration von Bio-Lebensmitteln im Außer-Haus-Bereich und berät bei der Finanzkalkulation. Außerdem gibt es Unterstützung bei der regionalen Beschaffung von biologischen Lebensmitteln. Hierfür bietet das vielfältige Bioland-Netzwerk aus Erzeugern, Verarbeitern und Großhandel eine optimale Versorgung für die Gastronomie. Das Bioland-Zertifikat steht für Regionalität, Transparenz und Glaubwürdigkeit in Belieferung und Verzehr hochwertiger Lebensmittel.

Weitere Informationen:

[elke.abstiens@st-marien-la.de](mailto:elke.abstiens@st-marien-la.de)