

Erste Bio-zertifizierte Küche in der Krankenanstalt Schallerbacherhof

Die Sozialversicherungsanstalt der Bauern hat im Schallerbacherhof als erste Küche im Krankenanstaltenbereich die Biozertifizierung erfüllt

Seit 2006 werden in der Küche ganzjährig Bio-Milch und Bio-Milchprodukte, Bio-Fleisch und Bio-Getreide verwendet, zusätzlich wird in der Saison auch regionales Bio-Gemüse verkocht. Küchenleiter Christoph Schimpl schätzt die gute Qualität der Bio-Produkte.

„Bei uns gibt es keine Fertiggerichte, wir übernehmen Verantwortung dafür, dass das Essen schmeckt und sich die Patienten auch nach dem Essen wohlfühlen. Jeden Tag werden die Gerichte frisch und mit handwerklichem Geschick gekocht. Die Abläufe im Küchenbetrieb sind auf eine werterhaltende Zubereitung ausgerichtet. „Es wäre ja schade, die wertvollen Bioprodukte durch langes Warmhalten zu mindern“ sagt Einkaufschefin Gabi Sturmlechner. „Der beste Beweis für die Qualität ist immer das Essen selbst und wir bekommen wirklich viel Lob von unseren Patienten.“ Das war für uns auch der Ansporn noch mehr Bio-Produkte zu kaufen und uns auch kontrollieren zu lassen.“

Zertifizierte Bio-Qualität

Die Sozialversicherungsanstalt der Bauern hat im Schallerbacherhof ein Signal gesetzt und lässt die Verwendung von Bioprodukten von einer unabhängigen Kontrollstelle überprüfen. „Wir legen großen Wert darauf, dass wo Bio drauf steht, auch Bio drin ist“, sagt Susanne Maier, von BIO AUSTRIA OÖ. Die Patienten und Patientinnen sollen sicher sein, dass die im Speiseplan angeführten Bio-Gerichte tatsächlich mit regionalen Bio-Produkten gekocht wurden. Durch die Übergabe des Zertifikates ist dies sichergestellt.“

Bio-Milch und Bio-Getreide von Biobauern in der Nähe

Die Krankenanstalt Schallerbacherhof ist ein modernes Kompetenzzentrum für Erkrankungen des Bewegungs- und Stützapparates sowie orthopädische Rehabilitation. „Ziel unseres Hauses ist es nicht nur den Gesundheitszustand der Patienten wieder herzustellen, vielmehr wollen wir sie in ihrer Gesamtheit wahrnehmen und ihnen den Weg zu mehr Lebensfreude und langfristiger Gesundheit aufzeigen“, sagt Verwaltungsleiter Alois Haberfellner anlässlich der Biozertifizierung. „Dabei ist das Essen ein wichtiger Bestandteil. Unsere Patienten sind Bauern und Bäuerinnen. Unser Küchenteam lebt die Liebe zum landwirtschaftlichen Produkt, das spüren unsere Patienten. Regionalität hat bei



Direktor Alois Haberfellner, Einkaufschefin Gabriele Sturmlechner, Küchenleiter Christoph Schimpl bei der Übergabe des Biozertifikates durch die Bio-Kontrollstelle.

Foto: BIO AUSTRIA OÖ

uns Vorrang und dass wir Grundnahrungsmittel wie Bio-Milch und Bio-Getreide von umliegenden Biobauern verwenden, darauf sind wir alle sehr stolz.“

Das sind unsere Biolieferanten:

- Bio-Dinkel: Fam. Josef Baumgartner, St. Marienkirchen
- Bio-Getreideprodukte: Mühle Arnreiter in Wallern
- Bio-Milch: Fam. Franz Lugmair, Haag am Hausruck
- Bio-Honig: Imkerei Roland Bubeslinger, Reichersberg
- Bio-Rindfleisch: Fa. Sonnberg, Mühlviertel

Rückfragehinweis:

Schallerbacherhof, Schallerbacherhofstraße 1, 4701 Bad Schallerbach, Österreich, Tel.: 07249/48641-601, Fax: 07249/48641-101, E-Mail: gabriele.sturmlechner@svb.at

Susanne Maier, BIO AUSTRIA OÖ, Großküchenbetreuung, 050/6902-1418, susanne.maier@bio-austria.at

