



Biologisch genießen

Nährstoffreiche Kost aus natürlichem Anbau: Alle Küchen der städtischen Spitäler und Pflegehäuser haben jetzt das begehrte BIO-Zertifikat.

„Neben bester Behandlung und Pflege spielt auch die richtige Ernährung eine wesentliche Rolle bei der Genesung.“

Wilhelm Marhold, Generaldirektor der Spitäler und Pflegehäuser der Stadt Wien

Wohlschmeckende, vollwertige Speisen fördern die Genesung. Deshalb setzt der Wiener Krankenanstaltenverbund (KAV) auf Lebensmittel aus biologischem Anbau. Diese schonen auch die Umwelt – etwa durch die Vermeidung chemischer Pflanzenschutzmittel und Gentechnik. 2008 betrug der Anteil der Bio-Zutaten 33 Prozent – darunter Produkte wie zum Beispiel Brot, Gebäck, Eier, Milch- und Getreidewaren.

Zusätzlich wird unter anderem aus ökologischen Gründen auf das hochqualitative Wiener Leitungswasser gesetzt. „Bei unseren Bemühungen steht

der Mensch im Mittelpunkt“, so Wilhelm Marhold, Generaldirektor der Spitäler und Pflegehäuser der Stadt Wien, „in unseren Küchen wird seit etwa 13 Jahren mit biologischen Waren gekocht.“ Seit Juli sind alle 15 Küchen der städtischen Spitäler sowie Wohn- und Pflegehäuser mit dem BIO-Zertifikat ausgezeichnet. Damit ist sicher, dass die angebotenen Bio-Produkte auf der Speisekarte auch wirklich aus biologischer Landwirtschaft stammen.

Darüber hinaus sind die Hälfte der Bananen, 18 Prozent des Orangensafts und ein Fünftel des Kaffees „fair“ gehandelte Produkte – denn auch darauf legt der KAV Wert.