

MEDIENINFORMATION, 17. Februar 2021, Klagenfurt am Wörthersee

Drautaler Kartoffeln für die Patienten

**Elisabethinen-Krankenhaus Klagenfurt zeigt starkes
Bekenntnis zur heimischen Landwirtschaft**

Heimisches Fleisch von der Firma Karnerta, Kartoffeln vom Landwirt im Drautal, Gemüse von den Feldern der Firma Robitsch, Schwarzbrot aus Kärntner Korn von der Backstube Wienerroither in Pörschach – im a.ö. Krankenhaus der Elisabethinen Klagenfurt ist man überzeugt von der Qualität heimischer Lebensmittel.. Gemeinsam mit dem Küchendienstleiter Markas und der Landwirtschaftskammer Kärnten geht das Ordenskrankenhaus mit gutem Beispiel voran und legt Wert auf eine regionale Versorgung in der Krankenhausküche – zum Wohl der Patienten, der Mitarbeiter und der heimischen Landwirtschaft. Dafür erhält das Ordenskrankenhaus der Elisabethinen eine weitere Zertifizierung im Rahmen ihrer Nachhaltigkeits-Offensive.

Die Firma „Markas“ betreut seit 2018 die Küche im Krankenhaus der Elisabethinen in Klagenfurt, von wo seit Februar 2020 auch der mobile Pflegedienst die Menüs für „Essen auf Rädern“ bezieht. Gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer und dem Krankenhaus der Elisabethinen setzt Markas dabei seit Kurzem auf die eindeutige Herkunftsbezeichnung der verwendeten Fleisch- und Eierzeugnisse. Im Rahmen der **Initiative „Gut zu wissen“** der Landwirtschaftskammer sollen die Patienten und Mitarbeiter, aber auch externe Gäste einen transparenten Überblick über die Herkunft der Zutaten bekommen.

Mehr Regionalität am Patiententeller

Positiv sieht die Kooperation Mag. Michael Steiner, MAS, der Geschäftsführer des Elisabethinen-Krankenhauses Klagenfurt und Gesamtleiter des Krankenhauses der Barmherzigen Brüder St. Veit/Glan. Steiner betont im Rahmen der offiziellen Präsentation der „Gut zu wissen“-Initiative am Elisabethinen-Krankenhaus: „Gerade bei Fleisch und Eiern fällt mir kein Grund ein, weshalb man nicht zu Produkten aus dem nächsten Umfeld greifen sollte.“

Kooperation mit regionalen Betrieben

Am Menüplan des Elisabethinen-Krankenhauses wird die Herkunft ausgewiesen. So kommen zum Beispiel Fleisch, Gemüse, Gebäck, Nudeln aus dem nahen Umfeld des Elisabethinen-Krankenhauses. Heimisches Fleisch von der Firma Karnerta, Gemüse von der Firma Robitsch, die Erdäpfel von einem Landwirt aus Weißenstein im Drautal, Schwarzbrot aus Kärntner Korn von der Bäckerei Wienerroither aus Pörschach und die Nudeln werden von den Gebrüdern Ellersdorfer aus St. Veit bezogen. „Das schmeckt den Patienten und hilft der regionalen Wirtschaft“, fasst GF Mag. Steiner, MAS zusammen.



Frisch, regional und saisonal

18 Küchenmitarbeiter sorgen sich um das kulinarische Wohlergehen der Patienten und Mitarbeiter im Haus. Durchschnittlich verlassen pro Jahr rund 110.000 Essen die Elisabethinen-Küche, etwa 20.000 davon sind für die Mitarbeiter. Die Verarbeitung von regionalen Lebensmitteln sorgt aber nicht nur für einen enormen gesundheitlichen und kulinarischen Mehrwert, sondern durch kurze Transportwege und nachhaltige Lebensmittelproduktion werden auch die Umwelt und der Klimaschutz unterstützt.

„Nachhaltigkeit, Regionalität und Saisonalität: Das sind die drei Grundpfeiler, die in der gesunden Ernährung eine tragende Rolle spielen. Wer zu Hause frisch kocht, weiß, woher die Zutaten kommen – wer auswärts isst, stellt sich oft die Frage nach der Herkunft der Lebensmittel und wie sie produziert wurden“, so Mag. Dr. Elke Haber, MBA Kaufmännische Direktorin des Elisabethinen Krankenhauses.

„Gut zu wissen“: Transparenz auf ganzer Linie

ÖR Ing. Johann Mößler, Präsident der Landwirtschaftskammer Kärnten, ergänzt: „Aus diesem Grund hat sich die Initiative „Gut zu wissen“ das Ziel gesetzt, die Herkunft von Fleisch und Eiern, die in der Gemeinschaftsverpflegung verarbeitet werden, zu kennzeichnen und damit den Konsumenten in den Kantinen transparent darzulegen, woher das Fleisch und die Eier stammen. Das Krankenhaus der Elisabethinen zeigt gemeinsam mit dem Dienstleister Markas vor, dass diese Kennzeichnung einfach und unbürokratisch möglich ist. Ich würde mir wünschen, dass auch die KABEG-Krankenhäuser in Kärnten dieser Vorbildfunktion gerecht werden würden. Dies wäre ein notwendiger Schritt im Sinne der Kärntner Regionalitäts-Charta.

Gemeinsam an einem Strang zu ziehen und die Gesundheit wie auch die Umwelt gleichermaßen im Blick zu haben, freut auch Mag. Gerlinde Tröstl, Geschäftsführerin von Markas Österreich. „Gerade in der heutigen Zeit ist es wichtig, zu wissen, unter welchen Bedingungen unsere Nahrungsmittel hergestellt wurden und woher sie kommen. Wir freuen uns, nun einen weiteren Schritt in Richtung Nachhaltigkeit und Transparenz zu machen – aus Verantwortung den Menschen, aber auch unserem Planeten gegenüber.“

Über das A.ö. Krankenhaus der Elisabethinen

Das 1710 gegründete a.ö. Krankenhaus der Elisabethinen Klagenfurt hat heute rund 150 Betten und betreut im Jahr rund 7.500 stationäre Patienten. Die medizinischen Schwerpunkte des Krankenhauses liegen im Bereich der Orthopädie und Traumatologie, der Inneren Medizin mit Rheumatologie und dem angeschlossenen Department für Akutgeriatrie und Remobilisation. Ein besonderer Schwerpunkt ist die chirurgische und orthopädische Tagesklinik, die von den Patienten sehr gut angenommen wird.

Über Markas

Markas ist ein im Jahre 1985 gegründetes Dienstleistungsunternehmen, das heute in vier Ländern vertreten ist: Österreich, Italien, Deutschland und Rumänien. Als Familienunternehmen wird die Gruppe heute in zweiter Generation von der Familie Kasslatte geführt. Tätig in fünf Geschäftsbereichen (Clean, Housekeeping, Food, Facility sowie Logistics & Care) beschäftigt Markas über 9.500 Mitarbeiter und erwirtschaftete 2019

einen Umsatz von über 280 Millionen Euro. In Österreich zählt Markas im Juli 2020 mehr als 2.100 Mitarbeiter und erreichte 2019 einen Umsatz von 62 Millionen Euro.

Über „Gut zu wissen“

Rund 220.000 KärntnerInnen essen täglich außer Haus – viele davon in Betriebskantinen, Kinder- und Altenbetreuungseinrichtungen, Krankenhäusern, Kasernen und ähnlichem mehr. Mangels entsprechender Herkunftskennzeichnung können sie nicht bewusst heimische Produkte wählen. Dabei zeigt eine GfK-Umfrage aus dem Jahr 2018, dass 79% der Kärntner Konsumenten eine Herkunftskennzeichnung bei Fleisch und Eiern in der Gemeinschaftsverpflegung möchten. Hier setzt die Initiative „Gut zu wissen“ der Landwirtschaftskammer an und macht die Herkunft von Fleisch und Eiern für die Gäste in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung – Betriebskantinen, Schulen, Kindergärten, Krankenhäuser, Heime, Kasernen etc. – sichtbar. Die Herkunft wird auf der Speisekarte, auf Aushängen, Infoscreens etc. erkennbar dargestellt. Die teilnehmenden Küchenbetreiber werden von unabhängigen Kontrollstellen jährlich zertifiziert. Mittlerweile wird bei rund 2 Millionen Essensportionen pro Jahr in Kärnten nach den Richtlinien von „Gut zu wissen“ transparent dargestellt, woher Fleisch und Eier kommen. Im Laufe des Jahres 2021 wird die Richtlinie um die Produktgruppe „Milch und Milchprodukte“ erweitert werden. Ziel der Landwirtschaftskammer ist eine gesetzliche Grundlage für die transparente Herkunftskennzeichnung nach „Gut zu wissen“.

