

## Mitteilung an die Medien

### Klinik Innsbruck zeigt starkes Bekenntnis zur heimischen Landwirtschaft

**Bei der Großküchenprämierung von Agrarmarketing Tirol wurden wir heuer für den Einsatz regionaler Lebensmittel bereits das dritte Jahr in Folge ausgezeichnet. Ob Gemüse, Milch oder Brot – als größter regionaler Abnehmer legen wir sehr viel Wert auf Tiroler Ursprung.**

Die Zusammenarbeit mit den Bauern besteht schon seit vielen Jahren. Jeweils im Winter wird der Anbauplan gemeinsam gestaltet. „Die Landwirte kennen unseren Bedarf und kaufen dementsprechend das Saatgut ein. Für uns ist das eine Win-win-Situation: Einerseits unterstützen wir die Tiroler Landwirtschaft, andererseits hat es auch für uns Vorteile, da wir verlässlich gute Qualität erhalten, Einfluss auf die angebauten Produkte haben und unsere Menüplanung flexibel daran ausrichten können. Und schließlich geht es auch um Nachhaltigkeit: Kurze Transportwege, weniger Abfall und frische Lebensmittel, das macht Sinn“, erklärt Markus Wille, Leiter der Wirtschaftsbetriebe.

Das Gemüse variiert saisonal. Egal ob Kohlrabi, Ronen, Kopfsalat oder Karotten, auf den Teller kommt, was reif ist. Das Frischgemüse geht nicht über einen Händler, sondern wird direkt an unsere Zentralküche geliefert. Das bedeutet, der Salat, der noch früh morgens am Feld gepflückt wurde, wird ein paar Stunden später bereits serviert. Vorher wird das Gemüse aber noch von drei Mitarbeiterinnen in der Küche geputzt und geschnitten. Und das Schöne: Unnötige Plastikverpackungen fallen weg.

Jährlich verbrauchen wir 155 Tonnen Milch und Milchprodukte – auch sie kommen zu 100 Prozent aus Tirol. Um den Abfall gering zu halten, wird die Milch in 10-Liter-Kübeln angeliefert. Die Behälter werden gereinigt und dem Anbieter zurückgebracht. Auch Nudeln und Brot kommen ausschließlich von Tiroler Unternehmen. Aus den Brotresten, die in der Küche zu viel anfallen, wird Knödelbrot oder Schwarzbrotssuppe gemacht. Ein weiterer Zukunftstrend: Weniger Fleisch ist die Devise.

#### Unsere Zentralküche

Bereits in den frühen Morgenstunden geht es für das 140-köpfige Küchenteam an der Klinik Innsbruck los: Unter der Leitung von Josef Lindner und Roland Eberl wird geschnippelt, gerührt und gebraten, um für PatientInnen und Personal abwechslungsreiches Essen zu produzieren. Frühstück, Jause, 3-gängige Mittags- und bedarfsgerechte Abendmenüs – und das in unterschiedlichen Kostformen oder in Abstimmung mit der Diätberatung. Pro Tag werden rund 4,5 Tonnen Lebensmittel verarbeitet. Durchschnittlich verlassen täglich 5.000 Essen unsere Küche, etwa 1.800 davon sind für unsere MitarbeiterInnen.

Innsbruck, 11. Juli 2019

#### Medienkontakt

Cornelia Seiwald, MA  
Tirol Kliniken GmbH | Abteilung PR und Kommunikation | Medienservice  
Anichstraße 35, A-6020 Innsbruck  
Tel.: +43 (0)50 504-83207 | [cornelia.seiwald@tirol-kliniken.at](mailto:cornelia.seiwald@tirol-kliniken.at)