Presseinformation

22. August 2016

Küchen der NÖ Landespflegeheime setzen auf Genuss, Bioprodukte und Regionales

Schwarz: Hochwertiges Essen und geselliges Zusammensein sind wichtige Momente im Alltag der Senioren

Essen hat im Heimalltag einen hohen Stellenwert. Denn gutes und gesundes Essen trägt wie professionelle Pflege und persönliche Betreuung wesentlich zum Wohlbefinden und zur Lebensqualität von älteren Menschen bei. „Das Konzept der typischen Großküchen hat längst ausgedient, in den letzten Jahren machte es einer Individualisierung und einem gelebtem Servicegedanken Platz", betonte Sozial-Landesrätin Mag. Barbara Schwarz aus Anlass ihres Besuchs im Landespflegeheim Gloggnitz, wo sie auch auf das engagierte Küchenteam traf. Das gemeinschaftliche Essen in den Wohnbereichen und natürlich das Eingehen auf persönliche Vorlieben sollen Essen auch im Alter zum Genuss und Ereignis werden lassen. Dazu gehört es auch, Speisen optisch ansprechend anzurichten und für nette Tischdekoration zu sorgen.

Die „biozertifizierten" Küchen der NÖ Landespflegeheime haben schon vor Jahren vermehrt auf biologische Lebensmittel umgestellt, der Bioanteil liegt heute im Durchschnitt aller Häuser bei über 25 Prozent, mit einem hohen Anteil an regionalen und heimischen Produkten. In Summe wurden in allen Landesheimen 2015 um 2,120.170 Euro Bio-Produkte bei Anbietern aus Niederösterreich gekauft. Verbraucht wurden 516.231 Kilogramm Gemüse und Kartoffeln, 479.623 Kilogramm Fleisch und Wurstwaren, davon 85,92 Prozent aus Niederösterreich. Die Milch und Milchprodukte stammten zu 99,80 Prozent aus Niederösterreich. Und als Betriebe des Landes Niederösterreich nehmen sie auch an der Aktion „Gut zu wissen" teil, die regionale Herkunft von Fleisch und Eiern mit einem eigenen Gütesiegel sichtbar machen will.

Das Küchenpersonal in Pflegeeinrichtungen benötigt besonderes Wissen und spezielle praktische Fertigkeiten. Denn die Anforderungen an die Ernährung älterer bzw. kranker Menschen sind groß und unterschiedlich. Schwarz dazu: „Es geht einerseits um Genuss und Lebensqualität, andererseits darum, Mangelernährung zu verhindern. Die Ernährung im Alter muss ausgewogen, gesund und nahrhaft sein. Dazu braucht es ernährungstherapeutische

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion/Öffentlichkeitsarbeit
www.noe.gv.at/presse

Mag. Johannes Seiter
Tel: 0 27 42/90 05 - 12 17 4
E-Mail: presse@noel.gv.at

Presseinformation

Maßnahmen und viel Know-how. Regelmäßige Schulungen des Küchenpersonals sind daher Standard und Pflicht."

Manche Häuser bewirten Gäste auch im Rahmen von „Essen auf Rädern", „Betreutem Wohnen", Schulkinder am Nachmittag und natürlich die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Für deren gesunde Ernährung gibt es beispielsweise in den NÖ Landespflegeheimen etwa Obst und Säfte gratis und schmackhafte Gemüse- und Salatbuffets. „Unsere Heime haben viele neue Ideen entwickelt, um die Wünsche der Bewohnerinnen und Bewohner noch besser erfüllen zu können. So werden zum Beispiel die Frühstückszeiten ausgedehnt, es gibt Frühstücks- und Abendbuffets, jetzt im Sommer Frühstück im Garten oder auf der Terrasse, vielerorts besteht auch die Möglichkeit der Spätmahlzeit und von Abendsnacks", berichtet die Landesrätin. Auch Gäste und Angehörige sind gerade jetzt, bei den zahlreichen Garten- und Sommerfesten, herzlich willkommen.

Nähere Informationen: Büro LR Schwarz, Mag. (FH) Dieter Kraus, Telefon 02742/9005-12655, e-mail dieter.kraus@noel.gv.at.

Mag. Johannes Seiter
Tel: 0 27 42/90 05 - 12 17 4
E-Mail: presse@noel.gv.at