

Naturschutz auf dem Teller

Die Kreisklinik Wörth beteiligt sich an dem Naturschutzprojekt „Juradistl“. Bereits in dieser Woche wird nachhaltiges Fleisch angeboten. In Zukunft soll das öfters der Fall sein.

Von Annabel Gruber

Tafelspitz mit Meerrettichsoße sowie Kartoffeln und Rinderbraten mit Bandnudeln. Diese Gerichte und viele weitere stehen diese Woche auf dem Menüplan der Kreisklinik in Wörth. Was sich lecker anhört, schmeckt auch und hinzukommt in dieser Woche: Das Fleisch stammt aus dem größten Oberpfälzer Naturschutzprojekt „Juradistl – biologische Vielfalt im Oberpfälzer Jura“. Auch in Zukunft werden in der Klinik regionale Produkte angeboten.

Hauptaugenmerk ist im Fall der Wörther Klinik das Rindfleisch. Die Juradistl-Weiderinder werden von heimischen Landwirten auf kräuterreichen Weiden gehalten. Im Stall sind die Rinder eigentlich nur im Winter, wenn in der Flur kein Futter verfügbar ist.

„Wir wollen eine artgerechte Tierhaltung unterstützen sowie eine nachvollziehbare Herkunft unserer Lebensmittel aus der Region. Des Weiteren wollen wir für den Naturschutz aktiv sein und damit letztlich Verantwortung übernehmen: Für regionale Kreisläufe, für die heimische Kulturlandschaft und für gutes und gesundes Essen“, sagt Krankenhausdirektor Martin Rederer. Schweiger fügt hinzu: „Heute möchten wir auf das Thema Nachhaltigkeit aufmerksam machen. Viele unserer angebotenen regionalen Produkte sind gefährdet. Dem versuchen wir entgegenzuwirken.“

Pro Quartal eine „Woche der Nachhaltigkeit“ geplant

Am Montag startete die Woche der Nachhaltigkeit mit einem Sauerbraten vom Rind mit Semmelknödel und Gemüse. Bei einem gemeinsamen Mittagessen mit Landrätin Tanja Schweiger, einigen Chefsärzten, Thomas Schwarz von Landimpuls – Gesellschaft für regionale Entwicklung und Josef Sedlmeier, Geschäftsführer des Landschaftspflegeverbandes, probiert man erstmals den regionalen Sauerbraten. Das Fazit: Am Ende sind die Teller leer, die Gesichter zufrieden, die Bäuche voll – ein erster Erfolg. Den Rest der Woche, bis einschließlich Sonntag, wird es fast jeden Tag ein Gericht geben, bei dem das regionale und nachhaltige Rindfleisch aus dem Projekt „Juradistl“ aus der Oberpfalz stammt, beispielsweise steht am Dienstag auf der Speisekarte Boeuf Stroganoff mit Reis, am Mittwoch gibt es Gulaschsuppe.

In der Mensa der Universität Regensburg gibt es schon nachhaltiges Hackfleisch, sagt Schweiger: „Für mich ist das ein Herzensprojekt und ich hoffe, dass wir mehr finden, die dieses unterstützen.“ Sedlmeier freut sich, dass nach zwei Jahren der Planung endlich das Projekt auf dem Teller liege: „Wir haben Partner gesucht, die uns unterstützen. Ich würde mich freuen, wenn wir diese Wochen der Nachhaltigkeit in der Klinik öfter umsetzen könnten.“ Laut Rederer ist für die Zukunft pro Quartal eine Woche der Nachhaltigkeit eingeplant. Beim nächsten Mal soll es dann vermehrt Lammfleisch geben.

„Gutes Essen hat seinen Preis“

Vor allem Schweiger freut sich über die Zusammenarbeit: „Damit haben wir im Landkreis eine gelungene Partnerschaft zwischen einer landkreiseigenen Einrichtung der Gemeinschaftspflege und dem Landschaftspflegeverband Regensburg begründet. Wir wollen nicht nur von Regionalität reden, sondern wir handeln und hoffen dabei, mit unseren Aktionsgerichten möglichst viele der Klinik überzeugen zu können.“ Dass dies gut gelin-



Chefarzt Stefan Hundt (von links), Thomas Schwarz, Chefarzt Fritz Ottlinger, Krankenhausdirektor Martin Rederer, Josef Sedlmeier, Landrätin Tanja Schweiger und Chefarzt Wolfgang Sieber stellen das gemeinsame Projekt am Montag vor.



Zum Start gab es einen regionalen und nachhaltigen Sauerbraten mit Semmelknödel und Gemüse.

Fotos: Annabel Gruber

gen kann, bewies Küchenleiterin Barbara Brandl mit ihrem Team bereits am Montag.

Probleme mit der Küche, aufgrund der Umstellung, hat es nicht gegeben, sagt Rederer: „Wir haben eine gute Mannschaft die sehr gutes Essen macht.“ Das Fleisch habe man bereits in zerlegtem Zustand bekommen. Seiner Einschätzung nach werden diese Woche um die 350 Gerichte mit regionalem Rindfleisch über die Theke gehen. Resonanz bekomme man über Fragebögen, die Besucher des Klinik-Cafés am Ende ihres Aufenthaltes ausfüllen können – diese Bögen gibt es das ganze Jahr. „Ich finde das sehr gut, vor allem weil sich danach ausführlich mit den Bewertungen beschäftigt wird“, sagt Schweiger. Doch

nicht immer läuft die Partnersuche so reibungslos wie es in Wörth der Fall war. „Viele möchten nicht mit uns zusammenarbeiten, weil sie bequem mit einem Lastwagen bereits tiefgekühlt ihr Fleisch bekommen und weniger Arbeit damit haben. Teilweise wissen Küchen nicht einmal mehr, wie man ein Fleisch richtig zubereitet“, sagt Sedlmeier.

Honig, Apfelsaft, Lammfleisch und Co

Der Kostenfaktor spiele oft eine sehr große Rolle. So sei es aber nicht in Wörth, betont Rederer. Natürlich koste das regionale Fleisch deutlich mehr, jedoch sei es das wert, vor allem wegen der Nachhaltigkeit und Regionalität. „Gutes Essen hat sei-



Zum Essen dazu, gab es einen „Juradistl“-Apfelsaft der Firma Nagler.

nen Preis. Außerdem ist es ein Qualitätsmerkmal unserer Klinik, auch wenn es teuer ist“, sagt Chefarzt Wolfgang Siebler.

Doch die Produktpalette der Juradistl bietet mehr als nur Rindfleisch. Unter anderem gibt es bereits Honig, Apfelsaft, Lammfleisch und Streuobst. Man habe noch viele Ideen deutet Sedlmeier an: „Das Thema Weizen und Bier steht auf unserer Liste. Mal schauen, wie wir das Ganze umsetzen könnten.“ Außerdem soll im Westen des Landkreises Regensburg bald ein Automat mit einigen Produkten stehen. Genauer sei aber noch in Planung.

Ob es zu einem dauerhaften Umstieg in Wörth kommt, sei noch nicht klar, fügte Schwarz hinzu: „Es wäre umsetzbar, dass wir regelmäßig Fleisch liefern würden.“ Jedoch spiele natürlich der Preis eine Rolle – und das Angebot. Schweiger sagt: „Wir haben zwar ein großes Angebot, aber die Nachfrage wird immer größer.“ In Wörth wartet man nun auf die ersten Ergebnisse der Aktion in Form der Bewertungsbögen. Das Fazit der Runde am Montag war aber klar: „Lecker!“

Information

Alle Teilnehmer haben vor der Veranstaltung einen Coronatest gemacht. Aufgrund der negativen Ergebnisse durfte anschließend die Maske abgenommen werden, daher tragen die Personen keine Maske auf dem Bild.

Juradistl – Biologische Vielfalt

Juradistl ist eines der größten Biodiversitätsprojekte in Bayern. Es ist damit Bestandteil der Bayerischen Biodiversitätsstrategie 2030. Die Regierung der Oberpfalz begleitet die Umsetzung des Projektes tatkräftig. In dieser Umsetzung gibt es viele Partner, die für Juradistl zusammenarbeiten. Die Landschaftspflegeverbände Amberg-Sulzbach, Neumarkt in der Oberpfalz, Regensburg und Schwandorf sind die Träger des Projektes. Damit sind auch die Kreisverwaltungen,

die Städte Amberg und Regensburg und die zahlreichen Kommunen in den Landkreisen mit im Boot. Aber auch Behörden, Vereine, Verbände und die Juradistl-Markenfamilie: Die Schäfer, die Landwirte, die Schlachtbetriebe, die Metzgereien, die Gastwirte und auch Obstbaumbesitzer sowie die Privatkellerei Nagler aus Regensburg, die eine Apfelschorle aus Juradistl-Streuobst herstellt. Sie alle vereint ein Ziel: Der Erhalt der biologischen Vielfalt im Oberpfälzer Jura. (amg)