



Es herrscht Einigkeit darüber, dass auch in der Kreisklinik Wörth Nachhaltigkeit gefragt ist. Die Projektwoche soll das zeigen: Direktor Martin Rederer (Mitte) mit der Krankenhauscrew sowie Landrätin Tanja Schweiger und Josef Sedlmeier vom Landschaftspflegeverband (Dritter von rechts).

FOTO: LEX

Kreisklinik Wörth setzt auf Nachhaltigkeit

ERNÄHRUNG Eine Woche lang gibt es im Krankenhaus regionale Gerichte vom Juradistl-Rind. Das Projekt steht für Naturschutz und Artenvielfalt.

VON TINO LEX

WÖRTH. In der Regel sucht man sich ein Krankenhaus nach der Kompetenz der Ärzte aus. Es soll aber auch Patienten geben, die sich ganz gezielt die Bewertungen der Küche ansehen, weil ihnen ein ganz besonders wichtiger Punkt, das Essen, in der jeweiligen Klinik am Herzen liegt.

Jetzt kann man im Kreiskrankenhaus Wörth an der Donau bei der Woche der Nachhaltigkeit, die noch bis 25. Februar dauert, feinste Speisen vom Juradistl-Rind genießen. „Es ist eines unserer Herzensprojekte, wir wollen das Thema Nachhaltigkeit in den Mittelpunkt rücken“, erklärte Landrätin Tanja Schweiger bei der Präsentation der Woche der Nachhaltigkeit im Kreiskrankenhaus Wörth.

Anwesend waren Vertreter der Klinik, insbesondere Krankenhausdirek-

tor Martin Rederer, Ärztlicher Direktor Fritz Ottlinger und seine beiden Stellvertreter Stefan Hundt und Wolfgang Sieber. Schmackhaft gemacht haben den Verantwortlichen des Kreiskrankenhauses die Nachhaltigkeitswoche Thomas Schwarz von „Landimpuls – Gesellschaft für regionale Entwicklung“ und Josef Sedlmeier, Geschäftsführer des Landschaftspflegeverbandes. Sie zeichnen für die Idee des Juradistl (gegründet 2004) verantwortlich.

Das Naturschutzprojekt Juradistl ist eines der größten Biodiversitätsprojekte in Bayern und steht für Naturschutz und Artenvielfalt im Oberpfälzer Jura.

„

Unser Küchenpersonal muss sich nicht umstellen. Die können das.“

MARTIN REDERER
Krankenhausdirektor

Vier Landschaftspflegeverbände, Naturschutzbehörden, Kommunen und viele andere arbeiten über Landkreisgrenzen hinweg zusammen. „Wir wollen gefährdete Tier- und Pflanzenarten des Jura schützen und die Landschaft erhalten. Denn Naturschutz kennt keine Grenzen. Dafür engagieren wir uns“, stellt Thomas Schwarz fest.

Für das Kreiskrankenhaus Wörth heißt das, dass es in dieser Woche am Montag einen Sauerbraten, am Dienstag Boeuf Stroganoff, am Mittwoch eine Rindsroulade, am Donnerstag eine Gulaschsuppe, am Freitag einen geschmorten Rinderbraten und am Sonntag Tafelspitz gibt – alles Produkte vom Juradistl-Rind.

Wie Krankenhausdirektor Rederer betonte, wird es diese Nachhaltigkeitswoche einmal in jedem Quartal geben und man könne sich bei genügend Verfügbarkeit durchaus noch mehr vorstellen.

Das Küchenpersonal muss sich nicht besonders umstellen: „Die können das“, lobt Rederer. Derzeit bestellen die Patienten 25 Prozent vegetarisch, weitere 25 Prozent Vollkost und stolze 50 Prozent den Renner, mediterrane Kost. Auch das Krankenhauspersonal isst hier gerne, „weil es so gut ist“, wie es heißt.