

# „Station Ernährung“

## Wörther Klinik strebt Zertifikat an – Prüfung noch heuer

**Wörth.** (tim) Gesünderes Essen für die Patienten: Die Kreisklinik strebt das Zertifikat „Station Ernährung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) an. Die Prüfung soll noch heuer stattfinden.

Auf Initiative von Dr. Christoph Gößl, Chefarzt der Gastroenterologie, erarbeitet die Wörther Klinik seit einem Jahr ein umfassendes Programm für gesunde Ernährung sowohl während als auch nach dem Aufenthalt in der Gesundheitseinrichtung. „Wir wollen die Qualitätsstandards der DGE hier in der Klinik implementieren“, sagt Gößl.

Die Kriterien des erstrebten Zertifikats betreffen dabei nicht nur die Küche, sondern die ganze Verpflegungskette, von der Planung bis zur Entsorgung. Auf das Tierwohl wird geschaut. Die Lebensmittel müssen möglichst frisch sein. Um Verschwendung vorzubeugen, wird sogar die Essensmenge nachgewiesen, die im Müll landet.



**Mehr Obst, Gemüse und Ballaststoffe. Der Rezeptkatalog der Klinik basiert auf den zehn Regeln für vollwertiges Essen der DGE.**

Foto: Ella Olsson/dpa

„Während des Aufenthalts muss man prüfen, wie gut das Essen aufgenommen wird“, sagt Gößl. Denn dies könne „auf Beschwerden hindeuten, an die wir noch nicht ge-

dacht hatten“. Falls eine Umstellung notwendig ist, wird dies dem Hausarzt mitgeteilt, damit der Patient sich langfristig gesund ernährt.