

Medieninformation

Tiroler Erdäpfel in den Tirol Kliniken

Innsbruck, am 24. September 2020

Öffentliche Institutionen sind starke Partner für die Tiroler Landwirtschaft. Die Kooperation zwischen den Wirtschaftsbetrieben des A. ö. Landeskrankenhaus - Universitätskliniken Innsbruck und der Familie Giner in Thaur zeigt eine erfolgreiche Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben in Tirol.

Kooperationen mit Mehrwert

„Die Tiroler Landwirte produzieren Lebensmittel auf höchstem Niveau. Mit dem Einkauf von regionalen, saisonalen und biologischen Lebensmitteln der öffentlichen Küchen wird nicht nur für einen enormen gesundheitlichen und kulinarischen Mehrwert gesorgt, sondern durch kurze Transportwege und nachhaltige Lebensmittelproduktion auch die Umwelt- und der Klimaschutz unterstützt“, so LH-Stv. ÖR Josef Geisler über die Verwendung von regionalen Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung.

„Gesundes, regionales Essen ist auch in Großküchen mittlerweile ein Gebot der Stunde und das tut allen gut - denn wenn die Lebensmittel aus der Region kommen, profitieren neben den Bewohnern, Patienten oder Gästen, auch das Klima, die Umwelt und die regionale Wirtschaft“, meint der Kaufmännische Direktor des A. ö. Landeskrankenhaus - Universitätskliniken Innsbruck Clemens Rissbacher.

Tiroler Erdäpfel in den Universitätskliniken

„Corona hat uns die Bedeutung der regionalen Wertschöpfung aufgezeigt. So stehen wir als öffentlich finanzierte Institution zu unserer Verantwortung, dem Wunsch der Bevölkerung nachzukommen und heimische, gesunde Lebensmittel sowie deren Produzenten, die Bauern, zu fördern und heimischen Produkten in unseren Großküchen, wie unter anderem Tiroler Erdäpfeln, den Vorzug zu geben“, erzählt Markus Wille, Bereichsleiter der Wirtschaftsbetriebe des A. ö. Landeskrankenhaus - Universitätskliniken Innsbruck. „Wir beziehen einen großen Teil unseres Fleisches und unserer Milchprodukte von Bauern aus

Innsbruck oder nächster Umgebung sowie von regionalen Kleinsennereien. Nachvollziehbarkeit sowie Transparenz stehen für uns an oberster Stelle“, fügt Wille hinzu. „In den Küchen der Tirol Kliniken werden im Jahr über 1,6 Millionen Mahlzeiten zubereitet. Dabei auf regionale Lebensmittel zurückzugreifen ist für uns Selbstverständlichkeit. Kurze Transportwege sowie gesundheitliche Aspekte sprechen zudem für den Einsatz heimischer Lebensmittel“, berichtet Küchenchef Josef Lindner.

Regionale Partner

„Wir, von Gemüse Giner in Thaur, haben uns darauf spezialisiert, unsere Tiroler Erdäpfel für Großverbraucher bereits küchenfertig vorzubereiten“, berichtet Romed Giner stolz und erzählt weiter: „Die Tirol Kliniken unterstützen uns als regionale Produzenten maßgeblich. Wir wiederum revanchieren uns, indem wir unsere Erdäpfel, je nach Kundenwunsch, geviertelt, in Scheiben, in Würfel oder im Ganzen, geschält und gekocht liefern, um die Arbeitsschritte im stressigen Großküchenalltag zu vereinfachen“.

Vorzeigebetriebe

„Die Zentralküche der Wirtschaftsbetriebe des A. ö. Landeskrankenhaus - Universitätskliniken Innsbruck sind ein Vorzeigebetrieb bei der Verwendung regionaler Lebensmittel“, betont Geschäftsführer der Agrarmarketing Tirol, Matthias Pöschl. „Familie Giner aus Thaur, sowie weitere Bauern aus der Umgebung bauen schmackhafte Erdäpfel auf ihren Feldern an. Die Patienten der Tirol Kliniken kommen dadurch in den Genuss heimischer Knollen. Es ist toll die Entwicklung zu beobachten, dass Landwirtschaft und Großküchen immer enger zusammenarbeiten und regionale Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung zunehmend an Bedeutung gewinnen“, so Pöschl.

Bildmaterial (honorarfrei, © AMTirol/Die Fotografen)

Kontakt: Mag. Matthias Pöschl, Agrarmarketing Tirol GmbH, *Ein Unternehmen der Lebensraum Tirol Holding*, Tel. 0512/575701-12