

Medieninformation

Regionale Lebensmittel im Wohn- und Pflegeheim Lienz

Lienz, am 12. April 2021

Das Wohn- und Pflegeheim Lienz in Osttirol ist ein Vorzeigebetrieb bei der Verwendung regionaler Lebensmittel. So beziehen sie viele Produkte direkt bei Landwirten in der Region, wie beispielsweise die Ziegenmilchspezialitäten von Familie Jans in Kals. Für das Heim gilt: wenn die Lebensmittel frisch und aus der Umgebung kommen, profitieren neben den Heimbewohnern auch das Klima, die Umwelt und die regionale Wirtschaft.

Vorzeigebetrieb

„Die Tiroler Landwirtschaft produziert Lebensmittel auf höchstem Niveau. Auch öffentliche Institutionen, wie das Wohn- und Pflegeheim Lienz in Osttirol, setzen verstärkt auf regionale Lebensmittel. Und das sorgt nicht nur für einen enormen gesundheitlichen und kulinarischen Mehrwert, sondern unterstützt durch kurze Transportwege und nachhaltige Lebensmittelproduktion auch den Umwelt- und Klimaschutz“, so GF der Agrarmarketing Tirol, Matthias Pöschl und betont: „Das Wohn- und Pflegeheim in Lienz ist ein Vorzeigebetrieb bei der Verwendung regionaler Produkte, so stammt ein großer Teil der bezogenen Menge an Milchprodukten, Eiern und Fleisch von örtlichen Direktvermarktern. Das Pflegeheim nimmt außerdem freiwillig am Großküchenprojekt der Agrarmarketing Tirol teil, bei dem wir jährlich jene Betriebe auszeichnen und hervorheben, die nachweislich in ihrer Küche auf regionale Lebensmittel setzen.“

Regionalität im Wohn- und Pflegeheim Lienz

„Tiroler Lebensmittel sind von hervorragender Qualität. „Ich finde es wichtig, dass unsere Heimbewohner in den Genuss wertvoller Gerichte aus hochwertigen Tiroler Qualitätsprodukten kommen“, so Werner Greil, Wirtschaftsleiter im Wohn- und Pflegeheim Lienz. „Wir achten beim Einkauf ganz bewusst auf den Kauf von Tiroler Produkten. Eine ganz besondere neue Spezialität, die unsere Heimbewohner sehr schätzen, beziehen wir von der Familie Jans in Kals - die Glocknerkugeln. Das sind

Ziegenfrischkäsebällchen, eingelegt in Öl. Den einzigartigen Namen verdankt diese Käsespezialität seiner Herkunft. Die Glocknerkugeln werden nämlich aus bester Ziegenmilch am Figerhof in Kals am Großglockner hergestellt“, erklärt Greil abschließend.

Ziegenmilchspezialitäten aus Osttirol

„Unser Figerhof in Osttirol liegt auf 1300 m Seehöhe in der Nationalparkgemeinde Kals am Fuße des Großglockners. Eingebettet in die wunderbare Bergkulisse weidet unsere Ziegenmilchherde direkt vor dem Hof. Das kräuterreiche Wiesengras sowie blumiges Bergheu sind Grundlage für beste Ziegenmilch und unsere wertvollen Ziegenmilchprodukte, wie unsere Ziegenfrischkäseröllchen, Ziegentopfen natur, Ziegenschnittkäse und Ziegenweichschimmelkäse“, beschreibt Philipp Jans, Direktvermarkter aus Kals, die Gegebenheiten auf seinem Hof. „Ziegenmilchprodukte liegen im Trend. Sie bringen Vielfalt auf den Speiseplan, überzeugen mit ihrem einzigartigen Geschmack und punkten mit wertvollen Inhaltsstoffen. Sie ist zudem gerade für ältere und laktoseempfindliche Menschen sowie Kuhmilchallergiker besonders bekömmlich bzw. eine willkommene Alternative“, so Jans.

Bildmaterial (honorarfrei, © AMTirol/P. Leiter)

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