



## **Pressemitteilung vom 5.2.2025**

### **Orthopädische Kinderklinik möchte zukünftig noch mehr regionale Speisen in Bio-Qualität anbieten**

Nicole Rogge, Diätassistentin und Leiterin der Küche in der Orthopädischen Kinderklinik in Aschau, kocht zusammen mit ihrem Team täglich rund 300 Essen für Kinder und Eltern in der Orthopädischen Kinderklinik Aschau sowie für Kinder in weiteren zum KIZ Chiemgau angeschlossenen heilpädagogischen Einrichtungen in Aschau, Piding und Ruhpolding.

Nicole Rogge gestaltet den Lebensmittel-Einkauf für die Speisen schon jetzt sehr regional. Die Bäckerei Müller in Prien backt frische Brezen, Semmeln und Brot für die Küche in der Kinderklinik. Die Wurst für das Frühstück und das Abendessen und das Fleisch für das Mittagessen kommt direkt aus Aschau von der Metzgerei Angermann. Bei der Milch hat sich die Klinik bewusst für Produkte der Molkerei Berchtesgadener Land entschieden: Die Aschauer Milchviehbetriebe liefern ihre Milch zur genossenschaftlichen Molkerei nach Piding und die Molkerei ist deutschlandweit dafür bekannt, dass sie an ihre Milchbauern faire Preise auszahlt.

Doch ausruhen möchte sich Rogge und ihr Küchenteam nicht: Die Klinik hat sich dazu entschieden, an einem rund 8-monatigen BioRegio-Coaching teilzunehmen. Erklärtes Ziel des Coachings ist, den Tischgästen zukünftig noch mehr regionale und bio-regionale Lebensmittel anzubieten. Die Geschäftsführung des KIZ Chiemgau unterstützt die Küche bei ihrem Vorhaben. Für Geschäftsführer Stefan Schmitt ist die Zufriedenheit der Patienten oberstes Ziel. Und wesentlich zur Patientenzufriedenheit trage ein schmackhaftes und vielfältiges Speisenangebot bei. Auch Stefan Schmitt schätzt das Essen der Küche sehr und isst selbst täglich in der Klinik zu Mittag.

Küchenleiterin Nicole Rogge betont, dass die Qualität des Essens auch einen erkennbaren Einfluss auf die Gesundheit der Patienten habe. Und so steht die Kinderklinik auch einer zukünftigen Bio-Zertifizierung offen gegenüber. Denn Bio-Lebensmittel bringen nicht nur Vorteile für die Umwelt und das Tierwohl, sondern eben auch für die Gesundheit. Irmí Prankl, Managerin der Ökomodellregion Hochries-Kampenwand-Wendelstein (ÖMR), erklärt dies mit den Vorgaben im Öko-Landbau. So führt der Verzicht auf chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln zu weniger Pestizid-Rückständen. Auch der Verzicht auf Mineraldünger und die flächengebundene Tierhaltung hat einen Einfluss auf die Gemüse-Qualität: Bio-Gemüse enthält weniger Nitrat. Das ist besonders in der Ernährung von Babys und Kleinkindern wichtig, da aus Nitrat Nitrit entstehen kann. Zu viel Nitrit kann die Sauerstoffversorgung des Blutes beeinträchtigen. Was aber bei Obst, Gemüse und Getreide in Bio-Qualität reichlich vorhanden ist, sind Vitamine, Spurenelemente und sekundäre Pflanzenstoffe. Labore weisen auch hohe Anteile der wichtigen Omega-3-Fettsäuren in Milch, Eiern und Fleisch von Bio-Betrieben nach.

Ein Team aus erfahrenen Ernährungsfachleuten berät die Klinik beim Coaching. Das Team besteht aus Irmgard Reischl (Sachgebiet Gemeinschaftsverpflegung Oberbayern Ost), Bio-Coach Hubert Bittl (Küchenleitung Versicherungskammer Bayern) wie auch ÖMR-Managerin Irmí Prankl. Wesentliche Bestandteile des Coachings sind die Analyse und Optimierung des Speisenplans, des Einkaufs und der Abläufe in der Küche.



**ÖKO-MODELLREGION**  
HOCHRIES-KAMPENWAND-WENDELSTEIN

## Über das BioRegio-Coaching

Das Beratungsangebot BioRegio-Coaching richtet sich an Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in den 35 staatlich anerkannten Öko-Modellregionen im Freistaat. Das BioRegio-Coaching in der Kinderklinik Aschau ist das vierte Coaching in der Öko-Modellregion Hochries-Kampenwand-Wendelstein, bei dem Großküchen darin unterstützt werden, mehr regionale Biolebensmittel in die Speisepläne aufzunehmen. Die Teilnahme am Coaching ist für die Einrichtungen kostenfrei. Irmgard Reischl ermuntert interessierte Großküchenbetreiber, ein Coaching mitzumachen. In Gemeinschaft richtig gut essen – sprich mit Genuss, Gesundheit und Qualität - laute die Devise. Am Coaching teilnehmen kann jede Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung mit Sitz in Bayern. Weitere Voraussetzung: Lust darauf, sich selbst aktiv in den Coaching-Prozess einzubringen und Veränderungen zu bewirken.

## Über die Öko-Modellregion Hochries-Kampenwand-Wendelstein

Die Öko-Modellregion Hochries-Kampenwand-Wendelstein (ÖMR) besteht neben Aschau aus den Gemeinden Bad Feilnbach, Frasdorf, Neubeuern, Raubling, Rohrdorf, Samerberg, Nußdorf, Brannenburg, Oberaudorf und Kiefersfelden sowie der Stadt Bad Aibling. Die ÖMR ist im November 2019 gestartet und hat zum Ziel, die Bio-Landwirtschaft sowie die Verarbeitung und Vermarktung von Bio-Lebensmitteln im Modellgebiet zu fördern. In Hinblick auf den Bioanteil liegt die Region bei den Spitzenreitern in Bayern. So bewirtschaften im Gebiet der ÖMR rund 186 landwirtschaftliche Betriebe eine Fläche von rund 4.500 ha nach den Richtlinien des Öko-Landbaus. Der Anteil der Bio-Landwirtschaft in der ÖMR beträgt so rund 24 % gemessen an den landwirtschaftlichen Betrieben und rund 25% gemessen an der landwirtschaftlichen Nutzfläche.

Zu sehen sind Bilder vom „Logo der Ökomodellregion“, sowie der Wortmarke „Wir sind dabei beim BioRegio-Coaching“. Diese dürfen in den Text mit eingebunden werden.



**ÖKO-MODELLREGION**  
HOCHRIES-KAMPENWAND-WENDELSTEIN

Mehr regionale Bio-Lebensmittel  
in der Gemeinschaftsverpflegung

BioRegio-  
Coaching  
in den Öko-Modellregionen

Wir sind  
dabei!



Das Bild zeigt von links nach rechts:

Irmi Prankl (ÖMR), Irmgard Reischl (AELF Ebersberg-Erding), Hubert Bittl (Bio-Coach), Nicole Rogge (Küchenleiterin KIZ), Oliver Preuße (Stellv. Küchenleiter KIZ), Stefan Schmitt (Geschäftsführer KIZ) beim Start des BioRegion-Coachings in der Kinderklinik Aschau