



Pressemitteilung vom 14.07.2025

Kleine Patienten genießen Samerberger Bio-Eier am Frühstücksbuffet

Landwirt Franz Bauer fährt jeden Donnerstag vom Samerberg nach Aschau und beliefert den örtlichen EDEKA-Markt mit Bio-Eiern. Neuerdings macht er einen Schlenker und steuert in Aschau zusätzlich die Orthopädische Kinderklinik an. Dort übergibt er dem Küchenteam jede Woche rund 360 Bio-Eier. Nach einem BioRegio-Coaching in der Klinikküche verwenden Küchenleiterin Nicole Rogge und ihr Team nur noch Eier vom Franz. Und so können die kleinen Patienten jeden Sonntag weichgekochte Bio-Eier beim Frühstücksbuffet in der Klinik genießen.

Ein Grund zum Feiern: 73 Prozent der eingekauften Lebensmittel sind Bio/Regio

Die Bio-Eier stehen exemplarisch für den Erfolg des fünfmonatigen BioRegio-Coachings. Neben den Eiern verwendet die Klinikküche neu auch Bio-Milchprodukte von der Molkerei Berchtesgadener Land und Bio-Getreide von Chiemgaukorn in Trostberg. Zudem bezieht die Küche neu auch Rapsöl von der Ölmühle Garting. In Zahlen bedeutet das: 12% der eingekauften Lebensmittel sind Bio aus Bayern, weitere 12% sind Bio und noch einmal weitere 49% der Lebensmittel stammen aus Bayern. Zieht man alle Ergebnisse zusammen, beträgt der Bio-Regio-Anteil der Küche 73%. Und der Clou dabei ist: Rogge und ihr Team halten das Gesamtbudget nach wie vor ein. „Sie versorgen täglich 300 Kinder und Jugendliche mit einem gesunden und schmackhaften Essen. Essen ist dabei viel mehr als Sattwerden. Essen ist Genuss, Tradition und sozialer Ankerpunkt und trägt damit wesentlich zur Lebensqualität bei. Und Essen ist Ausdruck von Wertschätzung. Mit Ihrer Verpflegung übernehmen Sie nicht nur Verantwortung für die Gesundheit und das Wohlergehen Ihrer Essensgäste. Sie unterstützen direkt die heimische Landwirtschaft und Verarbeiter in der Öko-Modellregion.“ so Alexandra Schenk, Ministerialdirigentin des Bayerischen Landwirtschaftsministeriums. Sie überreichte Nicole Rogge und ihrem Stellvertreter Oliver Preuße bei der Abschlussfeier des BioRegio-Coachings eine Urkunde des Ministeriums.

Grundsatz der Klinik: Gesunde Speisen mit Lebensmitteln aus der Region

Die Erfolgsgeschichte der Klinikküche beginnt allerdings schon zwei Jahre vor dem BioRegio-Coaching. 2023 entschloss sich die Klinikleitung dazu, wieder eine hauseigene Küche zu betreiben. Denn damals wie heute gilt, dass ein schmackhaftes und vielfältiges Speisenangebot wesentlich zur Zufriedenheit, Gesundheit und zum Wohlbefinden der Patienten beiträgt. Das unterstreicht auch Geschäftsführer Stefan Schmitt, der das Küchenteam wo immer nötig unterstützt und täglich selbst in der Klinik zu Mittag isst. Küchenleiterin Nicole Rogge und ihr Stellvertreter Oliver Preuße haben die Küche aufgebaut. Sie haben von Anfang an gesunde Speisen nach den Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zubereitet und auf Fertigprodukte verzichtet. Die Regionalität der Lebensmittel war ihnen dabei sehr wichtig: Die Bäckerei Müller in Prien backt frische Brezen, Semmeln und Brot für die Kinderklinik. Die Wurst für Frühstück und Abendessen sowie 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 – liefern doch viele Landwirte im Prialtal ihre Milch nach Piding.



Den Preis immer im Blick – mit den richtigen Werkzeugen

Seit Coaching-Beginn überwacht Rogge laufend die Ausgaben der Klinikküche und konnte gleichzeitig beobachten, wie sich der Lebensmittel-Einkauf schrittweise in Richtung Bio/Regio entwickelte. „Wir kochen täglich rund 300 Essen für die Kinder und Eltern in der Orthopädischen Kinderklinik Aschau sowie für die Kinder in den weiteren zum KIZ Chiemgau angeschlossenen heilpädagogischen Einrichtungen in Aschau, Piding und Ruhpolding. Bei diesen Mengen und der Logistik dahinter ist es wichtig, den Überblick zu behalten.“ so Küchenleiterin Rogge. Die sogenannte Einkaufsanalyse in Form einer Excelliste erhielt sie von Irmgard Reischl. Reischl ist Diplomökotrophologin und Leiterin des Sachgebiets Gemeinschaftsverpflegung am Landwirtschaftsamt Ebersberg-Erding. In ihrer Funktion war Reischl auch für die Durchführung des BioRegio-Coachings in der Orthopädischen Kinderklinik zuständig. Bio-Coach Hubert Bittl, langjähriger Leiter der Küche der Versicherungskammer Bayern in München, gab Rogge während des Coachings zahlreiche praktische Tipps an die Hand. So hat die Klinikküche nun eine Rezepturen-Datenbank aufgebaut. Auch die Rezepturen sind Excellisten – Mengen und Preise der Zutaten sowie die Allergene der Speise sind auf einen Blick erkennbar. Die Rezepturen erleichtern die Arbeit im Team erheblich und ermöglichen einen schnellen Überblick bei Preis- und Rezepturänderungen. „Wir haben gemeinsam überlegt, welche Lebensmittel wir direkt von einem Landwirt aus der Öko-Modellregion beziehen könnten. Gerade bei tierischen Lebensmitteln spielen Tierwohl, Transparenz bei der Haltung und Fütterung sowie das Vertrauen in den Landwirt eine große Rolle. Und so kamen die Bio-Eier vom Samerberg ins Spiel. Mit Hilfe der Rezepturen-Datenbank und der Einkaufsanalyse konnte Nicole Rogge die benötigten Eiermengen schnell abschätzen und genau prüfen, wie sich der neue Einkaufspreis für regionale Bio-Eier auf das Budget der Küche auswirkt.“ so Irmi Prankl, Agrarökonomin und Managerin der Öko-Modellregion Hochries-Kampenwand-Wendelstein (ÖMR). Prankl setzt sich im Auftrag der ÖMR für mehr Bio/Regio in der Gemeinschaftsverpflegung ein und vermittelte das BioRegio-Coaching nach Aschau. Das Coaching ist ein kostenloses Angebot für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und wird vom Bayerischen Landwirtschaftsministerium finanziert.

Nächstes Ziel: Bio-Zertifizierung in Bronze

Nach dem erfolgreichen Abschluss des Coachings hat die Küchenleiterin auch schon das nächste Ziel in Sachen Bio anvisiert: Sie möchte bis zum Ende des Jahres die Bio-Zertifizierung in Bronze erreichen. Für die Bronze-Medaille muss die Küche dauerhaft einen Bio-Anteil zwischen 20 und 49 Prozent nachweisen. Dieses Ziel ist in greifbarer Nähe, denn der aktuelle Bio-Anteil der Küche liegt bereits bei 24%. „Eier, Milchprodukte, Äpfel, Mehl, Honig, Nudeln, Apfelmus und Kaffee kaufen wir bereits in Bio-Qualität. Gleichzeitig sind wir weiterhin mit der Öko-Modellregion und regionalen Lieferanten im Austausch, um den Bio-Anteil bei den Produktgruppen Obst, Gemüse und Fleisch zukünftig zu erhöhen!“ so Rogge.



ÖKO-MODELLREGION
HOCHRIES-KAMPENWAND-WENDELSTEIN

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

Mehr regionale Bio-Lebensmittel
in der Gemeinschaftsverpflegung

BioRegio-
Coaching
in den Öko-Modellregionen

Wir
waren
dabei!



ÖKO-MODELLREGION
HOCHRIES-KAMPENWAND-WENDELSTEIN



Bild: Stefanie Wimmer (ÖMR)

Das Bild zeigt von links nach rechts:

Simon Frank (1. BGM Aschau), Stefan Schmitt (Geschäftsführer KIZ), Nicole Rogge (Küchenleiterin KIZ), Ministerialdirigentin Alexandra Schenk (StMELF), Irmgard Reischl (AELF Ebersberg-Erding), Oliver Preuße (Stellv. Küchenleiter KIZ), Hubert Bittl (Bio-Coach) und Irmi Prankl (ÖMR) beim Abschluss des BioRegio-Coachings in der Kinderklinik Aschau