

PRESSEMITTEILUNG

Klinik Bad Trissl, 09. Juli 2021

Klinik Bad Trissl als erfolgreicher Wegweiser in der Essensversorgung von Krankenhäuser: AUSZEICHNUNG MIT DEM ECKART 2021

Anlässlich des 80. Geburtstags von **Eckhart Witzigmann** haben der bekannte Jahrhundertkoch und die **BMW Group** ein nachhaltiges Zukunftsprojekt ausgezeichnet. Ziel ist es, eine nachhaltige, gesunde und geschmackvolle Ernährung und Speisenversorgung in der Gemeinschaftsgastronomie bzw. in Krankenhäusern umzusetzen. Das Projekt soll als Vorreiter agieren, die gesunde Ernährung zu fördern und einen Startschuss setzen, Themen wie Nachhaltigkeit und geschmackvolles Essen in der Gemeinschaftsgastronomie zu verbessern.

Vorstellung des ausgezeichneten Zukunftsprojektes im Rahmen des ECKART 2021 Symposiums in München

Als Auftaktveranstaltung fand Ende Juni eine Diskussionsrunde im Rahmen des ECKART 2021 Symposiums in München statt, die erste interessante Einblicke und Hintergründe in das neue Zukunftsprojekt gibt. **Andreas Kutschker**, Geschäftsführer der Klinik Bad Trissl und **Jan Hartwig**, Sterne-Koch aus München erklären, wie das gemeinsame Projekt umgesetzt wird und erläutern die ersten Schritte. Als wissenschaftliche Begleitung geben **Herr Professor Nüssler**, Geschäftsführender Koordinator des Tumorzentrums Münchens (TZM) sowie **Frau Professorin Dr. Graf**, Rektorin der Dualen Hochschule Baden-Württemberg Heilbronn, wichtige Impulse. Die Aufzeichnung des **Panel 5** „Zukunftsprojekt“ finden Sie auf der Internetseite <https://eckart-foodlab.com/panels>

Gutes Essen muss nicht zwingend teuer sein und dass eine hochwertige Speisenversorgung auch in einem Krankenhaus möglich ist, zeigt die Klinik Bad Trissl in Oberaudorf. Das frisch zubereitete Essen mit regionalen und saisonalen Produkten hat für die onkologische Fachklinik seit jeher einen sehr hohen Stellenwert.

„Seit Beginn der Klinik vor über 50 Jahren ist es unser Credo, auf gutes Essen für unsere Patientinnen und Patienten sowie Mitarbeiter zu setzen. Wir sind davon überzeugt, dass durch die frische und hochwertige Speisenversorgung das Wohlbefinden gesteigert wird und

somit einen bedeutenden Anteil an der Zufriedenheit unserer Patienten hat.“, erklärt **Andreas Kutschker**.

Das Zukunftsprojekt soll Anreize und Denkanstöße für die gesamte Krankenhaus-Branche geben. Bedingt durch das Finanzierungssystem sind Kliniken gezwungen, die Speiserversorgung hinsichtlich der Kosten zu optimieren. Dies hat oftmals zur Folge, dass das Essen nicht mehr selbst und frisch gekocht, sondern tiefgefroren eingekauft und in den Kliniken aufgetaut wird. Das hierbei der Geschmack und die Nährwerte des Essens leiden ist unvermeidlich.

In einem ersten persönlichen Kennenlernen mit **Jan Hartwig** in Bad Trissl wurde der Grundstein für das Zukunftsprojekt gelegt. Im gegenseitigen Austausch wurde die gemeinsame Leidenschaft für gutes Essen und nachhaltige Produkte sichtbar, die auch in einer Krankenhaus-Küche gelebt werden kann.

„Es ist selbstverständlich nicht unser Ziel, in der Klinik Bad Trissl ab sofort eine Sterneküche anzubieten. Es geht vielmehr darum zu zeigen, wie man auch unter wirtschaftlichen Gesichtspunkten, eine gesunde und nachhaltige Speiserversorgung umsetzt. Als Küchenleiter ist es mir zudem eine große Ehre, mit Jan Hartwig gemeinsam am Herd zu stehen und Konzepte zu entwickeln, die vielleicht auch für andere Kliniken von Interesse sein können“, freut sich **Fritz Haidacher**, Küchenleiter in Bad Trissl.

Klinik Bad Trissl GmbH

Bad-Trissl-Str. 73

83080 Oberaudorf

info@klinik-bad-trissl.de

T +49 8033 200