



Sie befinden sich hier: [Startseite](#) › [Presse](#) › **Pressemitteilungen**

## Pressemitteilungen

### Ernährungsministerin Kaniber zeichnet Seniorenheim St. Martin wegen Engagements für bio-regionale Verpflegung aus!

21. Mai 2024

(17. Mai 2024) Waging am See – Bio-Milch aus dem Berchtesgadener Land, Fleisch aus Traunstein, Käse und Fisch aus Waging, Bio-Mehle aus Tengling – diese und viele weitere regionale Produkte bereichern ab sofort den Speiseplan im Seniorenheim St. Martin in Waging am See. Denn in den vergangenen Monaten haben die Verantwortlichen dort die Verpflegung beim BioRegio-Coaching des Ernährungsministeriums auf den Prüfstand gestellt. Das Ergebnis: eine besonders gesunde und nachhaltige Verpflegung mit Produkten aus der Öko-Modellregion Waginger See-Rupertiwinkel. Dieses Engagement würdigte Ernährungsministerin Kaniber und zeichnete das Seniorenheim mit einer Urkunde aus.

„Bewohnerinnen und Bewohner von Senioreneinrichtungen sind auf das im Haus angebotene Essen angewiesen. Und insofern muss die Verpflegung gerade dort hohen Anforderungen gerecht werden: Das Essen soll gesund und nachhaltig sein, zudem aber auch wirtschaftlich und im besten Fall sollte es von den Essensgästen wertgeschätzt werden können“, so Ernährungsministerin Kaniber. Und weiter: „Dafür braucht es unbedingt schmackhaftes Essen, das bei Seniorinnen und Senioren angenehme Erinnerungen weckt und damit für Wohlbefinden sorgt. Nicht nur aus diesem Grund halte ich es für wichtig, dass die verwendeten Lebensmittel von Landwirten aus der Region stammen und davon dann auch möglichst wenig weggeworfen wird.“

Gemeinsam mit der Öko-Modellregion Waginger See-Rupertiwinkel, dem Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ebersberg-Erding sowie einem renommierten erfahrenen BioRegio-Coach hat das Seniorenheim St. Martin alle wesentlichen Aspekte guter Verpflegung in den Blick genommen und dabei unter anderem intensiv daran gearbeitet, den Anteil an nachhaltigen Lebensmitteln zu erhöhen. Mit Erfolg! Es wurde beispielsweise ein Rahmenspeiseplan eingeführt, der abwechslungsreiche Speisen verspricht. Und es beliefern das Seniorenheim nun neue Produzenten und Unternehmer aus der Region: unter anderem die Molkerei Berchtesgadener Land, der Demeterhof Obermeyer in Tengling sowie der Geflügelhof Brandstätter in Traunstein. „Auf diese Weise unterstützt das Seniorenheim St. Martin direkt die heimische Landwirtschaft in der Öko-Modellregion Waginger See-Rupertiwinkel. Das erhält nicht nur Arbeitsplätze in der Region und steigert die Wertschöpfung vor Ort, sondern das schützt auch aktiv unsere natürlichen Ressourcen“, so Ministerin Kaniber.

Das Beratungsangebot BioRegio-Coaching richtet sich an alle Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, die den Anteil bio-regionaler Lebensmittel im Speiseplan steigern möchten. Weitere Informationen zum BioRegio-Coaching sowie die zuständigen Ansprechpartner finden sich unter [www.kern.bayern.de/wirtschaft/249595](http://www.kern.bayern.de/wirtschaft/249595)

[Pressemitteilung auf der Seite des Herausgebers](#)

