



## Bio-Gerichte für Senior\*innen haben Saison

Wie kann Bio auch in Großküchen Sinn ergeben? Dieser Frage sind die Salzburger Seniorenwohnheime im AVOS-Netzwerk nachgegangen.

Mit einer Kombination aus Vortrag und Praxisteil haben sich Salzburger Seniorenwohnheime einige Tipps zum selbst gewünschten Thema „Bio-Produkte“ geholt. „Wie immer gehen wir auch hier nicht mit erhobenem Zeigefinger vor“, erzählt Simone Sommerauer, MA. Die AVOS-Gesundheitsreferentin hat den Workshop für die Teilnehmer\*innen organisiert. „Seniorenwohnheime aus unserem Netzwerk dürfen sich bei uns melden und wir versuchen dann, ihren Themen-Wünschen nachzukommen.“ Im Hintergrund steht der Austausch der Einrichtungen untereinander. Das Netzwerk selbst baut auf zwei AVOS-Projekte auf: „Guten Appetit“ (gefördert, bzw. kofinanziert vom Fonds Gesundes Österreich und dem Gesundheitsressort des Landes Salzburg) und der Vorgänger-Version „Gesund verpflegt im Alter“.

### „Bio Austria“-Vortrag liefert Hintergrund-Infos

Als Kooperationspartner der Info-Veranstaltung waren „Bio Austria“ und das Seniorenwohnhaus Hellbrunn in der Stadt Salzburg mit an Bord. Den Auftakt bildete dabei DI Angelika Leitner-Eisls Vortrag „Wir schauen auf's Ganze“. Die Bio-Bäuerin ist auch als Bio-Referentin für Bio-Austria Salzburg tätig und hat unter anderem einen Überblick über Richtlinien, Kontrollen, Kennzeichnungen, Regionalität und Saisonalität gegeben. „Mir ist es einfach wichtig, heute Fragen zu beantworten“, sagt Leitner-Eisl. Dabei ist auch genügend Raum für die kritische Auseinandersetzung mit dem Thema geblieben. „Bio bedeutet nicht automatisch regional. Umso wichtiger ist die Balance aus Saisonalität und Bio-Produkten“, erklärt Leitner-Eisl. Innerhalb der Saison seien biologische Produkte generell eher günstig, außerhalb der Saison mitunter richtig teuer.

### Küchenleiter sieht Bio als „Grundsatzentscheidung“

Wie das in der Praxis umgesetzt werden kann, hat im Anschluss Richard Winkler, Küchenleiter des Seniorenwohnhauses Hellbrunn, gezeigt. Er setzt bereits seit Jahren auf einen möglichst großen Bio-Anteil und ist überzeugt, dass es sich dabei um eine „Grundsatzentscheidung“ handelt. In Kombination mit einem ganzheitlichen Ansatz, bei dem vom Einkauf bis hin zur Abfallwirtschaft alles durchdacht ist, hat die Umstellung kaum Mehrkosten verursacht. „Wir haben beim Lebensmittelabfall 20 Prozent eingespart“, so Winkler. Unter anderem ist das durch kleinere Portionsgrößen – natürlich mit der Option, etwas nachzubestellen – bewerkstelligt worden. „Die Kombination aus Vortrag und Praxisteil hat – auch ungeprobt – perfekt zusammengepasst“, freut sich Sommerauer über den gesamten Workshop.



## Bilder und Bildtexte:

**201912\_Senioren\_Bio(1).jpg** – Richard Winkler, Küchenleiter des Seniorenwohnhauses Hellbrunn, zeigt den Teilnehmer\*innen seine Bio-Küche. (Foto: AVOS/Manuel Bukovics)

**201912\_Senioren\_Bio(2).jpg** – Richard Winkler, Küchenleiter des Seniorenwohnhauses Hellbrunn, zeigt den Teilnehmer\*innen seine Bio-Küche. (Foto: AVOS/Manuel Bukovics)

**201912\_Senioren\_Bio(3).jpg** – Wie Bioprodukte in einer Seniorenhaus-Küche schmecken können, haben die Praxisbeispiele gezeigt. (Foto: AVOS/Manuel Bukovics)

**201912\_Senioren\_Bio(4).jpg** – Wie Bioprodukte in einer Seniorenhaus-Küche schmecken können, haben die Praxisbeispiele gezeigt. (Foto: AVOS/Manuel Bukovics)

## Kontakt für Rückfragen:

**Manuel Bukovics, BA**

Pressesprecher

**AVOS – Gesellschaft für Vorsorgemedizin GmbH**

Elisabethstraße 2 | 5020 Salzburg

**T:** +43 662 88 75 88 18

**E:** [manuel.bukovics@avos.at](mailto:manuel.bukovics@avos.at)

**W:** [www.gesundessalzburg.at](http://www.gesundessalzburg.at) | [www.avos.at](http://www.avos.at)

FN 192923k, Firmenbuchgericht Salzburg