

Nur Eier von Öko-Höfen



Küchenchef Alfred Grothke (links) und Umweltmanagementvertreter Thomas Voß nehmen ihre Verantwortung aus dem Bio-Siegel und dem Umweltmanagement ernst.

Lengerich - Die Küchen der LWL-Kliniken Lengerich und Münster nehmen ihre Verantwortung aus dem Umweltmanagement und dem Bio-Siegel der beiden Einrichtungen ernst. Seit 1. Oktober werden nur noch Eier in Bio-Qualität von zertifizierten Öko-Höfen im Münsterland eingesetzt.

„Fast 75 000 Bio-Eier pro Jahr werden in den Küchen der LWL-Kliniken Lengerich und Münster gekocht, gebraten, zum Panieren oder in Aufläufen verwendet. Nicht zu vergessen das Sonntagsfrühstücksei. 720 Eier pro Woche und Klinik - das sind 24 handelsübliche Paletten mit je 30 Eiern - das ist eine ziemlich große Menge“, rechnet Küchenchef Alfred Grotke.

Die Einrichtungen setzen damit ein Zeichen für artgerechte Tierhaltung - die Eier kommen aus der Freilandhaltung - sowie eine nachhaltige Beschaffung mit kurzen Lieferwegen, heißt es in einer Mitteilung.

Darüber hinaus zeige eine Studie der Technischen Universität München, dass der Anteil antibiotikaresistenter Keime auf Öko-Höfen signifikant niedriger ist (Quelle: ÖKO-TEST 9/2009). Die Hygiene-Beauftragte der LWL-Klinik Münster, Angelika Ospald, stellt dazu fest: „In der Nahrungskette gelangen die Staphylokokken in den Menschen. Durch die Umstellung auf Bio-Eier leisten die Klinikküchen sicher einen Beitrag zur Gesunderhaltung von Patienten, Bewohnern und Mitarbeitern Und wir unterstützen auch unsere Bemühungen und unsere Glaubwürdigkeit als teilnehmendes Krankenhaus im Qualitätsverbund Euregio MRSA-net.“