

Quelle:

[www.lazarus.at/2022/03/05/regional-nachhaltig-und-gesund-klinikkueche-in-stuttgart-ausgezeichnet](http://www.lazarus.at/2022/03/05/regional-nachhaltig-und-gesund-klinikkueche-in-stuttgart-ausgezeichnet)

## **Regional, nachhaltig und gesund: Klinikküche in Stuttgart ausgezeichnet**

**☒ Neben Therapie und Pflege bildet die Ernährung Kranker einen wesentlichen Faktor der Genesung. Deshalb wurde jetzt die Küche des Diakonie-Klinikums Stuttgart für ihr Engagement in Qualität, Regionalität und Genuss prämiert.**

Mit „Schmeck den Süden“ werde das vielfältige Profil Baden-Württembergs als Genießerland gestärkt, sagt Minister Peter Hauk anlässlich der Auszeichnung der Klinik. Die Initiative ist eine gemeinsame Aktion des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg und des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes e.V. DEHOGA Baden-Württemberg. Die Aktion prämiert Gastronomiebetriebe und Unternehmen, die sich einer regionalen und gesunden Küche für ihre Gäste verpflichten. „Das Engagement des Diakonie-Klinikums Stuttgart für Qualität, Regionalität und Genuss ist beispielhaft, denn das Konzept wird für die Verpflegung der Beschäftigten und der Patienten angewendet“, sagt Hauk.



***Im Bild v.re.: Minister Peter Hauk, Küchenleiter Michael Viehmann und Stellvertreter Ralf Fuhrer, Thomas Heiling, Vorsitzender der „Schmeck den Süden“-Gastronomen sowie Bernd Rühle, Geschäftsführer Diakonie-Klinikum Stuttgart.***

Foto: © Diakonie-Klinikum Stuttgart

Die mit einem Löwen – dem Wahrzeichen der Initiative „Schmeck den Süden“ – Genuss außer Haus ausgezeichneten Betriebe müssen täglich mindestens zwei Komponenten regionaler Herkunft anbieten oder es gibt pro Woche einen Aktionstag mit mindestens einem vollständig regionalen Gericht. „Wir setzen in unserer Krankenhausküche zunehmend auf regionale und saisonale Produkte und wählen unsere Lieferanten sorgfältig aus. Davon überzeugen wir uns persönlich vor Ort. Mit ‚Schmeck den Süden‘ ist unsere Qualität nun zertifiziert“, erklärt Michael Viehmann, Küchenchef der Krankenhausküche am Diakonie-Klinikum Stuttgart.

„Regionale Küche steht auch für Nachhaltigkeit: Kurze Transportwege haben eine gute Ökobilanz, die Produkte sind frisch und bäuerliche Betriebe werden gestärkt.“ Viele Lieferanten kommen aus der Region: der Bäcker aus Ludwigsburg, die Konfitüren-Manufaktur aus dem Schwarzwald und die Käse- und Molkereiprodukte aus Rottweil, die Eier von den Fildern und das Fleisch aus Schorndorf.