



INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Agrar- und Ernährungs-Landesrätin

Michaela Langer-Weninger, PMM

SHV Perg-Obmann

Bezirkshauptmann Ing. Mag. Werner Kreisl

und

LAbg. Bgm. Anton Froschauer

am

Dienstag, 05. Juli 2022

zum Thema

Regionale Zutaten: Das Rezept für Lebensqualität bis ins hohe Alter

**Alten- und Pflegeheime des Sozialhilfeverbands Perg setzen auf frische
Lebensmittel aus der regionalen Landwirtschaft**

SHV Perg

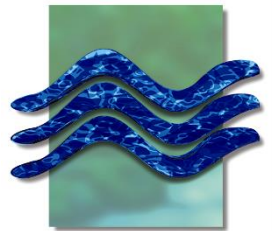


Rückfragen-Kontakt:

Elisabeth Hasl 0732/7720-11146, 0664/600 72 11146

UNSERE HEIMAT

Der Bezirk
PERG



Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Presse
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-11412
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at



„Lebensmittel aus der lokalen oder regionalen Landwirtschaft überzeugen durch ihren kleinen CO₂-Fußabdruck, aber auch durch ihre hervorragende Qualität. Sie sind die optimale Basis für schmackhafte und vor allem gesunde Mahlzeiten. Gerade im Alter, wenn Appetit und Durstgefühl nachlassen, ist es wichtig, dass das Essen schmeckt und vital hält. Eine ausgewogene Ernährung nimmt zu jeder Zeit einen positiven Einfluss auf die Gesundheit. Das hat der Sozialhilfeverband Perg erkannt. In seinen sechs Alten- und Pflegeheimen wird auf frische, gesunde Lebensmittel von den umliegenden Bauernhöfen gesetzt. Das sorgt für Wertschöpfung in der regionalen Landwirtschaft, insbesondere aber für Lebensqualität und Genuss bis ins hohe Alter.“

Agrar- und Ernährungs-Landesrätin Michaela Langer-Weninger

Regional einkaufen = Versorgungssicherheit stärken

Saisonale Lebensmittel regional einkaufen, oftmals direkt beim Bauern vor Ort. Was heute Trend ist, war gestern Normalität. In ihren Erzählungen aus Kinder- und Jugendtagen berichten viele Seniorinnen und Senioren von dieser damals so selbstverständlichen Praxis. Auch heute noch ist Regionalität für die Gruppe der 65+ ein großes Thema. Aktuell leider nicht nur aus Gründen der Qualität und der Inlands-Wertschöpfung, sondern auch aus der globalen Unsicherheit infolge des Ukrainekriegs heraus.

***„Unsere Bäuerinnen und Bauern sind Garanten für
Versorgungssicherheit bei Lebensmitteln!“***

LR^{IN} MICHAELA LANGER-WENINGER

Viele ältere Personen machen sich – wie andere Altersgruppen auch – machen Sorgen um die Sicherheitslage, die weitere Preisentwicklung und um die Versorgungssicherheit mit Energie und Lebensmitteln. *„Wir wissen, um diese belastende Situation. Mit dem sechs Milliarden Euro umfassenden*

Anti-Teuerungspaket werden nun spürbare Entlastungen gesetzt. Die Unterstützungen federn die steigenden Lebenshaltungskosten spürbar ab und helfen der breiten Bevölkerung. Gleichzeitig stellen die österreichischen Bäuerinnen und Bauern die Lebensmittelerzeugung in unserem Heimatland sicher. Sie sind – besonders in Krisenzeiten – ein Garant für Versorgungssicherheit“, betont Agar-Landesrätin Michaela Langer-Weninger.

„Regional einzukaufen oder beim Essen außer Haus auf Zutaten aus der Region zu achten, bietet die Möglichkeit diese Versorgungssicherheit zu stärken“, so die Landesrätin und weiter: „Es freut mich, dass der Sozialhilfverband Perg und seine sechs SENIORium hier guten Beispiels vorangehen!“

SHV Perg: „Wir übernehmen Verantwortung“

Mehr als 620.000 Mahlzeiten werden pro Jahr in den Küchen des Sozialhilfverbandes (SHV) Perg zubereitet. In den Genuss dieser Mahlzeiten kommen die Bewohner:innen und Mitarbeiteri:nnen der sechs Alten- und Pflegeheime sowie die Senior:innen im Tageszentrum. Darüber hinaus auch externe Kund:innen im Rahmen von „Essen auf Rädern“ oder Betreuungseinrichtungen für Kinder und Menschen mit Beeinträchtigung.

„Beim Einkauf können wir inzwischen eine Regionalitätsanteil von mehr als 60 Prozent vorweisen“, freuen sich Küchenleiterin Ingrid Heimel (SENIORium Bad Kreuzen) und der Küchenchef vom SENIORium Perg Manfred Temper. Bei der täglichen Zubereitung der Mahlzeiten legen sie und ihr Küchenteam große Sorgfalt an den Tag: „Wir arbeiten mit tollen Produkten aus der Region und versuchen wirklich alles bestmöglich zu nutzen. Es wäre eine Schande hier etwas zu verschwenden.“

Die Qualität der Lebensmittel schmecke man auch. *„Frisch und reif geerntet haben z.B. Obst und Gemüse oder auch Kräuter ein vollmundigeres Aroma.*

Das ist auch bei der Speisenzubereitung von Vorteil. Salz zu reduzieren, wie es bei manchen Schonkosten nötig ist, fällt so weniger ins Gewicht.“

Auf Regionalität und Saisonalität zu achten, war und ist für die sechs Küchen des SHV Perg eine Selbstverständlichkeit. SHV-Obmann, Bezirkshauptmann Werner Kreisl und SHV-Verbandsvorstandsmitglied LABg. Bgm. Anton Froschauer erklären: *„Regional.Saisonal.Frisch – auf dieses Leitsatz haben sich die 26 Gemeinden, die den SHV Perg tragen, bei der Gemeinschaftsverpflegung unserer Senior:innen verständigt. Wir wollen damit die heimische Landwirtschaft als auch die regionalen Lebensmittelproduzenten wie Bäcker, Metzger und Co. stärken. Als öffentlicher Verband, wissen wir um unsere Vorbildwirkung. Daher war für uns und auch alle anderen klar: Wir müssen Verantwortung übernehmen!“*

***„Das Genuss- und Erfolgskonzept unsere SHV-Küchen:
Regional, Saisonal, Frisch!“***

**BEZIRKSHAUPTMANN WERNER KREISL
LABG BGM ANTON FROSCHAUER**

Kurzinfo SHV Perg: Der Sozialhilfeverband Perg ist ein Gemeindeverband aller 26 Gemeinden des Bezirkes Perg zur gemeinsamen Erfüllung sozialer Aufgaben im Bezirk. Dazu zählt auch der Betrieb von sechs Alten- und Pflegeheimen. Unter dem Namen „SENIORium“ werden in Grein, Perg, Mauthausen, Bad Kreuzen, Baumgartenberg und Schwertberg solche Häuser geführt.

**SHV Perg legt beim Einkauf
regionaler Lebensmittel den nächsten Gang ein**

Regionaler Genuss ist den Küchenchef:innen der Perger Alten- und Pflegeheime als auch den politisch Verantwortlichen in den SHV-Gremien ein Anliegen. *„Damit sorgen sie für regionale Versorgungssicherheit, CO₂-*

Einsparung durch kurze Transportwege, eine gepflegte, attraktive Kulturlandschaft sowie Arbeitsplätze vor Ort. Kurzum, sie sorgen für noch mehr Lebensqualität in und rund um die Gemeinden im Bezirk Perg“, freut sich Agrar- und OÖ Regionen-Landesrätin Michaela Langer-Weninger.

Regionalität spielt im Einkauf von Lebensmitteln für die Altenheimküchen des SHV Perg bereits seit längerer Zeit eine wesentliche Rolle. Mit dem Ergebnis, dass die Küchenchef:innen in den sechs eigenen Alten- und Pflegeheimen schon jetzt rund 60 Prozent ihrer Lebensmittel regional einkaufen. *„Entscheidend dafür ist das tägliche Bemühen und Bewusstsein für dieses Thema. Der Preisunterschied ist oft nur minimal, die Bedeutung für Region und Klima jedoch maximal“,* betont SHV-Obmann Werner Kreisl.

Viel wert wird auch auf die Pflege bestehender Geschäftsbeziehungen gelegt. *„Die persönliche Beziehung zu unseren Lieferanten:innen ist entscheidend um den Qualitätsanspruch unserer gesunden Küche langfristig zu gewährleisten. Unsere Bäuer:innen ebenso wie die Zusteller:innen helfen uns zudem das Essensangebot weiterzuentwickeln und innovativ zu gestalten“,* schildert Werner Kreisl.

***„Der Preisunterschied ist oft nur minimal,
die Bedeutung für Region und Klima jedoch maximal!“***

BEZIRKSHAUPTMANN WERNER KREISL

Der SHV Perg ist aber noch nicht am Ziel. Die Verantwortlichen wollen noch einen Gang hochschalten und den Regionalitätsanteil in den Küchen der Alten- und Pflegeheime weiter steigern. *„Die vergangenen Wochen haben wir daher intensiv genutzt um zusätzliche Produkte aus der Region zu identifizieren, die in das regionale Produktportfolio des jeweiligen SENIORiums mitaufgenommen werden können“,* so Landtagsabgeordneter und SHV-Verbandsvorstand Anton Froschauer.

Auf die Frage, warum der **SHV Perg** sich so für **Regionalität** einsetzt, führen die Verantwortlichen folgende **Gründe** ins Feld:

- Hohe Lebensmittelqualität und damit guter Geschmack - Zufriedenheit und Lebensqualität der Bewohnern:innen und Beziehern:innen von Essen auf Rädern
- Versorgungssicherheit (ganz generell, aber besonders wichtig z.B. auch in Krisensituationen wie einem Blackout)
- artgerechte Tierhaltung ohne lange Tiertransporte auf der Straße
- weniger CO2 durch kurze Transportwege der Lebensmittel
- Förderung der regionalen Landwirtschaft und damit der nachhaltig produzierenden Bauernschaft vor Ort
- Pflege der Landschaft und des örtlichen Landschaftsbildes
- Partnerschaft Landwirtschaft & Pflege fördern: wichtig bei der künftigen Suche nach Pflegekräften (FSB-A-Ausbildung in der Landwirtschaftsschule Hagenberg)

Gutes Essen = Basis für Gesundheit & Lebensqualität

Neben den zuvor angeführten positiven Auswirkungen wird der regionale Lebensmitteleinkauf auch aus Gründen der Wertschätzung gegenüber den Bewohner:innen forciert. Eine hochqualitative Versorgung sowie ein Altern in Würde zu ermöglichen, das ist der Anspruch, den der SHV Perg an sich selbst stellt. *„Eine gute Küche und gesunde Ernährung ist für die Lebensqualität und Lebensfreude der Bewohnern:innen eines Alten- und Pflegeheims ein wichtiges Thema. Dafür braucht es einerseits Köche:innen mit Leidenschaft und andererseits Lebensmitteln mit hoher Qualität, am besten direkt von den heimischen Bäuerinnen und Bauern“*, ist auch Agrar- und Ernährungs-Landesrätin Michaela Langer-Weninger überzeugt.

Mit dem Personal steht und fällt die Regionalität

In Perg sind Anton Froschauer und Werner Kreisl zu Recht stolz auf die erfolgreiche Umsetzung der gesunden regionalen Gemeinschaftsverpflegung in den SHV-Küchen. Sie loben insbesondere das Personal,

dass sich dafür tagtäglich ins Zeug legt. *„Unsere motivierten Köche:innen sind regionalitätsbewusst, zusätzlich zu ihrer Berufsausbildung sowohl diätetisch als auch geriatrisch besonders geschult und haben sich bewusst den Richtlinien der „Gesunde Küche“ des Landes Oberösterreich unterworfen“*, so Froschauer und Kreisl unisono.

„Auf die Auszeichnung als „Gesunde Küche“ sind wir sehr stolz, denn sie ist ein Markenzeichen für ernährungsphysiologische Qualität sowie regionale und saisonale Küche. Gesunde Küchen bieten ein abwechslungsreiches, ausgewogenes und altersgerechtes Essen an, das auch die traditionelle Hausmannskost berücksichtigt“, so die Küchenleiter Ingrid Heimel und Manfred Temper.

Bewusstseinsbildung:

Der SHV Perg ist auch in Öffentlichkeitsarbeit aktiv

Die Bedeutung von Regionalität und Versorgungssicherheit auch direkt den Bewohner:innen, ihren Angehörigen sowie Bezieher:innen von Essen auf Rädern nahezubringen – auch das ist ein Ziel des SHV Perg. Das soll einerseits durch Öffentlichkeitsarbeit und andererseits durch eigens gestaltete Informationsblätter zur Herkunft der Hauptzutaten erfolgen. Das SENIORium Bad Kreuzen und Perg sind hierfür die Pilot-Standorte.

Bei einem Regionalitätsanteil von 60 Prozent, gibt's da einiges zu tun und auszuloben. Nachfolgend ein kleiner Auszug der verwendeten regionalen Nahrungsmittel und ihre Produzent:innen:

RINDFLEISCH: kommt vom Biohof Riegler Vulgo Starzhofer aus Bad Kreuzen: Das Kalb wird am Bauernhof geborgen, über Mutterkuhhaltung bis zur Schlachtreife aufgezogen und direkt im Schlachthof Lindtner in Bad Kreuzen geschlachtet. Die Küchenchefin im SENIORium Bad Kreuzen kauft ihr Rindfleisch im Ganzen zerlegt und verarbeitet dieses am liebsten direkt im Haus.

WILD: Das Fleisch wird saisonal im Herbst in der Region bei den unterschiedlichen örtlichen Jägerschaften gekauft.

HÜHNERFLEISCH: Relativ neu als Lieferant an Bord ist der Geflügelhof Essl aus Naarn. Er ist ein AMA-Gütesiegel Betrieb und beliefert den SHV Perg künftig mit „Tierwohl Maishendl“. Die Küken kommen von einer Brüterei in Schlierbach und werden direkt nach dem Schlüpfen auf den Geflügelhof Essl gebracht. Dort genießen die heranwachsenden Hühner die frische Luft und den blauen Himmel im Wintergarten. Dieser bietet den Hühner zusätzliche 500 m² Fläche, auf der sie sich frei bewegen können. Der Stall wird beheizt mit Hackgut vom eigenen Wald, absolut regional und umweltfreundlich.

FLEISCH- UND WURSTSPEZIALIÄTEN: kommen von den regionalen Fleischereien Pilshofer aus Münzbach bzw. Fischelmaier aus Pabneukirchen. Im dortigen Produktionsbetrieb werden alle Produkte aus der stressfreien Eigenschlachtung von regional eingekauften Tieren aus der heimischen Landwirtschaft täglich frisch erzeugt.

MILCH UND MILCHPRODUKTE: liefert der Biohof Nenning aus Dimbach nach Bad Kreuzen und der Bauernhof Trauner nach Perg. Seit das SENIORium in Perg den betrieb im Jahr 1984 aufgenommen hat, liefert Frau Trauner, die Milchbäuerin aus Perg, die Rohmilch ihrer Kühe in unser Heim. Sie bringt diese seit fast 40 Jahren täglich persönlich ins Haus.

BROT UND GEBÄCK: kommt aus der Bäckerei Haider in Bad Kreuzen bzw. von der Bäckerei Pani in Perg. Die Teiglinge werden jeweils direkt im Haus produziert, das verwendete Mehl stammt von der Dirneder Mühle in Perg bzw. von der Haberfellnermühle in Grieskirchen.

EIER: kommen von Agrarprodukte Lang aus Baumgartenberg, von Leopold Holzer aus Perg und vom Stadlbauer Bauernhof aus Mitterkirchen.

OBST & GEMÜSE: kommt zweimal wöchentlich vom Derntl aus Naarn sowie von Obst&Gemüse Schoberleitner aus Eferding direkt ins Haus.

ÖLE: Rapsöl liefert der Verein Mühl4telöl aus Mauthausen, überwiegend von Bäuerinnen und Bauern aus dem Mühlviertel. Ein kleiner Teil kommt aus dem angrenzenden Bezirk Amstetten. Das Kürbiskernöl dagegen kommt von Nicole Heinbuchner aus Perg. Das Kürbiskernöl wird zu 100 Prozent aus Kürbiskernen aus eigenem Anbau gewonnen.