

Medienmitteilung

Rheinburg-Klinik erhält 2. CULINARIUM-Krone

Für den Einsatz regionaler Produkte in der Gastronomie

Valens, 05. März 2020

Die erste gelbe Krone erhielt die Rheinburg-Klinik bereits 2017. Seither waren das Küchenteam und die Klinikleitung stetig bestrebt, noch mehr Produkte aus der Region zu beziehen. Nun wurde dies mit der Verleihung der 2. CULINARIUM-Krone bestätigt.

Eine hohe Qualität der Lebensmittel, kurze Transportwege, keine Verschwendung – das waren in der Rheinburg-Klinik schon immer zentrale Werte. Mit den CULINARIUM-Kronen wird bestätigt, dass der Betrieb durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus der Region anbietet und verarbeitet. Konkret bedeutet die zweite Krone, dass regionale Getränke angeboten sowie ganzjährig pro Woche mindestens zwölf zertifizierte CULINARIUM-Produkte verarbeitet werden.

Die Rheinburg Klinik wird von Produzenten aus der Region beliefert. So kommt das Fleisch vom Metzger aus Berneck, das Brot vom lokalen Bäcker, das Poulet und die Eier vom nahegelegenen Hühnerhof. An ebendiesem Hühnerhof werden die Brotreste geliefert, womit sich ein geschlossener Produktionskreis ergibt. Durch diese starke Ausrichtung auf nahe gelegene Produzenten werden auch für die Region Arbeitsplätze geschaffen und erhalten.

Klinikdirektorin Edith Kasper betont die grossen Vorteile des regionalen Lebensmitteleinkaufs: «Durch die kurzen Wege und die flexible Lieferkette müssen wir nicht auf Vorrat kaufen. Das spart zum einen Kosten, zum anderen erzeugen wir kaum Foodwaste. Nachhaltigkeit wie auch ein reduzierter CO₂-Ausstoss sind der Rheinburg-Klinik wichtig.»

Aber auch abseits der CULINARIUM-Faktoren bemüht sich die Rheinburg-Klinik um Nachhaltigkeit. Etwa mit der Nutzung von ökologischen Reinigungsmitteln oder mit der Trinkwasseraufbereitung: Das Leitungswasser wird durch einen installierten Filter entkeimt und entkalkt und auf Wunsch gekühlt und mit Kohlensäure versetzt. Dadurch hat sich der Verbrauch und damit auch die An- und Ablieferung von Mineralwasser in Flaschen stark reduziert. Der Wunsch, bewusst mit Lebensmitteln und anderen Ressourcen umzugehen, hat in der Rheinburg-Klinik tiefe Wurzeln – zwei gelbe Kronen sind dafür ein eindrucksvoller Beweis.

Bild 1: Küchenchef Martin Zeller freut sich über die erneute Auszeichnung.

Bild 2: Auf dem Speiseplan steht eine abwechslungsreiche Kost aus frischen und regionalen Produkten.

Infobox Culinarium:

CULINARIUM ist ein vom Bund anerkanntes Gütesiegel. Der Verein wurde im Jahr 2000 von Vertretern aus Landwirtschaft, Gastronomie und Handel gegründet. Ziel ist es, Einheimische und Gäste für regionale Produkte zu begeistern und das Bewusstsein für eine gesunde und genussvolle Ernährung im Einklang mit den Jahreszeiten zu schaffen. Webadresse: www.culinarium.ch.

Weitere Informationen:

Michaela Sonderegger
Leitung Kommunikation und Marketing
Kliniken Valens
Tel. 081 303 11 59
michaela.sonderegger@kliniken-valens.ch

Edith Kasper
Klinikdirektorin
Rheinburg-Klinik Walzenhausen
Tel. 071 886 11 11
edith.kasper@kliniken-valens.ch