

Südwest Presse vom 09.03.2023

SÜDWEST PRESSE

Ulm/Neu-Ulm, Laihingen,
Illertal Bote, Ehinger Tagblatt



Autor: Joachim Striebel
Ressort: ALB-DONAU-KREIS
Ausgabe: Hauptausgabe

Auflage: 28.475 (gedruckt) 30.278 (verkauft)
31.516 (verbreitet)
Reichweite: 0,080 (in Mio.)

Linsen, Spätzle und noch mehr

Ernährung Die Bio-Musterregion bringt Gutes von der Alb in die Restaurants der Gesundheitszentren.

Alb-Donau-Kreis. Der Klassiker war bisher am beliebtesten. Am Dienstag gab's in den Restaurants der Gesundheitszentren in Blaubeuren, Ehingen und Langenau Linsen mit Spätzle und Saitenwürsten. Hergestellt aus Produkten der Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb. Die Saiten kamen vom Biolandhof Raiber aus Griesingen, die Linsen und Spätzle von der Erzeugergemeinschaft Alb-Feld-Früchte Lauterach. Während der Aktionswoche vom 6. bis 10. März achten die Restaurants der ADK GmbH für Gesundheit und Soziales besonders auf Bio-Zutaten aus der Region. Weitere Beispiele: Spaghetti Vegi-Bolognese vom Biohof Kottes aus Tomerdingen (Donnerstag), Einkorn-Spiral-Nudeln aus Lauterach mit Schinken-Sahne-Sauce (Freitag).

Neben dem Kulinarischen aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb gibt es auch Informationen dazu. In Zusammenarbeit mit der ADK GmbH und dem Fachdienst Landwirtschaft des Landratsamts hatte Projektmanagerin Maike Honold am Montag in Ehingen und am Mittwoch in Blaubeuren einen Stand aufgebaut, am Freitag ist dies in Langenau geplant. Zudem gab es am Dienstag im Seniorenzentrum in Schelklingen den Vortrag „Ernährungswelten – alltagstauglich und nachhaltig“, er wird am Donnerstag, 9. März, 14 Uhr, im Seniorenzentrum Blaustein wiederholt. Vom Erzeuger zum Verbraucher Für Maike Honold von der Bio-Musterregion ist es wichtig, „zu zeigen, was es gibt, und wie man es findet“. Antonia Heisler vom Fachdienst Landwirtschaft

sieht in der Aktionswoche auch eine Chance, eine Brücke zu schlagen vom Erzeuger zum Verbraucher. Weiteres Thema am Info-Stand ist die Wertschätzung von Lebensmitteln, es gibt praktische Tipps zur Verwendung von Speisen, die bei einer Mahlzeit übrig geblieben sind.

In den Klinik-Restaurants gibt es diese Woche nicht nur Zutaten aus der Region, sondern auch übliche Gerichte wie Fischfilet. Die erste Erfahrung ist, dass Gäste bereit sind, für Gutes aus der Region etwas mehr zu bezahlen. 8,50 Euro für Linsen mit Spätzle und Saiten ist ja auch kein überhöhter Preis. Joachim Striebel

Urheberinformation: © Neue Pressegesellschaft mbH & Co. KG