

# Menü-Service Allgäu steuert auf Erfolgskurs

Die Sonthofener Großküche setzt auf regionale Produkte und Deklarationsfreiheit – Bald Joghurt mit eigenem Label



Probeverkostung bei MSA (von links): MSA-Geschäftsführer Bernhard Reitzner, Küchenchef Peter Kisielewski, Jennifer Lange (Spezialistin für Schulverpflegung), MSA-Geschäftsführerin Sabine Denk und Christian Kleine-Krabbe vom Lebensmittelhersteller Vogeley.

Weiter auf Erfolgskurs steuert die Menü-Service Allgäu GmbH (MSA). So gilt die Großküche in Sonthofen als ein Innovationsführer auf dem deutschen Markt. Der Klinik-Caterer aus Sonthofen setzt auf regionale Produkte, individuelle Speisepläne und Deklarationsfreiheit beim Essen. Neuester Coup: Demnächst wird das Gemeinschaftsunternehmen des Klinikverbands Kempten-Oberallgäu und der Lattemann & Geiger Dienstleistungsgruppe (L&G) Allgäuer Joghurt mit eigenem Label servieren.

„Unser Bestreben sind ständig optimierte Qualitätsstandards“, versichern die MSA-

Geschäftsführer Sabine Denk und Reinhard Reitzner. Frische und regionale Zutaten sind für die **Frische**Küche ein Muss. Gerne schloss man sich deshalb dem EU-Leader-Projekt „Vitalzunge“ an. Deren Initiatoren Rudi Holzberger und Ralf Hörger haben sich zum Ziel gesetzt, die Großküchen in der Region mit heimischen Produkten aufzuwerten. Eine gesunde Ernährung mit regionalen Erzeugnissen gehöre nicht zuletzt zur Genesung im Krankenhaus dazu.

## Rückenwind vom Landkreis

Auch die Kommunalpolitik war aktiv: So bewilligte der Oberallgäuer Kreistag Geld für das

Geschmacklich und optisch überzeugten die Menüs ohne deklarationspflichtige Zusätze.



ehrgeizige „Vitalzunge“-Projekt. Landrat Gerhard Kaiser will alles tun, „damit wir hier schnell Erfolg haben“. Kemptens Oberbürgermeister Dr. Ulrich Netzer, Aufsichtsratsvorsitzender des Klinikverbundes Kempten-Oberallgäu, schließt sich gerne an: „Es kann doch nicht sein, dass wir die Kranken als Stiefkinder behandeln und ihnen ein billiges Essen vorsetzen.“ Für Qualität aus heimischer Erzeugung steht nicht zuletzt L&G-Geschäftsführer Ulrich Geiger. „Regionale Produkte müssen die Großküchen nicht teurer zu stehen kommen“, ist er überzeugt.

Die Vitalzunge setzt auf hohen gesundheitlichen Wert. Daher ist der Apfel ihr Symbol. Gemüse und Obst sind bekannt für ihren gesunden Effekt; das Leader-Projekt besinnt sich aber auch auf heimisches Rindfleisch (etwa von der Marke „Prima Rind“ der Kälber-EG Allgäu) und besten Käse aus Allgäuer Milch. Diese glänzt - wissenschaftlich belegt - mit hohen Werten an Omega-3-Fettsäuren. Die Lieferanten der „Vitalzunge“ verzichten auf Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker bei ihren Produkten. Stattdessen schwören

sie auf Steinsalz oder Rapsöl aus der Region. Dies ist ganz im Sinn der MSA. Denn auch dort werden kennzeichnungspflichtige Zusätze als störend betrachtet. „Unser Ziel ist die völlige Deklarationsfreiheit auf den Speisekarten“, sind sich die Geschäftsführer einig. Was in der Schul- und Kindergartenverpflegung bereits umgesetzt wurde, soll nun auch konsequent für Krankenhäuser und soziale Einrichtungen gelten. Das bedeutet, dass die Menüs ohne kennzeichnungspflichtige Zusätze wie Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe oder künstliche Farbstoffe zubereitet werden. „Wir arbeiten seit über einem Jahr an dieser Zielsetzung, die nun in die Praxis umgesetzt wird“, so Sabine Denk.

Voraus gingen bei der MSA etliche Probeverkostungen mit potenziellen Zuliefererfirmen. Das Rennen machten schließlich die Produkte der Firma Vogeley, die sich auf den Direktvertrieb hochwertiger Lebensmittel an Großverbraucher spezialisiert hat. „Wir erzeugen hochwertige Markenprodukte, die schonend und nach neuesten Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft verarbeitet werden“, beteuerte Key-Account-Manager Christian Kleine-Krabbe jüngst bei einer Verkostung in der Sonthofener **Frische**Küche.

Man ermögliche der MSA, aus wenigen Grundprodukten vielerlei verschiedene Soßen herzustellen. „Das Schöne ist, dass der Kreativität keine Grenzen gesetzt sind und der Koch eigene Fonds und frische Produkte dazu verwenden kann“, so Kleine-Krabbe. Wichtig sei auch, dass die Soßen und Desserts nach der Fertigstellung keine Haut bil-

den und damit appetitlich serviert werden können. „Ob Salatdressings, Suppen, Soßen oder Desserts - geschmacklich haben uns die deklarationsfreien Produkte überzeugt“, so MSA-Betriebsleiter Peter Kisielewski. Prima sei auch, dass sich die Erzeugnisse bestens für das „Cook & Chill“-Verfahren eignen und mit deklarationsfreien Gewürzen verfeinern lassen.

### „Zwerglekarte“ für die Kleinsten

Ein starkes Team von sieben Köchen bereitet in der hochmodernen MSA-Küche jeden Tag das Essen für rund 2.500 Patienten in den Kemptener und Oberallgäuer Kliniken zu. Täglich verkostet man die Menüs im kleinen Kreis, ehe die vielen Portionen auf die Reise an die Betten gehen. Auch die Patienten werden regelmäßig zum Geschmack des Essens befragt. Daneben versorgt die MSA Seniorenheime, Schulmensen sowie Kindergärten und -krippen in der Region. Für Kids unter drei Jahren bietet die MSA übrigens einen speziellen Menüplan: die „Zwerglekarte“. Diese erfüllt, was Sprösslinge wünschen und Eltern erwarten. Angelehnt an die Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung achten die Köche beim Essen für die Kleinsten auf besonders milde Würzung und kindgerechte Präsentation.

### Kontakt

#### Menü-Service Allgäu GmbH

Peter Kisielewski  
Tel 08321.61848-0  
Fax 08321.61848-10  
E-Mail: peter.kisielewski@lgg.net  
www.menue-service-allgaeu.de

