

Allgäuer Joghurt für die Patienten des Klinikums

Kooperation Menü Service Allgäu und Vitalzunge setzen auf regionale Produkte – Entwickler: „Rezept in Deutschland einmalig“

Kempten „Hoffentlich trägt's zur Genesung bei“, wünschten die Verantwortlichen von Vitalzunge und Menü Service Allgäu bei der Vorstellung eines Joghurts, der künftig auch im Klinikum Kempten-Oberallgäu zwischendurch mit dem Essen ausgegeben wird. Das Besondere: Der Joghurt stammt aus Allgäuer Herstellung, die Milch von Allgäuer Kühen.

„Das Produkt ist in Deutschland einmalig“, versicherte Bruno Sieg, der die Entwicklung gesteuert hatte. Marmelade als Zutat sei das Geheimnis für den Joghurt, den es in 100 Gramm Portionen in den Sorten Erdbeer, Himbeer, Kirsch und Aprikose gibt. Auf chemische Zusätze werde verzichtet. Die Milch stamme von Bio-Bauernhöfen aus dem näheren Umkreis von Wangen im Allgäu.

Dort hat auch die Zurwies-Frische GmbH ihren Sitz, Sieg ist einer der Geschäftsführer. Das blaue Allgäu-Logo prangt auf der Verpackung. „Damit hat es nun ein Ende mit den Nachfragen von Patienten,



Bei der Joghurt-Verkostung im Klinikum (von links): Vitalzunge-Gründer Ralf Hörger, Landrat Gebhard Kaiser, Molke-Ingénieur Bruno Sieg.

Foto: Hermann Ernst

ob es denn in unserem Milchland keinen heimischen Joghurt gibt“, sagte Landrat Gebhard Kaiser. Er bezeichnete es als einen „herben Rückschlag“, dass der Molkerei-Konzern Arla keine „weißen Produkte“ mehr vertreibe. Die Joghurt-Produktion in Wangen steuere dem ein wenig entgegen.

Eine Gewinnsituation für alle Be-

teiligten sieht Krankenhaus-Geschäftsführer Andreas Ruland in dem Projekt. Das Klinikum ist sowohl Gesellschafter des Menü Service Allgäu – und damit für 52 Arbeitsplätze mitverantwortlich – als auch Kunde und könne nun den Patienten ein weiteres regional gewonnenes Nahrungsmittel anbieten. Schulen sind ein weiterer Zweig, den die Joghurtproduzenten erreichen wollen. Auch mit der Lebensmittelfirma Feneberg stehe man in Gesprächen.

90 Gastwirte bei Vitalzunge

Von einem „Durchbruch“ sprach Ralf Hörger, einer der Gründer der Vitalzunge. Der Organisation gehörten mittlerweile auch 90 Gastwirte an.

Die Menü-Service-Allgäu (Geschäftsführung Sabine Denk und Reinhard Reitzner) versorgt Kliniken, Seniorenwohnheime, Kindergärten, Schulen und Betriebsrestaurants im Allgäu. Besonderer Wert werde auf die Verwendung regionaler Produkte gelegt, hieß es. (se)