Regionale Küche im Lungau ausgezeichnet

Der Landesklinik Tamsweg und dem Multiaugustinum wurde kürzlich eine Auszeichnung verliehen.

TAMSWEG/SANKT MARGARETHEN. Die Landesklinik Tamsweg und das Multiaugustinum in St. Margarethen setzen auf regionale Küche. Für dieses Engagement und um regionale Lebensmittel vor den Vorhang zu holen, wurde den beiden Einrichtungen kürzlich von LR Josef Schwaiger die SalzburgerLand Herkunfts-Tafel verliehen. Schwaiger übergab laut einer Aussendung vom Land Salzburg kürzlich die SalzburgerLand Herkunfts-Tafel. „Immer mehr Küchen in der Gemeinschaftsverpflegung in unserem Bundesland setzen auf regionale Produkte. Dadurch ist erstklassige Qualität bei mittlerweile über 30.000 Essen täglich garantiert. Darüber hinaus wird das Bewusstsein geschärft, wie vielfältig und wertvoll Lebensmittel aus der Region sind", so Schwaiger. Bei der Verleihung waren LR Josef Schwaiger, Wirtschaftsdirektorin Andrea Schindler-Perner, Küchenleiter Franz Rohn und Bürgermeister Wolfgang Pfeifenberger anwesend.

Kochen für 700 Personen

In der Landesklinik Tamsweg wird für die Kantine und darüber hinaus für das Seniorenheim, den Kindergarten, die Schule, Essen auf Rädern und die Lebenshilfe frisch gekocht. Täglich verlassen an die 700 Portionen die Küche. Regionale Bezugsquellen für die Lebensmittel sind unter anderem die Lungauer Speis für Rindfleisch, oder die Metzgerei Schader für Kalb und Pute.

v.L.: Schwaiger, Schindler-Perner, Rohn, Pfeifenberger. Land Sbg/Schwaiger

Schüler als Köche

Das Multiaugustinum bietet unter anderem eine Ausbildungen im Bereich der Gastronomie mit Matura an. Schülerinnen und Schüler kochen dabei vor Ort in einer Profi-Küche das Mittagsmenü mit besten Zutaten aus der Region. Täglich werden 190 Essen frisch zubereitet, und auch für den Kindergarten St. Margarethen mitgekocht.