

## Presseinformation

12. Mai 2026

### **Landeskrinikum Mistelbach-Gänserndorf: 5. Auszeichnung zur „Vitalküche“ in Gold**

#### **LR Kasser: Gesunde Ernährung als wichtiger Beitrag zu Wohlbefinden und Genesung**

Die Küche des Landeskrinikums Mistelbach-Gänserndorf erhielt auch heuer wieder bereits zum fünften Mal die Auszeichnung „Vitalküche in Gold“ von Tut gut verliehen. „Vitalküche“ bedeutet, dass auf frisches, regionales und gesundes Essen im Krankenhaus besonderer Wert gelegt wird. Sie unterstützt die medizinische Therapie und trägt zum Wohlbefinden sowie zur Genesung der Patientinnen und Patienten bei. Dabei kommt es auf einen ausgewogenen Speiseplan, regionale und saisonale Lebensmittel, einen hohen Anteil an Biolebensmitteln, Sorgfalt bei der Speisenherstellung sowie eine zeitgemäße Krankenhausverpflegung an.

Dazu gratulierte auch der für die Kliniken zuständige Landesrat Anton Kasser sehr herzlich: „Die Auszeichnung zur Vitalküche in Gold steht für die perfekte Umsetzung der Qualitätsstandards, und das Landeskrinikum Mistelbach-Gänserndorf hat diese Auszeichnung bereits zum fünften Mal erhalten. Ich gratuliere daher dem Team zu seinem Einsatz und Engagement!“

Küchenchef und diplomierter Großküchenleiter Peter Glaser: „Ich bin sehr stolz auf mein Team. Unsere Arbeit hat sich erneut im guten Ergebnis der Zertifizierung zur ‚Vitalküche‘ in Gold niedergeschlagen. Neben den täglichen, gut eingespielten Abläufen bemühen wir uns laufend um Verbesserungen in den verschiedenen Bereichen. Ziel ist eine ausgewogene und vollwertige Verpflegung. Die extern durchgeführte Zertifizierung sorgt für Transparenz und Sicherheit in der Speiserversorgung.“

Fast alle angebotenen und verarbeiteten Lebensmittel werden außerdem von regionalen Produzenten bezogen; bei Rindfleisch, Kalbfleisch, Wild und Eiprodukten sind es sogar 100 Prozent. Damit stärkt das Klinikum die regionale Wirtschaft und leistet einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz.

Für den Kaufmännischen Direktor Florian Trummer, MLS, MBA, ist das ebenfalls Grund zur Freude: „Die Auszeichnung in Gold zeigt nicht nur die Qualität der Arbeit

## Presseinformation

unserer Küche, sondern auch, dass wir mit dem hohen Anteil an biologischen und regionalen Lebensmitteln tagtäglich das Beste für unsere Patientinnen und Patienten auf den Tisch bringen. Mein Dank gebührt vor allem dem gesamten Küchenteam für die gute Leistung, die notwendig war, um ein so tolles Ergebnis zu erzielen.“

Die Küche des Landesklinikums stellt jährlich rund 800.000 Portionen für Patientinnen und Patienten, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die betriebliche Kinderbetreuungseinrichtung sowie den Sozialhilfeverein „Essen auf Rädern“ her – insgesamt rund 2.200 Portionen pro Tag. Dafür werden jährlich Lebensmittelmengen in der Größenordnung von z. B. rund 18.500 Kilogramm Brot, 160.000 Semmeln, 38.000 Litern Milch, 18.000 Kilogramm Erdäpfeln oder 4.000 Kilogramm Äpfeln benötigt.

Weitere Informationen bei Barbara Schindler-Pfabigan, NÖ LGA – Gesundheitsregion Weinviertel GmbH, Telefon +43 676 858 70 38420, E-Mail: [barbara.schindler-pfabigan@noe-lga.at](mailto:barbara.schindler-pfabigan@noe-lga.at)