



# Eine nachhaltige Partnerschaft

Biobetrieb unterstützt die  
Integrative Onkologie mit 25.000 Euro



„Es hat einfach von Anfang an gepasst“ so beschreibt Annette Müller, die Marketing-Managerin der Fattoria La Vialla, das Gefühl, das ausschlaggebend war für die Kooperation zwischen der Fattoria und der Integrativen Onkologie am Klinikum. Ein Gefühl, das alle Beteiligten miteinander teilen.

Der Demeter-zertifizierte Biobetrieb Fattoria La Vialla konnte für eine dreijährige Kooperation gewonnen werden und ist erster Sponsor-Partner. 25.000 Euro gibt es für die Integrative Onkologie am Klinikum.

„Wir freuen uns sehr über die Zusage. Für uns bedeutet die Fördersumme einen weiteren Schritt in die richtige Richtung“, so Dr. Harald Hollnberger, der Ärztliche Direktor des Klinikums.

Mit der Integrativen Onkologie bietet das Klinikum für onkologische Patienten mit Unterstützung des FFGO therapiebegleitende Maßnahmen aus den Bereichen Bewegung, Ernährung, Entspannung, Psychoonkologie und Kunsttherapie an.

„Die Teilnahme an den Kursen der Integrativen Onkologie hat mein Leben verändert. Mir geht es jetzt besser als vorher, auch wenn ich diese Krankheit niemals haben wollte“, erzählt Nada Edelhäuser ganz offen.

Sie hat selbst die Diagnose Krebs erhalten und daraufhin das Angebot der Integrativen Onkologie wahrgenommen.

Aktiv etwas für die eigene Gesundheit zu tun, kann den Patienten bei der Krankheitsbewältigung nachhaltig unterstützen und die Lebensqualität betroffener Patienten steigern. Sie gewinnen dadurch Autonomie zurück und sind ihrer Erkrankung nicht hilflos ausgeliefert.



Nada Edelhäuser (Bildquelle: Tom Borisch)



Annette Müller unterzeichnet den Kooperationsvertrag - für ein nachhaltiges Miteinander

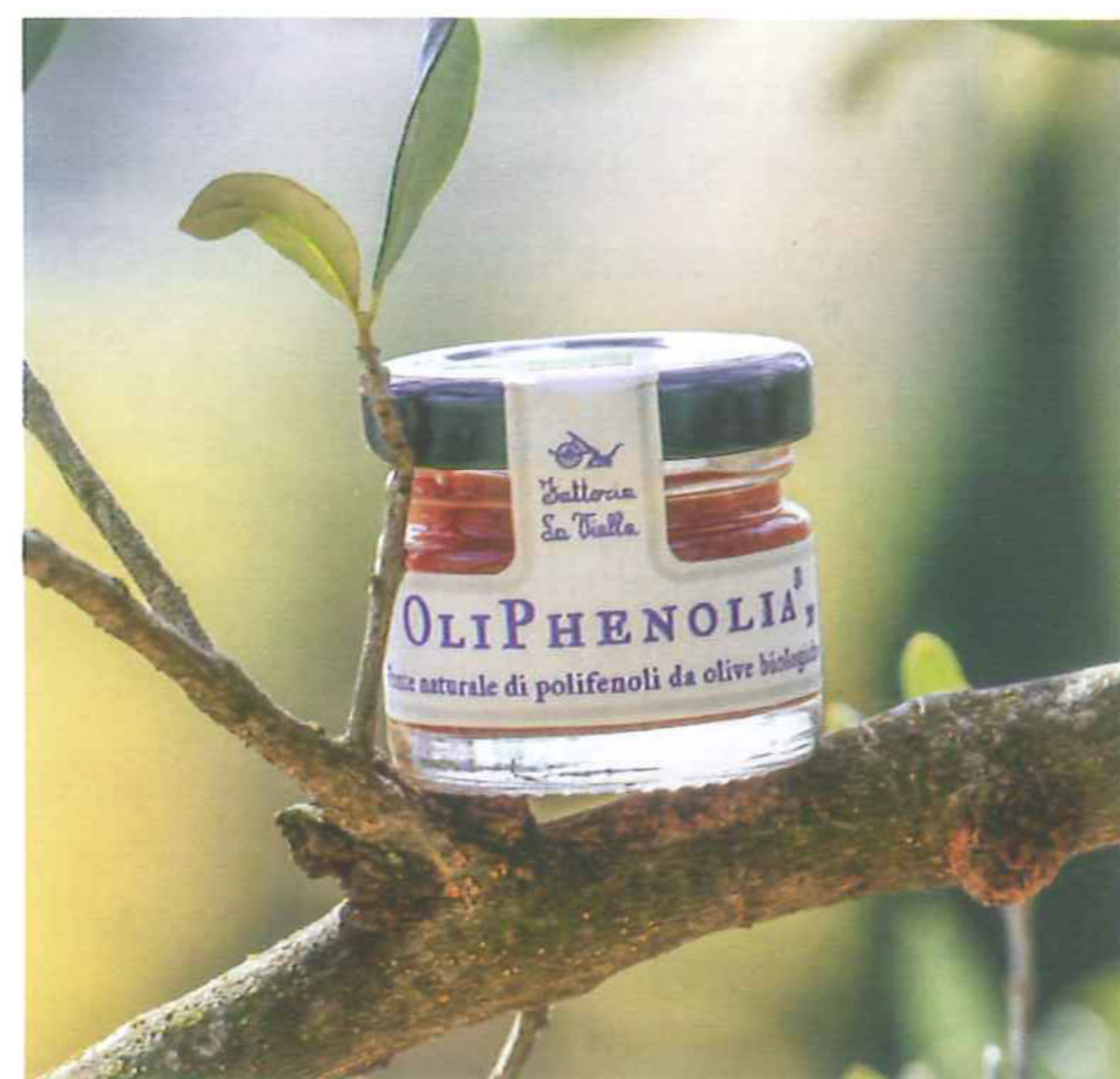
„Gesunde Ernährung ist der verbindende Gedanke unserer Kooperation“, betont Doris Kölbl, die Koordinatorin der Integrativen Onkologie. Im Rahmen einer onkologischen Erkrankung ist die Ernährung ein wichtiger Baustein. Aus diesem Grund bietet das Klinikum im Rahmen der Integrativen Onkologie Ernährungsberatung und Vorträge zu wichtigen Ernährungsthemen an. In praktischen Ernährungsworkshops können die Patienten die erlernte Theorie zudem in die Praxis umsetzen. „Für die Zeit der Kooperation unterstützt die Fattoria das Projekt der Integrativen Onkologie finanziell und die Ernährungsworkshops mit mediterranen Produkten. Geplant ist für 2020 ein weiterer Workshop zum Thema „biologisch, mediterrane Ernährung“. Trotz der Diagnose Krebs möchten wir unsere Patienten unterstützen, sich die Freude am Essen und am Leben zu erhalten oder diese zurückzugewinnen“, so Doris Kölbl.

Auch die Mitarbeiter profitieren. Für sie gibt es künftig einmal im Jahr Mitarbeitertage zum Thema „mediterrane Ernährung“.

„Für uns ist besonders der ganzheitliche Gedanke der Integrativen Onkologie interessant. Die richtige Ernährung ist ein wichtiger Baustein im Kampf gegen den Krebs. Wenn wir mit unseren Erfahrungen die Integrative Onkologie unterstützen können, machen wir das sehr gerne“, freut sich Annette Müller.

Bitte lesen Sie weiter >>>

Fattoria  La Violla



biologisch - dynamisch angebaute Produkte



Die Fattoria La Vialla ist ein seit mehr als 40 Jahren familiengeführter, ökologisch-nachhaltiger landwirtschaftlicher Betrieb aus Arezzo in der Toskana. Angeboten werden Spezialitäten, die dort vor Ort biologisch-biodynamisch angebaut, hergestellt und verarbeitet werden.

Der Betrieb ist Demeter zertifiziert und wurde 2019 zum fünften Mal in Folge Erzeuger des Jahres International (Mundus Vini Biofach).

Das Besondere: Die Erzeugnisse sind nicht in Geschäften erhältlich, sondern können direkt nach Hause geliefert oder in einer der Speisekammern von La Vialla gekauft werden. Die nächste Speisekammer ist in Mintraching-Rosenhof im Landkreis Regensburg, die erst dieses Jahr dort eröffnet wurde. Produkte können vor Ort gekostet und eingekauft werden.

Der Respekt vor der Umwelt ist für die Fattoria grundlegender Aspekt ihrer Arbeit. Der Betrieb arbeitet komplett klimaneutral und setzt auch bei Verpackung, Glas und Papier auf Nachhaltigkeit. Seit 2014 ist die Fattoria offiziell als klimaneutraler Betrieb anerkannt.

### *Le Tagliatelle con Pesto di Salvia e Nocciole = Tagliatelle mit Salbei-Haselnuss-Pesto*

Zutaten für 5-6 Personen:

500 g Tagliatelle z. B. von Fattoria La Vialla

15 Salbeiblätter

50 g geröstete Haselnusskerne

20 g reifer Pecorino

3 dünne Scheiben durchwachsener Speck

50 ml Olivenöl Extravergine

Salz und Pfeffer

Die Salbeiblätter waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und den Stiel entfernen. Mit dem Stabmixer 10 davon zusammen mit 40 g Haselnusskernen, dem geriebenen Pecorino, Salz, Pfeffer und dem Olivenöl pürieren. Den Rest der Haselnusskerne grob hacken und beiseitestellen. Durchwachsenen Speck ohne Fett und bei nicht zu starker Hitze in einer Pfanne anbraten, bis er trocken und knusprig ist. Anschließend trocken tupfen. Die Nudeln kochen und bissfest abgießen.

Zum Pesto kommt eine Kelle Kochwasser. Am Ende Pesto und Nudeln sorgfältig vermengen. Mit dem zerbröselten Speck, den gehackten Haselnusskernen und den zerpfückten Salbeiblättern bestreuen.

Servieren Sie sofort und schön heiß.

Guten Appetit!

### „Die Fattoria La Vialla hat unser Konzept überzeugt“

so Dr. Hollnberger. „Wir sind besonders stolz, einen Partner gefunden zu haben, der auf Nachhaltigkeit, biologisch-dynamische Landwirtschaft setzt und gesunde Ernährung in den Mittelpunkt stellt.“

Autor: Sandra Dietl