



Ganzheitlich gesund mit 100 Prozent Bio und Bioland Goldstatus

13.07.2021 | LV Baden-Württemberg Pressemitteilungen

Bewusste Ernährung, körperliche Fitness sowie geistige Inspiration zur Regenerierung von Körper und Geist sind wichtige Bestandteile des „Buchinger Wilhelmi-Fastenprogramms“. Bereits 1920 behandelte Dr. Otto Buchinger, Gründer der [Buchinger Wilhelmi-Kliniken](#), seinen ersten Patienten nach der von ihm entwickelten Fastenmethode, dem Fasten nach Buchinger. Seit Juni ist die Buchinger Wilhelmi-Klinik in Überlingen am Bodensee Bioland-Gastronomiepartner Gold.

Ziel des „Buchinger Wilhelmi-Fastenprogramms“ ist es, Lebensqualität, Leistungsfähigkeit und inneren Einklang zurückzugewinnen und zu bewahren. Neben körperlichen Anwendungen und der Bewegung in der Natur, ist eine bewusste, gesunde Ernährung elementare Säule des Programms.

Leonard Wilhelmi, Geschäftsführer der Buchinger Wilhelmi-Klinik am Bodensee, erklärt: „Unsere Ernährung hat großen Einfluss auf den Erhalt von Gesundheit und Vitalität. Höchste Lebensmittelqualität aus regionalem Anbau ist daher in der Küche unserer Fastenklinik selbstverständlich. Seit mehr als 20 Jahren stehen bei uns ausschließlich bio-zertifizierte Lebensmittel auf dem Menüplan.“

Sonja Grundnig, Bioland-Leitung Außer-Haus-Markt, gratuliert dem neuen Partner bei der offiziellen Zertifikatübergabe: „Wir freuen uns sehr, die Klinik als Bioland-Gastronomie-Partner begrüßen zu dürfen und so saisonale Produkte unserer regionalen Bioland-Betriebe in hochwertiger und gesundheitsfördernder Küche eingesetzt werden – transparente Wertschöpfung inklusive.“

Hubert Hohler, Senior Expert Gastronomy der Klinik, erklärt: „Wir übernehmen Verantwortung für unsere Gäste, indem wir uns den Herausforderungen stellen, die eine kreative, handwerkliche Küche, die möglichst ganzheitlich und nachhaltig sein will, mit sich bringt. Dabei bedeutet die Bioland-Partnerschaft für uns auch die enge Abstimmung mit unseren Produzenten in nächster Umgebung und ein Stärken der regionalen Wertschöpfungskette.“

„Die Bioland-Partnerschaft der Klinik ist für die Gäste ein verlässliches Zeichen dafür, dass nach den [Sieben Prinzipien](#) unseres Verbandes gewirtschaftet wird. So trägt die Klinik aktiv dazu bei, unsere natürlichen Lebensgrundlagen zu bewahren und Menschen eine lebenswerte Zukunft zu sichern“, so Grundnig abschließend.

Zum Bioland-Gastronomie-Konzept

Bereits seit 2000 können sich gastronomische Betriebe Bioland-zertifizieren. Bioland ist damit der Pionier der Branche. 2018 wurde beim Bio-Verband ein neues Gastronomie-Konzept eingeführt, das die Partnerbetriebe – je nach Bioanteil – mit dem Status Gold, Silber und Bronze kennzeichnet. Ab einem Anteil von 90 Prozent wird der Gold-Status vergeben. Aktuell sind rund 160 Gastronomie-Partner im Verband organisiert. Wie genau die Zertifizierung funktioniert und wer die Einhaltung kontrolliert, ist [hier](#) nachzulesen. Alle Informationen zum Gastronomie-Konzept gibt es [hier](#).



Bioland Baden-Württemberg e.V.

Schelztorstr. 49, 73728 Esslingen

Xenia Milosavljevic - Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Christoph Zimmer - Geschäftsführer

Tel. +49 711 550939-19

Fax: +49 711 550939-50

E-Mail: [xenia.milosavljevic\(at\)bioland.de](mailto:xenia.milosavljevic(at)bioland.de)

