

## Pressemitteilung

### Heimstiftung weht Regionalküche Neuenstadt ein

#### Regionale und saisonale Verpflegung für Pflegeheime in der Region

**Stuttgart, 9. Mai 2026 – Nach rund zweijähriger Bauzeit ist die Regionalküche Neuenstadt nun seit einigen Wochen in Betrieb. Sie unterstützt derzeit rund 50 Einrichtungen der Evangelischen Heimstiftung mehrmals in der Woche mit Gerichten im sogenannten Cook-and-Chill-Verfahren. Insgesamt 22 Millionen Euro hat das Unternehmen am Standort Neuenstadt investiert – nun wird die Küche offiziell eingeweiht. Geschäftsführer Peter Hettig und Mirjam Weisserth sowie Bürgermeister Andreas Konrad begrüßen gemeinsam die Gäste.**

Die Heimstiftung betreibt ihre Pflegeheime nach dem Wohngruppenkonzept. Ziel ist, die Lebensqualität der Bewohnerinnen und Bewohner zu erhöhen, indem sie ihren Alltag selbstbestimmt verbringen und am gesellschaftlichen Leben teilhaben. Dabei geht es auch um eine ausgewogene, gesunde und individuelle Ernährung. Und es geht um eine gemeinschaftliche Aktivität, die sich an dem eigenen Zuhause orientiert.

Damit das gelingt, hat das Unternehmen in jeder Wohngruppe eine eigene Küche eingebaut, so dass dort täglich das Essen zubereitet werden kann. „Die Menschen erleben das Kochen mit, sie riechen das Essen, der Tisch wird gemeinsam gedeckt, es wird individuell geschöpft und gemeinsam gegessen“, erklärt Peter Hettig, Geschäftsführer Pflegeheime bei der Evangelischen Heimstiftung. Das Frühstück, das Abendessen und die Zwischenmalzeiten werden in der Wohngruppe zubereitet.

Für das Mittagessen können die Suppe und der Nachtisch in den eigenen Küchen zubereitet werden. Bei der Hauptspeise und bei aufwendigeren Gerichten unterstützt eine Regionalküche wie die in Neuenstadt. Hier wird das Essen im so genannten Cook-and-Chill-Verfahren vorgekocht und in die jeweils umliegenden Einrichtungen gefahren. Auf den Wohnbereichen wird das Gericht fertiggegart – auch hier erfolgt der letzte Schritt vor Ort in der Wohngruppe. „Mit der Regionalküche investieren wir nicht nur in unserem modernen Verpflegungskonzept, sondern vor allem in die Lebensqualität unserer Kundinnen und Kunden“, erklärt Peter Hettig, „mit regionalem, saisonalem Essen, kurzen Wegen und nachhaltigen Prozessen“.

#### **Regional, saisonal und nachhaltig – die Vorteile der modernen Küche**

Eine Regionalküche nach Cook-and-Chill-Verfahren hat zahlreiche Vorteile. Sie ermöglicht es, auf individuelle Wünsche und Bedürfnisse zu reagieren. Durch die regionale Nähe kann auf lokale bzw. regionale Lieferanten und Lebensmittel zugegriffen werden. Das macht die

Gerichte saisonaler, lokaler und damit auch gesünder und von höherer Qualität. Und auch die Lieferwege sind kürzer – das fertige Essen hat keine Standzeiten, die Kühltette ist lückenlos.

Für den Standort Neuenstadt kommen weitere Vorteile hinzu: Der Neubau entspricht dem KfW-40-Standard, eine Wärmepumpe wurde eingebaut, die Kälteanlage wird mit natürlichem Kühlmittel betrieben und ermöglicht eine Wärmerückgewinnung. Auf das gesamte Dach wurde eine PV-Anlage installiert, außerdem kommt energieeffiziente Kühltechnik zum Einsatz. Künftig sollen nicht vermeidbare Küchenabfälle an eine Biogasanlage abgegeben werden. Und auch die derzeit recyclebaren Behälter werden in absehbarer Zeit mit vollkompostierbaren Behältern ersetzt.

### **Regionalküche Neuenstadt – Teil eines umfassenden Konzepts**

Betrieben wird die Regionalküche in Neuenstadt von der HDG, einer 100prozentigen Tochterfirma der Evangelischen Heimstiftung, die die meisten Küchen des Unternehmens betreibt sowie die Reinigung in den Pflegeheimen übernimmt. Auch Mirjam Weisserth, Geschäftsführerin Personal der Heimstiftung und Mitgeschäftsführerin der HDG, freut sich über den Küchenstart in Neuenstadt: „Wir können mit unserer eigenen Tochter HDG die gleichen, hohen Verpflegungsstandards in allen unseren Häusern sicherstellen. Und wir können konzernweit regionales, gutes Essen servieren – das ist unser Anspruch“.

Die Küche in Neuenstadt ist eine von derzeit drei Regionalküchen der EHS. Sie beliefert rund 50 Einrichtungen im nördlichen Baden-Württemberg. Derzeit gehen täglich rund 3.300 Essen an Kundinnen und Kunden. Weitere Standorte folgen im Laufe des Jahres. Die anderen beiden Regionalküchen befinden sich in Isny im Allgäu und in Mössingen, Bad Sebastiansweiler. Sie beliefern, ebenfalls im Cook-and-Chill-Verfahren, Einrichtungen der EHS im Süden Baden-Württembergs. Die Regionalküche in Isny ist seit 2022 als Bioküche zertifiziert. Bad Sebastiansweiler trägt schon seit 2019 die DEHOGA-Auszeichnung „Schmeck den Süden“. Auch für die anderen Regionalküchen werden Bio-, DGE- und weitere Zertifizierungen angestrebt.

---

Wir sind die Evangelische Heimstiftung – das größte diakonische Pflegeunternehmen in Baden-Württemberg. Als Arbeitgeberin sind wir stolz auf 11.350 Mitarbeitende, 1.020 Auszubildende und 150 FSJler, die 15.955 Menschen in 170 Einrichtungen betreuen. Als Dienstleisterin bieten wir Menschen gute Pflege in 11 Residenzen, 93 Pflegeheimen, 35 Mobilen Diensten, 28 Tagespflegen, 64 Betreuten Wohnanlagen sowie in einer Einrichtung der Eingliederungshilfe, einem Bildungszentrum und einer Rehaklinik. Unseren Mitarbeitenden garantieren wir den bundesweit höchsten Personalschlüssel, faire Bezahlung nach Diakonietarif, berufliche Sicherheit und Perspektiven. Mit unserer Tochtergesellschaft ABG verfügen wir über einen bundesweiten Einkaufsverbund mit 8.000 Mitgliedern. Unsere Tochter HDG übernimmt als gemeinnütziges Serviceunternehmen mit 800 Mitarbeitenden hauswirtschaftliche Dienstleistungen. Gegründet wurden wir 1952 und sind Mitglied im Diakonischen Werk.

Dr. Alexandra Heizereder | Pressesprecherin | 0711 63676-120 | [alexandra.heizereder@ev-heimstiftung.de](mailto:alexandra.heizereder@ev-heimstiftung.de)