

Partner der Biobauern

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge**

Band (Jahr): **58 (2003)**

Heft 6

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

PARTNER der BIOBAUERN

Das Kinderheim Titlisblick in Luzern

«Bisch du dr Ma vo der Wasserleitig?» werde ich vom vierjährigen Reto bei meinem Besuch im Kinderheim Titlisblick in Luzern begrüsst. Nein, ich bin nicht von der Leitung, sondern von der Zeitung. Der Leitungsbruch in der Strasse vor dem Heim beschäftigt ihn zweifellos mehr als die Tatsache, dass er als Bewohner eines Heims mit Bio- und Vollwertküche Abnehmer und damit Partner der Schweizer Biobauern ist. Haben wir in dieser Rubrik meist Handels- und Verarbeitungsbetriebe porträtiert, so wollen wir diesmal ans andere Ende der Nahrungskette gehen und nach den Motiven fragen, wieso eine Heimköchin auf Bio, Vollwert und saisongerecht schwört.

Die Ausnahme von der Regel

Doch doch, es gibt sie schon, die Grossküchen, die bewusst Bio-produkte einsetzen. Aber man muss sie suchen. Im Kinderheim Titlisblick in Luzern hat die Bio-küche bereits eine 14-jährige Tradition. Es war anlässlich eines Leitungswechsels 1989. Der Vorstand des Trägervereins und die neue Heimleitung waren überein gekommen, «etwas für die Umwelt» zu tun. Und es blieb nicht bei der Absichtserklärung. Das

Ernährungskonzept hält die Grundsätze fest, nach denen sich die Küche zu richten hat:

- Frisches Obst und Gemüse
- Saisongerecht und biologisch
- Gemüse und Obst wenn möglich einmal täglich roh auf den Tisch
- Verzicht auf Exoten wie Bananen und Ananas
- Kein raffinierter Zucker
- Fertigprodukte als seltene Ausnahmen
- Fleisch höchstens zweimal pro Woche

Lieferanten sind Bauernfamilien in der Umgebung, Via Verde, Vanadis, Biofarm und die Bio-metzgerei Stettler.

Umdenken und umlernen

Sonja Staeger, mit einer Ausnahme dienstälteste Mitarbeiterin im Titlisblick, ist verantwortlich für die Heimküche. Im Gespräch mit ihr wird deutlich, dass ihr die Bio- und Vollwertküche nicht per Pflichtenheft vorgeschrieben, sondern ein Herzensanliegen ist. «Unsere Kinder kommen aus schwierigen Situationen zu uns. Sie brauchen Schutz, Erholung und Geborgenheit. Mit einem gesunden und vollwertigen Essen kann ich meinen Teil zu ihrer Erholung und Förderung beitragen.» An Kursen bei Verena Krieger und durch Fachlite-

In der Vorratskammer herrscht peinliche Ordnung und Sauberkeit

ratur hat sie sich mit der neuen Art zu kochen vertraut gemacht. Inzwischen ist sie längst selber am Probieren und ab und zu als Kursleiterin im Einsatz. Seit einem Jahr ist die Bio- und Vollwertküche fester Bestandteil des Qualitätssicherungskonzeptes des Hauses.

Augenfälliger Unterschied

Sonja Staeger holt zwei dicke Ordner mit Menüplänen vom

Gestell. Ihre Arbeit von 14 Jahren ist hier fein säuberlich aufgelistet und eingeordnet. In ihrer ersten Arbeitswoche sah das noch ganz so aus, wie sie es in ihren Lehr- und Wanderjahren als Köchin und in ihrer Weiterbildung zur Diätköchin kaum anders praktiziert hatte: Schnitzel am Montag, Pouletschenkel am Dienstag und weiter mit Geschnitzeltem, Cordon bleu und Schweinsfilet etc. So genannte gute, traditionelle bürgerliche Kost. Aber kindgerecht?



Das Essen für die Gruppen wird abgeholt

«Bio ist teurer, Frischprodukte machen mehr Arbeit»

Das sind die Standardeinwände der Berufskolleginnen von Sonja Staeger. «Darüber kann ich mit denen gar nicht reden. Die schauen mich nur verständnislos an, wenn ich auf Bio zu reden komme. Deshalb lasse ich es lieber bleiben». Aber aus dem Konzept bringen lässt sie sich nicht. Ihre

Erfahrung und die Zahlen sprechen eine zu deutliche Sprache. Die Küche (täglich um die 45 Mittag- und Nachessen) ist seit ihrem Einstand vor 14 Jahren unverändert mit 110 Stellenprozent dotiert und die Warenkosten sind seither trotz Teuerung, dem Einsatz von Frischprodukten und der Umstellung auf Bio um 20% gesunken. Das soll ihr jemand nachmachen! Die Erfahrung Sonja Staegers deckt sich übrigens mit einer wissenschaftlichen Studie, die vor einigen Jahren durch die Universität Hohenheim publiziert worden ist. Im direkten Vergleich von Familien, die sich konventionell ernährten mit solchen, die

vorwiegend Bioprodukte einsetzen, ergab sich eine Ersparnis von rund 70 DM pro 4-Personen-Haushalt und Monat, die langfristige Ersparnis bei Krankheits- und Zahnarztkosten nicht eingerechnet. Aber auch dort waren die Unterschiede in den Konsumgewohnheiten augenfällig. (siehe Tabelle)

Vergleich des Mengenverbrauchs wichtiger Einzelprodukte in Bio-Haushalten und in vergleichbaren konventionellen Haushalten

Konventionelle Haushalte = 100 %	
Karotten	320%
Hülsenfrüchte	310%
Mehl und Körner	290%
Käse	150%
Milch	110%
Eier	90%
Kaffee	50%
Zucker	40%
Fleischwaren	27%
Fleisch	23%
Genussmittel	60%
Ausserhaus-Verzehr	50%

Daraus kann abgeleitet werden, dass mit einer gesundheitsbewussten Gestaltung der Mahlzeiten trotz teurerer Rohstoffe Geld gespart werden kann. Das Argument: «Bio können sich nur die reichen Leute leisten» ist da-



Konsequent ökologisch bis in die Putzkammer

mustergültig. Da findet noch ein Dialog zwischen der Biobäuerin, die das Gemüse liefert und der Köchin statt. Danach richtet sich der ganze Wochenplan. Natürlich gibt es Lücken im Angebot der Bäuerin, die über den Handel geschlossen werden. Aber durch das Gespräch wächst auf beiden Seiten das Bewusstsein, dass Produzentin und Konsumenten aufeinander angewiesen sind und dass der direkte Austausch von Erfahrungen für bei-

de nützlich ist. Wir können uns nur wünschen, dass solche Beispiele Schule machen. Es geht beiden Partnern besser dabei.

W. Scheidegger

mit entkräftet. Aber man muss etwas überlegen dabei. Der s lappe Spruch, 'Vor Inbetriebnahme des Mundwerks Gehirn einschalten' hat hier durchaus seine Berechtigung.

Was meint das Personal?

Die Kinder (vom Säugling bis zu sieben Jahren) nehmen nur bedingt Einfluss auf die Menügestaltung. Sie dürfen sich ein Geburtstagsessen wünschen und sie dürfen die eine oder andere Speise nennen, die sie gar nicht mögen. Aber sonst lernen sie, alles zu essen. Das dürfte ihnen in ihrem späteren Leben durchaus nützlich sein.

Die Erzieherinnen dürften punkto Essen kritischer eingestellt sein. Doch auch dies sei kein Problem, meint die Köchin. Küchen- und Ernährungskonzept werden schon beim Anstel-

lungsgespräch angesprochen. Wer sich damit nicht anfreunden kann, lässt sich gar nicht auf eine Anstellung im Titlisblick ein. (Meine Frau und ich konnten uns anlässlich unseres Besuches im Heim davon überzeugen, dass das Essen hier nicht nur gesund ist, sondern auch ausgezeichnet schmeckt!)

Liebe geht nicht nur durch den Magen

Gut und gesund essen ist viel wert. Aber das allein genügt nicht. Der Begriff Ökologie beinhaltet ja im vorliegenden Fall nicht nur die Herkunft und Anbauweise der Rüebli, die auf den Tisch kommen. Gerade für Kinder aus schwierigen Familienverhältnissen, wie sie hier im Heim anzutreffen sind, sind das menschliche und das häusliche Umfeld enorm wichtig und prägend. Die fröhliche Stimmung

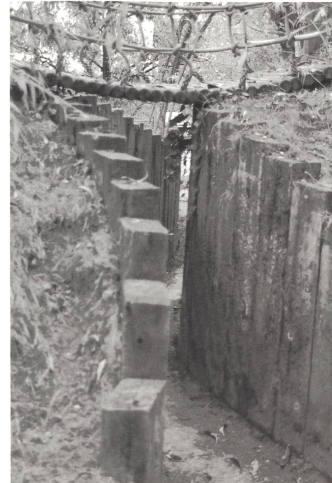
der Kinder, die wir beim Abholen des Essens für die Gruppe oder auf dem Rundgang durchs Haus beobachten konnten, sagen über das Haus und die verantwortlichen Personen mehr aus als detaillierte Konzepte. Und ein Gang durch den äusserst fantasievoll und kindgerecht angelegten Garten lässt dem Besucher das Herz aufgehen. Mit Geld allein ist das alles nicht zu machen. Wie die städtischen oder kantonalen Heime ist auch

das private Heim Titlisblick dem kantonalen Heimfinanzierungsgesetz unterstellt. Was hier aber vor allem spürbar wird, sind Menschen mit Herz und Engagement für die anvertrauten Kinder.

Nachahmung erwünscht

Dieses Engagement und die Umsetzung des Ernährungskonzepts im Kinderheim Titlisblick sind

Der fantasievoll angelegte Garten bietet zahlreiche kindgerechte Spielmöglichkeiten



Sonja Staeger wollte es genau wissen

Was sie seit vielen Jahren in der Küche einsetzt, wollte sie an der Wurzel, am Ursprung kennen lernen. Spontan hat sie sich deshalb zum Kurs des Bio-Forums 'Vorwärts zu den Wurzeln - Biolandbau hautnah erleben' angemeldet und sich auf dem Möschiweg aus erster Hand mit den Gegebenheiten des Biolandbaus vertraut gemacht. Das Kennenlernen der Vorschriften für die Biobauern, das praktische Mitarbeiten auf dem Bauernhof, das Erleben des Werdegangs eines Produktes am Beispiel vom Gras über die Milch zum Käse, der Einblick in die Lebens- und Denkweise einer Bauernfamilie hat sie fasziniert und in ihrer Überzeugung und Motivation bestätigt.

Frische Salate und Obst stehen im Ernährungskonzept an erster Stelle



Der Zeitungsmann regt ihre Fantasie an

