

Zeitschrift: Curaviva : Fachzeitschrift
Herausgeber: Curaviva - Verband Heime und Institutionen Schweiz
Band: 75 (2004)
Heft: 6

Artikel: Fallen biologische Lebensmittel dem Sparfimmel zum Opfer? : Biokost :
"Heimbewohner sind selten bis nie krank"
Autor: Fasolin, Sarah
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-804439>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 17.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Fallen biologische Lebensmittel dem Sparfimmel zum Opfer?

Biokost: «Heimbewohner sind selten bis nie krank»

■ Sarah Fasolin

Bio in der Heimküche – Geldverschwendung oder Gesundheitsförderung? Eine Umfrage von Curavia in zufällig ausgewählten Schweizer Heimen zeigt: Für die einen ist Bio-Kost Programm, für die anderen ein übertriebener Werbegag.

**Simon Feubli,
Küchenchef Uner Altersheim,
Flüelen (UR)**

Wir schauen beim Einkauf nicht bewusst darauf, ob wir Bio oder nicht Bio kaufen. Ich persönlich bin auch nicht unbedingt positiv gegenüber Bio eingestellt. Es steht zwar drauf, aber ob wirklich drin ist, was die Packung verspricht? Deshalb sehe ich nicht ein, wieso wir mehr Geld ausgeben sollen, wenn die Bewohner des Altersheims den Unterschied gar nicht feststellen. Je nach Saison melden sich Bauern aus der Umgebung bei uns und bieten ihre Produkte an. Wir versuchen sie zu berücksichtigen, aber ob einer nun Bio produziert oder nicht, hat keinen Einfluss.

Jürg Kunz, stv. Küchenchef Altersheim und Pflegeheim am See, Zollikon (ZH)

Bio-Produkte werden je länger, je mehr ein Thema bei uns. An unseren 14-täglichen Menü-Sitzungen mit den Bewohnern und Bewohnerinnen kommen immer häufiger Fragen zur Herkunft der Produkte wie auch zur Zubereitung. Meist sind es jedoch

Wünsche nach konkreten Menüs, die wir immer aufnehmen und umsetzen. Doch so, wie die Nachfrage nach biologischen Lebensmitteln im Privat- und im Gastronomie-Bereich zunimmt, wird sie auch in den Institutionen zunehmen. Nach unseren Erfahrungen ist die Generation unserer Bewohner nicht jene der Bioprodukte. Diese kommt erst.

**Emil Hüberli, Heimleiter ZKJ
Rosenhügel, Heilpädagogisches
Schulinternat, Urnäsch (AR)**

Bio-Kost? Wir im Appenzellerland sind so kerngesunde Leute, da braucht es doch keine Bio-Kost. Um die Frage ernsthaft zu beantworten: Wir achten sehr auf eine ausgewogene Ernährung mit viel Gemüse und viel Salat, aber ob diese Produkte aus biologischer Landwirtschaft kommen oder nicht, beachten wir weniger. Es ist eine wirtschaftliche Frage: Nur biologische Lebensmittel einzukaufen, können wir uns als Institution schlicht nicht leisten. Es wird von den Eltern auch nicht gefragt oder gewünscht. Von den Kindern auch nicht, die interessiert in erster Linie, wie viel sie auf dem Teller haben und nicht, woher es kommt. In der Küche stellen sich für uns andere Fragen. Wir haben Kinder aus unterschiedlichen Kulturen, jüdische, muslimische und auch tamilische. In dieser Hinsicht erhalten wir häufig Anfragen, ob wir zum Beispiel nicht auf Schweinefleisch verzichten könnten. Der Aufwand

aber wäre immens und ist nicht zu bewältigen.

**Fred Kunz,
Kinder- und Jugendheim,
Schaffhausen (SH)**

Bei uns kochen alle Angestellten abwechslungsweise, da wir mit acht Kindern ein eher kleiner Betrieb sind. Beim Einkauf versuchen wir, Produkte aus integrierter Produktion oder naturgerechtem Anbau zu bevorzugen. Samstags und dienstags gehen wir auf den Markt, wo es ebenfalls Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft zu kaufen gibt. Somit unterstützen wir auch die umliegenden Bauernbetriebe. Überhaupt legen wir Wert auf Produkte aus der Schweiz. Dieses Bewusstsein versuchen wir auch den Kindern weiterzugeben, etwa, wenn sie das Gemüse oder den Salat auf dem Teller nicht essen wollen. Wir erklären ihnen, wozu dieses oder jenes gut ist und weshalb es wichtig ist, dass sie sich richtig ernähren.

**Daniel Sandmeier, Küchenchef
Stiftung Seehalde, Heim für Heilpädagogik und Sozialtherapie,
Seon (AG)**

Wir kochen ausschliesslich mit biologischen Produkten, darauf legen wir Wert. Einige Dinge gibt es nun mal nicht biologisch hergestellt, aber zu 95 Prozent sind unsere Gerichte biologisch. Das Fleisch zum Beispiel beziehen wir direkt von einem

Demeter-Bauern – der Unterschied ist enorm. Bezüglich Qualität und Geschmack ist dieses Fleisch nicht zu übertreffen, das merkt man schon bei der Zubereitung: Es verliert viel weniger Wasser als herkömmliches Fleisch und bleibt auch nach dem Anbraten schön saftig. Dass man dafür auch mehr bezahlt, ist klar. Doch man pflegt auch einen anderen Umgang mit dem Fleisch wie auch mit den anderen

zeugung. Wir sind sicher, dass es vom ökologischen Gesichtspunkt her das Richtige ist. Eine nachhaltig geführte Landwirtschaft ist uns ein wichtiges Anliegen. Viel zu viel wird in die Natur eingegriffen und werden chemische Stoffe verwendet, deren Folgen nicht absehbar sind. Bio heisst für uns Qualität, gesunde Produkte und Nachhaltigkeit.

Beat Egli, Küchenchef «La Motta», Sozialtherapeutisches Institut, Brissago (TI)

Unsere Institution wird nach anthroposophischen Richtlinien geführt: So natürlich wie möglich, auch in der Küche. Wir verwenden deshalb meistens Demeter- und Bio-Produkte. Die Qualität dieser Lebensmittel ist wirklich hervorragend. Wichtig ist, dass man die ganze Palette durchzieht, also nicht Demeter-Apfel mit normalem Zucker kocht, sonst fügt man dem Apfelmus die Pestizide und Schadstoffe durch den Zucker zu. Ein weiteres Beispiel ist das Mehl: Wenn es sehr lange gelagert ist, enthält es schon einiges weniger an Vitaminen. Deshalb mahlen wir das Korn selbst und backen dann auch die Brote selbst. Immer hört man das Argument wegen der Preisunterschiede, dass biologische Produkte viel teurer seien. Wir sind überzeugt, dass man dieses Geld wieder wettmacht, weil die Bewohner gesünder ernährt sind.

Unsere Bewohner sind behindert und können, wenn ihnen etwas weh tut, nicht recht mitteilen, wo es sie schmerzt. Mit ihnen ins Spital zu fahren und alle verschiedenen Tests und Untersuchungen zu machen, ist viel aufwändiger und teurer als eine gesunde Ernährung. Ja, man darf sagen, die Leute bei uns im Heim sind sehr selten krank.

Ancilla Maria, Küchenchefin St. Antoniusheim, Hurden (SZ)

Wir präsentieren unseren Heimbewohnern eine ausgewogene Kost mit viel Abwechslung. Denn obwohl schwerstbehindert, essen sie gerne gut. Aber ob das jetzt Bio ist oder nicht, das beachten wir nicht. Der Bio-Boom wird etwas übertrieben, meine ich, denn ein Unterschied zwischen den verschiedenen Produkten stelle ich nicht fest.



Bioprodukte sind von Heimköchen unterschiedlich gefragt.

Foto:
Elisabeth Rizzi

Bio-Lebensmitteln, man schätzt die Qualität bewusst. Seit Jahren beobachte ich nun den Einfluss der biologischen Kost auf die Gesundheit und stelle fest, dass unsere Heimbewohner selten bis nie krank sind.

Rosmarie Gervasi, Leiterin Hauswirtschaft Hofgemeinschaft Flue, Grossaffoltern (BE), sozialpädagogisches Heim

Wir essen fast ausschliesslich Bio, das hängt natürlich auch mit unserem Betrieb zusammen: Unsere Institution ist ein Bio-Landwirtschaftsbetrieb mit Gemüse- und Fleischproduktion. Was wir nicht selbst auf dem Hof anpflanzen, kaufen wir mit dem Knospens-Label im Laden. Bio ist unsere Über-

Leo Blumenthal, verantwortlich Küche Wohnheim Surselva (GR), Heim für Behinderte

Wir kaufen bei den Bauern in der Umgebung ein, die produzieren alle mehr oder weniger biologisch, auch wenn sie nicht das Label darauf haben. Bei den übrigen Lebensmitteln, die wir die meisten beim Grossisten holen, schaue ich nicht darauf. Ich bin eher skeptisch gegenüber diesem Bio-Boom. Es wird auch nicht speziell verlangt, weder von den Bewohnern, noch von den Angehörigen. Wenn sonstige Menüwünsche geäussert werden, nehme ich diese auf. Und auch in Sachen Fleischherkunftsbezeichnung halte ich mich an die Vorgaben des Lebensmittelinspektors. Auf jeder Menü-Karte steht, woher das Fleisch stammt.