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

Zusammenhänge

Herausgeber: Bioforum Schweiz

Band: 58 (2003)

Heft: 6

Rubrik: Partner der Biobauern

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: 13.12.2025

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

PARTNER DER BIODAUERN

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 Bioprodukte einsetzen. Aber man muss sie suchen. Im Kinderheim Titlisblick in Luzern hat die Bioküche 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

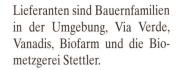
Ernährungskonzept hält die Grundsätze fest, nach denen sich die Küche zu richten hat:

- 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

ratur hat sie sich mit der neuen Art zu kochen vertraut gemacht. Inzwischen ist sie längst selber am Pröbeln 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 Geschnetzeltem, Cordon bleu und Schweinsfilet etc. So genannte gute, traditionelle bürgerliche Kost. Aber kindgerecht?



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





der Biobauern **Arbeit»** PARTNER «Darüber kann ich mit

denen gar nicht reden.

Die schauen mich nur

verständnislos an, wenn

ich auf Bio zu reden kom-

me. Deshalb lasse ich es

lieber bleiben». Aber aus

dem Konzept bringen

lässt sie sich nicht. Ihre

Erfahrung und die Zahlen spre-

chen eine zu deutliche Sprache.

Die Küche (täglich um die 45

Mittag- und Nachtessen) ist seit

ihrem Einstand vor 14 Jahren

unverändert mit 110 Stellenpro-

zenten dotiert und die Warenko-

sten sind seither trotz Teuerung,

dem Einsatz von Frischproduk-

ten und der Umstellung auf Bio

um 20% gesunken! Das soll ihr

Die Erfahrung Sonja Staegers

deckt sich übrigens mit einer wis-

senschaftlichen Studie, die vor

einigen Jahren durch die Univer-

sität Hohenheim publiziert wor-

den ist. Im direkten Vergleich

von Familien, die sich konventio-

nell ernährten mit solchen, die

Frische Salate und Obst stehen im Ernährungskonzept

jemand nachmachen!

vorwiegend Bioprodukte ein-«Bio ist teurer, Frischprodukte setzten, ergab sich eine Ersparnis machen mehr von rund 70 DM pro 4-Personen-Haushalt und Monat, die langfristige Ersparnis bei Krankheits-Das sind die Standardeinund Zahnarztkosten nicht eingewände der Berufskollerechnet. Aber auch dort waren ginnen von Sonja Staeger. die Unterschiede in den Kon-

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

sumgewohnheiten augenfällig.

(siehe Tabelle)

Konventionelle Haushalte = 100 %

Karotten 320% Hülsenfrüchte 310% Mehl und Körner 290% Käse 150% Milch 110% 90% Kaffee 50% 40% Zucker Fleischwaren 27% 23% Fleisch 60% Genussmitte 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 damit entkräftet. Aber man muss etwas überlegen dabei. Der saloppe 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 Anstellungsgespräch 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 Zeitungsmann regt ihre Fantasie an





Konsequent ökologisch bis in die Putzkammer

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 Produzent/in und Konsumenten aufeinander angewiesen sind und dass der direkte Austausch von Erfahrungen für bei-

mustergültig. Da findet noch ein

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

W. Scheidegger

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

Nachahmung erwünscht

Dieses Engagement und die Umsetzung des Ernährungskonzepts im Kinderheim Titlisblick sind

das private Heim Titlisblick dem

kantonalen Heimfinanzierungs-

gesetz unterstellt. Was hier aber

vor allem spürbar wird, sind

Menschen mit Herz und Engage-

ment für die anvertrauten Kin-

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 erlebt' angemeldet und sich auf dem Möschberg 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.