

Bio-Coaching für Chiemgauer Lebenshilfe-Küchen

Verpflegung wird zeitgemäßer, gesünder, nachhaltiger, regionaler und ökologischer

Artikel von Pia Mix aus dem Trostberger Tagblatt vom 29.05.2021

In den Küchen der Chiemgau Lebenshilfe Werkstätten CLW wird an mehreren Standorten Verpflegung für die eigenen Beschäftigten und auch für Schulen oder andere Abnehmer produziert. Auf Anregung von Andreas Hafner, Betriebsleiter der Nordwerkstatt, und mit Unterstützung der Ökomodellregion nahm die CLW am Landesprogramm Bio Regio Bayern 2030 teil und erhielt im letzten halben Jahr ein Coaching mit dem Ziel, den Anteil regionaler sowie Bio-Produkte in den Gemeinschaftseinrichtungen zu erhöhen.

Bei Geschäftsführer Dr. Jens Maceiczky stieß Hafner mit seiner Idee sofort auf offene Ohren und es wurde beschlossen, die Verpflegung künftig zeitgemäßer, gesünder, nachhaltiger, regionaler und ökologischer zu gestalten.



Vorstandssprecher(in) Matthias Baderhuber (4. v.l./ 6.v.l. hinten) und Steffi Lang überbrachten die Grüße der Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel, die die Einzelberatung der Lebenshilfe-Werkstätten ermöglicht hatte. Foto: Pia Mix

Berater Hubert Bittl aus München führte in den letzten Monaten ausführliche Gespräche unter anderem mit Tom Pavic, dem Küchenchef in der Oderberger Werkstatt. Der Bio-Coach kocht selbst täglich für viele hundert Tischgäste in der Betriebsgastronomie der Bayerischen Versicherungskammer, überwiegend in regionaler Bioqualität, und teilt sein Wissen gern mit weiteren Köchen. In seiner ersten Analyse kam er zu dem Ergebnis, dass bisher in den CLW-Küchen wenig bis keine Bio Produkte und Produkte aus regionaler Erzeugung verwendet wurden. In der Nordwerkstatt waren es circa zehn Prozent der Waren, in der Südwerkstatt und der Oderberger Werkstatt sogar weniger als ein Prozent Bio Produkte. Diese Situation war absolut unbefriedigend und sollte geändert werden.

Im Prozess involviert war die Managerin der Ökomodellregion Waginger See/Rupertiwinkel Marlene Berger Stöckl, die sich gemeinsam mit der CLW auf die Suche nach geeigneten Produzenten in der Region machte und damit auch erfolgreich war. Landwirte aus der näheren Umgebung waren sofort bereit, Bioprodukte wie Fleisch, Molkereiprodukte, Getreide- und Hülsenfrüchte, Brot und anderes mehr zu liefern. Mit dabei ist unter anderem Hans Posch aus Nußdorf. Er baut Kartoffeln und seit kurzem auch Karotten an, die ersten davon werden ab Juni für die Küche verfügbar sein. Ein sehr vielseitiger und kleinstrukturierter Biohof liegt in der Nähe der Werkstätten in Traunwalchen. Biopionier Alfons Thaler und Tochter Melanie Starzer liefern künftig Fleisch an die Küche, wenn es gebraucht wird.



Irmgard Reischl überreichte die Urkunde für das erfolgreich durchgeführte Bio-Coaching an (von rechts) Andreas Hafner, Betriebsleiter der Nordwerkstatt, Küchenchef Tom Pavic und Geschäftsführer Dr. Jens Maceiczky. Foto: Pia Mix

Besonders reichhaltig ist das Sortiment an heimischen Getreide- und Hülsenfruchtarten. Zu den Biolandwirten, die Einkorn und Emmer, die Vorläufer unseres Weizens, anbauen, gehört beispielsweise Demeter-Milchviehhalter Franz Obermeyer aus Tengling. Champagner-Roggen, Braunhirse, Nackthafer, Kartoffeln und Lein wachsen auf seinen Feldern ebenso wie die kleinen schwarzen Beluga-Linsen, die ohne Einweichen in 15 Minuten fertig sind. „Linsen liefern wertvolles Eiweiß und viel Eisen, sie schmecken gut, sind kostengünstig und sollten viel öfters auf dem Speiseplan stehen“, regt Hubert Bittl dazu an. Weitere Lieferanten sind neben Chiemgau-Korn mit Urgetreide und der Bäckerei Mirlach aus Palling auch die eigene Biolandgärtnerei Großornach, die zur CLW gehört. Die Bilanz nach einem halben Jahr lässt sich sehen: Besonders im Bereich Bio/Regional wurden Molkereiprodukte, Nudeln und Hülsenfrüchte durch mehr als 50 Prozent der bisher eingesetzten Waren ersetzt. In der Südwerkstatt liegt der Bioanteil inzwischen bei sieben, in der Nordwerkstatt bei 16 und in Oderberg gar bei 23 Prozent.

Dass sich der ganze aber Aufwand lohnte, bestätigt Geschäftsführer Dr. Maceiczky: „Die qualitative Verbesserung der Speisen schmeckt man.“ Ihm sei wichtig zu wissen, wo die verwendeten Nahrungsmittel herkommen, auch wenn die Bioprodukte natürlich etwas teurer sind: „Das ist es uns langfristig wert. Diese Investition in die Verpflegung machen wir gern.“ Das BioRegio-Coaching wurde vom Bayerischen Ministerium für Landwirtschaft und Ernährung finanziert; fachlich unterstützt wurde der Beratungsprozess von Irmgard Reischl,

die über das Fachzentrum Ernährung und Gemeinschaftsverpflegung Ebersberg Großküchen in Oberbayern berät. Am Ende des Prozesses betont sie in Richtung der Werkstätten-Küchen: „Sie können stolz auf das Erreichte sein.“ Gerade in Coronazeiten sei die Umstellung nicht einfach gewesen, „Sie hatten wahrlich dringendere Sorgen“. Irmgard Reischl und Hubert Bittl regten als nächsten Schritt die Biozertifizierung der CLW-Küchen an.



Koch und Biomentor Hubert Bittl (Mitte) beriet das Küchenteam mit Küchenchef Tomo Pavic (links) im Detail zu den nötigen Umstellungsprozessen beim Einkauf, der Speiseplanung und den Bestellabläufen. Irmgard Reischl (rechts) vom Fachzentrum Gemeinschaftsverpflegung in Ebersberg organisierte den Beratungsprozess. Foto: Mix