

Frischer Wind in der Küche der Chiemgau Lebenshilfe-Werkstätten Traunreut

Kreative Küche mit mehr frischen Produkten von Biobetrieben aus der Umgebung

„Wir stehen einem regionalen Bioanteil in unserer Küche sehr aufgeschlossen gegenüber“, das stellte Küchenchef Tomo Pavic gleich zu Beginn eines gemeinsamen Beratungsprozesses mit Biomentor Hubert Bittl aus München klar. Dieser 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. Angestoßen hatten den Beratungsprozess Geschäftsführer Dr. Jens Maceicznyk und Werkstattleiter Nord Andreas Hafner. Eingebunden waren neben Küchenleiter Tomo Pavic und seinem Stellvertreter Marc Kirst das gesamte Küchenteam der Zentralküche wie auch der Ausgabeküchen, Franz Lohmeyer, Werkstattleiter der Oderbergwerkstätte und Herr Liebtrau, Werkstattleiter der Südwerkstätte.



Hans Posch aus Nußdorf ist einer der Biobetriebe, die die Küche der Lebenshilfe-Werkstätten in Traunreut demnächst mit hochwertigen Lebensmitteln beliefern. Foto: Daniel Delang, Ökomodellregion

Das BioRegio-Coaching in der hiesigen Ökomodellregion wird vom Bayerischen Ministerium für Landwirtschaft und Ernährung finanziert. Moderiert und fachlich unterstützt wurde der Beratungsprozess von Irmgard Reischl, die über das Fachzentrum Ernährung und Gemeinschaftsverpflegung Ebersberg Großküchen in Oberbayern berät. Sie nahm sich viel Zeit für diese Aufgabe: von der Kücheninspektion bis zur Auswertung des Speiseplans nach den Bayerischen Leitlinien Betriebsgastronomie und den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.

„Bio boomt“, gerade in Corona-Zeiten – aber was ist der Nutzen von Biolebensmitteln? Ist der Einsatz von frischen Bioprodukten für eine große Küche wie die Chiemgau Lebenshilfe-Werkstätten vom Personaleinsatz und vom Geld her überhaupt leistbar? Diesen Fragen gingen Tomo Pavic, Marc Kirst und ihr Team während der Beratung mit Herrn Bittl und Frau Reischl auf den Grund.

Auf dem Biobauernhof werden gesunde Lebensmittel erzeugt, weil der Einsatz giftiger Pflanzenschutzmittel verboten ist, weil keine leicht löslichen chemischen Düngemittel verwendet werden – die ins Wasser gelangen könnten – und weil das Tierwohl auf den Betrieben sehr hoch bewertet wird. Auch der Artenschutz spielt eine wichtige Rolle. Deshalb pflegen viele Biobetriebe Obstgärten und Hecken in der Landschaft und setzen auf vielfältige Fruchtfolgen auf dem Acker. Um sich davon zu überzeugen, nahm Tomo Pavic eine Reihe möglicher Bio-Lieferanten aus der Umgebung gleich selbst in Augenschein.

Hans Posch aus Nußdorf lieferte seine Biomilch bisher zur Biomolkerei Andechs, die daraus guten Käse herstellt. Künftig liefert er zur Molkerei Berchtesgadener Land, weil seine Demeter-Milch dort separat erfasst und verkauft wird. Besonders großen Wert legt Hans auf einen gesunden Boden. Beim Anbau von Biohanf und Biosenf zählt er zu den Pionieren und lässt daraus gesunde Öle kalt pressen. „Die Umstellung auf Bio-Milchprodukte ist für unsere Küche kein großer Aufwand, weil wir eh schon Produkte von Berchtesgadener Land beziehen“, so Küchenchef Pavic. „Viele Molkereiprodukte gibt es schon in großen Gebinden, nur die Joghurt-Sorten sind noch nicht alle in Bio erhältlich“. Neben seiner Milch und den Ölsaaten hat der Biohof Posch aber noch mehr zu bieten: Er baut Kartoffeln und seit kurzem auch Karotten an, die ersten davon werden ab Juni für die Küche verfügbar sein. Er hält auch Bioschweine in Gruppen, die anders als herkömmliche Mastschweine einen großen Freilauf zur Verfügung haben. Vieles davon wird im eigenen Hofladen angeboten.

Ein sehr vielseitiger und kleinstrukturierter Biohof liegt in der Nähe der Werkstätten in Traunwalchen. Biopionier Alfons Thaler und Tochter Melanie Starzer halten Rinder und Schweine und vermarkten viele Produkte direkt. Gern liefern sie künftig beispielsweise ein Kalb an die Küche, wenn es gebraucht wird.

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, der weit über unsere Region hinaus bekannt ist. 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. Eine Besonderheit kommt vom Hof von Stefan Schmutz und Julia Reimann aus Trostberg, auch dort hat sich Tomo Pavic schon umgesehen: „Chiemgau-Korn, wie die Hofmarke heißt, stellt aus den Urgetreidearten Einkorn und Emmer durch ein Polieren der äußeren Randschichten direkt ab Hof den sogenannten „Bayerischen Reis“ her“, so Tomo Pavic. „Der schmeckt gut, ist sehr vollwertig und wird bei uns jetzt öfters den geschälten weißen Reis aus dem fernen Asien ersetzen, das verbessert unsere Klimabilanz“.

Naheliegender ist auch die Zusammenarbeit mit der Bäckerei Mirlach aus Palling, die Demeter-Getreide vom Franz Obermeyer verbäckt und gern ihr gutes Biobrot zu den Werkstätten liefert.

Marlene Berger-Stöckl von der nahe gelegenen Ökomodellregion Waginger Seerupertiwinkel, die die Zusammenarbeit mit der Lebenshilfe mit auf den Weg gebracht hat, freut sich besonders über eine weitere Neuheit in der Küche: „Unsere Bio-Gärtnerei in Großornach“, so Koch Tomo Pavic, „wird künftig mehr frischen Salat, Kräuter und Gemüse

direkt zu uns in die Küche liefern. Das macht viel mehr Arbeit mit dem Putzen, aber wir beziehen damit stärker von unserem eigenen Betrieb“.

„Die Küche ist technisch gut ausgestattet. Wir müssen unsere Möglichkeiten ausschöpfen und z.B. die Küchentechnik schon am Nachmittag vorher arbeiten lassen“, lautet deshalb ein Vorschlag von Berater Hubert Bittl, der das Küchenpersonal vom Zeitaufwand her im Gegenzug etwas entlasten möchte.

Und wie sieht es mit dem Mehrpreis aus?

Ja, der Einsatz von Bioprodukten kostet etwas mehr Geld. Denn ohne einen fairen Preis für ihre Produkte kann man die vielfältigen Umweltleistungen der Biobauern nicht entlohnen. Dass der Essenspreis somit leicht nach oben geht, kommt einer gesunden und frischen Küche für alle Tischgäste zugute, aber auch einer gesunden und vielfältigen Landschaft mit vielen Biobauern in der Umgebung. „Durch den Speiseplancheck und die Vorschläge für lang im Voraus geplante Großbestellungen haben wir aber auch ein gutes Werkzeug für Einsparungen an die Hand bekommen“, lobt Tomo Pavic den Austausch mit Herrn Bittl und Frau Reischl. „Uns geht es um Genuss, Gesundheit und Qualität. Als Leiter werde ich versuchen, eine genussreiche Küche mit hohem Frische- und Bioanteil auch künftig sehr zu unterstützen. Das gehört zu einem guten Gesundheitsmanagement und liegt in unser aller Interesse“, meint dazu Geschäftsführer Jens Maceiczky.

Das Küchenteam und die Leitung sind gespannt, wie ihre neue Frischeküche mit hohem Bioanteil bei den Tischgästen ankommt – wir freuen uns darauf und wünschen schon jetzt Gesundheit und guten Appetit!