

# Bio und regional funktioniert auch in Großküchen

„Große Küche – gutes Essen“: Unter den zehn Pilotprojekten in Baden-Württemberg ist auch die Zentralküche des Psychiatrischen Zentrums Nordbaden in Wiesloch

Von Sabine Hebbelmann

**Rhein-Neckar.** Ob in Kitas, Schulen, Betriebskantinen oder Krankenhäusern – so viele Menschen wie nie zuvor essen heute außer Haus. Umso wichtiger ist, dass sie sich dort auch gesund, nachhaltig und mit Genuss ernähren können.

Das Land Baden-Württemberg unterstützt den Einsatz regionaler und ökologischer Produkte in der Außer-Haus-

Ernährungs- und Wirtschaftlichkeitsaspekten. Dabei erwarben sie die Bio-Zertifizierung und die Zertifizierung durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE).

Zu den ausgewählten Betrieben zählen auch der Evangelische Kindergarten Elisabeth Ding in Leimen und die Zentralküche des Psychiatrischen Zentrums Nordbaden (PZN) Wiesloch. Am Rande eines Gesprächstermins im PZN ließ sich Landtagsabgeordneter Hermino Katzenstein (Grüne) von Betriebsleiter Bertold Kohm und Küchenleiter Stephan Bader die bereits mehrfach ausgezeichnete Großküche zeigen.

Betrieben wird sie von der Servicegesellschaft Nordbaden (SGN), einer hundertprozentigen Tochter des PZN. Sie kocht für die 1000 Patienten des PZN und beliefert außerdem Kindergärten und Schulen im Umkreis von zehn Kilometern. Insgesamt 3000

Mittagessen werden hier zubereitet. Die Großküche im erst zwei Jahre alten Neubau ist mit der Anordnung der Räume, Lager und Kühlhäuser gut geplant und verfügt über kurze Wege. Die Energieversorgung für Kochkessel, Spültechnik und Fernwärme erfolgt über die eigene

Dampferzeugung. In den großen verschließbaren Kochkesseln lässt sich nach Bedarf kochen, dünsten, braten und fritieren. „Darin kann man 280 Kilo Gulasch unter Druck kochen“, sagt Bader. „Wir machen viel selbst“, betont er. Das geht aber nur, weil die rund 80 Mitarbeiter nicht noch zentnerweise Kartoffeln schälen und Gemüse klein schnippeln müssen. Der Großhändler liefert den frischen Wirsing gewaschen und in mundgerechte Stücke geschnitten, die Karotten sind geraspelt und die Bio-Kartoffeln geschält und in der gewünschten Form geschnitten, etwa für Brat- oder Salzkartoffeln.

Bio-zertifiziert war die Küche bereits zuvor, der Bioanteil beträgt aber inzwischen 15 Prozent und wird weiter ausgebaut. In den Regalen lagern Mehl von der schwäbischen Demeter-Mühle, Öko-Grünkern aus dem Bauland und Bio-Pasta aus Italien.

Katzenstein begrüßt die Umstellungen, gehe es doch nicht nur um gesunde und schmackhafte Produkte, sondern auch um faire Preise für Bauern, den Erhalt bäuerlicher Landwirtschaft, die Schonung von Böden und Umwelt und um Artenvielfalt. Auch die 40 000 Bananen, die jedes Jahr durch die Küche geschleust werden, tragen jetzt das Biosiegel. Kohm bot dem Abgeordneten eine der gelben Früchte an: „Die haben einen super Reifegrad.“ Dazu gab er ihm noch eine verschließbare Viertel-Liter-Packung Bio-Kakao mit auf den Weg. „Auf der Zugfahrt nach Stuttgart ist das wunderbar“, freute sich Katzenstein.



Wer sagt denn, dass das Essen in der Betriebskantine oder in Großküchen nicht auch gesund sein kann? Foto: Thinkstock



Sie setzen auf Bioprodukte: Landtagsabgeordneter Hermino Katzenstein (Grüne), Betriebsleiter Bertold Kohm und Küchenleiter Stephan Bader (v. l.). Foto: Hebbelmann

Verpflegung und hat schon in der vergangenen Legislatur das Projekt „Große Küche – gutes Essen“ gestartet.

Zehn Pilotprojekte wurden aus knapp 60 Bewerbern ausgewählt und erhielten von Oktober 2015 bis Dezember 2016 ein individuelles Coaching unter Nachhal-