

# Mehr „Bio“ für Großküchen

*Verbraucherschutzminister Bonde besuchte gestern das PZN*

**Wiesloch.** (oé) Seit nun schon 111 Jahren versorgt die Küche des PZN die Patienten des Krankenhauses mit Essen – und das ohne Pause an 365 Tagen im Jahr. Längst ist die Einrichtung aber nicht mehr allein für die Klinik da, sondern beliefert als eigenständige Servicegesellschaft Nordbaden (SGN) viele externe Kunden in der Region mit leckerem Essen: 33 sind es laut Betriebsleiter Bertold Kohm inzwischen, die täglich rund 1500 Mittagessen aus dem PZN beziehen. Die Lebenshilfe Wiesloch gehört ebenso dazu wie viele Schulen und Kindergärten im Umkreis, darunter auch die kommunale Kita und sämtliche Schulen der Stadt Wiesloch. „Mit der Qualität sind wir sehr zufrieden“, bestätigt Andreas Hoffner, im Wieslocher Rathaus zuständig für Bildung und Jugend.

Die Verantwortlichen der SGN werden dies ebenso gern gehört haben wie Verbraucherschutzminister Alexander Bonde, der gestern auf Einladung des Grünen-Landtagsab-

geordneten Dr. Kai Schmidt-Eisenlohr die neue Großküche besuchte, die seit einem guten Jahr in Betrieb ist: Zehn Millionen Euro hat sie gekostet und an jedem Werktag werden hier rund 4300 Essen zubereitet, wie Petra Stang, die stellvertretende Geschäftsführerin der SGN erläuterte. Sie ist Vizechefin eines Unternehmens, das neben der Großküche auch noch die Wäscherei des PZN betreibt und mit seinen insgesamt 125 Mitarbeitern einen Jahresumsatz von rund

7,2 Millionen Euro erwirtschaftet.

Was den Minister bei seiner Visite im Wahlkampfendspurt besonders interessierte: Wie sich gerade in der sogenannten „Außerhaus-Verpflegung“, die künftig immer wichtiger wird, der Anteil regionaler Bioprodukte erhöhen lässt. Der ist nämlich bislang immer noch „unterdurchschnittlich“. Die Großküche des PZN ist hier aber ganz offenbar auf einem guten Weg – nicht allein, weil sie zu den zehn Preisträgern des Wettbewerbs „Große Küche – Gutes Essen“ gehört, den das Verbraucherministerium im vergangenen Jahr auslobte, um Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit von Großküchen zu verbessern (60 Großküchen im Land hatten sich insgesamt beworben).

Ein Bio-Zertifikat hat die Küche des PZN sogar schon seit 2006. Konkret bedeutet dies, dass die Küche bestimmte Lebensmittel (wie Kartoffeln oder Nudeln) in Bioqualität einkauft. Inzwischen machen diese Produkte etwa zehn

Prozent aus. Ziel sind insgesamt 15 Prozent, erläutert Bertold Kohm. Beim Mittagessen alleine hat man diese Marke sogar schon erreicht. Doch gibt es auch Probleme, weil die am Privatkunden orientierten Lieferanten von Bioprodukten die Anforderungen von Großküchen hinsichtlich Mengen, Chargen und Verpackungsgrößen oft nicht erfüllen können. „Das ist einer der Punkte, wo es noch hakt“, stimmte Minister Bonde zu. Hier will man in Stuttgart ansetzen.



Besuch in der PZN-Küche, (v. li.): Küchenchef Stephan Bader, Betriebsleiter Bertold Kohm, Minister Alexander Bonde, SGN-Vizechefin Petra Stang und Kai Schmidt-Eisenlohr. Foto: Pfeifer