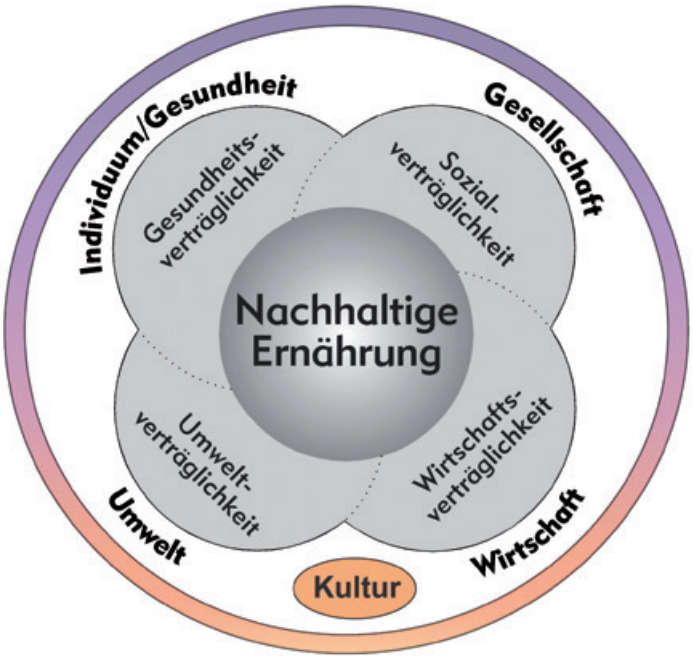
Thomas Ködelpeter / Katharina Fichtner

Nachhaltige Esskultur in bayerischen Tagungs- und Bildungshäusern



Dokumentation des Projektes
Oktober 2012 – November 2013

Umweltbildung.Bayern

Nachhaltigkeit lernen
Weltdekade der Vereinten Nationen 2005-2014
Bildung für nachhaltige Entwicklung
UNESCO
Ein Beitrag zur Weltdekade

gefördert durch
Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit

Inhaltsübersicht

1. Esskulturen im Wandel 3

1.1 Zur Konzeption des Projekts 3

Projektträger, Kooperationspartner, Förderung 3

Nachhaltige Esskultur in Tagungs- und Bildungshäusern 4

Nachhaltigkeitsziele 4

Zielgruppen 4

Methoden 4

Leitungs- und Beratungsteam 4

1.2 Der Weg ensteht beim Gehen 5

1.3 Themen aller Tagungshäuser 6

Regional und Bio? 6

Sinn, Kosten und Nutzen der Bio-Zertifizierung 6

Checkliste der Menü- und Speisekarte 7

1.4 Instrumente des Wandels 8

Interne und externe Kommunikation 8

Nachhaltige Esskultur – eine grafische Methode zur Selbsteinschätzung 9

Preiswert, gut schmeckend, vegetarisch, regional und saisonal: ein Kochkurs mit Gilbert Bielen 11

1.5 Zwischenbilanz 13

Aus Sicht der Projektleitung 13

Aus Sicht des Beratungsteams 13

2. Veränderungsprozesse aus Sicht der Tagungshäuser 14

Bildungshaus LVHS St. Gunther, Niederalteich 14

Bildungs- und Erholungsstätte Langau e.V., Steingaden 15

Bistumshaus Schloss Hirschberg, Beilngries 16

Evangelische Jugendbildungsstätte, Neukirchen 17

Evangelisches Bildungs- und Tagungszentrum, Bad Alexandersbad 18

Exerzitienhaus Himmelspforten der Diözese Würzburg KdÖR, Würzburg 19

Jugendbildungsstätte Burg Schwaneck, Pullach 20

Jugendbildungsstätte Burg Feuerstein, Ebermannstadt 21

Jugendbildungsstätte Hindelang der JDAV, Hindelang 22

Jugendbildungsstätte Waldmünchen der KAB & CAJ gGmbH, Waldmünchen 23

Jugendsiedlung Hochland e.V. , Königsdorf 24

Schloss Pfünz – Jugendhaus der Diözese Eichstätt, Pfünz 25

Seminarhaus Grainau, Jungbauern-, Jungbäuerinnenschule e.V., Grainau 26

spektrumKIRCHE, Exerzitien- und Bildungshaus der Diözese Passau, Passau 27

Wartaweil gGmbH, Schullandheim, Bildungs-u. Begegnungsstätte, Herrsching 28

2. Presseberichte 29

Impressum und Bildverzeichnis 31

1. Esskulturen im Wandel

1.1. Zur Konzeption des Projektes

Projektträger

Träger des Projekts Nachhaltige Esskultur in bayerischen Tagungs- und Bildungshäuser ist die Ökologische Akademie e.V., Dietramszell/Linden.

Der Projektträger verantwortet die Konzeption, Durchführung und Auswertung.

Das Projekt ist ein Beitrag der Kampagne „Gscheit essen – mit Genuss und Verantwortung“ von Umweltbildung.Bayern zur UN-Dekade Bildung für nachhaltige Entwicklung zum Schwerpunkt Ernährung (2012).

Kooperationspartner

Kooperationspartner des Projektträgers waren vier Tagungs- und Bildungshäuser aus verschiedenen Regionen Bayerns.

Jugendbildungsstätte
Jugendherberge Naturerlebniszentrum
Kreisjugendring München-Land
82049 Pullach

Evangelisches Bildungs-
und Tagungszentrum
Alexandersbad
95680 Bad Alexandersbad

Seminarhaus Grainau
Jungbauern-, Jungbäuerinnenschule e.V.
Alpspitzstr. 6
82491 Grainau

Bildungshaus Landvolkshochschule
St. Gunther
Hengersberger Str. 10
94557 Niederalteich

gefördert durch
Bayerisches Staatsministerium für
Umwelt und Gesundheit

Nachhaltige Esskultur in Tagungs- und Bildungshäusern

Für Barbara Methfessel [1] umfasst Esskultur „alles, was mit Essen verbunden und von den Menschen entwickelt und hergestellt wurde". Unter einer Nachhaltigen Esskultur in Tagungs- und Bildungshäusern verstehen wir in Anlehnung an Eva Barlösius [2], dass

- in der Auswahl und Bewertung der Nahrungsmittel sowie in den Regeln und Praktiken der Küche und in der Zubereitung der Speisen gesundheitliche, ökologische, ökonomische und sozial-kulturelle Aspekte der Nachhaltigkeit berücksichtigt werden.
- die interne und externe Kommunikation über Nachhaltige Ernährung gepflegt und Ernährungsbildung mit Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen Bestandteil des Bildungsangebots werden.
- Mahlzeiten Gemeinschaft schaffende Anlässe sind.

Die Idee

Bayerische Tagungs- und Bildungshäuser werden mit ihrem Verpflegungsangebot, der Kommunikation und Bildungsmaßnahmen Trendsetter für eine Esskultur im Sinne nachhaltiger Entwicklung.

Die Ziele

- Die Haus- und Wirtschaftsleitungen werden in der Entwicklung und Umsetzung einrichtungsspezifischer Wege einer nachhaltigen Esskultur unterstützt.
- Ernährungspraxis und Selbstverständnis (Leitbilder, Profile) der Tagungshäuser werden in Übereinstimmung gebracht.
- Die beteiligten Tagungshäuser werden zu Knoten regionaler Netzwerke.
- Die nachhaltigen Ernährungsangebote werden verstärkt in die Kommunikation mit den Gästen aufgenommen.

1) Methfessel Barbara (o.J.): Esskultur und familiale Alltagskultur, Download unter www.familienhandbuch.de/cms/Ernaehrung.pdf (Zugriff: 22.6.2013)

2) Barlösius, Eva (1999): Soziologie des Essens: Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, Weinheim

Die Zielgruppen

Von jedem Tagungs- und Bildungshaus sollte ein Team aus HausleiterInnen, Hauswirtschafts- und KüchenleiterInnen und MitarbeiterInnen aus Pädagogik, Küche und Service teilnehmen.

Methoden

1. Bestandsaufnahme mit Fragebogen, Expertengesprächen, fachlicher Beratung
2. Auftaktveranstaltungen mit Kochkurs und Stärke/Schwäche-Analyse (1-tägig) für die Teams aller Häuser
3. Qualitätszirkel-Treffen in den vier Regionen mit allen Häusern
4. Coachings in den jeweiligen Häusern
5. prozessbegleitende Evaluation

Leitungs- und Beratungsteam

Projektleitung:

Thomas Ködelpeter, Päd. Leiter, Dipl. Hdl.

Katharina Fichtner, Dipl. Soz. Päd, Umweltpädagogin
beide Ökologische Akademie e.V.

Beratungsteam:

Sonja Grundnig, Dipl. oec.-troph.

Eva-Maria Hackenberg, Dipl. oec. -troph.,
Köchin, beide Bioland e.V., Augsburg

Gilbert Bielen, Küchenleiter, Kinderkrankenhaus
St. Marien, Landshut

1.2 Der Weg entsteht beim Gehen

Nachhaltigkeit in bayerischen Tagungshäusern:
Umstellungsplan *à la individuelle*

Zutaten:
1x Betriebs-Check
1x Speisekarten-Check
1x Lieferanten-Check
1x Kalkulations-Check
1x Kommunikations-Check

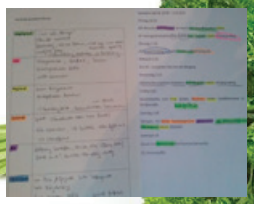
auch für Kochanfänger geeignet

Zubereitungszeit 12 Monate

Zubereitung:

1. Man nehme einen **Betriebs-Check** und mische diesen mit allen KöchInnen, HauswirtschaftlerInnen, PädagogInnen und HausleiterInnen. Nach ca. vier Stunden bei 160°C im Ofen sind die Entscheidungsmotive für eine Umstellung gar.

2. Die fertigen Entscheidungsmotive werden nun in einen Topf mit dem vorbereiteten **Lieferanten-Check** geworfen. Dieser muss einen Monat auf kleinster Flamme köcheln. Die entstandene Reduktion enthält eine Liste der aktuellen Lebensmittelqualitäten und Lieferanten, so wie regional mögliche Lieferanten von Bioware.



3. Diese Lieferantenliste wird nun klein geschnitten in die einzelnen Lebensmittelgruppen, und mit einem **Speisekarten-Check** aufgegossen. Hier muss nun probiert werden mit welchen Lebensmitteln und Gerichten der „Umstellungsplan à la individuelle“ abgeschmeckt werden kann.

4. Wichtig: damit am Ende keine Klumpen im Umstellungsplan sind, wird alles durch einen **Kalkulations-Check** gegossen. Vorhandene Klumpen löst man am besten durch eine Analyse der Mehrkosten und der Einsparpotentiale auf.

5. Für einen guten Geschmack wird nun noch alles mit dem **Kommunikations-Check** scharf angebraten. Wenn alles richtig gemacht wurde, duftet es nun nach Speisekartenauslobung, Gästekommunikation und Bio-Zertifizierung.

Guten Appetit!

Dieses Poster entstand im Rahmen des Traineeprogramms Ökolandbau der Stiftung Ökologie und Landbau und erhielt den Preis „Goldener Spaten 2013 für beste Präsentation“.
© Eva-Maria Hackenberg, Köchin und Ökotrophologin Bioland e.V., eva-maria.hackenberg@bioland.de

1.3 Themen aller Tagungshäuser

Regional und Bio?

Nach welchen Gesichtspunkten entscheidet die Küchenleitung, worauf es bei der Bestellung der Lebensmittel ankommt?

Auf die Frage: „Charakterisieren Sie bitte die Ist-Situation der Verpflegung in Ihrem Haus“ erhielten wir in der Befragung zu Beginn des Projektes zu den Aspekten „regionale und saisonale Produkte“ und „ökologisch erzeugte Lebensmittel“ folgende Einschätzung:

Aspekte nachhaltiger Ernährung

	niedriger Anteil	mittlerer Anteil	hoher Anteil	ohne Ange
Regionale und saisonale Produkte	**7%** (1)	**79%** (11)	**7%** (1)	**7%** (1)
Ökologisch erzeugte Lebensmittel	**71%** (10)	**14%** (10)	**7%** (1)	**7%** (1)

Der Stellenwert dieser Aspekte nachhaltiger Ernährung zog sich wie ein roter Faden durch die Auftaktveranstaltungen und Qualitätszirkel-Treffen. Tagungshäusern im ländlichen Raum sind die Bezüge Lebensmittel von regionalen Produzenten besonders wichtig, weil sie sich als Teil des regionalen Wirtschaftskreislaufes verstehen und die Arbeitsplätze in zuliefernden Betrieben (Bäckereien, Metzgereien, Landwirtschaft) erhalten wollen. Zur Prüfung der Bezugsquellen wurde in Zusammenarbeit mit der LVHS Niederalteich eine Checkliste für die Warengruppe „Backwaren und Getreide“ erstellt.

Erfassungsliste der Warengruppe Backwaren und Getreide

Erfassungsliste Backwaren kurz.xls

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
1	**Erfassung der Warengruppe: Backwaren & Getreide**										
2											
3	**Produkte**	**Menge/Jahr**	**Bezugsquelle 1)**	**Verpackung 2)**	**Fairlabel 3)**	**Konventionell**	**Regional 4)**	**Bio-Qualität 5)**	**Regional-&Bio-**	**Handlungsbedarf**	**Handlungsbedarf**
4									**Qualität**	**Menge**	**Qualität**
5	**Brote**										
6	**Kleingebäck**										
7	**Feinbackwaren**										
8	**Getreide**										
9											
10	**Anmerkungen**										
11	1) z.B. örtlicher Bäcker, Supermarkt, Großhändler, Bauer, Versand										
12	2) z.B. nicht abgepackt, abgepackt/verschweißt, Einweg, Mehrweg, großes Gebinde										
13	3) z.B. Fairtrade										
14	4) z.B. Geprüfte Qualität Bayern - Franken, tegut, Unser Land										
15	5) z.B. EU-Bio-Siegel, Bioland-Siegel, Neuland-Siegel, Demeter-Siegel, Naturland-Siegel										
16											

Sinn, Kosten und Nutzen der Bio-Zertifizierung

Angesichts der langjährigen Verflechtung von Tagungshäusern in die regionale Wirtschaftsstruktur wird die Skepsis dieser Häuser gegen die Sinnhaftigkeit der Bio-Zertifizierung verständlich. Andere Tagungshäuser setzen in ihren Verpflegungsangeboten Bio-Lebensmittel ein und möchten das auch gegenüber den Tagungsgästen als Qualitätsmerkmal kenntlich machen. Der Schutz der Verbraucher gegenüber missbräuchlichen Verwendungen des Qualitätsmerkmals „Bio“ oder „Öko“, die Einhaltung eines lauteren Wettbewerbs und eine transparenten, nachvollziehbare Wertschöpfungskette sind nicht nur gute Gründe für eine Bio-Zertifizierung, sondern tragen auch zum Imagegewinn des Hauses bei.

Der mit einer Zertifizierung verbundene Aufwand und die Kosten verloren im Prozess ihren Schrecken, als die Küchenleitungen in einer Bestandsaufnahme die bereits verwendeten Bio-Produkte auflisteten und alle Leitungsebenem Klarheit über den weiteren Weg herstellten.

Je nach Aufwand und Umfang der zu zertifizierenden Produkte liegen die Kosten zwischen 300 bis 800 Euro. Eine Liste der zugelassenen Kontrollstellen findet sich unter: www.ble.de.

Zertifizierungen sind möglich für einzelne Produkte, Produktgruppen oder für die gesamten Lebensmittel.

Sind die Produkte, Produktgruppen oder die Gerichte zertifiziert, ist das Tagungshaus vor den Risiken wegen missbräuchlicher Verwendung von Bio-Produkten auf der Speisekarte oder in Selbstdarstellungen angezeigt werden zu können, geschützt.

Checkliste zur Prüfung der Speisekarte

Ganz oben auf der Besprechungsagenda der hausinternen Coachings stand der „Speisekartencheck".

Im Coaching antworteten die teilnehmenden Teams zunächst einmal, jeder für sich, auf folgende Fragen: Wenn ich an unsere Speiseplanung und Speisekarte denke, was fällt mir dann zu folgenden Stichworten nachhaltiger Ernährung ein: Vegetarisch, Fair, Regional, Saisonal, Bio?

Und zur Bewertung der Antworten nutzten die Mitarbeiter folgende Aspekte: Das passt zu uns; Das machen wir eh schon; NoGo (das geht gar nicht); Das behalten wir im Auge; Das greifen wir konkret auf.

Nachdem jeder Mitarbeiter den Fragebogen für sich allein zunächst ausgefüllt hatte, trugen wir Stück für Stück die verschiedenen Facetten zusammen. Auffallend war, dass der „Motor" anfangs sehr vorsichtig in Gang kam. – „Mehr fällt uns dazu nicht ein" – erst als einzelne Punkte genauer unter die Lupe genommen wurden, kam Dynamik ins Gespräch und sprudelten die Ideen. Bemerkenswert, ja oft hilfreich war es, Kritik konstruktiv wahrzunehmen im Sinne einer Verbesserung für alle. Folgende Punkte tauchten in den Gesprächen immer wieder auf:

- Wer macht die Wochenplanung? Muss dies eine Person alleine stemmen oder kann eine höhere Qualität erwachsen, wenn das ganze Team, bzw. mehrere Personen ihre Ideen in Bezug auf Speiseplangestaltung und Einkauf einbringen?
- Wo werden die Beschlüsse gefasst, in welche Richtung es in der Küche weitergeht? Bei so manchem Coaching wurde die Saat für die Themen künftiger Teamsitzungen der Küchenmitarbeiter gelegt.
- Mit den Augen der Gäste sehen lernen – wurde als Hilfe erkannt, um Mängel zu sehen und Kritik nicht destruktiv zu erfahren.
- Neue Versuche mit bestimmten Lebensmitteln können dann gut gemacht werden, wenn weniger Gäste im Haus sind und etwas Luft nach oben bleibt.

Nachhaltige Speisekarten-Planung:

Vegi	
Fair	
Regional	
Saisonal	
Bio	

Das passt zu uns	
Das machen wir eh schon	
NoGo	
Das behalten wir im Auge	
Das greifen wir konkret an	

- Versuche mit einer veränderten Ernährung brauchen auch eine kritische Auswertung.
- Es müssen nicht alle konventionellen Lebensmittel sofort umgestellt werden. Oftmals gab der Speisekarten-Check den Ausschlag, eine konkrete Produktgruppe oder eine konkrete Richtung der Ernährung in Angriff zu nehmen.
- Schließlich wurde es immer als wichtig erkannt , die „guten" Ansätze nach-haltiger Ernährung auch an die Gäste zu kommunizieren – schließlich hebt es nicht nur das Image des Hauses, sondern vielen Gästen ist es ein Anliegen, mehr zur „Ernährungs-Philosophie" des Hauses zu erfahren.
- Die Küchenteams erfuhren Anerkennung und Bestärkung. Spannungen und Konflikte ließen sich in einem konstruk-tiven Rahmen lösungsorientiert besprechen.

1.4 Instrumente des Wandels

Interne und externe Kommunikation

Ein Kunde ist die wichtigste Person im Haus.

Er ist nicht von uns abhängig.
Wir sind von ihm abhängig.

Er ist nicht eine Unterbrechung unserer Arbeit.
Er ist dessen Zweck.

Er ist kein Außenseiter unseres Geschäftes.
Er ist ein Teil von uns.

Wir tun ihm keinen Gefallen, indem wir ihm dienen.
Er tut uns einen Gefallen, indem er uns die Gelegenheit gibt, dies zu tun. (Verfasser unbekannt)

Neben vielen kleinen und bedeutsamen Schritten in Richtung einer Nachhaltigen Esskultur hat sich bei den teilnehmenden Häusern eine Herausforderung besonders herausgeschält:

Kommunikation innerhalb des Hauses und auch zu den Gästen ist nicht selbstverständlich. Oftmals konnte Klarheit gewonnen werden, dass Teambesprechungen, Kritik, Anregungen, Mithilfe von mehreren kein Versagen signalisiert, sondern Tagungshäuser wach und entwicklungsfähig macht.

Ein guter Draht zwischen den verschiedenen Bereichen des Hauses ist unabdingbar, möchte eine qualitative Verbesserung von Dauer sein. Regelmäßige Teambesprechungen des Küchenpersonals, und mit ihr eine Speisekarten- und Einkaufsplanung, sind kein Privatvergnügen außerhalb der Arbeitszeit, sondern Bestandteile einer guten und auf Qualität bedachten Kommunikationskultur. In diese Hinsicht haben wir im Verlauf des Projektjahres festgestellt, dass die Entwicklung einer nachhaltigen Esskultur oftmals zu einer Bereicherung für die Stimmung innerhalb der Teams führte.

In der Kommunikation mit den Gästen wurden verschiedene Wege eingeschlagen:

die Teilnehmer an den Qualitätszirkeln beklagten oft, wie schwierig es ist, den Gästen, Informationen über Anliegen des Hauses nahe zu bringen, da immer kürzere Aufenthalte gebucht und der inhaltliche Zeitplan der Gäste immer straffer wird. Daher haben sich prägnante Interaktionen im Speisesaal oft als wirkungsvoller heraus gestellt als (nur) Plakate mit vielen Informationen im Foyer aufzustellen.

- „Hat´s geschmeckt“ – diese einfache Frage vom Küchenteam bei der Essensausgabe stellte oft einen guten Kontakt zu den Gästen her, die wertgeschätzt wurde. Kritik und Lob kamen so besser an und die eigene Ernährungsphilosophie ließ sich auf direkte Weise vermitteln.
- Kurze, aber plakative oder symbolische Informationen wurden am Büffet aufgestellt.
- Mit Tischaufsteller, Flyern, allgemein zugänglichen Mappen, Plakaten und mehr wurde auf die Hintergründe der Nachhaltigen Ernährung hingewiesen.
- Die Begrüßung der Gäste und Mitteilung allgemeiner Informationen wurde oft ergänzt mit den Ansätzen und Veränderungen in Bezug auf nachhaltige Ernährung.
- Die Homepage wurde oftmals überarbeitet und Flyer mit Informationen über die Lieferanten entwickelt.

Nachhaltige Esskultur – eine grafische Methode zur Selbsteinschätzung

Wie erkennt man, ob in den am Projekt beteiligten Tagungs- und Bildungshäuser im Laufe des Beteiligungsprozesses Veränderungen in Richtung einer Nachhaltigen Esskultur eingetreten sind oder nicht?

Neben der Evaluierung durch Dritte (Fremdevaluation) bietet sich in partizipativen Prozessen an eine Selbsteinschätzung (Selbst-Evaluation) durch das Team des Tagungshauses durchzuführen.

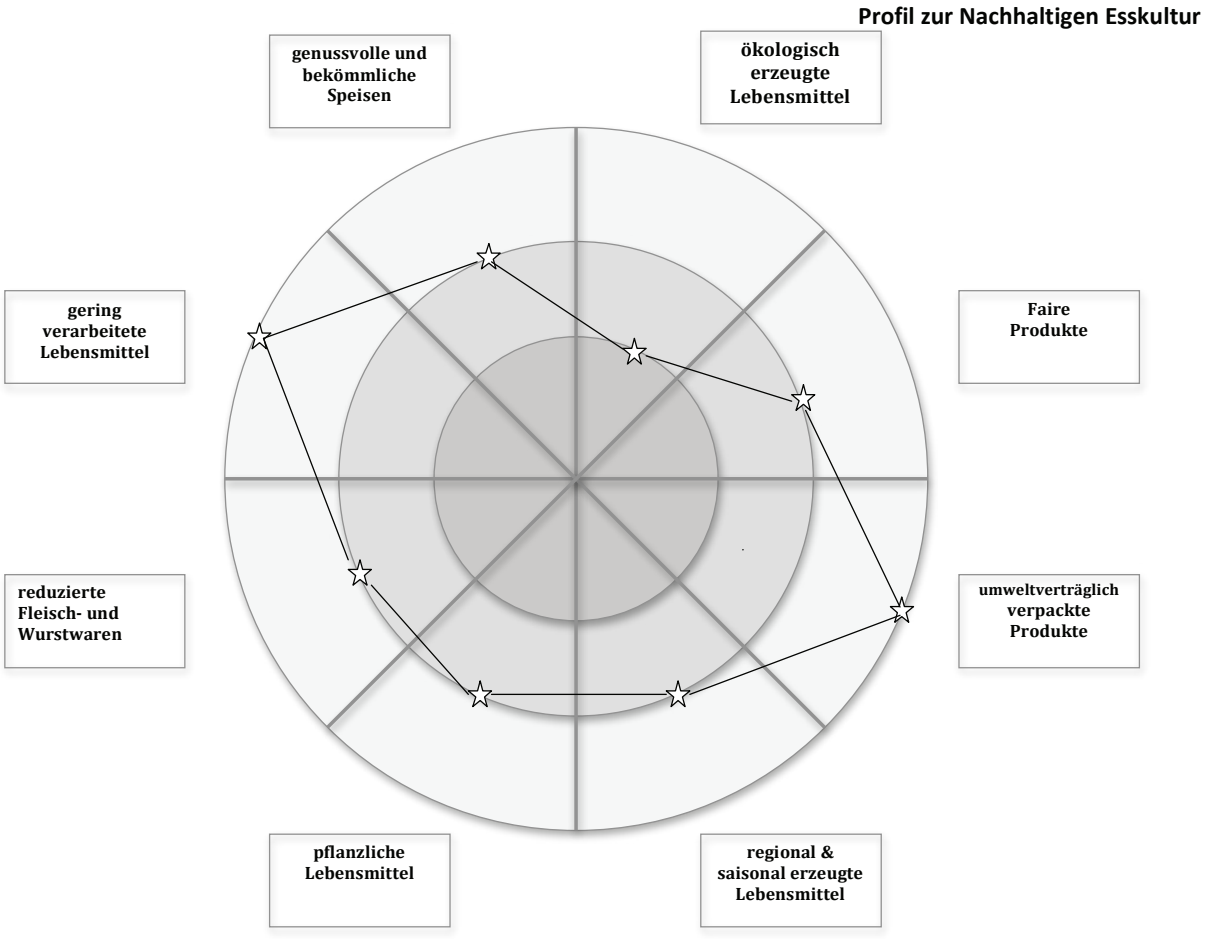
Das von Thomas Ködelpeter entwickelte Instrument des „Grafischen Profils zur Nachhaltigen Esskultur" integriert die von Karl v. Koerber 3) formulierten Aspekte Nachhaltiger Ernährung in eine acht Aspekte abbildende Bewertungsscheibe mit jeweils drei Entwicklungsstadien. Unterschieden werden die Entwicklungsstufen:

In jedem Aspekt wird der Entwicklungsstand des Hauses von der Leitung in Abstimmung mit der Hauswirtschafts- und Küchenleitung eingeschätzt. Für die hausinterne Diskussion über Stärken und Schwächen sollte jedes Teammitglied eine eigene Einschätzung erstellen und im Team die Profile untereinander vergleichen und besprechen.

Die Grafik eignet sich auch zum Vergleich des Entwicklungstands der am Projekt beteiligten Tagungs- und Bildungshäuser.

- noch am Anfang (innerer Ring)
- auf gutem Weg (mittlerer Ring)
- voll erreicht (äußerer Ring)

Für jeden Aspekte werden pro Stadium 1-3 Praktiken angegeben, anhand derer das Team den Entwicklungsstand bestimmen kann. In der Grafik wird zu jedem Aspekt ein Kreuz eingetragen. Verbindet man alle Punkte mit geraden Strichen entsteht ein sternförmiges Gebilde (das Profil der Einrichtung).



Exemplarische Beispiele für die Handlungspraktiken

Zum Aspekt: Ökologisch erzeugte Lebensmittel

noch am Anfang	Wir prüfen, welche Lebensmittel wir in Bio-Qualität einsetzen können
auf gutem Weg	Wir haben unseren Einkauf überprüft und wissen, welche Produkte wir durch Lebensmittel in Bio-Qualität ersetzen werden
voll erreicht	Für einzelne oder mehrere Bio-Lebensmittel wurde eine Bio-Zertifizierung erteilt oder in Auftrag gegeben

Zum Aspekt: Genussvolle- und bekömmliche Speisen

noch am Anfang	Wir fragen die Zufriedenheit der Gäste mit unserem Angebot ab
auf gutem Weg	Küche motiviert vegetarisch, fleischreduzierte Gerichte zu wählen
voll erreicht	Wir legen Wert auf lokale/ regionale Esskultur und Vielfalt

3) Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (Hrsg.)(2011): Nachhaltige Ernährung Essen für die Zukunft. Erläuterungen zur Plakatausstellung (Konzeption: Koerber); Koerber, Kv/Männle, T./Leitzmann, C. (2012a): Vollwert- Ernährung – Konzeption einer zeitgemäßen und Nachhaltigen Ernährung, Stuttgart; Koerber, Karl von/Hohler, Hubert (2012b): Nachhaltig genießen. Rezeptbuch für die Zukunft, Stuttgart

Preiswert, schmackhaft, vegetarisch, regional und saisonal

Kochkurse mit Gilbert Bielen

Das Projekt Nachhaltige Esskultur wird nur erfolgreich sein, wenn die Küchenteams der Tagungshäuser mit Motivation einsteigen und den Prozess zu ihrer Sache machen – mit dieser Einschätzung beriet uns ein Experte in der Konzeptionsphase. Wie das gelingen kann? Am besten mit einem authentischen Fachmann aus der Küche.

Auf dem Weg zu einer Nachhaltigen Esskultur sind verschiedene Handlungsebenen in den Blick zu nehmen. Ein erster Schritt bestand darin den Küchenleitungen den Umstieg mit konkretem „Handwerkszeug" zu erleichtern.

Es galt praktische Lösungen auf folgende Fragen zu finden: Wie finden wir passende Lieferanten? Wie können Bio-Lebensmittel günstig eingekauft werden? Wie sieht die Kostenkalkulation eines Bio-Menüs aus? Was muss sich im Arbeitsablauf ändern? Wie kann die Küche schmackhafte Gerichte mit frischem Gemüse aus der Region so zubereiten, dass es für Gäste Genuss mit Augenschmaus ist?

Die Küchenleiter kochten mit Bielens Anleitung ein Drei-Gänge-Menüs aus ökologisch erzeugten, überwiegend saisonalen Lebensmitteln.

Von der Pastinakensuppe über gebratene Brezn-Pflanzerl mit Kartoffell-Gemüse-Gulasch bis zum süßen Brotauflauf mit Birnen und Äpfeln wurden Anregungen zu einfachen, nachhaltigen und auch preisgünstigen Rezepten gegeben.

In Gilbert Bielen, Bio-Koch und Küchenchef des Landshuter Kinderkrankenhauses St. Marien, hatten wir den idealen Praktiker gefunden. Da er die Küche des Kinderkrankenhauses auf den Einsatz von 100% Bio-Lebensmitteln umgestellt hatte, weiß er aus eigener Erfahrung, wo die Probleme liegen und mit welchen Schritten eine Umstellung gelingt. In den Auftaktveranstaltungen führte Gilbert Bielen mit den Küchenleitern einen Kochkurs durch, während parallel dazu die Hausleitungen ihre Einrichtungen unter dem Aspekt nachhaltiger Esskultur einer Stärke-/Schwächen-Analyse unterzogen.

Gebratene Brezeln-Pflanzerl mit Kartoffel-Gemüsegulasch (Kreation: Gilbert Bielen)

Zutaten für 10 Personen	
1,0 kg	Brezeln, ohne Salz, in Scheiben
0,2 l	Milch, 3,5 %
3	Eier
1 l	Kochsahne
0,1 kg	Selleriewürfel
0,1 kg	Lauchstreifen
0,1 kg	Karottenwürfel
0,2 kg	Pastinakenwürfel
0,5 kg	Kartoffelwürfel
0,5 l	Gemüsebrühe
	Muskatnuss, frisch gerieben
	Pfeffer, weiß gemahlen
	Blattpetersilie, geschnitten
	Zwiebeln, in Würfeln, Butter

Zubereitung

1. Die Brezeln in Scheiben mit Milch, Vollei, Muskatnuss, Pfeffer, Blattpetersilie und Zwiebeln gut vermengen und 10–15 Minuten ziehen und einweichen lassen.
2. gewürfeltes Gemüse im Topf anschwitzen, Kartoffelwürfel zugeben
3. mit Gemüsebrühe aufgießen und alles leicht köcheln lassen bis das Gemüse bissfest ist
4. mit Sahne angießen und mit Salz , Pfeffer, Muskat abschmecken
5. den Brezenteig in Form bringen und in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten
6. auf ein Blech setzen und 12-15 min. im Backrohr bei 160°C fertigstellen

Produkt	**Preis Liter/Kg**	**Preis Portion**
Butter	3,40 €	0,07 €
Karotten	1,71 €	0,12 €
Zwiebeln	1,71 €	0,04 €
Lauch	2,36 €	0,03 €
Kürbis	8,23 €	0,16 €
Sellerie	1,53 €	0,02 €
Sahne	3,19 €	0,31 €
Kartoffeln	2,30 €	0,12 €
Gemüsebrühe	3,65 €	0,19 €
Brezenscheiben	3,50 €	0,35 €
Eier	0,23 €	0,14 €
Milch 3,5%	0,98 €	0,02 €
Gewürze		0,50 €
Summe		**2,07** €

Bereits beim Kochen der Gerichte in kleinen Gruppen kam es zu Gesprächen über Lieferanten, Verarbeitung und Kalkulation der Kosten. Das gemeinsame Mittagessen der gekochten Speisen erfolgte mit einer kurzen Vorstellung der Gerichte durch die Köche.

Die Präsentation war ein erstes Beispiel für die wirksame Kommunikation mit den Gästen. Da in manchen Häusern die Essenszeiten zu unterschiedlich oder die Gäste im Speisesaal zu viele sind, gab es zur Vorstellung der Mittagsgerichte durch die Küchenleitung unterschiedliche Positionen.

Einige Häuser setzten den Vorschlag, die Kommunikation mit den Gästen intensiver zu pflegen, sehr schnell in ihre Praxis um. Folgen veränderter Kommunikation und Reaktionen der Gäste standen in den Qualitätszirkeln häufig auf der Tagesordnung.

Während und nach dem Kochen gab Gilbert Bielen Anregungen zur effektiven Umstellung zu Nachhaltiger Ernährung. Praxistipps, die auch im laufenden Projekt von verschiedenen Kochteams der teilnehmenden Häuser beherzigt und situativ angepasst wurden, waren:

- Beziehungen zu regionalen und / oder Biolieferanten müssen sich langsam entwickeln und aufbauen. Am Anfang ist der Aufbau für die Küchenleitung mit Mehraufwand verbunden, mit der Zeit geht diese Arbeit in Routine über.

- Wichtig für den Prozess ist nicht nur, den Lieferanten nach Waren zu fragen, sondern auch, wenn die Zusammenarbeit trägt, zu besprechen, welche Lebensmittel der Lieferant in Zukunft noch zusätzlich liefern kann. Lieferanten erhalten Planungssicherheit und wagen möglicherweise einen Ausbau Ihrer Produktpalette. Diese Intensivierung stärkt auch die regionale Wertschöpfung.

- Es macht Sinn, die Lieferanten von saisonalem Obst und Gemüse nach ihren weiteren Angeboten zu fragen. Lieferanten können daran interessiert sein, reife Früchte, die gerade in großer Menge vorhanden sind, günstiger zu liefern. Die Küche lernt mit der Zeit, Angebote von großen Mengen kurzfristig in den Wochen-Speiseplan einzuarbeiten und weiterzuverarbeiten. So kann wertvolles Obst und Gemüse der Saison kostengünstig erworben werden.

- Lebensmittel sind in der Saison wesentlich preiswerter als außerhalb. Mit saisonalem Einkauf kann es gelingen höhere Kosten für manche Bio- und regionale Lebensmittel auszugleichen.

- Wenn hochwertige Lebensmittel teurer als konventionelle sind, kann die Preisdifferenz dadurch ausgeglichen werden, dass sich die vermeintlichen Abfälle von Bio-Lebensmitteln besser verwerten lassen. Schalen von Biokarotten, Petersilienstengel und sonstige Gemüseteile, die bei gespritzten konventionellen Produkten in die Biotonne wandern, lassen sich zu einer Suppenbrühe verarbeiten. Sind die Lebensmittel kostbar und teurer, entwickelt die Küche eine Praxis, soviel wie möglich aus den Produkten zu nutzen. Nachhaltige Ernährung bleibt nicht bei der optimalen Verwertung der Rohstoffe stehen, sondern verändert auch die Haltung und den Umgang mit den Lebensmitteln.

- Ökologisches oder regionales Fleisch aus kleinstrukturierter Landwirtschaft und artgerechter Tierhaltung ist teurer als konventionelles Fleisch vom Großhändler. Die Kosten für Fleischwaren lassen sich reduzieren, wenn beispielsweise nicht nur Fleischteile wie Schnitzel gekauft werden -davon hat ein Schwein nicht besonders viele-, sondern ein ganzes Tier. Dazu braucht die Küchenleitung Kenntnisse und Erfahrung, wie man die anderen Teile schmackhaft verarbeiten kann. Durch eine Reduktion der Fleischmenge pro Portion lassen sich Mehrkosten höherpreisigen Bio-Fleisches zum Teil einsparen. Paart sich ein reduzierter Fleischanteil in den Gerichten mit der Ansage an die Gäste, sich jederzeit einen „Nachschlag“ holen zu können, erscheint das Vorgehen als bewusster, schonender Umgang mit wertvollen Ressourcen.

Die Impulse des beratenden Bio-Kochs verfehlten ihre Wirkung nicht. In zwei Gruppen wurde der Wunsch der Teilnehmer umgesetzt, Gilbert Bielen als Referenten in den Qualitätszirkel einzuladen. Eine Gruppe beschäftigte sich intensiv mit Bielens Anregungen zu kosten- und zeitsparenden Arbeitsvorgängen, eine andere erarbeitete unter seiner Anleitung weitere Gerichte mit saisonalen und regionalen Lebensmitteln.

In den Reflexionen der Qualitätszirkel und in den hausinternen Coachings wurden immer wieder Erfahrungen besprochen, die sich aus der Umsetzung seiner Praxistipps ergaben. Menüvorschläge mit kleineren Fleischportionen und attraktive vegetarische Gerichte aus nachhaltigen Lebensmitteln tauchen mittlerweile in den Speiseplänen vieler beteiligter Tagungshäuser auf und markieren einen wahrnehmbaren Einstellungswandel in der Realisierung nachhaltiger Ernährung.

1.5 Zwischenbilanz

Aus Sicht der Projektleitung

Zum Zeitpunkt der Erstellung dieser Dokumentation (11, 2013) ist zwar die Förderung des Projektes ausgelaufen, doch der Umbauprozess hat nach den Coaching-Treffen erst richtig an Fahrt aufgenommen. Ziel des Projektes war es, in einem partizipativen Prozess unter Brücksichtigung der hausspezifischen Verpflegungskonzepte und der Motivation der Mitarbeiter, die Häuser darin zu unterstützen: Lebensmittel aus regionalen, ökologischen und fairen Anbau unter Berücksichtigung saisonaler Aspekte schrittweise einzuführen und gegenüber den Gästen überzeugend zu vermitteln."

Im Laufe des Prozesses stellten wir ein Bündel an Veränderungen fest:

- Einige Häuser integrierten die nachhaltige Ernährung in ihr Selbstverständnis/Leitbild und in die Außendarstellung.
- Nachhaltige Ernährungskultur wurde Bestandteil der Kommunikation mit den Gästen
- Regionale Lebensmittel werden verstärkt eingekauft und in Speisekarten ausgewiesen.
- In einigen Häusern gibt es einen „Bio-Tag", manchmal zusätzlich einen „vegetarischer Tag".
- Ein Drittel der beteiligten Häuser plant die Bio-Zertifizierung.
- Die Wertschätzung und Anerkennung des Küchenteams ist deutlich gestiegen.

Zu den Veränderungen trugen die Wirkungen und das wechselseitige Verstärken verschiedener Einflussfaktoren bei: wie die gleichberechtigte Beteiligung aller Leitungsebenen (Hausleitung, Haus-wirtschaftsleitung und Küchenleitung); der kollegiale Blick, den jedes Tagungshaus-Team hinter die „Kulissen" der beteiligten anderen Häuser werfen konnte; die Offenheit für die Situation der beteiligten Häuser und ihrer Küchen; die Begleitung und Unterstützung von selbstbestimmten Veränderungsschritten; ein Verständigungsprozess über Ziele und Vorgehensweisen, der sich durch Dialog und ergebnisorientierte Offenheit auszeichnete und sicher auch die praxisorientierte Hinwendung zu den Herausforderungen der Küchenleitungen mit Kochkursen und einem auf die jeweiligen Herausforderungen zugeschnittenem Coaching.

Aus Sicht des Beratungsteams

Der Großteil der Einrichtungen war hochmotiviert und engagiert, seine Verpflegungsleistungen im Sinne einer nachhaltigen Ernährung zu erfassen und weiter zu entwickeln. Dies war eine wichtige Grundvoraussetzung um Schwerpunkt-Themen für die Teams herauszugreifen und zu bearbeiten. Großes Interesse bestand in der Erweiterung des vegetarischen, regionalen und in vielen Einrichtungen auch des Einsatzes von kontrolliert biologischen Lebensmitteln.

Als wichtige Beratungsleistung sahen wir

• die Vernetzung mit potenziellen neuen regionalen (Bio)Lieferanten und den Einrichtungen. Hier galt es neben der Festlegung der individuellen „Regionalgrenze" (z.B. 20 km, Landkreis, Bayern..) geeignete Produkte und Lieferanten zu recherchieren und die Lieferbedingungen abzuklären.

• Vorbehalte gegenüber höheren Kosten einer nachhaltigen Verpflegung entgegen zu treten. Durch Praxisbeispiele, Abänderungen der Rezepte zum Beispiel durch saisonales regionales Obst und Gemüse statt ganzjährig verfügbares Gemüse und Kalkulationen, gelang das sehr gut.

• Information über die Gäste- und Mitarbeiter-Kommunikation. So wurde über die gesetzlich vorgeschriebene Zertifizierung nach EG-Bio-Verordnung informiert. Vielen Betrieben war die gesetzliche Situation nicht bekannt. Trotz der damit verbundenen Kosten stellt diese Zertifizierung einen wichtigen Wettbewerbs- und Profilierungsvorteil für Tagungshäuser dar, ihr Bio-Angebot zu kommunizieren.

Der Grundstein für eine nachhaltige Esskultur wurde in allen Einrichtungen gelegt und die schrittweise Weiterentwicklung der einzelnen Aspekte in den Einrichtungen wird individuell erfolgen.

Für den Bioland Verband waren Sonja Grundnig und Eva-Maria Hackenberg im Projekt involviert.

2. Veränderungsprozesse aus Sicht der Tagungshäuser

Bildungshaus LVHS St. Gunther
Hengersberger Str. 10
94557 Niederalteich
www.lvhs-niederalteich.de

Dem Leben Richtung geben
Bildungshaus Landvolkshochschule St. Gunther

1. Darstellung der Einrichtung

Das Bildungshaus Landvolkshochschule Niederalteich e.V. wendet sich an Menschen und Gruppierungen aus dem ländlichen Raum sowie an kirchliche Gruppen. Im Hause sind 16 Mitarbeiter/innen in Voll- und Teilzeit beschäftigt. Pro Jahr haben wir ca. 12.000 Übernachtungen und geben 13.000 Mittagessen aus.

2. Beschreibung der Veränderungen

Im Rahmen des Projekts haben wir insbesondere unseren Speiseplan einer intensiven Betrachtung unterzogen und einen Speisekartencheck durchgeführt. Unser spezieller Blick galt dabei der Verwendung regionaler, saisonaler, fair gehandelter und ökologischer Lebensmittel. Unser Ziel ist es, auch mittags nach und nach den Fleischanteil zu reduzieren und vermehrt kreativ zubereitete vegetarische Kost anzubieten. Das vegetarische Gericht und das Fleischgericht sollen so präsentiert und angeboten werden, dass beides gleich wertvoll ist und den Ansprüchen einer vollwertigen Hauptspeise entspricht. Auf diese Weise soll mehr und mehr die Lust auf vegetarisches Essen mit regionalen Produkten geweckt werden.

3. Einzelmaßnahmen

Im Einzelnen haben wir die beiden Warengruppen Milchprodukte und Getreide/Backwaren genau unter die Lupe genommen und hinsichtlich regionaler Herkunft und biologischer Erzeugung überprüft. Grundlage für unsere Betrachtung war eine in den Jahren 2009/2010 durchgeführte Erfassung aller unserer Lebensmittelhauptgruppen hinsichtlich der Kriterien Herkunft, saisonaler Erzeugung, Bioqualität und fair gehandelter Produkte.

Wir haben beschlossen, Milch und Milchprodukte in Bioqualität aus der Region zu beziehen. Dazu gibt es eine Überprüfung unserer Lieferanten. Ebenso wollen wir Mehle und Getreide ausschließlich in Bioqualität verwenden. Mit der Hauswirtschafts- und der Küchenleitung ist vereinbart, dass wir schrittweise auf regionale Bioprodukte umstellen und in absehbarer Zeit ein regionales, saisonales, faires und Biofrühstück anbieten möchten.

4. Folgen und Wirkungen

Das Projekt passte bestens in unser Haus und fand großen Anklang, weil die Projektanliegen schon immer im Leitbild der LVHS verankert sind. Es hat bewirkt, wieder bewusst auf die Herkunft unserer Lebensmittel zu achten. Es wurden für die weitere Optimierung klare Ziele gesetzt und begonnen, einzelne Lebensmittelgruppen komplett auf biologische Produkte umzustellen.

Das Projekt hat – entsprechend unserem Anspruch, dass unser Essen den Gaumen verwöhnen, den Geist beleben und die Seele begeistern soll – dazu beigetragen, unser zuständiges Personal erneut für eine nachhaltige Ernährung zu sensibilisieren und die Qualität weiterzuentwickeln. Das vermitteln wir unseren Gästen durch unser Handeln und die besondere Qualität der Verpflegung.

Bildungs- und Erholungsstätte Langau e.V
Langau 1
D-86989 Steingaden
www.langau.de

1. Darstellung der Einrichtung

Unser Haus steht für Gruppen mit bis zu 120 Teilnehmern als barrierefreies Tagungs- und Gästehaus zur Verfügung und bietet Raum für Gemeindefreizeiten, Schullandheimaufenthalte, Konfirmandenfreizeiten, Jugendgruppen, Seminare, Tagungen, Familienzusammenkünfte und vieles mehr.

Hilfe zur Selbsthilfe ist für uns oberstes Ziel. Bei allen Freizeit- und Bildungsangeboten können Menschen mit und ohne Behinderung teilnehmen. Durch das Engagement von Ehrenamtlichen in der Betreuung der Kinder finden die Familien die nötige Entlastung und Erholung.

2. Beschreibung der Veränderung

- Wir versuchen, mehr Lebensmittel aus der Region zu erhalten und erschließen uns neue Lieferanten.
- Wir bieten öfter vegetarische Mahlzeiten für alle Gäste an.
- Wir machen kleinere Fleischportionen. Die Gäste können jedoch einen Nachschlag erhalten.
- Kaffee beziehen wir aus fairem Handel.
- Ein Tag in der Woche ist in der Regel „Fischtag“.

3. Was unterstützte uns bei der Umsetzung?

- Die Einbeziehung der Mitarbeiter
- Der Anstoß durch die Ökologische Akademie e.V.
- Die freie Konzeptentwicklung
- Die Unterstützung durch die Geschäftsleitung

4. Wirkung

Unsere Gäste reagieren sehr positiv auf die Veränderungen beim Essen. Viel Lob erfährt das vegetarische Gericht und die Wahlmöglichkeit zwischen vegetarischem und fleischhaltigem Gericht. Viel Zuspruch erfährt die Frischzubereitung der Speisen.

Die Bildungs- und Erholungsstätte Langau e.V. pflegt Kontakte zu 12 weiteren Betrieben in der Umgebung von Oberbayern und trifft sich regelmäßig zu einem „Runden Tisch“ in einer der Betriebe zum Austausch. Die Treffen des Qualitätszirkels werden sehr positiv bewertet, da man durch den Austausch mit Kolleginnen und Kollegen viele neue Anregungen bekommen hat und von den Erfahrungen der anderen Häuser profitieren kann. Gewünscht hätten wir uns mehr praktische Arbeitseinheiten.

Bistumshaus Schloss Hirschberg
Hirschberg 70
92339 Beilngries
www.bistumshaus-hirschberg.de

1. Darstellung der Einrichtung

Das Bistumshaus Schloss Hirschberg ist ein Tagungs- und Bildungshaus der Diözese Eichstätt. Es liegt hoch über dem Altmühltal in historischen Gemäuern. Zielgruppe sind Erwachsene. Wir haben 93 Betten.

2. Beschreibung der Veränderung

Als Tagungs- und Bildungshaus der Diözese Eichstätt haben wir uns entschlossen, an dem Projekt „Nachhaltige Esskultur" teilzunehmen. Die Auftaktveranstaltung in Pullach untermauerte unseren bereits gefassten Entschluss, unsere Küche regional, saisonal und wenn möglich, auch biologisch umzugestalten.

Seitdem haben wir in unserem Hause viel erreicht:

- Über 2/3 unserer neuen Lieferanten sind regionale Händler. Unser Gemüse kommt zu fast 50% aus ökologischem Anbau. Unser Rindfleisch wird aus Plankstetten, einem Bioland zertifiziertem Betrieb bezogen. Schweinefleisch und Geflügel kommen aus der Region und werden von Bauern in der Umgebung an die uns beliefernde Metzgerei geliefert.
- Kaffee, Tee, und Kakao beziehen wir schon seit Jahren ausschließlich aus fairem Handel.
- Unser Angebot für das täglich angebotene vegetarische Hauptgericht ist vollwertig, kreativ, ansprechend und sehr ausgewogen. Wir bemühen uns, unsere Gäste zu motivieren, die vegetarische Komponente einfach mal zu probieren. Wir versuchen, im Vorfeld schon zu erfragen, wie viele Besucher unseres Hauses gerne diese Variante probieren möchten.
- In den letzten Wochen und Monaten hat sich unser Küchenteam, in enger Zusammenarbeit mit der Hausleitung, einen interessanten Rezeptpool aufgebaut, um die Gäste unseres Hauses jeden Tag aufs Neue kulinarisch zu verwöhnen.
- Wir streben eine Bio-Zertifizierung an, um den Mehrwert der von uns verwendeten Lebensmittel und die handwerkliche Leistung unseres Küchenteams unseren Gästen qualifiziert vermitteln zu können.

3. Wirkung

Insgesamt können wir sagen, dass sich unser Selbstverständnis sehr zu Gunsten der vegetarischen, also nachhaltigen Ernährung gewandelt hat. Die „Beilage" hat sich zu einem selbstbewussten und kulinarischen Erlebnis in unserem Hause entwickelt und wird von den Gästen gerne angenommen. Wir sind stetig bemüht, unsere Angebote weiter auszubauen und den Anteil der regionalen Lieferanten auf nahe 100% zu erhöhen. Das positive Feedback ermutigt und bestätigt diese Entwicklung hin zu einer Nachhaltigen Esskultur.

Spinatknödel mit Nussbutter und frischem Parmesan

Tofubällchen mit roten Linsen auf Gemüsebett

Evangelische Jugendbildungsstätte Neukirchen
Am Hag 13
96486 Lautertal
www.jubi-neukirchen.de

1. Darstellung der Einrichtung

Die Evangelische Jugendbildungsstätte liegt im strukturschwachen in Nordbayern. Sie ist sowohl Bildungszentrum als auch Begegnungsstätte. Wir verfügen über 82 Betten in 2-4 Bettzimmern und einigen Einzelzimmern. Sechs Teilzeitkräfte bereiten in der Küche im Schichtdienst ca. 13.000 Essen pro Jahr zu. Von der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung wurden wir mit dem Gütesiegel „Gut drauf“ ausgezeichnet.

2. Beschreibung der Veränderung

Mit der Teilnahme erhoffen wir uns eine qualitative Weiterentwicklung und Unterstützung in unserer Praxis, Jugendliche für gesunde Lebensmittel zu begeistern. Ziel unseres Verpflegungskonzepts ist es frische und gesunde Lebensmittel auf den Tisch zu bringen und den Spagat zwischen Gewohntem, den Ernährungsvorstellungen unserer jugendlichen Gäste, und Gesundem, unserem Anspruch, zu bewältigen.

3. Was uns gelungen ist

Mit neuen Rezepten bereichern wir unseren Speiseplan, sodass wir mit einem höheren Gemüseanteil den Fleischanteil bei den Mahlzeiten senken konnten. So wurde ein fleischfreier Tag, der Veggie-Tag, eingeführt. Unsere „Hähnchen-Gemüse-Pfanne“ besteht nur noch zu einem 1/3 Drittel aus Fleisch und zu 2/3 Drittel aus Gemüse. Vorher war dieses Verhältnis genau umgekehrt. Bei den Abendessen wird weniger Wurst aufgelegt, dafür mehr Rohkost, Salate, Kräuterquark und vegetarische Snacks. Stolz sind wir auf die klare und ansprechende Präsentation unseres Ernährungskonzepts auf zwei gut sichtbaren Plakaten.

4. Erfolge und positive Reaktionen

Die positiven Reaktionen unserer Gäste auf das veränderte Speisenangebot zeigen uns, wir sind auf einem guten Weg! Eier, Brot, Honig, teilweise Fleisch- und Wurstwaren, Gemüse und Käse beziehen wir von regionalen Anbietern.

5. Grenzen

Einige Lebensmittel sind jedoch in größeren Mengen in der Region nicht erhältlich. Die Auswahl saisonaler Produkte wird häufiger unseren Ansprüchen nicht gerecht und erfüllt nicht die Erwartungen unserer Gäste. Das Putzen und Zubereiten frischen Gemüses ist nur mit einem deutlich höheren Personaleinsatz möglich, was uns das eine oder andere Mal über vorgegebene Arbeitszeiten hinaus belastet.

Evangelisches Bildungs- und Tagungszentrum Alexandersbad
95680 Bad Alexandersbad
www.ebz-alexandersbad.de

1. Darstellung der Einrichtung

Das ebz Alexandersbad verfügt über 120 Betten. In der Küche arbeiten neben 2 Vollzeitkräften noch 2 Teilzeitkräfte sowie eine Person auf 400 € Basis. Pro Jahr werden um die 17.000 Essen zubereitet.

Durch die Einführung des kirchlichen Umweltmanagementsystems „Der Grüne Gockel" sind wir für Umweltfragen sensibilisiert und haben uns der Bewegung bio – regional – fair angeschlossen.

2. Beschreibung der Veränderung

Im Speisesaal informiert ein Aufsteller über unsere Lieferanten. Generell wird darauf geachtet, mehr Bio-Produkte einzukaufen. Aus diesem Grund gibt es auch einen neuen Lieferanten. Unsere Speiseplangestaltung hat sich folgendermaßen verändert:

- 1x pro Woche gibt es für alle Gäste ein vegetarisches Gericht.
- Es wird generell mehr Gemüse und Salat angeboten.
- Es gibt kleinere Fleischportionen.
- Freitag ist Fischtag.

3. Folgen und Reaktionen

Das Interesse unserer Gäste an der Herkunft der verarbeiteten Lebensmittel steigt. Viel Lob gibt es für das abwechslungsreiche Angebot an Salaten und Gemüse.

Frischküche ist jedoch auch teurer und für das Putzen und Zubereiten des Gemüses ist ein höherer Personaleinsatz nötig. Diese Umstände bringen die Küche manchmal an die Grenze der Machbarkeit. Hinzu kommt, dass nicht jeder Gast bereit ist, mehr zu bezahlen und es manchmal am Verständnis für den vegetarischen Tag mangelt.

4. Herausforderungen: Menge und Preis

Die Eier kommen aus Freilandhaltung, der Honig aus einer Imkerei in der Nachbarschaft. Beide Produkte sind nicht bio-zertifiziert. Wurst- und Fleischwaren werden ebenfalls regional erzeugt, je nach Angebot handelt es sich dabei um Wurst- und Fleischwaren in Bio-Qualität. Beim Gemüse werden saisonale, regionale und zum Teil auch bio-zertifizierte Angebot berücksichtigt. Milch und Milchprodukte werden teilweise regional bezogen und je nach Angebot auch Produkte in Bio-Qualität. Da die Versorgung mit einer ausreichenden Menge an biologischen und gleichzeitig regionalen Produkten nicht immer gegeben ist, ist die Küche auf den Zukauf konventioneller Ware angewiesen.

5. Allgemeines

Seit einigen Jahren finden die Jahrestagungen des Vegetarierbundes Deutschland (VEBU) in Alexandersbad statt. Die besonders hohen Ansprüche an eine rein biologische und vegane Ernährung konnten wir zur vollsten Zufriedenheit des Vegetarierbundes erfüllen.

Die Treffen des Qualitätszirkels wurden sehr positiv bewertet, da wir durch den Austausch viele neue Anregungen bekamen und von den Erfahrungen der anderen Häuser profitierten.

Exerzitienhaus Himmelspforten
der Diözese Würzburg KdÖR
Mainaustr. 42
97082 Würzburg
www.himmelspforten.net

1. Darstellung der Einrichtung

Das Exerzitienhaus Himmelspforten verfügt über 64 Einzelzimmer und 17 Zweibettzimmer.

In der Küche arbeiten neben drei Vollzeitkräften eine Teilzeitbeschäftigte und zwei Auszubildende. Pro Jahr werden ca. 21.000 Essen zubereitet.

2. Beschreibung der „Ist Situation"

Seit ungefähr 5 Jahren verfolgt die Hausleitung das Ziel „Gottes Schöpfung zu bewahren". Im November 2012 bot die Teilnahme am Projekt Nachhaltige Esskultur in bayerischen Tagungs- und Bildungshäusern die Möglichkeit, das Ziel zu konkretisieren.

3. Beschreibung der Veränderung

Die Mitwirkung im Projekt „Nachhaltige Esskultur in bayerischen Tagungs- und Bildungshäusern" sehen wir als eine gute Gelegenheit unser Ziel, Gottes Schöpfung zu bewahren, mit geeigneten Maßnahmen in der Verpflegung unserer Gäste konkretisieren. Entscheidend wurden dabei zwei Fragen:

- Wie können wir unser Hauskonzept dem Gast näher bringen und vermitteln?
- Wie können wir uns weiterhin verbessern?

Seit Mitte dieses Jahrs gestalten wir Hausprospekt und Homepage neu.

Im Eingangsbereich des Speisesaals wollen wir unseren Gästen auf einer neuen Wandgestaltung das Thema Nachhaltige Ernährung (biologisch, regional, saisonal, qualitativ hochwertig und frisch) näherbringen. Für 2014 ist ein Erzeugertag der Lieferanten, der „GenießerMarkt", geplant.

4. Folgen und Wirkungen

Das Interesse unserer Gäste mehr über die Herkunft der verarbeiteten Lebensmittel zu erfahren, ist deutlich gestiegen. Viel Lob erhält das reichhaltige Salatbuffet und die Vielfalt des vegetarischen Essens.

Da biologische Lebensmittel teurer als konventionelle Lebensmittel sind, werden wir zum 1.1.2014 die Preise erhöhen und mit dem Hinweis auf Bio-Lebensmittel werben. Ausgehend vom Coaching wurde beschlossen, sich produktbezogen Bio-Zertifizieren zu lassen.

5. Allgemeines

Seit der Umstellung haben wir einen positiven Wandel bei unseren bisherigen Gästen bemerkt und neue Gäste hinzugewonnen. Der Prozess regte auch das Engagement unserer Mitarbeiter an.

Im Erfahrungsaustausch mit den anderen Häusern fiel auf, dass jedes Haus für sich den optimalen Lösungsweg finden muss.

Jugendbildungsstätte Burg Schwaneck
Burgweg 4 – 6
82049 Pullach i. Isartal
www.burgschwaneck.de

1. Darstellung der Einrichtung

Die Burg Schwaneck liegt am Isarhochufer in Pullach und ist eine staatlich geförderte Jugendbildungsstätte, Umweltstation und Jugendherberge. Die Angebote richten sich in erster Linie an Kinder und Jugendliche sowie an Haupt- und Ehrenamtliche in der Jugendarbeit. Träger ist der Kreisjugendring München-Land. Pro Jahr zählt die Burg Schwaneck rund 29.000 Übernachtungen. In der Küche arbeiten sechs Personen.

2. Beschreibung der Veränderung

Die Teilnahme am Projekt führte im Haus zu einem nachhaltigen Wandel in der Einstellung des Küchenteams. Verschiedene Aspekte wirken zusammen: Zum einen werden heute viel weniger Convenience-Produkte verwendet als früher. Die Menge an eingesetztem Obst und Gemüse haben wir deutlich erhöht. Auch achten wir darauf, Fleischportionen kleiner zu halten als früher. Ein wichtiger Schritt war auch die Steigerung des Anteils an Öko-Lebensmitteln. Betrug er vor dem Prozess rund 10%, so konnten wir den Anteil bis heute auf rund 50% erhöhen. Diese Umstellung schlägt sich auch im Wochenspeiseplan nieder: Dienstags bieten wir nach dem Motto „regional und saisonal“ ein Mittagessen in möglichst hoher Bio-Qualität an; Donnerstag wird mittags ausschließlich vegetarisch gekocht.

3. Umsetzung

Unter Leitung des Küchenchefs hat unser Küchenteam die Ziele gemeinsam besprochen und festgelegt. Im zweiten Schritt wurden mit unseren Lieferanten abgeklärt, ob wir über unsere bisherige Belieferung hinaus Produkte in Bio-Qualität oder aus regionalem Anbau beziehen können. Tatsächlich ist dies bei einigen Produkten möglich. In einer anschließenden Testphase haben wir die Reaktion und Rückmeldung der Gäste auf die Veränderung in unserem Rückmeldebogen erfragt und ausgewertet. Ein großes Plus unseres Hauses ist außerdem die persönliche Ausgabe der Hauptspeise, so dass ein Feedback auch unmittelbar erfolgen kann. Im nächsten Schritt ist geplant, die Philosophie der Küche auf der Webseite der Burg Schwaneck zu kommunizieren und für die Gäste transparent zu machen.

4. Fördernde und hemmende Faktoren

Sehr förderlich war, dass das gesamte Küchenteam hinter dem Projekt steht und die Ziele aus eigener Bereitschaft unterstützt. Weil Bio-Produkte zum Teil deutlich teurer als konventionelle Lebensmittel sind, muss dies in der Gesamtkalkulation berücksichtigt werden. Außerdem dürfen Bio-Produkte nur getrennt von konventionellen Produkten gelagert werden, was einen logistischen Mehraufwand bedeutet. Da nicht immer alle Produkte in Bio-Qualität über unseren bisherigen Lieferanten verfügbar oder nur auf Vorbestellung erhältlich sind, müssen wir langfristig nach Alternativen suchen. Und man sollte nicht vergessen: viele Gäste erwarten es nach wie vor, zumindest zum Frühstück Wurstwaren zu bekommen. Daher haben wir den vegetarischen Tag aktuell nur auf das Mittagessen beschränkt.

5. Wirkungen und Folgen

Der Bewusstseinswandel in der Küche steht im Einklang mit der gesamten, auf Nachhaltigkeit ausgerichteten Philosophie der Burg Schwaneck. Die Änderungen werden sowohl von den Mitarbeitern als auch von den Gästen sehr positiv aufgenommen. Allerdings sehen wir unseren Prozess lange nicht als abgeschlossen. Wir haben uns auf eine Reise gemacht, bei der es sicherlich noch einige Hürden zu meistern gilt.

Jugendhaus Burg Feuerstein
Burg Feuerstein 2
91320 Ebermannstadt
www.burg-feuerstein.de

1. Darstellung der Einrichtung

Das Jugendhaus Burg Feuerstein ist die zentrale Jugendbildungsstätte der Erzdiözese Bamberg, liegt im Herzen der Fränkischen Schweiz und betreibt bereits seit 1946 Jugendbildungsarbeit. Es verfügt über 186 Betten, jährlich werden bis zu 32.000 Übernachtungen und etwa 40.000 Verpflegungstage gezählt.

Zum Jugendhaus gehören 150 ha Nutzfläche, Äcker und Wälder die von der jugendhauseigenen Land- und Forstwirtschaft verwaltet und bearbeitet werden.

Zahlreiche Zertifizierungen („EMAS“, „Gut Drauf“, „Bundesforum Kinder- und Jugendreisen“ sowie die „Dachmarke bayerische Bildungsstätten“ zeigen unser Bemühen um eine nachhaltige Entwicklung des Bildungs- und Wirtschaftsbetriebes.

2. Beschreibung der Veränderung

Mit der Teilnahme am Projekt „Nachhaltige Esskultur“ verfolgen wir eine konsequente Weiterentwicklung unseres Nachhaltigkeitskonzeptes für die Bereiche Lebensmittelbeschaffung, Verpflegung und Bildungsarbeit. Durch die „Gut Drauf“-Rezertifizierung sind vor allem Bewegung, Entspannung und Ernährung in den Fokus nachhaltiger Bildungs- und Ernährungskonzepte gerückt. Dabei wurde immer wieder festgestellt, dass Anstöße zur Weiterentwicklung einerseits durch kollegialen Aus-tausch und Beratung erfolgen, andererseits durch Vorreiter- und Vorbildfunktion anderer beteiligter Einrichtungen im Projekt.

3. Herausforderung I

Durch die Mitarbeit der Hausleitung, Hauswirtschaft und Pädagogik konnte die eigene Entwicklung unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit überdacht werden. Erste Einsicht: die erarbeiteten Konzepte und Bemühungen zeigen, dass wir seit vielen Jahren auf dem richtigen Weg sind. In der Reflexion kristallisierte sich das Potential und die Fragen für eine Weiterentwicklung heraus: Wie müssen Bio-Lebensmittel in unseren Selbstdarstellungen ausgewiesen werden und welche rechtlichen Voraussetzungen (EG-Bio-Zertifizierung) gilt es zu berücksichtigen? Wie müssen wir unsere Informationsmaterialien überarbeiten?

4. Herausforderung II

Wir versuchen auf „Pizza, Pasta, Pommes“ eingestellte Jugendliche für neue, nachhaltig hergestellte Gerichte, für eine „Esskultur“ zu begeistern. Wie das geht? Liebevoll hergestellte Gerichte in gemeinsamen Mahlzeiten mit Genuss und einer Kultur des Essens.

Kräutergarten – hier bedient sich unsere Küche mit Küchenkräutern

Jugendbildungsstätte Hindelang der JDAV
Jochstr. 50
87541 Bad Hindelang
www.jubi-hindelang.de

1. Darstellung der Einrichtung

Die Jugendbildungsstätte Hindelang der JDAV verfügt über 103 Betten. Durch unsere günstige geographische Lage am Alpenrand liegt unser Schwerpunkt in alpiner Ausbildung und Erlebnispädagogik. Schulklassen, Jugendgruppen, Auszubildende, Familien und Multiplikatoren finden bei uns einen idealen Ausgangsort für alle Unternehmungen im Gebirge sowie interessanten Freizeitmöglichkeiten.

2. Beschreibung der Veränderung

- Unser Kiosk wurde komplett auf fair gehandelte Produkte umgestellt.
- Wir beziehen nun verstärkt saisonal erzeugte Lebensmittel aus der Region, unter anderem
  - o Fleisch und geräucherte Wurstwaren vom örtlichen Metzger
  - o Obst und Gemüse von der Insel Reichenau / Bodensee. – In unserer unmittelbaren Umgebung ist Gemüseanbau durch die Alpenlage nicht möglich.
  - o Eier kommen von einem regionalen Biolandhof.
  - o Brot- und Backwaren vom örtlichen Bäcker, Aufbackwaren wurden ganz abgeschafft.

- Eine besondere Beziehung ist zu unserem neuen Käselieferanten entstanden. Nach längerem Suchen – mit nicht nur erfreulichen Erfahrungen – beziehen wir nun Alpkäse vom Mitterhaus, einem Familienbetrieb im Retterschwanger Tal / Allgäu. Käse vom Großhandel beziehen wir nun nicht mehr. Der Alpkäse vom Mitterhaus kann auch von unseren Gästen bei uns gekauft werden. Wir unterstützen damit einen regionalen Vermarkter und fördern so die Erhaltung der Berg- und Kulturlandschaft, verringern Transportkosten und damit auch den Schadstoffausstoß.

3. Was unterstützte uns bei der Umsetzung?

Wir sind Partner der DAV-Kampagne „So schmecken die Berge“ und sehen Nachhaltigkeit als einen unserer Bildungsaufträge. Unsere intakte Netzwerkarbeit mit regionalen Organisationen (Natur und Kultur, Direktvermarktung der Bauern, Alpweidegenossenschaften, persönliche Kontakte von Mitarbeitern, sowie der Ökologischen Akademie e.V.) waren sehr hilfreich. Das Angebot an hochwertigen Lebensmitteln aus der Region – v.a. Milchprodukte und Wurstwaren aus kleinen bäuerlichen Strukturen und Almen – erleichterte die Suche nach Lieferanten vor Ort.

4. Wirkung

Der Käsedirektbezug von dieser Alpe ist keine Einzelaktion der Jugendbildungsstätte. Sie passt gut zu unseren Standbeinen alpine Erlebnispädagogik und ökologisches Lernen in den Bergen (Bildungsthemen u.a. Veränderung des Landschaftsbildes, Umweltbaustellen auf Alpflächen). Die Veränderung beim Essen, speziell das Käseangebot, wird von unseren Gästen sehr gerne angenommen und wertgeschätzt. Mitarbeiter und Gäste der Jugendbildungsstätte haben die Alpe auch schon mehrfach besucht. Jedoch erhöhte sich auch der Arbeitsaufwand für die Mitarbeiter durch Lieferantensuche und Umstieg auf viele kleine Lieferanten.

Jugendbildungsstätte Waldmünchen der KAB und CAJ gGmbH
Schloßhof 1
93449 Waldmünchen
www.jugendbildungsstaette.org

1. Darstellung der Einrichtung

Die Jugendbildungsstätte Waldmünchen liegt in der Oberpfalz direkt an der Grenze zur Tschechischen Republik. Sie verfügt über mehr als 160 Betten und 50 Mitarbeiter. In der Küche arbeiten dabei 12 Personen. Pro Jahr werden 30.000 Teilnehmertage gezählt und 110.000 Essen (Frühstück, Mittagessen und Abendessen) in Büffet-Form zubereitet.

Die Anerkennung als Umweltstation durch das bayerische Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit regte an sich verstärkt mit dem Thema nachhaltige Ernährung zu beschäftigen, so dass sich die Teilnahme am Projekt „Nachhaltige Esskultur in bayerischen Tagungs- und Bildungshäusern“ sehr gut in unser Konzept integrierte.

2. Beschreibung der Veränderung

Seit Projektbeginn lag der Fokus noch stärker auf der Herkunft der Lebensmittel. Eine Bestandsaufnahme ergab, dass bereits viele Produkte von regionalen Lieferanten bezogen wurden. Zusätzlich wurde das Angebot an vegetarischem Essen aufgewertet. Neben neu kreierten Speisen wird das vegetarische Angebot nun auch im Speiseplan erwähnt und allen Gästen zur Verfügung gestellt – auch ohne vorherige Anmeldung. Um die Gäste noch weiter für regionalen Anbau zu sensibilisieren, ist im Innenhof eine Kräuterspirale entstanden.

3. Weitere Umsetzungsschritte

In Zukunft sollen unsere Gäste noch mehr auf unser Speise-Angebot hingewiesen werden. Wir wollen sie über die Herkunft unserer Lebensmittel informieren – sowohl persönlich bei der Begrüßung im Speisesaal als auch schriftlich anhand von Informationstafeln und Schildern auf den Tischen.

Das vegetarische Essen soll weiterhin durch neue, ansprechende Gerichte aufgewertet werden, so dass der Fleischanteil merklich sinkt.

4. Was unterstützt uns bei der Umsetzung?

Die Unterstützung kommt aufgrund der eigenen Motivation, durch die Anerkennung als Umweltstation, alle unsere Gäste auf das Thema „nachhaltige Ernährung“ aufmerksam zu machen. Föderlich ist auch das steigende Interesse der Gäste an der Herkunft unserer Lebensmittel. Hinzu kommen die vielfältigen Anregungen durch das Projekt „Nachhaltige Esskultur“, weil wir dadurch aufmerksamer wurden und Veränderungspotenzial besser erkennen konnten.

5. Wirkungen

Wir stellen fest, dass immer mehr Gäste bei dem Thema „Ernährung“ sensibler werden. Allerdings handelt es sich dabei hauptsächlich um ältere Jugendliche oder Erwachsene. Der Großteil der Jugendlichen ist für Bio-Produkte und Gemüse nach wie vor nicht so aufgeschlossen, was eine weitere Reduktion des Fleischanteils erschwert. Die Aufwertung unseres vegetarischen Angebots wird allerdings von allen Seiten sehr positiv wahrgenommen.

Jugendsiedlung Hochland
Rothmühle 1
82549 Königsdorf
www.jugendsiedlung-hochland.de

1. Darstellung der Einrichtung

Unsere Einrichtung umfasst die Jugendbildungsstätte, Blockhäuser, ein Sommerhüttendorf, Zeltlager und eine Umweltstation. Die Küche versorgt unsere zumeist jugendlichen Gäste mit drei abwechslungsreichen Mahlzeiten nach dem Motto: regional, gesund & saisonal. Pro Jahr haben wir 55.000 Gäste.

2. Beschreibung der Veränderung

Die Ergebnisse und Erkenntnisse während des Projektes haben zu qualitativen Weiterentwicklungen in der Ju-gendbildungsstätte geführt:

- Wir bieten an 2 – 3 Tagen ein komplett vegetarisches Mittagsessen an.
- Der Fleischkonsum wurde reduziert. Es wird auf kleinere Portionen Wert gelegt, die Gäste können sich gegebenenfalls nachholen.
- Seit Sommer 2013 beziehen wir unser Rindfleisch ausschließlich aus dem nahegelegenen Biolandbetrieb in Mooseurach. Die Tiere werden direkt am Hof, ohne Stress geschlachtet. Die Verwendung von Schweinefleisch wird auf ein Minimum reduziert.
- Die Hauswirtschaft bevorzugt regionale Einkäufe mit kurzen Lieferwegen und erstellt saisonale Speisepläne.
- Zusammen mit ausgebildeten Kräuterpädagoginnen wurden eigene Teesorten gemischt, die es in drei Variationen zum Frühstück und zum Abendessen gibt.
- Im Rahmen eines Personalwechsels wurde eine Stelle in der Hauswirtschaft bewusst mit einer jungen Hauswirtschafterin besetzt, die eine Zusatzausbildung als Erlebnisbäuerin hat.
- Für Gästegruppen, die bei uns „Selbstversorgung“ buchen, wurden die Lebensmittelpakete „Tischlein deck dich“ geschaffen: die Gäste erhalten regionale Lebensmittel mit passenden Kochrezepten.
- Wir legen Wert auf eine umfassende Information unserer Gäste über die Herkunft der Lebensmittel und entwickeln zunehmend eigene Rezepte und Gerichte, die wir unter dem Namen KönigsART anbieten.
- Einsatz und Verkauf von fair gehandelten Produkten ist schon seit längerem unser Grundsatz.

3. Die Herausforderung

Anfangs stellte uns der Spagat zwischen Versorgungssicherheit und höheren Kosten vor große Herausforderungen. Dies konnte so gelöst werden, dass wir anstelle von vorportionierten Fleischlieferungen komplette Tiere bestellen und im Ganzen abnehmen. Von unserer Küchenmannschaft wird das Rindfleisch portioniert und für verschiedenste Gerichte verwendet. Frischküche ist im Einkauf oft teuer und erfordert für die Zubereitung einen höheren Personaleinsatz. Diese Umstände bringen die Küche – gerade in der Hochsaison und bei beson-deren Anlässen - manchmal an die Grenze der Belastbarkeit. Hier gilt es, kreative und weiterführende Lösungen zu entwickeln. Zur Stärkung der Küche wurde ein zusätzlicher Ausbildungsplatz für einen Koch geschaffen und ist seit September 2013 besetzt.

4. Wirkung

Jedem Gast, und jedem Mitarbeiter, ist klar, dass er selbst einen Beitrag zu einer gesunden Ernährung leisten kann. Die Jugendbildungsstätte Königsdorf zeigt den jugendlichen Gästen einen Weg, wie man sich gesund, regional und saisonal ernähren kann! Die Rückmeldungen sind durchweg positiv!

Jugendhaus der Diözese Eichstätt
Schloss Pfünz
Waltinger Str. 3
85137 Pfünz
www.jugendhaus-pfuenz.de

1. Darstellung der Einrichtung

Die faire, ökologische und regionale Beschaffung von Lebensmittel war ein wichtiger Bestandteil bei der Einführung des Umweltmanagementsystems 2001 und der Zertifizierung nach EMAS im Jahr 2003.

Ökologische Aspekte nehmen bei der Wahl von Tagungshäuser einen immer wichtiger werdenden Stellenwert ein. „Wert-volles-Essen" wird immer häufiger, vor allem von erwachsenen Gästen erwartet, die ohne schlechtes Gewissen Speisen einnehmen möchten. Die Lebensmittel sollen in akzeptabler Art und Weise hergestellt, regional und klimaverträglich beschafft, sowie zu fairen Preisen eingekauft werden.

2. Nachhaltige Esskultur in unserem Haus

„Nachhaltigkeit in der Esskultur" im Jahr 2013 ist für unsere Einrichtung eine stimmige Weiterentwicklung des im Jahr 2001 begonnenen Weges. Nach dem in den vergangenen Jahren der faire, ökologische, und regionale Anteil des Lebensmitteleinkaufes bei über 90 % stabilisiert werden konnte, geht es nun darum das Speiseangebot unter Verwendung von frischen und gesunden Lebensmittel zu verändern und attraktiv zu präsentieren.

3. Beschreibung der Veränderung

Das Projekt „Nachhaltiges Essen" konnte der Hausleitung und den Mitarbeitern neue Ideen und Denkanstöße geben. Die Anregungen wurden in unserem Haus besprochen, diskutiert, übernommen, in geänderter Form übernommen oder wieder verworfen.

Unterstützt durch kritisches Nach- und Hinterfragen der Referenten des Projektes konnten erste Veränderungen bei der Speiseplanerstellung durchgeführt, neue Rezepte getestet und zur Umsetzung vorbereitet werden.

Nach Abschluss wird auf unserer Internetseite unter „Hmm – das schmeckt" über das Projekt berichtet und auf die Veränderungen hingewiesen.

4. Was unterstützt uns in der Umsetzung ?

Die Erkenntnis, dass wir, die Hausleitung und Mitarbeiter/innen, vor Jahren engagiert den richtigen Wege eingeschlagen haben, motiviert uns auch künftig unsere Arbeit kreativ, phantasievoll und nachhaltig zu gestalten.

5. Auswirkungen

Für die Gäste ist die Nachhaltige Ernährung ein weiteres Kriterium sich für einen Aufenthalt in unserem Haus zu entscheiden.

Für die Mitarbeiterinnen bedeutet die Teilnahme an dem Projekt Motivation auch in Zukunft kreativ und phantasievoll das Speiseangebot für die Gäste zu gestalten, zu erweitern.

Für die Einrichtung / Hausleitung

„Nachhaltiges Essen" ist ein wichtiger Aspekt bei der Weiterentwicklung des Hauses. Faires, ökologisches, regionales Handeln ist Bestandteil der Philosophie des Hauses und gründet auf dem Schöpfungsgedanken des Trägers.

Seminarhaus Grainau
Jungbauernschule e.V.
Alpspitzstr. 6
82491 Grainau
www.seminarhaus-grainau.de

1. Darstellung der Einrichtung

Das Seminarhaus Grainau liegt am Fuße der Zugspitze. Jungbauernschule e.V. ist der gemeinnützige Trägerverein des Hauses. Eine Zielgruppe ist unter anderem die Landbevölkerung mit landwirtschaftlichem Hintergrund. Das Haus ist auch Tagungs- und Seminarort für externe Gruppen und Organisationen. Zusammen mit der Villa Wetterstein verfügt das Haus über 120 Gästebetten. In der hauseigenen Küche werden die Gäste in Büffetform versorgt.

2. Beschreibung der Veränderung

- Im Team diskutierten wir die 7 Aspekte der Nachhaltigen Ernährung in Hinblick auf unsere hauseigene Verpflegung. Auch der Vorstand des Trägervereins wurde einbezogen. Im Speisesaal befindet sich nun auf jedem Tisch ein neu gestalteter Aufsteller mit Informationen zu unseren Ernährungsgrundlagen und Lieferanten.
- Eine Besonderheit ist, dass ein Teil unserer Seminarteilnehmer aus der Landwirtschaft kommt und viele langjährige, persönliche Beziehungen zum Seminarhaus bestehen. So kommt es, dass nun ein Teil der Produkte von „unseren Landwirten", meist Direktvermarktern, bezogen wird.
- Außerdem haben wir unser vegetarisches Gericht weiterentwickelt, das den Gästen täglich am Buffet zur freien Auswahl steht. Hier wird nun noch mehr Wert auf eine frische und schmackhafte Zubereitung gelegt, so dass es immer eine attraktivere Alternative zum Fleischgericht gibt. Sehr hilfreich war dabei eine Schulung für das Küchenteam zum Thema „vegetarische Gerichte".
- Ein spezieller Fokus auf das Thema Ernährung wird bei der Nutzung des Holzbackofens durch Gruppen gesetzt. Die Gäste können ihre eigene Pizza mit den vom Seminarhaus gestellten Lebensmitteln zubereiten. Es finden regelmäßig Seminare rund um den Holzbackofen statt, wie z.B. „Pizza, Brot und Käse".

3. Was unterstützte uns bei der Umsetzung?

Die regelmäßigen Treffen im Qualitätszirkel „Nachhaltige Esskultur" bestärkten, motivierten und qualifizierten das Team im weiteren Vorgehen. Insgesamt ist die Motivation zur Umsetzung einer Nachhaltigen Esskultur gewachsen. Die Möglichkeit, sich ohne Zwang auf die eigenen Stärken zu spezialisieren, war dabei sehr förderlich.

4. Wirkung

Bei den Gästen haben frische und bekömmliche Speisen einen hohen Stellenwert und werden entsprechend positiv rückgemeldet. Die Tischaufsteller werden mit Interesse wahrgenommen. Besonders gerne testen die Gäste die „Schmankerl" der Direktvermarkter aus der Landwirtschaft. Das Küchenteam ist durch die Kochschulung auch als Team gestärkt worden.

spectrumKIRCHE
Exerzitien- und Bildungshaus auf Mariahilf
Schärdinger Str. 6
94032 Passau
www.spectrumkirche.de

spectrumKIRCHE
Exerzitien- und Bildungshaus auf Mariahilf

1. Darstellung der Einrichtung

Das Exerzitienhaus spektrumKIRCHE der Diözese Passau verfügt über 46 Einzel- und 21 Doppelzimmer. Pro Jahr werden ca. 13.000 Mittagessen gereicht, die von 2 Vollzeitköchen, einer Vollzeitküchenhilfe sowie zwei Teilzeitkräften, die auch in der Hauswirtschaft tätig sind, produziert werden.

Unser Leitbild steht unter dem Leitwort: „Offen für Gott und die Menschen". Im Sinne einer offen dialogbereiten Kirche greifen wir die Bedürfnisse heutiger „Gottsucher" auf, suchen die Zeichen der Zeit zu erkennen und diese im Licht des Evangeliums zu deuten.

2. Beschreibung der Veränderung

Zur Bewahrung der Schöpfung tragen wir mit einer Reihe von Maßnahmen bei:

- Solar- und Photovoltaikanlage
- eine Grauwasseranlage
- Umstieg auf Erdgasheizung
- Versorgung mit regionalen Lebensmitteln

Die Teilnahme am Projekt „Nachhaltige Esskultur in bayerischen Tagungs- und Bildungshäusern" passt zu unserem Selbstverständnis und Fragen gesunder Ernährung sind Bestandteil unseres Bildungsangebots.

Jeden Tag können unsere Gäste zwischen einer Fleischspeise und einem vegetarischen Gericht wählen.

Soweit wie möglich und regional auch angeboten, werden Lebensmittel aus der Region eingekauft.

Der Erfahrungsaustausch mit den anderen Tagungshäusern hat uns bestärkt, den regionalen Einkauf noch engagierter voran zu bringen.

Auf Fertigprodukte haben wir in unserer Küche weitgehend verzichtet.

Wir arbeiten daran, noch mehr Bio-Lebensmittel als bisher einzukaufen.

3. Herausforderung

Die größte Herausforderung für eine schrittweise Einführung einer nachhaltigen Ernährung liegt für uns in der Aufgabe zu allererst die Küche am Laufen zu halten und dabei das „Kriterium der Qualität" (Leitbild) in den täglichen Verpflegungsangeboten gegenüber unseren Gästen zu verwirklichen.

Wartaweil gGmbH
Wartaweil 45
82211 Herrsching
www.wartaweil.de

1. Darstellung der Einrichtung

Das vollkommen barrierefreie Schullandheim Wartaweil liegt inmitten eines 2,7 ha großen Gartens direkt am Ammersee mit hauseigenem Steg. Wir verstehen uns als Ort der Begegnung für Schulklassen aus Förder- und Regelschulen und bieten die Möglichkeit, im gemeinsamen Schullandheimalltag ganz zwanglos innere Barrieren abzubauen. Unser Haupthaus besteht aus drei „Häusern" sowie einem Gemeinschaftshaus, die alle durch eine Spange verbunden sind. Von unserem Speisesaal aus schauen Sie durch die große Fensterfront direkt auf den Ammersee. Unser Außengelände birgt unter anderem einen Naturerlebnispark .

2. Beschreibung der Veränderung

- Wir kaufen verstärkt regionale Lebensmittel ein: Fleisch und Wurst, Käse und Molkereiprodukte in den Fachgeschäften der Region. Obst und Gemüse vom Herrschinger Wochenmarkt verarbeiten wir frisch und werten dadurch unseren Speiseplan auf.
- Wir machen einmal pro Woche einen „Biotag", einmal pro Woche einen vegetarischen Tag für alle Gäste.
- Über die frische Zubereitung von Speisen, wie selbstgemachter Frischkäse, Früchtejoghurt - die bei uns schon Tradition haben, informieren wir unsere Gäste nun per Schilder und durch direkte Ansprache.
- Bei der Zusammenstellung des Speiseplanes achten wir nun noch mehr auf Abwechslung, Attraktivität für Vegetarier und eine ansprechendere Gestaltung.
- Die Prinzipien der Nachhaltigen Ernährung werden auch auf unserer Internetseite präsentiert.

3. Was unterstützte uns bei der Umsetzung?

Das Interesse unserer Mitarbeiter das Gelernte anzuwenden unterstützte die Umsetzung. Die Küchenmitarbeiter bringen darüber hinaus eigene Ideen ein und setzen sie selbständig um.

4. Wirkung

Wir beherbergen in unserem Haus Gästegruppen mit unterschiedlichsten Bedürfnissen: schwerst mehrfachbehinderte Kinder, Jugendliche und Erwachsene verbringen ihre Ferien bei uns, Regelschulklassen ihren Schullandheimaufenthalt, Erwachsenengruppen halten Seminare und Tagungen ab. Entsprechend verschieden sind die Rückmeldungen. Bei Erwachsenen ist die Resonanz auf die Veränderungen durchweg positiv. Die meisten unserer Gäste sind aber Schüler zwischen 8 bis 18 Jahren. Bei dieser Zielgruppe ist es manchmal problematisch, da „unnachhaltige" Standardgerichte bei Kindern sehr beliebt und ihre Geschmäcker oft darauf eingestellt sind. Wir versuchen, durch eine ansprechende optische Gestaltung der Speisen und durch die direkte Kommunikation mit den Kindern die Hürde, auch „Unbeliebtes" oder „Ungewohntes" zu versuchen, niedrig zu halten. Die Gruppenleiter informieren wir zu Beginn ihres Aufenthaltes über unsere Ernährungsprinzipien und erfahren meist große Unterstützung. Leider wird die Möglichkeit, mit der Verpflegung auch Inhalte zu transportieren, durch die Tendenz zu immer kürzeren Aufenthalten, sowie durch die inhaltliche Verdichtung der Aufenthalte, erschwert. So bleibt uns nur die Kommunikation über die Speisen selbst.

LOKALES

DK Nr. 271, Samstag/Sonntag, 23./24. November 2013 28

Für „nachhaltige Esskultur“ zertifiziert

Bistumshäuser ausgezeichnet

Pfünz/Hirschberg (pde) Die Bildungshäuser der Diözese Eichstätt, Schloss Hirschberg und Schloss Pfünz, wurden für die „Einführung einer nachhaltigen Esskultur in Tagungshäusern“ ausgezeichnet. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der jeweiligen Häuser erhielten dazu die von Umweltminister Marcel Huber und Landwirtschaftsminister Helmut Brunner unterzeichneten Zertifikate.

Das vom Umweltministerium geförderte Projekt der Ökologischen Akademie e.V. Linden war ein Beitrag zur Kampagne von „umweltbildung.bayern“ im Rahmen der UN-Dekade Bildung für nachhaltige Entwicklung mit dem Schwerpunkt Ernährung.

In den insgesamt 15 am Projekt beteiligten Tagungshäusern werden pro Jahr rund 400 000 Gäste mit zirka 1,2 Millionen gesunden Essen aus fair gehandelten Zutaten versorgt.

Die Lebensmittel in beiden Häusern kommen überwiegend aus regionalem und ökologischem Anbau und sind ein wertvoller Beitrag für eine nachhaltige regionale Wertschöpfung.

Die Mitarbeiter von Schloss Pfünz und Schloss Hirschberg nahmen von Katharina Fichtner (links) und Thomas Ködelpeter (3. von rechts) die Auszeichnungen entgegen: Karin Lender, Lisa Strobl, Anja Böhm, Josef Böhm, Maria Tilgner, Emma Glasner, Ulrike Betz und Verwalter Andreas Prommersberger. Foto: pde

4 Garmisch-Partenkirchen & Region Freitag

Auszeichnung fürs Seminarhaus

Zu einem besonderen Termin waren Martina Pfeiffer, Christian Ströbenreuther, Dirk Martens und Simone Deubel vom Seminarhaus Grainau eingeladen. Auf der Burg Schwaneck bei Pullach bekam das Team der Jungbauernschule – gemeinsam mit 14 anderen Organisationen – ein Zertifikat überreicht, das von Bayerns Umweltminister Dr. Marcel Huber und Landwirtschaftsminister Helmut Brunner unterzeichnet ist. Bekommen hatten die Grainauer es für die Einführung einer „nachhaltige Esskultur“ in ihrem Seminarhaus. Dabei geht es um gesunde, regionale oder fair hergestellte Nahrung. NAN/PON

Zertifikat für nachhaltige Esskultur

Niederalteich. 15 bekannte bayerische Tagungs- und Bildungshäuser, darunter, auch die Landvolkshochschule Niederalteich, erhielten in der Jugendbildungsstätte Burg Schwaneck in Pullach das vom bayerischen Umweltminister Dr. Marcel Huber und Landwirtschaftsminister Helmut Brunner unterzeichnete Zertifikat für die Einführung einer „nachhaltige Esskultur“ in ihrem Tagungshaus. Das vom Umweltministerium geförderte Projekt der Ökologischen Akademie e.V. Linden war ein Beitrag zur Kampagne von umweltbildung.bayern zur UN-Dekade Bildung für nachhaltige Entwicklung mit dem Schwerpunkt Ernährung. In den am Projekt beteiligten Tagungshäusern werden pro Jahr rund 400 000 Gäste mit ca. 1,2 Millionen gutem, gesundem und fairem Essen versorgt. Die Lebensmittel kommen überwiegend aus regionalem und ökologischem Anbau und sind ein wertvoller Beitrag für eine nachhaltige regionale Wertschöpfung. Über die Auszeichnung freuten sich (v.l.) **Thomas Ködelpeter** und **Katharina Fichtner** (Projektleitung, Ökologische Akademie e.V.), Ministerialrätin **Angelika Reiter-Nüssle**, Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, das Team der LVHS mit **Christine Gerauer**, Hauswirtschaftsleiterin, **Beate Oppenkowski**, Küchenleiterin, **Sepp Holzbauer**, Agrar- und Umweltreferent und **Claudia Stein**, Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz. – dz/Foto: LVHS

Schongauer Nachrichten, 25.11.

ERHOLUNGSSTÄTTE LANGAU

Nachhaltige Esskultur belohnt

Steingaden – 15 bekannte bayerische Tagungs- und Bildungshäuser, darunter auch die Bildungs- und Erholungsstätte Langau in Steingaden, erhielten jetzt in der Jugendbildungsstätte Burg Schwaneck ein Zertifikat für die Einführung einer „nachhaltigen Esskultur“ in ihrem Tagungshaus. Annemarie Maerz und Roberta Leimbach waren als Vertreter aus Steingaden nach Pullach gefahren, um die von dem Bayerischen Umweltminister, Marcel Huber, und Landwirtschaftsminister Helmut Brunner unterzeichnete Urkunde entgegenzunehmen.

Das vom Umweltministerium geförderte Projekt der Ökologischen Akademie Linden war ein Beitrag zur Kampagne von „Umweltbildung.bayern“ zur UN-Dekade Bildung für nachhaltige Entwicklung mit dem Schwerpunkt Ernährung. In den am Projekt beteiligten Tagungshäusern werden pro Jahr rund 400 000 Gäste mit etwa 1,2 Millionen guten, gesunden und fair produzierten Mahlzeiten versorgt. Die Lebensmittel kommen überwiegend aus regionalem und ökologischem Anbau. Dies sei ein wertvoller Beitrag für eine nachhaltige regionale Wertschöpfung, heißt es in einer Presseerklärung. re

Geehrt: Annemarie Maerz (mit Zertifikat) und Roberta Leimbach (2.v.re.) von der Bildungs- und Erholungsstätte Langau in Steingaden freuen sich über die Anerkennung. FKNS

Dezember 2013, Newsletter Burg Schwaneck

Nachhaltige Esskultur auf der Burg Schwaneck

Auszeichnung durch das bayerische Umweltministerium

Das Küchenteam der Burg Schwaneck wurde heute im Rahmen des Projektes „Nachhaltige Esskultur in bayerischen Tagungs- und Bildungshäusern“ vom bayerischen Umweltministerium ausgezeichnet. Ziel des Projektes war es, insgesamt 15 bayerische Tagungs- und Bildungshäuser dabei zu unterstützen, Lebensmittel aus regionalem, ökologischem und fairem Anbau einzuführen.

Dem Team der Burg Schwaneck ist es als Ergebnis des Projektes gelungen, einen nachhaltigen Wandel der Einstellung in der Küche zu bewirken. So wurde zum Beispiel der Fleischanteil in der Küche stark reduziert und gleichzeitig der Anteil pflanzlicher Lebensmittel erhöht. Im wöchentlichen Speiseplan gibt es nun einen „vegetarischen Tag“ als auch einen Tag nach dem Motto „Regional und Saisonal“ in möglichst hoher Bio-Qualität. Die Änderungen werden dabei sowohl von den Mitarbeitern als auch von den Gästen sehr positiv aufgenommen.

Der rund einjährige Prozess „Nachhaltige Esskultur in bayerischen Tagungs- und Bildungshäusern“ wurde von einem Beratungsteam unter der Leitung der Ökologischen Akademie e.V. begleitet und durch das Bayerische Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz als Beitrag von Umweltbildung.Bayern zur UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ gefördert.

Auf dem Foto (v.l.n.r.): Andreas Bedacht, Burg Schwaneck, Thomas Ködelpeter, Ökologische Akademie e.V., Katharina Eimansberger, Burg Schwaneck, Katharina Fichtner, Ökologische Akademie e.V., Hans Bock, Burg Schwaneck, Angelika Reiter-Nüssle, Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Claudia Stein, Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz

Impressum

Ökologische Akademie e.V. (Herausgeber)
Baiernrainer Weg 17
D 83623 Dietramszell/Linden
Tel 08027 1785
Fax 08027 904117
E-Mail oekologische-akademie@gmx.de
Internet www.oeko-akademie.de

Bildverzeichnis
Titelgrafik: nach v. Koerber, Männle, Leitzmann: Vollwert-Ernährung · Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung. 11. Aufl., Haug-Verlag, Stuttgart, 2012
S. 20 Katharina Fichtner
S. 28 Katharina Fichtner
S. 14-29 Bildmaterial der beteiligten Tagungs- und Bildungshäuser

Gestaltung:
Hans Gärtner Kommunikation, Wolfratshausen

Linden, Dezember 2013