

Bioessen macht Schule

Dass gesunde Schulmahlzeiten in Bio-Qualität ausgewogen und abwechslungsreich zubereitet werden können, beweisen Peter Bergmann und Martin Häker im BBZ in Stegen jeden Tag aufs Neue. Und dass sie auch noch schmecken – für die Köche Ehrensache!



Mehr Bio auf dem Teller – dafür stehen Küchenchef Peter Bergmann (links) und sein Stellvertreter Martin Häker

Text: Stephan Fuhrer - Fotos: Michael Bode

Als eine der ersten Schulküchen in der Bio-Musterregion Freiburg trägt die Kantine des sonderpädagogischen Bildungs- und Beratungszentrums (BBZ) in Stegen offiziell ein Bio-Siegel – und das Küchenteam brutzelt bereits am zertifizierten Nachschlag. Nun soll auch noch ein weiterer Qualitätsstandard her. Und während ne-

benan zuletzt die Abschlussklasse über ihren Abituraufgaben brütete, wurde das BBZ-Küchenteam kurz vor den Sommerferien auf Herz und Nieren geprüft, ob es die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) in der Schulverpflegung erfüllt.

„Die Ergebnisse bekommen wir erst im Herbst, aber es sieht sehr gut aus“

sagt Küchenchef Peter Bergmann, während er mit seinem Stellvertreter Martin Häker bereits in der Küche zugange ist. An diesem frühen Morgen duftet es verführerisch nach fruchtiger Tomatensoße, grünen Kräutern und frischer Paprika. Bergmann hantiert am großen Suppentopf. Noch etwas Salz, etwas Olivenöl und frisches Basilikum, dann köchelt die



Gutbesuchte Mensa:
Anstehen für gutes Essen. Die Schüler schmeckt's! Währenddessen nimmt der Chef schon wieder frische Waren von Produzenten aus nächster Umgebung entgegen (unten)

„Mehr Bio-Produkte,
mehr Frische, mehr
Regionalität, bewusster
Genuss – wir waren
sofort überzeugt.“

Peter Bergmann,
Küchenchef BBZ Stegen

Bio-Musterregion FREIBURG

Die Bio-Musterregion zeichnet sich durch ihre besondere Stadt-Land-Beziehung aus. Sie umfasst die Großstadt Freiburg und mit den Landkreisen Emmendingen und Breisgau-Hochschwarzwald ein ländlich geprägtes Umland. Der Anteil der ökologisch bewirtschafteten Fläche liegt über dem Landesdurchschnitt, regionale Spezialitäten sind Wein, Schinken und Milch.



Soße auf kleiner Stufe weiter. Gegenüber würfelt Häker Gemüse klein und formt mit flinken Fingern vegetarische Burger-Patties. Schon vor eineinhalb Jahren haben sich beide Köche auf den Weg gemacht, ihre Küche umzustellen und sich dem Projekt „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“ des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR) angeschlossen. „Mehr Bio-Produkte, mehr Frische, mehr Regionalität, bewusster Genuss – wir waren sofort überzeugt“, sagt Bergmann.

Ziel des Landes-Projekts ist es, über eine Bio-Zertifizierung und die Umsetzung der DGE-Standards die Qualität der Mahlzeiten in der Gemeinschaftsverpflegung zu verbessern und den Einsatz von bio-regionalen Lebensmitteln zu erhöhen. Die Umstellungsphase gelang, die Küchenleitung konnte ihre bisherigen Lieferanten halten und neue in direkter Nachbarschaft dazugewinnen – vom Bio-Huhn und knackigem Gemüse übers Bauernbrot bis zum regionalen Bio-Rindfleisch: Fast alles kommt aus dem Umkreis. „Es ist wunderbar, mit Produkten aus direkter Umgebung zu arbeiten, die die gleiche Sonne gesehen haben wie wir“, schwärmt Bergmann.

Auch bei den härtesten kulinarischen Kritikern, den Schülerinnen und Schülern, kam das neue Konzept an. „Wir haben sie, die Eltern und alle Mitarbeiter am BBZ ins Boot geholt und immer wieder transparent kommuniziert, was die Umstellung bedeutet“, erklärt Bergmann. Zum Beispiel, dass Nachhaltigkeit auch Ressourcenschonung bedeute. „Und die findet bei uns auf dem Teller statt“, bekräftigt Häker.

Im Februar bekam die Schulküche das Bio-Siegel verliehen. „Von ehemals 7 Prozent an Bio-Produkten setzen wir heute 44 Prozent ein – das möchten wir halten und ausbauen“, so Bergmann. Für Claudia Bärwaldt, Direktorin des BBZ, gibt es auch gar keinen Weg mehr zurück. „Die Umstellung hat sich auf jeden Fall gelohnt, und ich bin



Bio-Gemüse aus der Region, fruchtige Tomatensoße und gesunder Fisch – die DGE-Standards auf einem Teller lecker umgesetzt

sehr froh, dass die Küche und das Team so mitgezogen haben. Ausgewogene Ernährung ist gerade bei unserer Schulform mit Internat sehr wichtig – und hier schmeckt es auch richtig gut“, so die Direktorin, die selbst täglich in der Mensa isst. Ihr Lieblingsgericht: „Bratlinge jeder Art“

Die sind Häkers Spezialität. Immer wieder denkt er sich dabei neue Kreationen aus, inspiriert von seiner Zeit als Koch auf Kreuzfahrtschiffen. „Es muss schmecken, deswegen machen wir auch nahezu alles selbst, von den Brühen bis zu den Bratensoßen“, sagt Bergmann. Und mit ihren geschmackvollen Gerichten widerlegen sie täglich das Vorurteil, Bio-Gerichte seien fad – bei rund 600 Mahlzeiten pro Tag kommen fast nur leere Teller zurück.

Mehr Informationen über das BBZ gibt es im Netz: bbzstegen.de

i

Das BBZ Stegen
Das staatliche sonderpädagogische Bildungs- und Beratungszentrum mit Internat ist auf die Arbeit mit hörgeschädigten Kindern spezialisiert. Anfang 2021 hat sich die Küche dem Projekt „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“ des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz angeschlossen.

Hier geht's direkt zum Erzeuger:

