



Wo die Kinder in den Kochtopf sehen

Dass in Berner Tagesschulen Menüs aus Zürich auf den Tisch kommen, wird scharf kritisiert. Die Tagesschule Schwabgut macht es anders. Sie setzt auf regionale Produkte – ohne das Portemonnaie zu strapazieren.



Köchin Ruth Meier von der Tagesschule Schwabgut in Bümpliz erklärt den kleinen Gästen immer wieder, welche Zutaten in welchen Speisen stecken. Foto: Valérie Chételat

Janina Gehrig

Was am Mittag auf den Tisch kommt, wissen die Kinder der Tagesschule Schwabgut in Bümpliz spätestens in der 10-Uhr-Pause. «Jeden Morgen, wenn ich das Gemüse rüste, streckt ein Kind den Kopf in die Schulküche und fragt nach dem Menü», sagt Ruth Meier. Sie sitzt mit fünf Kindern an einem der Tische und schöpft gerade Salat in die Teller. Vom Kartoffel-Kürbis-Gratin ist wenig übrig geblieben, zum Dessert gibt es Haferflocken-Mandel-Güezi. Seit die Küche vor 13 Jahren eingebaut wurde, kocht Meier täglich für 100 Schülerinnen und Schüler der 1. bis 9. Klasse. Weitere 30

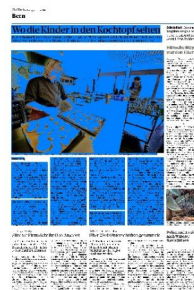
Menüs gehen ans Schulhaus Stöckacker.

Gemüse vom Bauern der Region

Nicht alle Schüler kennen die Köchin, die ihnen das Essen zubereitet. In mindestens der Hälfte von 34 Stadtberner Schulen wird das Essen seit Montag kalt angeliefert und im Steamer aufgewärmt. Dass der Auftrag für den Pilotversuch an die Zürcher Cateringfirma Menu and More vergeben wurde, stösst bei Stadträten und Tagesschulleitern auf Kritik («Bund» von gestern). Auch Meier kann es nicht nachvollziehen. Die Küche sei das Herzstück der Schule. Sie schätze den Kontakt

zu den Kindern und könne individuell auf deren Bedürfnisse eingehen. «Uns ist wichtig, dass die Nahrungsmittel aus der Region stammen», sagt Meier. Die Tagesschule Schwabgut beziehe das Biofleisch aus einer Metzgerei in der Länggasse, das Gemüse von einem Bauern aus dem Seeland, das Brot aus der Quartierbäckerei. Pro Kind und Mahlzeit rechnet Meier mit 5.40 Franken. «Wir halten das Jahresbudget problemlos ein», sagt sie.

Nach dem Essen werden die Schüler zum Zähneputzen gerufen. Einige sind fürs Abräumen der Tische zuständig. Zwei Mädchen wirbeln mit dem Ge-



Der Bund
3001 Bern
031/ 385 11 11
www.derbund.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 46'575
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 571.193
Abo-Nr.: 1094551
Seite: 19
Fläche: 67'360 mm²

schirrtuch herum, um die Teller abzutrocknen, zwei Buben wischen den Boden. An einem Tisch sitzt der stellvertretende Tagesschulleiter, Lukas Walther. «Für uns ginge etwas Zentrales verloren, wenn in der Schule nicht mehr gekocht werden könnte», sagt er. Es sei wichtig, dass die Kinder erfahren, woher die Speisen kämen oder dass man Essensreste nicht wegwerfe. «Einige Kinder essen zu Hause alleine vor dem Fernseher. Wir versuchen ihnen die Kultur zu vermitteln, am Tisch zusammen zu essen.» Manchmal werden Spezialwünsche erfüllt, etwa wenn ein Kind Geburtstag feiert. Über 50 Prozent der Schüler im Schwabgut sind Muslime, so ist auch schon Halal-Fleisch serviert worden. Manchmal werde der Unterricht in die Küche verlegt, damit die Kinder ein Zvieri zubereiten könnten. Im Quartier mit hohem Ausländeranteil fragten Eltern immer wieder nach Rezepten, die in der Schule gekocht würden. «Eine Mutter wollte auch zu Hause Rösti kochen. Eine andere Mutter bot an, ein spezielles Gericht in der Schule für alle zu kochen», sagt Walther.

Zwar könnten die Kinder trotz Kaltanlieferung weiterhin in der Schule essen. Auch auf Spezialwünsche kann die Cateringfirma eingehen. Am Pilotversuch kritisiert wird vor allem der ökologische Aspekt (Text unten links). Die Mahlzeiten werden in Zürich gekocht, abgekühlt und nach Bern gefahren.

Nährstoffschonendes Verfahren

Dasselbe Verfahren wendet teilweise auch die Berner Domicil-Gruppe an, allerdings fallen kürzere Reisewege an. 1000 Menüs werden gemäss Remo Stalder, Leiter Gastronomie, täglich für zwei Altersheime und externe Kunden wie private Kitas oder Haushalte des Mahlzeitendienstes der Pro Senectute gekocht. «Unseren Kunden ist es wichtig, dass die Nahrungsmittel aus der Region stammen, wir auf individuelle Bedürfnisse eingehen können und kurze Anfahrtswege haben», sagt Stalder. Zudem würden die Speisen von Hand und nicht industriell zubereitet. Grundsätzlich sei das Verfahren, die Speisen zu kühlen und vor dem Verzehr wieder aufzuwärmen, aber sehr nährstoffschonend. Dabei komme es nicht auf den Anfahrtsweg an. «Essen aus Zürich kann genauso nährstoffreich sein wie jenes, das aus drei Kilometern Entfernung angeliefert wird.» Am vitamin- und mineralstoffreichsten seien die Menüs aber nach wie vor, wenn sie vor Ort frisch zubereitet und sofort gegessen würden.

In der Tagesschule Schwabgut steht eine Box mit der Aufschrift «Essenswünsche». Chicken-Nuggets, Pommes frites, Pizza und Spaghetti seien die häufigsten Wünsche der kleinen Gäste, sagt Walther. Doch als Nächstes steht ein anderes Menü auf dem Plan. Köchin Meier erklärt einem Buben gerade, was in einer Schüssel eingelegt ist. Es sind Kichererbsen. Daraus wird Kichererbsencurry.