



Bieler Tagblatt
2501 Biel
032/ 321 91 11
www.bieler.tagblatt.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 20'215
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 571.193
Abo-Nr.: 1094551
Seite: 13
Fläche: 65'784 mm²

Essen aus dem Quartier statt aus Zürich

Stadt Bern Im Zieglerspital soll eine Quartierküche entstehen, die Tagesschulen mit Mahlzeiten beliefert: Damit würde die Stadt einen Schritt Richtung Unabhängigkeit von externen Caterings machen.



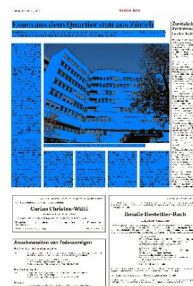
Oben ein Hostel, unten eine Küche: Das ehemalige Zieglerspital soll bis mindestens 2023 zwischengenutzt werden. Urs Baumann

Gesund und kostengünstig mag das Essen der Cateringfirma Menu and More ja sein – dass es aber jeden Tag den weiten Weg aus Zürich zurücklegt, ist schon seit 2014, als die Firma den Zuschlag erhielt, ein Diskussionsthema in der Stadt Bern. Sowohl diverse Stadträte als auch die Konferenz

der Tagesschulen äusserten sich kritisch (wir berichteten).

Die Stadt nehme diese Einwände ernst, wie Jörg Moor, stellvertretender Leiter des Schulamts Bern, auf Anfrage sagt: «Im Auftrag des Gemeinderates ist das Schulamt aktuell dabei, das Mahlzeitenkonzept

«Vielfalt» auf die Beine zu stellen, um künftig von externen Caterings unabhängig zu sein.» Unterstützt wird es vom Jugendamt und von Immobilien und Hochbau Stadt Bern. Ein wichtiger Schritt wurde diese Woche an der Mitgliederversammlung des Vereins Ziegler-Freiwillige von



Bieler Tagblatt
2501 Biel
032/ 321 91 11
www.bielertagblatt.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 20'215
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 571.193
Abo-Nr.: 1094551
Seite: 13
Fläche: 65'784 mm²

Renzo Riedwyl, Mitarbeiter der städtischen Zwischennutzungsstelle, vorgestellt: Man prüfe, ob die ehemalige Spitalküche im Untergeschoss des alten Zieglerhospitals zu einer Quartierküche umfunktioniert werden kann, in der künftig die Mahlzeiten für die Kinder des Schulkreises Matenhof und Weissenbühl zubereitet werden.

Nicht nur Zwischennutzung

Bis diese Idee konkret wird, müssen aber noch viele Details abgeklärt werden, sagt Moor: «Gerade weil das Areal aktuell nur zwischengenutzt wird, sind viele Fragen im Zusammenhang mit der Quartierküche noch offen.»

Zur Erinnerung: Dereinst soll auf dem Areal des ehemaligen Zieglerhospitals ein neues Wohnquartier entstehen. Bis es so weit ist, will man die Gebäude möglichst vielfältig zwischennutzen. Heute befindet sich bereits ein Durchgangszentrum für Asylsuchende im Renferhaus, einem von insgesamt vier grösseren Gebäuden des Areals. Künftig sollen

zudem in den beiden Personalhäusern Ateliers für Künstler, Einzelzimmer zur Vermietung sowie ein Hostel entstehen, welches vom Team der Jugendherberge Marzili geleitet wird.

Während diese Nutzungen bis 2023 befristet sind, wäre es laut Moor sehr wünschenswert, wenn die Quartierküche dort langfristig Platz finden könnte. Sie böte dank ihren grosszügigen Dimensionen auch die Möglichkeit, die geforderten Arbeitsintegrationsplätze zu schaffen. Ob und wie lange es die Küche überhaupt geben wird, ist nur eine von mehreren offenen Fragen. So gilt es etwa auch abzuklären, wie stark die Räumlichkeiten umgebaut werden müssten, damit man darin kochen kann.

Nicht ohne Menu and More

Aktuell befinden sie sich nicht in einem brauchbaren Zustand: Viele der einstigen Küchengeräte wurden abmontiert. Natürlich müssten die Kosten in Anbetracht der Nutzungsdauer gut geprüft werden, so Moor: «Es wür-

de keinen Sinn machen, die Küche umzubauen, wenn man sie dann nur zwei Jahre lang nutzen kann.» Das Konzept der Quartierküche selbst ist für die Stadt Bern nichts Neues: Bereits heute gibt es eine etwas kleinere Küche im Breitenrain, genauer bei der Kita Wylereg, welche vom Jugendamt betrieben wird und täglich etwa 250 Mahlzeiten ausliefern.

Selbst wenn eine zweite Quartierküche im Zieglerhospital hinzukommt: Das sei nicht genug, um alle Schulen der Stadt zu beliefern. «Wir haben noch einen langen Weg vor uns, bis wir ganz unabhängig von externen Caterings wie Menu and More sind», erklärt Moor.

Der Vertrag mit der Cateringfirma sei aber zum Glück sehr flexibel gestaltet: Er gelte jeweils für ein Jahr und könne nach Bedarf verlängert werden. «Falls es gelingt, zusätzliche Quartierküchen in Betrieb zu nehmen, könnte sich die Stadt von Menu and More lösen.» *Sheila Matti*