

Luzern, Februar 2025

Fourchette verte: «Unsere Gäste mögen die gesunden und nachhaltigen Menus»

Seit September 2023 kocht die Betriebsküche der Stiftung Rodtegg in Luzern nach dem Label «Fourchette verte» und damit nachhaltig, saisonal und ausgewogen. Die Küchenbrigade zaubert täglich 350 Mahlzeiten aus den Töpfen, auch für Wohngruppen und Mittagstische der städtischen Schulen. Gastroleiter Daniel Mumenthaler ist vom Konzept überzeugt und empfiehlt anderen Betrieben, diesen Weg ebenfalls einzuschlagen.

Warum ist es Ihnen wichtig, ausgewogenen und nachhaltige Mahlzeiten zu servieren?

Die Gesundheit unserer Klientinnen und Klienten ist uns sehr wichtig. Mit dem Label «Fourchette verte» geht es aber auch darum, saisonal und regional zu kochen. Wir möchten auch sensibilisieren, saisonale Nahrungsmittel zu essen, die man vielleicht nicht so gut kennt. Das Label «Fourchette verte» ist für den Kinder- und Jugendbereich gültig. Wir wenden es aber auf den ganzen Menüplan an. Also auch unser Personal und die Gäste profitieren davon.

Was sind die Herausforderung für die Küche im Zusammenhang mit «Fourchette verte»?

Zu Beginn gab es Diskussionen über den Menüplan und zwar bei den Kindern und den Erwachsenen. Thema war beispielsweise, dass wir nur noch drei Mal pro Woche Fleisch und einmal pro Monat Fisch anbieten. In Workshops haben wir dann Verständnis dafür schaffen können. Die Herausforderung ist sicher, allen gerecht zu werden. Bei uns essen Kinder, Jugendliche und Erwachsene und auch Personen mit speziellen Bedürfnissen. Es ist klar, dass der Menüplan nicht allen gerecht werden kann.

Wie kommt das Essen bei den Kindern und Jugendlichen an?

Erfreulicherweise ist die «neue Küche» nach ein paar Wochen angekommen. Sie haben sich daran gewöhnt. Beim Gemüse können wir ja nicht nur immer Rüebli anbieten. Auf dem Menüplan stehen im Winter halt auch einmal Federkohl, Sauerkraut, Fenchel und anders, was viele bislang nur selten auf dem Teller hatten. Es freut mich sehr, dass die Kinder und Jugendlichen probieren und vermehrt merken, dass «fremdes» Gemüse und Urdinkelteigwaren auch schmecken können.

Schnitzel und Pommes Frites steht aber wohl nicht mehr auf dem Menüplan, oder?

Doch, das gibt es immer noch. Es war uns wichtig, dieses beliebte Menü immer noch anzubieten, auch wenn nicht mehr so oft wie früher. Schnipo ist nach wie vor das Highlight für alle und sorgt bei den Kindern für grosse Freude. Dafür haben wir nur noch einmal pro Monat Wurstwaren auf dem Menüplan.

Ausgewogen, frisch und regional zu kochen hat auch finanzielle Konsequenzen. Ist die Zubereitung der Mahlzeiten für Ihren Betrieb nun teurer?

Es ist so, dass wir das Budget leicht anpassen mussten. Die Mehrkosten halten sich jedoch in Grenzen. Wir schauen natürlich, wo und welche Produkte wir beziehen. «Fourchette verte» schreibt zum Beispiel nicht vor, dass wir nur Bio-Produkte anbieten müssen. Wir können also gut variieren. Unsere Nahrungsmittel beziehen wir mehrheitlich über den Grosshandel, da wir täglich sehr grosse

Mengen benötigen, aber auch über kleinere und regionale Lieferanten und Produzenten. Wir arbeiten auch mit der Schweizer Tafel zusammen und beziehen wöchentlich Brot, Früchte und Gemüse, die wir dann weiterverarbeiten. Auch im Projekt «Safe Food Luzern» waren wir involviert und konnten so in drei Jahren den Food Waste um rund 50% reduzieren, was sich ebenfalls positiv auf die Kosten auswirkt.

Wie intensiv war für die Rodtegg-Küche die Phase der Zertifizierung zu «Fourchette verte» und wie einfach war es, das Label zu erhalten?

So einfach war das nicht. Wir haben es erst im zweiten Anlauf geschafft. Der Grund war, dass wir Kinder mit speziellen Bedürfnissen bei uns am Tisch haben und hier eine Lösung finden mussten. Es ging dabei um medizinische Fragen und haben mit dem Label einen Kompromiss gefunden. Es war ein intensiver Weg, der sich aber auf allen Ebenen gelohnt hat.

Würden Sie den Weg zum Label «Fourchette verte» wieder einschlagen?

Ja, ganz klar. Das Label ist breit aufgestellt. Es steht nicht nur die gesunde Ernährung im Vordergrund, sondern auch die Nachhaltigkeit. Die Umsetzung im Team war ein spannender Prozess. Da wir Diätköchinnen und Diätköche im Team haben konnten diese uns dabei gut unterstützen.

Was empfehlen Sie anderen Küchenchefs, die am Label interessiert sind?

Wichtig ist, das man von Anfang an alle Bereiche mit ins Boot holt, die von der Label Umstellung betroffen sind. Führt mit dem ganzen Team eine Kick-off Meeting durch und nimmt so das ganze Team mit auf den Weg. Holt auch Betreuungspersonen der betroffenen Wohngruppen mit an Bord. Wichtig ist, dass niemand vor vollendete Tatsachen gestellt wird. Das schafft von Anfang an Verständnis und Vertrauen. Und noch ein Tipp aus dem Küchenalltag: Ein eigener Kräutergarten ist sehr wertvoll!

Daniel Mumenthaler ist Leiter Gastronomie der Rodtegg, der Stiftung für Menschen mit körperlicher Behinderung. Er leitet ein Team von 10 Personen, das täglich bis zu 350 Mahlzeiten zubereitet für rund 20 verschiedene Standorte. Neben der Rodtegg werden auch Mittagstische der Stadtschulen Luzern bedient. Das Label «Fourchette verte» ist in der Rodtegg für den Kinder- und Jugendbereich gültig. Es profitieren aber auch das Personal und Gäste. Anfang 2025 wird die Rodtegg rezertifiziert, sprich es wird geprüft, ob die Vorgaben des Labels noch eingehalten werden und welche Aspekte allenfalls optimiert werden können.