

Kolleg bringt mehr Bio auf den Tisch

Die Internatsschule in St. Blasien erhöht das Budget für die Küche, um ein neues Konzept umzusetzen

Von Susanne Filz

ST. BLASIEN. Rund 270 Frühstücke, etwa 400 Mittagessen und 260 Abendessen produzieren Kollegsküchenchef Luis Tavares und sein Team täglich für die Kollegsgemeinschaft. An den Mittagessen dürfen aber auch Grundschüler der Fürstabt-Gerbert-Schule und Mitarbeiter von St. Blasien Behörden teilnehmen. Seit Schuljahresbeginn greift am Kolleg nun ein neues Küchenkonzept.

Mehr Bioahrungsmittel kommen auf die Teller, ihr Anteil soll in den kommenden Jahren auf 60 bis 70 Prozent steigen, sagt Küchenchef Luis Tavares. Strenger als bisher soll auch Verpackungsmüll vermieden werden.

Mit der Umstellung wolle man einerseits eine noch hochwertigere Ernährung anbieten und im Sinne eines christlich verstandenen Respekts gegenüber der Schöpfung gleichzeitig einen nachhaltigen Umgang mit den Ressourcen der Erde praktizieren, teilt Kollegsleiter Pater Hans-Martin Rieder mit. Entsprechend sollen auch die Schülerinnen und Schüler mit Unterrichtsangeboten etwa zum Klimaschutz oder zur Massentierhaltung für das Thema sensibilisiert werden.

„Man muss schon kalkulieren und vergleichen, ob etwas noch in Bioqualität geht oder nicht.“

Luis Tavares

Angeregt und entwickelt wurde das Küchenkonzept gemeinsam von der Kollegsleitung und dem Kollegsküchenchef Luis Tavares, der auch federführend mit der Umsetzung betraut ist. Eine seiner Aufgaben ist derzeit, den Bezug der Bio-Lebensmittel erheblich aufzustocken. Zu diesem Zweck steht er derzeit mit regionalen Produzenten und Lieferanten in Verhandlungen. Eine Herausforderung bei der Planung: Mehr Bio bedeute auch um 20 bis 25 Prozent höhere Kosten. Das Kolleg hat daher das Budget für die Küche erhöht. Und dennoch: „Man muss schon



In den sieben Speisesälen des Kollegs bedienen sich die Kollegsangehörige an Buffets.

FOTO: WOLFGANG STAHL

kalkulieren und vergleichen, ob etwas noch in Bioqualität geht oder nicht“, erläutert Tavares.

Seit Schuljahresbeginn beträgt der Bio-Anteil an den Lebensmitteln 30 Prozent, das sei deutlich mehr als noch im vergangenen Schuljahr, berichtet Pater Rieder. An sieben Tagen der Woche wird wie bisher jeweils ein vegetarisches Mittagessen und eines mit Fleisch angeboten. An einem Tag der Woche gibt es vegetarisches Essen für alle, ein weiterer Wochentag ist ein reiner Bio-Tag, freitags wird neben dem vegetarischen Mittagessen ein Fischgericht angeboten. Das neue Konzept sieht vor, dass zukünftig mehr Vegetarisches auf den Tisch kommt. Pater Rieder geht davon aus, dass dieser Plan nicht jedem schmecken wird: „Für viele ist Fleisch noch fester Bestandteil eines Gerichts.“

An den Tischen der sieben Speisesäle essen 250 Internatsschüler und 20 bis 30 externe Kollegschüler, Kollegsmitarbeiter, auch Grundschüler der Fürstabt-Gerbert-Schule sowie einige Mitarbeiter des St. Blasien Rathauses und des Forstes zu

Mittag. Weitere Nachfragen aus der Stadt gebe es immer wieder, sie könnten aber nicht bedient werden: „Mit den Speisesälen sind wir an der Grenze unserer Kapazität“, erklärt Luis Tavares.

Dass man hier gerne zu Mittag isst, wundert nicht, wenn man die verlockenden Speisepläne durchsieht und dabei auch noch den günstigen Preis für ein Mittagessen bedenkt - kostet es für auswärtige erwachsene Gäste doch gerade mal sieben Euro. Dafür ist dann einiges geboten. Ein Streiflicht auf den Speiseplan dieser Woche weist etwa für den Freitag Bio-Rosmarinpolenta mit Bio-Rahm-Lauchgemüse und Bio-Champignons als vegetarisches Gericht aus und als Fischgericht Schlemmerfilet mit Spinat und Kartoffeln. Dazu kann man sich bei beiden Gerichten am Salatbuffet bedienen und zum Nachtisch gibt es jeweils Obst.

Hinter der Bewirtung steckt eine gewaltige Logistik. Alle Speisesäle haben Buffets, die bestückt werden müssen. Es scheint schier unvorstellbar, wie die vier Köche, vier Küchenhelfer und vier Ser-

vicemitarbeiterinnen dieses Arbeitspensum bewältigen können. Die Speisepläne und die Beschaffung der entsprechenden Lebensmittel sind Sache des Küchenchefs, gute Ideen würden aber auch seine Mitarbeiter einbringen, berichtet Luis Tavaris. Ein weiterer Faktor bei der Findung ansprechender Menüs ist Tavares' langjährige Erfahrung als Koch in Spitzenhäusern. Der gebürtige Portugiese ist in seiner ersten Heimat in einer Bio-Landwirtschaft aufgewachsen.

In seiner Jugend hatte er zunächst eine Ausbildung zum Schreiner absolviert. Als er vor 26 Jahren in den Schwarzwald kam, hat er im Hotel Vier Jahreszeiten in Schluchsee zuerst in der Spülküche gearbeitet, dann als Küchenhilfe. Im „Vier Jahreszeiten“ absolvierte er dann auch seine Ausbildung zum Koch.

Berufliche Stationen waren anschließend das Parkhotel Adler, das Hotel Thomahof und das Waldhotel Fehrenbach, alle in Hinterzarten, bevor er vor fünfeneinhalb Jahren Nachfolger des langjährigen Kollegs-Küchenchefs Josef Schneidinger wurde.