

GEGESSEN WIRD, WAS FRISCH AUF DEN TISCH KOMMT

Nachhaltig ist günstiger: Das EU-Projekt UMBESA krepelt Großküchen um.

VON EVA WOSKA-NIMMERVOLL

DAS EU-PROJEKT UMBESA

Der Name UMBESA steht für »Umsetzung der Nachhaltigkeit in Großküchen unter BEsonderer Berücksichtigung von regionalen, SAisonalen, biologischen Lebensmitteln und frisch zubereiteten Speisen«. Seit zweieinhalb Jahren ist das Ziel von UMBESA, Großküchen in Österreich und Tschechien auf nachhaltige Speisepläne umzustellen. Das bedeutet: regionale, biologische und saisonale Zutaten, gesündere Ernährung, weniger CO₂-Emissionen und weniger Abfälle. Optimierte Rezepte, die den Projektkriterien entsprechen, wurden im Rahmen von UMBESA gleich ausprobiert und evaluiert. Netzwerken und Erfahrungsaustausch sind weitere Ziele des Projekts. Projektträger ist die Ressourcen Management Agentur (RMA) mit Unterstützung zahlreicher öffentlicher Stellen und Projektpartner, u. a. der FH Wien der WKW.

LINKS

UMBESA
<http://umbesa.rma.at/>
Ressourcen Management Agentur (RMA) www.rma.at

Einmal war kein Rindfleisch da – also gab es an diesem Tag eben kein Fleischgericht«, erzählt Küchenleiterin Christina Schmidt vom Krankenhaus Hietzing. Aus der Not wurde eine Tugend: Seit dem kleinen Faux-pas gibt es den »Fleischlosen Donnerstag« und keine bösen Anrufe, wie Christina Schmidt feststellte: »Wir kochen jetzt einfach Soja-Sugo statt Sauce Bolognese und niemanden stört das.«

Gewohnheitstier Mensch. Die Küchenleitung des Krankenhauses Hietzing macht auf diesem Wege ihrem Personal und den KundInnen eine gesunde, umweltfreundliche Ernährung schmackhaft. Ein schwieriges Unterfangen, das vom EU-Projekt UMBESA unterstützt wird. In Österreich und Tschechien betreffen die geplanten Veränderungen immerhin 1,5 Millionen Menschen, die täglich zumindest eine Mahlzeit aus Großküchen konsumieren. In vielen Fällen wurden bisher Convenience-Produkte serviert – dabei sind

Fertigmahlzeiten weder frisch noch günstiger. Bei der Zubereitung spart man zwar Arbeitszeit, dafür ist das Produkt im Einkauf teurer. Das eigentliche Problem bei der Umstellung sei oft, »dass der Mensch ein Gewohnheitstier ist«, meint Georg Patak von der Stadt Wien, die als Finanzierungspartner hinter dem Projekt steht. »Zurück zu traditionellen Rezepten«, müsse die Devise sein, denn »früher hat es nur regional und saisonal gegeben«. Martina Karla Steiner (Gesundheitsfonds Steiermark) hat die Erfahrung gemacht, dass auch die Zielgruppe Kinder mitunter schwer zu überzeugen ist: 10 bis 16 Mal müsse man eine neue Speise anbieten, bis Kinder sie annehmen, so die Ernährungswissenschaftlerin.

Mit Alternativen punkten. Dass man Gewohnheiten auch ändern kann – vor allem, wenn die Alternativen attraktiv sind – zeigen gelungene Beispiele in der Steiermark (»Gemeinsam g'sund genießen«) und Oberösterreich. Christian Hügelsberger von der Betriebs-



Nachhaltigkeit,
die schmeckt: Das
Projekt UMBESA
macht Verände-
rungen möglich.

küche des Land OÖ leistet »mit kleinen Schritten« Überzeugungsarbeit. »Das Nudelbuffet mit vier Saucen war die Lösung«, sagt er. Zwei vegetarische und zwei mit Fleisch werden täglich angeboten, da ist für alle etwas dabei. Michael Mair vom Projektpartner FH Wien der WKW sieht die einzige Chance für Veränderung darin, alle beteiligten Personen, vom Management bis zum Küchenpersonal, mit ins Boot zu holen. Seine Erkenntnis: »Es geht immer um die Menschen, die den Plan letztlich umsetzen – nur wenn die überzeugt sind, passiert wirklich etwas.« Den wissenschaftlichen

Rahmen bildete die Arbeit der FH Wien der WKW; Klaus-Peter Fritz und Christoph Pachucki vom Institut für Tourismus-Management analysierten sechs Leuchtturmprojekte und befragten KonsumentInnen. »Man kann äußere Einflüsse zum eigenen Vorteil nutzen, zum Beispiel wenn übersiedelt oder umstrukturiert wird«, erzählt Klaus-Peter Fritz. In diesen Situationen könne man Veränderungen im Speiseplan leichter durchbringen.

Angst vor aufgebrauchten Gästen, die, gefrustet durch fehlendes Fleisch, das Besteck nach dem

Koch werfen, braucht demnach niemand zu haben. Christina Schmidt vom Krankenhaus Hietzing macht Mut: »Wir sind jetzt viel selbstbewusster punkto vegetarischer Ernährung – man muss einfach nur ins kalte Wasser springen.« ■

»WIR KOCHEN JETZT EINFACH MIT SOJA-SUGO STATT SAUCE BOLOGNESE UND NIEMANDEN STÖRT DAS.«

CHRISTINA SCHMIDT