

# Innehalten im Fluss des Lebens

**Thurgauer Landfrauentage /** Am Dienstag starteten die Thurgauer Landfrauentage 2013 mit einem Referat des Theologen Benno Kehl.

**WEINFELDEN** ■ Seit über 80 Jahren treffen sich kurz nach dem Jahreswechsel die Landfrauen zu den traditionellen Thurgauer Landfrauentagen. Diese starteten am Dienstag in Weinfelden. Auch in diesem Jahr konnte Therese Huber, Präsidentin des Thurgauer Landfrauenverbands, eine Reihe Thurgauer Vertreterinnen und Vertreter aus Politik und landwirtschaftlichen Institutionen begrüssen.

## Grosse Anerkennung für geleistete Arbeit

Ständerätin Brigitte Häberli, Nationalrat Markus Hausammann, Präsident Verband Thurgauer Landwirtschaft (VTL), Regierungsrat Kaspar Schläpfer, Ehrenpräsident des VTL, alt Nationalrat Paul Rutishauser und andere mehr waren vor Ort anzu-treffen. Therese Huber wertet dies als Zeichen der Anerkennung der Landfrauenarbeit in den Dörfern und Gemeinden. Markus Hausammann lobte die ausgezeichnete Zusammenarbeit zwischen den Verbänden. Er wies auch auf die grosse Bedeutung der Bäuerinnen auf den Landwirtschaftsbetrieben hin.

## Vom Handwerker zum Theologen und Sozialarbeiter

Benno Kehl (45 Jahre alt), freischaffender Theologe und Sozialarbeiter, referierte zum Thema «Im Fluss des Lebens». Der gelernte Schreiner arbeitete und lebte während 20 Jahren in verschiedenen Franziskanerklo-tern. Heute ist Kehl glücklich ver-



Prominente Gäste an den Landfrauentagen. Vordere Reihe (v. l. n. r.): VTL-Präsident Markus Hausammann, Ständerätin Brigitte Häberli, alt Nationalrat Paul Rutishauser mit Gattin Margrit. (Bilder Mario Tosato)

heiratet und Vater eines Sohnes. Kehl lernte selber, die verschiedenen Stufen im Fluss des Lebens zu durchgehen, zu durchkämpfen, zu durchwatzen und zu durchschwimmen. Wichtig sei, anständig zu sein, Fehler zu akzeptieren und offen für Neues und Überraschungen zu sein.

In seinen Ausführungen kam zum Vorschein, dass der Glaube

an Gott immer noch sehr tief in ihm verankert ist.

Bereits als Franziskaner war Kehl auf dem Platzspitz tätig und gründete die Franziskanische Gassenarbeit. Er war auch Mitbegründer des Vereins «Wasserrecht» – ein franziskanisch geprägtes Projekt der Hoffnung, das sich rund um die Ressource Wasser engagiert.

Abschliessend stellte Kehl ein Lebensmuster vor, das unsere Hoffnung beflügeln soll. Dazu soll man offen für die Segnungen sein. Kleine und grosse Zeichen sollen erkannt werden. Kehl ist überzeugt, dass hinter allem eine Ordnung steht. Der Theologe sprach über die Polarität von Licht und Schatten sowie von Tod und Auferstehung. Wichtig



Der freischaffende Theologe und Sozialarbeiter Benno Kehl sprach zum Thema «Im Fluss des Lebens».

sei im Leben auch das Geben und Nehmen.

## Am Landfrauentag werden auch Freundschaften gepflegt

Kathrin Schmid, Pfyn, und Lotti Eberle aus Weinfelden besuchen jedes Jahr die Thurgauer Landfrauentage. Sie finden die Referate jeweils lehrreich und leicht verständlich. Nach dem

Referat sei immer auch Zeit, andere Landfrauen zu treffen und den Gedankenaustausch zu pflegen. *Mario Tosato*

Weitere Landfrauentage finden am Dienstag, 15. Januar, in Weinfelden und am Mittwoch, 16. Januar, in Steckborn jeweils in der evangelischen Kirche statt. Der Beginn ist um 14.15 Uhr.

# Konsumenten erwarten Frische, Vielfalt und Saisonalität

**Gemeinschaftsgastronomie /** Agridea beleuchtete an einer Tagung die Rolle von regionalen Produkten in Kantinen und Mensen.

**WÜLFINGEN** ■ «Mehr regionale Produkte in Kantine und Mensa – Chancen für die Gemeinschaftsgastronomie der öffentlichen Hand»: Zu diesem Thema führte Agridea kürzlich in Wülflingen ZH eine Tagung durch. Es ging darum, die Gemeinschaftsgastronomie (GG) der öffentlichen Hand besser kennenzulernen und die Bedeutung regionaler Produkte in den GG-Betrieben aufzuzeigen.

## Saisonalität kommt vor regionaler Herkunft

Corinna Krause von der Berner Fachhochschule stellte die Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie vor. Diese empfehlen, mindestens 25 Prozent saisonal oder regional produzierte Lebensmittel zu verwenden. Die Produkte sollen in einem Umkreis von 50 Kilometern beschafft werden. Viele Konsumentinnen und Konsumenten erwarten auf dem Teller saisonale Produkte und in etwas geringeren Mass regionale Produkte. Für sie sind Frische, Saisonalität, Vielfalt und Früchte und Gemüse die wichtigsten Eigenschaften der Produkte eines Menus. Verpflegungsanbieter achten bei den Menus auf das saisonale Angebot, jedoch viel weniger auf die regionale Herkunft.

Wie spielt der St. Galler Absatzförderer Culinarium den Erfolgsfaktor Regionalität aus? Geschäftsführer Andreas Allenspach erläuterte dessen tragenden Säulen: Regionalität, kurze

Transportwege, Saisonalität, Zertifizierung, Qualität und Teamgeist. Heute sind 13 öffentliche GG-Betriebe zertifizierte Partner des Culinariums. Diese Gastronomiebetriebe müssen verschiedene Anforderungen erfüllen: Die Mitarbeiter müssen über die regionalen Produkte geschult sein; die Menus enthalten eine gewisse Anzahl Komponenten regionaler Lebensmittel; Culinarium-Menüs werden auf den Speisekarten gekennzeichnet; Sie müssen die Rückverfolgbarkeit der Produkte sicherstellen können.

Culinarium bietet seinen Partnern mit vielfältigen Kommunikationsaktivitäten und Anlässen eine grosse Chance, um Bekanntheit und Image zu fördern.

## Ökonomisch und ökologisch wertvoll

Für Max Gsell, Leiter des Fachbereichs Ernährung und Kochen bei Cash & Carry Aargau und Präsident des Vereins Heimküche Ostschweiz, ist «regional» ökonomisch wie ökologisch eine wertvolle Produktion. Für den Abholmarkt stellen regionale Produkte eine Herausforderung dar, denn je nach saisonaler Verfügbarkeit braucht es Anpassungen im Sortiment. Die Verantwortlichen von GG-Betrieben bräuchten Flexibilität bei der saisonalen Menüplanung und müssten bei der Budgetierung den Mehrpreis der regionalen Produkte berücksichtigen. Die Betriebe könnten sich damit aber profilieren; ihre



Ein abwechslungsreiches und vielfältiges Angebot wird von den Konsumenten geschätzt. (Bild zVg)

## Einkaufschefs und Köche spielen wichtige Rolle

Agridea hat in der Westschweiz das Einkaufsverhalten von Betrieben der Gemeinschaftsgastronomie der öffentlichen Hand untersucht. In diesen Betrieben werden pro Jahr über 50 Millionen Menüs serviert. Sie werden nach den folgenden Systemen geführt:

Ein angestellter Küchenchef leitet den Betrieb (in Altersheimen und Schulen). Er entscheidet über Versorgung mit regionalen Produkten.

Ein Einkaufschef des Betriebs hat die Leitung (vor allem in Spitäl-

ern), er bestimmt die Lieferanten aufgrund von Offert-Ausschreibungen. Lokale Lieferanten und Produkte werden bevorzugt.

Die Betriebsführung wird an ein Catering-Unternehmen ausgelagert (vor allem in Altersheimen und Höheren Schulen). Regionale Produkte werden kaum bevorzugt. Die Entscheidungsträger sind sich kaum bewusst, dass sie den Einkauf durch Vorgaben beeinflussen können.

Generell beeinflussen die Entscheidungsträger die Anforderun-

gen an die Lebensmittel kaum. Die vorbildliche Einkaufspraxis hängt oft von der persönlichen Überzeugung von Einkaufschefs und Köchen ab.

Regionale Produkte sind meist genügend verfügbar, sonst werden sie aus Nachbarkantonen bezogen. Die Anbieter müssen Produkte und Service auf die Bedürfnisse der GG-Küchen ausrichten.

Agridea plant 2013 auch in der Deutschschweiz Untersuchungen zu diesem Thema.

*Alfred Bänninger*

Verbundenheit mit der Region zeigen und Arbeitsplätze sichern. Altersheimbewohnern erfüllen sie den Wunsch, mit der Region im Einklang zu sein und alte Erinnerungen zu wecken.

## Alle Anbieter müssen gleich behandelt werden

Elisabeth Rohner berichtete über ihre Erfahrungen als Leiterin Koordinierte Beschaffung des Gesundheits- und Umweltschutzamts der Stadt Zürich. Dem Bereich sind 40 Betriebe angeschlossen, für welche 60 Prozent der Lebensmittel zentral beschafft werden – das entspricht einer Summe von über 18 Millionen Franken pro Jahr. Der Einkauf bündelt die Bestellungen und macht die Ausschreibungen. Bei der Auftragsvergabe müssen alle Anbieter gleich behandelt werden.

Die Beurteilung der Angebote erfolgt nach wirtschaftlichen Kriterien wie etwa der Preis, der zwischen 70 und 80 Prozent gewichtet wird, und nach qualitativen Kriterien wie Produktqualität, Nachhaltigkeit usw. Die Stadt verlangt etwa mindestens 5 Prozent Bioanteil und andere Produkte mit ökologischer Mehrleistung. Die Forderung nach saisonalen oder regionalen Produkten sei jedoch in einer öffentlichen Ausschreibung schwierig umzusetzen.

*Alfred Bänninger, Agridea, Stv. Gruppenleiter «Märkte, Wertschöpfungsketten», Lindau*