Schritt für Schritt

Das Bildungshaus Kloster St. Ulrich ist auf dem Weg hin zu einer fairen und nachhaltigen Verpflegung. Mit Leidenschaft und Realismus.

Von Michael Winter

Zum Mittagessen gibt es heute: Putengeschnetzeltes mit Bio-Fleisch vom Metzger aus der Region. Alternativ ein Kirchererbsencurry. Dazu Reis und erntefrischen Blattsalat, extra knackig mit Kernen und Nüssen. Abschließend ein Dessert mit Produkten der Schwarzwaldmilch-Molkerei. Die Kinder und Jugendlichen der Katholischen Landvolkbewegung, die gerade im Bildungshaus Kloster St. Ulrich zu Gast sind und an diesem Vormittag den Hof und die Spielflächen des Hauses bevölkern, können sich auf eine schmackhafte, frisch zubereitete, biologisch geprägte Mahlzeit freuen, noch dazu weitgehend mit Produkten aus regionaler Herkunft.

„Veränderungen können nicht einfach angeordnet werden“

Und das ist nicht nur heute so, sondern tagtäglich. Das Bildungshaus Kloster St. Ulrich ist 2018 der Initiative „fair.nah.logisch.“ beigetreten. Ziel dieses vom Freiburger Diözesanrat angestoßenen Projekts ist es, dass sich möglichst viele Kirchengemeinden, Verbände, Bildungshäuser und andere kirchlich getragene Einrichtungen dazu entscheiden, ihren Einkauf und ihren Konsum nachhaltig, fair und regional zu gestalten. Wobei Johanna Himmelsbach, die Hauswirtschaftsleiterin von St. Ulrich, gleich vor falschen Vorstellungen warnt: „Das geht alles nur Schritt für Schritt und es kann auch nicht einfach von oben angeordnet werden“, betont sie. Kurzum: Es braucht die Leidenschaft und die Begeisterung der Verantwortlichen, die sich dann im besten Fall auf die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wie auch auf die Gäste überträgt. Ein solcher bester Fall lässt sich in St. Ulrich beobachten und beschreiben.

Foto: Bamberger

Den Rückmeldungen zufolge schmecken die Mahlzeiten in St. Ulrich ausgesprochen gut. Das bestätigen sowohl die großen, als auch die kleinen Gäste.

Inmitten von sanften Schwarzwaldhügeln gelegen, gehören St. Ulrich und das dortige Bildungshaus samt der barocken Kirche zu den schönsten Orten im Erzbistum. Von Freiburg aus geht es über Merzhausen und Sölden ein paar Kilometer Richtung Süden, bevor dann eine Landstraße östlich abzweigt. Am Flüsschen Möhlin entlang sind es dann bergauf nur noch wenige Kilometer bis zu dem Dorf, das heute zur Gemeinde Bollschweil gehört und das auf ein im 11. Jahrhundert vom heiligen Ulrich von Regensburg gegründetes Kloster zurückgeht, ursprünglich ein Priorat der burgundischen Benediktinerabtei Cluny. Zusammen mit der ehemaligen Klosterkirche atmet das Haus bis heute den Geist der klösterlichen Vergangenheit.

Und ist doch gleichzeitig auf der Höhe der Zeit. Mehr noch: seiner Zeit voraus. Gerade wenn es um die tägliche Verpflegung der bis zu 60 Gäste im Haus geht. Hauswirtschaftsleiterin Johanna Himmelsbach und

St. Bernhard Rastatt und Maria Lindenberg

Foto: Bildungshaus St. Bernhard

Zu den Häusern, die eine Bio-Zertifizierung für ihre Verpflegung vorweisen können, gehören auch das Bildungshaus St. Bernhard in Rastatt (im Bild oben ein Blick aufs Büffet) und das Haus Maria Lindenberg bei St. Peter. Sie weisen einen Bio-Anteil von 40 Prozent nach und erlangten damit eine Zertifizierung in Bronze. Das Bildungshaus St. Luzen in Hechingen mit der Fastenaktion „40 Tage ohne Fleisch“ und das Bildungshaus Neckarelz mit seiner „Nose-to-tail“-Verarbeitung, also der Nutzung des ganzen Tieres bei Fleischspeisen, zählen als Beispiele für nachhaltige Verpflegung.

Saisonale Kochkurse, vegetarische Küche

Foto: DPSG

Oft sind es auch kleinere Projekte und Aktionen, die aber doch dazu beitragen, das Bewusstsein für nachhaltige Wege bei der Ernährung zu stärken. So wie im Bildungszentrum Gorheim in Sigmaringen, wo regelmäßig regional-saisonale Kochkurse angeboten werden. Oder im Diözesanverband der Pfadfinder (DPSG), der sich bei diözesanen Veranstaltungen für vegetarische Verpflegung entschieden hat.

die Küchenchefin Doris Langenwälder haben ihre Arbeit in der Küche unterbrochen und sitzen in einem der Aufenthaltsräume des Hauses. Sie lassen die Zeit seit dem Beitritt von St. Ulrich zur Initiative „fair.nah.logisch..“ Revue passieren und beschreiben, was dies für ihren hauswirtschaftlichen Alltag bedeutet — einschließlich der Herausforderungen, die damit verbunden sind: mehr Arbeit, mehr Planung, mehr Personal und — natürlich — höhere Kosten. Denn wenn es um eine nachhaltige und bio-faire Gemeinschaftsverpflegung geht, gilt dasselbe wie für den privaten Einkauf: Bio-Qualität und Regionalität haben ihren Preis.

Das beginnt bei der grundsätzlichen Entscheidung des Bildungshauses, die Lebensmittel möglichst aus der Region zu beziehen. Fleisch, Eier, Obst und Gemüse stammen im Wesentlichen nicht vom Großhändler, sondern von Höfen aus der näheren und weiteren Umgebung. Eine Demeter-Gärtnerei im Kaiserstuhl spielt dabei ebenso eine wichtige Rolle, wie bäuerliche Familienbetriebe in Ehrenstetten oder direkt in St. Ulrich. Die Milchprodukte kommen von der Schwarzwaldmilch-Molkerei in Freiburg. Bei Kaffee, Tee und Gewürzen achtet das Team grundsätzlich auf fair gehandelte Produkte.

Dazu kommt der Anspruch der „Frischeküche“, das heißt die Bevorzugung unverarbeiteter Lebensmittel, angefangen vom Salat, der frisch geerntet angeliefert und erst im Haus selbst gewaschen wird. Insofern ist gerade die Logistik ein immer wiederkehrendes Thema bei den Verantwortlichen. „Die Frage lautet: Wie bekommen wir die Produkte hierher?“, sagt Johanna

Himmelsbach. „Was kommt direkt vom Erzeuger? Was kann angeliefert werden? Was müssen wir abholen? Oder was kommt per Post?“ Zum Nachhaltigkeitskonzept gehört auch die Konzentration auf saisonale Erzeugnisse, also auf das, was in den unterschiedlichen Jahreszeiten auf dem Acker oder im Gewächshaus geerntet werden kann. „Die ersten Gurken gab es hier Anfang Mai und die ersten Tomaten Ende Mai“, so Doris Langenwälder. Zudem werde in der Küche „so gut wie nichts“ weggeworfen. Bis dahin, dass auch die Gemüseschalen zur Herstellung von Brühe oder für Suppen ausgekocht werden. „Wir bieten Reste gegebenenfalls ein zweites

Bildungshaus St. Ulrich – die klösterliche Geschichte ist noch spürbar.

Fotos: Bamberger

In St. Ulrich dominiert die „Frischküche“.

Mal an“, sagt Johanna Himmelsbach. „Und es gibt oft Semmelknödel.“

Bei aller Begeisterung und Leidenschaft: Johanna Himmelsbach und Doris Langenwälder sind keine Traumtänzerinnen. Sie stammen beide aus landwirtschaftlichen Familienbetrieben. Sie wissen um deren zum Teil existentiellen Probleme. Und sie wissen, dass es auch im Blick auf die Verpflegung in kirchlichen Einrichtungen keine hundertprozentige Lösung gibt. Zu den Händlern, die St. Ulrich beliefern, gehört auch Edeka. Und wenn es um den Anteil an biologischen Produkten geht, orientieren sie sich am 40-Prozent-Ziel, das sich das Land Baden-Württemberg auf die Fahnen geschrieben hat. „Mehr wäre zu teuer“, sagt Johanna Himmelsbach. Denn die zusätzlichen Kosten der nachhaltigen, bio-fairen Gemeinschaftsverpflegung lassen sich durch die Konsequenz und Effizienz der Verantwortlichen zwar vermindern, aber nicht verhindern. Sie schlagen auf den Preis durch, den die Gäste zahlen müssen.

Und trotzdem funktioniert dieses Konzept immer besser. Nicht nur wegen der zunehmenden Routine und Sicherheit bei den Abläufen, sondern auch deshalb, weil das dahinterstehende Anliegen in St. Ulrich von Anfang an gut kommuniziert wurde. Nach innen wie nach außen. Johanna Himmelsbach verweist darauf, dass die Hausleitung um Bernhard Nägele das Projekt konsequent fördert — auch und gerade durch die entsprechende personelle Ausstattung. Zudem sei es gelungen, das gesamte hauswirtschaftliche Team „mitzunehmen“ — mehr noch: zu begeistern für die Initiative „fair.nah.logisch.“ und dafür, gemeinsame Schritte hin zu einer nachhaltigen Verpflegung und Ernährung zu gehen. Nur so sei es möglich gewesen, dass das Bildungshaus neben dem „fair.nah.logisch..“-Siegel zuletzt auch eine entsprechende Zertifizierung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) erhielt.

„Sanft und unaufdringlich“ ein neues Verhalten fördern

Auch die Kommunikation nach außen, also der Kontakt zu den Gästen, wird intensiv gepflegt. Mittels Tischaufstellern wird auf das veränderte Selbstverständnis des Hauses in Sachen Essen hingewiesen, ebenso durch Plakate. Demnächst sollen Flyer dazukommen. Und das Wichtigste: Den Rückmeldungen zufolge schmecken die Mahlzeiten in St. Ulrich einfach ausgesprochen gut. Dass nur an drei von sieben Tagen neben der vegetarischen Variante auch noch ein Fleischgericht angeboten wird, scheint kein Problem zu sein. Die Gäste spüren wohl sehr genau, dass im Haus keine „Verbotskultur“ herrscht, sondern einfach der Wunsch, „nachhaltiges und gesundes Essen anzubieten“, wie Johanna Himmelsbach betont. „Vielleicht können wir damit auch Impulse für zuhause geben.“

Auch eine etwas unkonventionelle Art der Kommunikation kommt in St. Ulrich zum Tragen — das sogenannte „Nudging“. Dieser englische Begriff lässt sich am besten mit „Anstupsen“ übersetzen. Dabei geht es darum, ganz sanft und unaufdringlich ein bestimmtes Verhalten zu fördern. In einem Speisesaal beispielsweise dadurch, dass das gesündere Essen auf dem Büffet bewusst weiter vorne platziert wird oder neben dem herkömmlichen Dessert auch noch ein Obstkorb steht. Also „anbieten statt verbieten“, wie Johanna Himmelsbach formuliert. „Und Reize setzen.“

Viel Engagement bei Kindertagesstätte

Foto: Winter

Im Bereich der kirchlichen Kindertagesstätten geht die Einrichtung in Murg am Hochrhein mit gutem Beispiel voran. Sie erhielt bereits vor einiger Zeit das „FaireKITA“-Zetrifikat des Landes Baden-Württemberg. Themen wie Fairer Handel und Nachhaltigkeit gehören dort ebenso zum Konzept wie ein Bio-Anteil beim Mittagessen und vegetarische Gerichte an vier Tagen pro Woche. Vor einigen Monaten konnten sich auch die beiden zusammengehörigen katholischen Kindertagesstätten in Frickingen und Heiligenberg über Auszeichnungen für ihr Engagement in Sachen „fair.nah.logisch.“ freuen. Die Zertifikate wurden bei einem Gottesdienst in Altheim verliehen (Foto).

Silber-Siegel fürs Priesterseminar

Foto: Hasenauer

Auch viele kirchliche Verrechnungsstellen sind inzwischen der Initiative „fair.nah.logisch..“ beigetreten. Hier liegt der Fokus neben Materialien wie Recyclingpapier oder ökologische Reinigungsmittel auf fairem Kaffee, Tee oder Keksen. Nicht zu vergessen: Die Küche des Freiburger Priesterseminars Collegium Borromaeum wurde bereits wiederholt mit dem Bioland-Siegel in Silber zertifiziert.