



»KOMPETENZ RICHTIG ESSEN«

Zertifizierter Genuss im Ludwig-Frank-Haus

Der neueste Coup in der Küche des Ludwig-Frank-Hauses ist die Zertifizierung mit dem RAL Gütezeichen »Kompetenz richtig Essen«, den die Einrichtung mit Chefkoch Pascal Tritz Mitte Oktober verliehen bekam. »Das ist schon etwas Besonderes. Wir sind im ganzen Verband der Arbeiterwohlfahrt in Baden das einzige Haus mit dieser Auszeichnung«, freut sich Tritz, der viel Arbeit in das Gütezeichen investiert hat: »Das war schon aufwendig. Ich saß insgesamt gesehen bestimmt vier Wochen am Schreibtisch.« Dabei mussten Fragen vom Einkauf über die Produktion, die Nährwerte der täglichen Menüs bis hin zu verschiedenen Kostformen beantwortet werden. »Darunter waren auch Fragen, wie wir auf Wünsche der Bewohnerinnen und Bewohner eingehen, ob wir ausreichend geschult sind und ob wir die hohen Hygieneregeln einhalten.«

Der 31-jährige Koch ist seit fast fünf Jahren im Haus, seit über zwei Jahren hat er die Leitung der Küche inne. Seit einem Jahr kann er auf die Unterstützung von Laurent Brunstein setzen, und im Frühjahr kam noch Jürgen Vogt dazu, sein jetziger Stellvertreter, der gerade eine Fortbildung zum diätetisch geschulten Koch absolviert. »Die Dreierkombination läuft gut«, freut sich Tritz. Nur so kann er sich Freiräume schaffen, um eine solche Zertifizierung in Angriff zu nehmen. Und die nächste, eine Bio-Zertifizierung, ist schon in Vorbereitung. »Wir arbeiten ja schon sehr viel mit Bio- und Fairtrade-Produkten wie Kaffee, Limonade, Reis oder Nudeln. Aber das wollen wir noch ausbauen«, sagt Tritz, der selbst schon eine vegetarisch-vegane Zusatzqualifizierung an der Hotelfachschule in Köln absolviert hat.



Das merkt man dem Speiseplan durchaus an. Jeden Tag ist mindestens ein vegetarisches Menü dabei, manchmal, wie an diesem Donnerstag, an dem Tritz Auskunft gibt über die Neuheiten in der Küche, sogar zwei. Nach der Kürbisapfelsuppe konnten die Bewohnerinnen und Bewohner wählen zwischen Kartoffelknödeln mit Pilzragout und Rahmwirsing oder Pfannkuchen mit Gemüsebolognese. Tritz und seine 13 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bereiten jeden Tag Essen für fast 200 Menschen zu. Knapp 150 Menüs werden im Haus verspeist, um die 40 Essen verlassen das Haus auf Rädern, darunter ein Dutzend für die Schülerbetreuung der Arbeiterwohlfahrt in Reichenbach.

Seit einiger Zeit kommt mittags auch eine 20- bis 25-köpfige Gruppe der Tagesklinik für psychisch kranke Menschen mit ihren Be-



treuerinnen und Betreuern ins Haus, um hier zu essen. »Dabei sind auch immer wieder Menschen mit besonderen Erkrankungen, die spezielles Essen brauchen«, sagt Tritz. Eine Frau sei dabei, die vegan essen wolle: »Für sie kochen wir gerne vegan, kein Problem.« Auch für das nächste Jahr hat sich der Küchenchef schon einiges vorgenommen. Zum einen will er eine Fortbildung in Mitarbeiterführung und Motivation besuchen. Zum anderen sei es der Wunsch von Heimleiter Stefan Naundorf, die Küche auch zum Ausbildungsplatz zu machen. Dazu müsste er eine Fortbildung zum Ausbilder absolvieren, mit etwa 100 Unterrichtseinheiten. Auch wenn er angesichts der Situation auf dem Arbeitsmarkt bezweifelt, dass sich junge und motivierte Azubis finden lassen, meint er: »Einen Versuch ist es auf jeden Fall wert.«

