
Services**Bieler Tagblatt**

5° / 15°

Hauptmenü**GEWERBE & GASTRO** Heute, 06:00

Das Feuer entfachen

Nachhaltig und gesund essen geht auch auswärts. Wie, das erklärt das Projekt Lunchidee. In Biel macht das Restaurant St. Gervais mit. Was Lunchidee sonst noch erreichen möchte, erklärt die Projektleiterin Sophie Frei.



Durch die Verwendung von Cookies können Internetseiten nutzerfreundlich, effektiv und sicherer gemacht werden. Mit der Nutzung dieser Webseite erklären Sie sich damit einverstanden, dass wir Cookies verwenden.

[Weitere Informationen](#)



28.03.2018, 08:48

Gewerbe und Gastro

Amstutz

Als Mensch im Überfluss zu leben, kann ganz schön kompliziert sein: ein riesiges Angebot an Lebensmitteln, Blogs und Ratgebern. Ist Fett gesund? Wo ist überall Zucker versteckt? Sind

Kohlenhydrate nun böse? Dazu noch die Fragen zur Nachhaltigkeit und zur Verantwortung, zum Umwelt- und Tierschutz.

Alles ist aufgeladen, tief durchdrungen von Normen und Werten, Unsicherheiten und Verboten. Grabenkämpfe bestimmen den Diskurs, Veganer stehen den Fleischessern unversöhnlich gegenüber und umgekehrt. Und während einige Menschen die Nahrung zur Religion machen, essen andere praktisch bedenkenlos alles. Genau hier setzt Sophie Frei, die sich seit über 25 Jahren vegetarisch ernährt, mit der Lunchidee an. «Viele Menschen empfinden die Diskussionen um die <richtige Ernährung> als ausufernd und überfordernd». Dass das nicht sein muss, davon ist die Ernährungswissenschaftlerin, die in Bern lebt und sich vor fünf Jahren mit dem Kommunikations- und Beratungsbüro Freistil selbstständig gemacht hat, überzeugt. «Man kann mit Genuss bewusst essen, ohne dogmatisch zu sein. Man kann viel für die Umwelt tun, ohne übermenschliche Anstrengungen.»

Zusammengefasst heisst das: Die lokale Vielfalt an pflanzlichen Lebensmitteln auskosten, den Konsum von tierischen

Durch die Verwendung von Cookies können Internetseiten nutzerfreundlich, effektiv und sicherer gemacht werden. Mit der Nutzung dieser Webseite erklären Sie sich damit einverstanden, dass wir Cookies verwenden.

[Weitere Informationen](#)

Sensibilisierung stattfinden – und zwar bei den Gästen und den Köchen. Deshalb reist Frei für Lunchidee durchs Land, spricht mit den Menschen, erarbeitet Materialien, gibt Denkanstösse und macht Lust auf Veränderung.

Und zwar auf eine Veränderung auf der ganzen Linie: nicht nur beim Essen, sondern auch bei der Herstellung und der Verarbeitung. Sie plädiert für mehr Wertschätzung («jeder soll sich zum Beispiel einmal vorstellen, durch wie viele Hände eine Banane gegangen ist, bis sie bei mir in der Küche landet») und weniger Verschwendung («die wenigsten sehen das Problem der Lebensmittelverschwendung bei sich selbst und empfinden sich somit auch nicht als Teil der Lösung»).

Ende dieses Monats ist die erste Pilotphase von Lunchidee vorbei, im Juni sollen die ersten Ergebnisse vorliegen. Doch bereits jetzt die Frage an die Projektleiterin: Was hat funktioniert? Was könnte besser sein? «Der entscheidende Faktor ist die Zeit», so Frei. Gäste, die mittags auswärts essen, hätten oft nicht viel Zeit. So wurde die Rückseite der Tischsets, auf denen die Themen visuell ansprechend und inhaltlich umfangreich aufgearbeitet werden, kaum angeschaut. Frei hat reagiert und neue Sets gedruckt mit dem Hinweis: «Dreh mich um».

Doch auch den Mitarbeitern in Service und Küche fehlt oft die Zeit. Der Erfolg von Lunchidee hänge in entscheidender Weise vom Interesse der Gastronomen ab: Wie verkaufen sie das Projekt an die Mittagsgäste? Sind sie selbst überzeugt von der Idee? Wie informieren sie? «Unsere grösste Herausforderung ist es also, die Gastrobetriebe zu begeistern.»

Acht Betriebe haben in der ersten Phase mitgemacht (darunter das Bieler «St. Gervais»), 20 sollen es in einem zweiten Schritt werden. Zudem wird das Projekt mit dem Ziel, über den Projekthorizont hinaus zu wirken, breiter abgestützt: Fachpartner, Ernährungsforen und Gastroverbände werden

Durch die Verwendung von Cookies können Internetseiten nutzerfreundlich, effektiv und sicherer gemacht werden. Mit der Nutzung dieser Webseite erklären Sie sich damit einverstanden, dass wir Cookies verwenden.

OK, ich stimme zu

Nicht zustimmen

[Weitere Informationen](#)

das Feuer gänzlich zu entfachen.»

Das Projekt und das Thema im Mai

Restaurants servieren Mittagsmenüs zu monatlich wechselnden, relevanten Themen rund um nachhaltiges und gesundes Essen und Trinken. Die Gäste erhalten Ideen und Informationen, die zum Nachdenken und Nachmachen anregen. Das ist die Idee hinter Lunchidee. Ermöglicht wird das dreijährige Pionierprojekt von Engagement Migros, dem Förderfonds der Migros-Gruppe. Die Projektentwicklung und -umsetzung liegt bei Sophie Frei. Zu den bereits behandelten Themen sind auf der Website zahlreiche Informationen zu finden. Im Mai dreht sich alles um Salz und Zucker. Salz und Zucker? «Da weiss ich doch bereits alles darüber», mag sich jetzt mancher sagen. Von beidem wird zu viel gegessen, beides ist überall in verarbeiteten Lebensmitteln versteckt. Stimmt. Aber da ist noch viel mehr. Sophie Frei hat es zusammengetragen.

Link: www.lunchidee.ch und www.frei-stil.ch

So läuft es in Biel

Chantal Emmenegger, die Patronne des «St. Gervais», ist überzeugt von der Lunchidee: «Das ist ein cooles Projekt mit wichtigen Denkanstössen.» Die knappe Zeit hat sie nicht als Handicap empfunden. «Unsere Gäste sind verständnisvoll und haben gut mitgemacht, wenn wir sie um das Ausfüllen der Fragebögen gebeten haben.» Den Mehraufwand ortet sie in der Küche – bei der Planung und beim Einkauf. Deshalb wird nun mit den Köchen diskutiert, ob das «St. Gervais» bei der zweiten Runde noch dabei ist. Angefragt wurde das Bieler Lokal direkt von den Projektverantwortlichen. Für die zweite Phase wünscht sich Emmenegger, dass auch Restaurants mitmachen, die noch nicht so sensibilisiert sind. «Bei uns werden viele der Ideen, Ratschläge und Empfehlungen bereits umgesetzt.»

Durch die Verwendung von Cookies können Internetseiten nutzerfreundlich, effektiv und sicherer gemacht werden. Mit der Nutzung dieser Webseite erklären Sie sich damit einverstanden, dass wir Cookies verwenden.

OK, ich stimme zu

Nicht zustimmen

[Weitere Informationen](#)



FMS BIEL-SEELAND Heute, 11:40

Fachmittelschule macht Kontext-Titelgeschichte: Der erste Arbeitsbericht ist da

Als Projektarbeit arbeitet eine Schulklasse der FMS Biel-Seeland jeden Donnerstagmorgen vier Stunden daran, fünf Seiten...

Studieren Sie an der führenden HFW
Start: Oktober 2019 und April 2020



REGION Heute, 09:40

Kantonsbeitrag für die Sanierung der Magglingenbahn wird bewilligt

Für die Sanierung der Magglingenbahn hat der Regierungsrat des Kantons Bern einen Kredit von insgesamt 3,92 Millionen...

Alle Details finden Sie auf unserer Website



BIEL Heute, 09:47

Am Mettlenweg sollen genossenschaftliche Neubauten entstehen

Mit der Unterstützung der Stadt Biel als Eigentümerin der betroffenen Grundstücke hat die Wohnbaugenossenschaft Wobe im...



NIDAU/BIEL Heute, 08:25

Fall Ramadan: Verfahren wurde sistiert

Wer im Fall um den angeblichen Nidauer Hassprediger Abu Ramadan vertrauliche Informationen an die Medien weiterleitete...



BIEL Heute, 08:20

Kämpferische Töne auf dem Zentralplatz

Rund 600 Demonstrantinnen und Demonstranten sind gestern durch die Stadt Biel gezogen. Sie forderten fairere Löhne und...

Durch die Verwendung von Cookies können Internetseiten nutzerfreundlich, effektiv und sicherer gemacht werden. Mit der Nutzung dieser Webseite erklären Sie sich damit einverstanden, dass wir Cookies verwenden.

[Weitere Informationen](#)

OK, ich stimme zu

Nicht zustimmen