

## Peppone Catering – 100% Bio-Menüs für Kindertagesstätten

Nachhaltige und gesunde Ernährung für Kinder, genau darauf hat sich das Basler Peppone Catering spezialisiert. Wochentags werden über 300 Kinder in Kindergärten und Kindertagesstätten mit biologischen, regionalen und frischen Leckereien nach biodynamischen Ernährungsgrundsätzen bekocht. Ende August 2018 erhielt das Peppone Catering die verdiente Knospe-Küche-Zertifizierung und nimmt als schweizweiter Vorreiter als erstes Unternehmen in diesem Bereich diese Zertifizierung entgegen.

*Lesen Sie das Gespräch mit Andres Marbach, Geschäftsführer von Peppone von Katharina Nüssli, Leiterin Geschäftsfeld Gastronomie bei Bio Partner Schweiz AG*

### Was zeichnet das Angebot des Peppone-Catering aus?

Wir haben uns bewusst dafür entschieden nur hochwertige und regionale Produkte für unser Küche zu verwenden.

Dies bedeutet einen aufwendigeren, anspruchsvolleren und arbeitsintensiveren Weg, um unser Ziel, nachhaltige und gesunde Menüs für Kinder in Kindertagesstätten und Kindergärten umsetzen und erreichen zu können.

### Was ist eure Kochphilosophie?

Wir kochen sehr abwechslungsreich und verwenden in unseren Menüs eine grosse Vielfalt an Getreide-, Gemüse- und Fruchtkomponenten im gekochten und rohen Zustand.

Unsere Menüs sind vorwiegend vegetarisch. Wir sehen Fleisch und Fisch als Besonderheit und verwenden es nur ganz gezielt für bestimmte Gerichte.

### Und was essen die Kinder am liebsten?

Zur Hitliste gehören die heiligen drei „P's“ der Kinder: Pizza, Pommes und Pasta. Auch Pizokel, Hamburger und Kartoffelstock sind sehr beliebt. Der Renner ist unsere Spezialität, die hausgemachte Pasta, von welcher wir wöchentlich 110Kg frisch für die Menüs produzieren.



Foto: Andres Marbach

### Was mögen die Kinder gar nicht?

Oft sind es Gerichte wie Eintopf oder Gemüsereis, bei welchen die Komponenten gemischt sind. Auch die geliebte Pizza findet nicht viel Anklang, sobald sie mit vielen unterschiedlichen Zutaten belegt ist. Daher versuchen wir Menüs mit getrennten Komponenten zu liefern, damit den Kindern die Möglichkeit gegeben wird, alles zu probieren.

### **Warum hast Du auf Bio umgestellt?**

Einer der wichtigsten Punkte ist meine Überzeugung, dass dies der richtige Weg und Ansatz ist. Schön ist, dass mein Team auch von Bio überzeugt ist und das ist sehr wichtig für mich. Die Umstellung war für uns alle nicht einfach. Wir mussten alle unsere Komfort-Zone verlassen, um die Umstellung auch realisieren zu können. Ein solches Vorhaben ist nur mit Know How und viel Herzblut des ganzen Teams umsetzbar.



### **War die Umstellung auf Bio aufwendig?**

Eine der zeitaufwändigsten Aufgaben war tatsächlich die Lieferanten-Akquise. Wir hatten das Glück, viele lokale Produzenten schon zu kennen. Neben Bio Partner haben wir uns bei einem regionalen Netzwerk (Lebensmittel Netzwerk Basel) angeschlossen. So war es uns möglich direkte Kontakte zu weiteren Produzenten knüpfen zu können.

### **Gestern noch konventionell und morgen dann Bio. Das geht doch nicht. Was war bei diesem Umstellungsprozess die grösste Herausforderung für Dich und Dein Team?**

Am Anspruchsvollsten war das Umdenken. Wir mussten uns angewöhnen, dass Produkte nicht gleich auf den nächsten Tag bestellbar sind. Dies verlangt eine vorausschauende Planung und Bestellung. Man muss sehr flexibel und kreativ sein, wenn Produkte nicht so wie geplant lieferbar sind. Wir haben es eben mit der Natur zu tun und das ist auch das Schöne. Es sind ja keine Industrieprodukte, die ohne Probleme hergestellt werden können.

Nebst der Knospe-Zertifizierung haben wir uns auch vorgenommen, uns an den biodynamischen Richtlinien zu orientieren. Dies ist wesentlich anspruchsvoller in der Planung, Verarbeitung und Zubereitung. Macht aber einfach auch viel mehr Spass!!

### **Ihr kocht Bio und seid preislich nicht teurer, wie konntet ihr eine preisneutrale Umstellung realisieren?**

Die höheren Einkaufs- und Produktionskosten können wir kompensieren, indem ich andere Rezepturen kreiere. Im Menüplan haben wir den Fleischanteil reduziert und setzen Fleisch als Besonderheit nur ganz gezielt ein. Beispielsweise ist ein Pouletbrüstli in Bio-Qualität fast unerschwinglich, mit einem Bio-Pouletflügeli können wir jedoch etwas Schmackhaftes kreieren. Zudem haben wir den Anteil an Hülsenfrüchten und Rohkostgemüse erhöht. Da wir in der Regel alles frisch kochen, kommen Bio-Convenience-Produkte nur sehr selten zum Einsatz.

Um unsere Einkaufspreise zu halten oder teilweise sogar zu senken, bestellen wir oft für ein ganzes Jahr im Voraus. Zudem haben wir mit unseren Lieferanten und Produzenten fixe Abnahmemengen vereinbart, um die Gesamtkosten auf einem niedrigen Niveau halten zu können.

### **Bist du in deiner Kreativität als Koch nicht eingeschränkt, weil Produkte nicht immer verfügbar sind?**

Aus meiner Sicht gibt es keine Einschränkungen. Im Gegenteil, es verlangt sogar nach mehr Kreativität. Im Winter kann ich nicht einfach auf Gurke oder Peperoni zurückgreifen, aber es gibt viele regionale und gut schmeckende Knollengewächse wie Randen und Pastinaken. Um diese immer wieder auf eine neue Art für Kinder schmackhaft zubereiten zu können, braucht es Ideen und die haben wir.

Der Erfolg unserer Arbeit ist stark abhängig von der Schweizer Landwirtschaft, aber es ist eine reizvolle Aufgabe mit den Produkten zu arbeiten, die regional und saisonal auf dem Markt verfügbar sind. Diese tägliche sinnerfüllte Herausforderung spornt uns an und generiert eine Menge Spass bei der Arbeit.



Das Team besteht aus Oliver Hübscher (Stv. Betriebsleiter), Andres Marbach, Brigitte Lorenz, Serge Laissue und Fabio Minder.

Das Peppone Catering ist ein Teil der ge.m.a, Genossenschaft Mensch und Arbeit. Neben leckerem Kinderessen, Cateringangebote für Privatleute und Firmen, hilft Peppone Catering auch Menschen, wieder in der Arbeitswelt Fuss zu fassen.

ge.m.a. Peppone Catering  
Markgräflerstrasse 14, 4057 Basel  
Tel. 061 693 48 78,  
[peppone@gema-basel.ch](mailto:peppone@gema-basel.ch)

### **Bringt die Bio-Knospe-Zertifizierung einen hohen administrativen Aufwand mit sich?**

Was nach der Zertifizierung auf jeden Fall ein Mehraufwand bedeutet, ist die Dokumentation. Die Rechnungen müssen nach Bio-Knospe, CH-Bio, EU-Bio und konventionell getrennt und abgelegt werden. Mittlerweile habe ich das aber ganz gut im Griff.

**Valérie Monnin von Bio Suisse** würdigt den grossen Einsatz von Andres Marbach und seinem Team:

*„Es ist toll zu sehen, dass mit grossem Engagement die Umstellung einer Küche auf Bio-Produkte gut funktionieren kann. Peppone Catering zeigt auf eindruckliche Weise, dass die Umsetzung durchaus machbar ist und das gesunde und nachhaltige Kochen noch mehr Freude bereiten kann!“.*