



„Gastro-Best Practice-Exkursion“ zu Bertold Kohm, Betriebsleiter der SGN und Bio-Mentor“

29. Januar 2025



„Aller guten Dinge sind drei“ - nach zwei Anläufen hat unsere Exkursion zu Bertold Kohm, in die Großküche der SGN, Servicegesellschaft Nordbaden mbH dieses Jahr doch noch geklappt. Die Großküche vereint Regionalität, Wertschätzung, Nachhaltigkeit und Geschmack. Wie? Das wollten wir uns mal genauer anschauen.

Bertold Kohm begrüßte uns in dem modernen Küchengebäude am Rande des weitläufigen Zentrums für Psychiatrie. Als Bio-Mentor ist er von der ganzheitlichen Qualität ökologisch erzeugter Lebensmittel, dem Einkauf in der Region und einer handwerklichen Verarbeitung persönlich überzeugt und vertritt dies auch gerne in der Öffentlichkeit. Das BioMentor-Netzwerk gibt es bereits seit 20 Jahren. Bio-Mentorinnen und Bio-Mentoren sind Gastronomen, Betriebsleiter, Küchenchefs und Einkäufer und repräsentieren durch verschiedene Funktionen, Betriebstypen und Regionen die gesamte Außer-Haus-Verpflegung in Deutschland. Das BioMentor-Netzwerk besteht aus 20 Mitgliedern vom Bodensee bis Hamburg, die sich regelmäßig austauschen. Der nächste Verbündete in Baden-Württemberg ist die Küche des Diakonissen-Krankenhauses in Freiburg.

Ausgewogene Ernährung ist gerade für erkrankte Menschen wichtig. „Gutes Essen tut gut – uns allen und dem Klima. Dafür arbeiten wir mit unserem Team – jeden Tag.“, meint Petra Stang, stellvertretende SGN-Geschäftsführerin auf der Homepage. Die SGN stelle unter Beweis, dass Geschmack und gesundes Essen auch in einer Großküche realisierbar sind. Die SGN-Küche ist seit 2006 Bio-zertifiziert und seit 2016 DGE-zertifiziert. Mit der dreifachen Auszeichnung „JOB&FIT“ für die Betriebsgastronomie im Personalcasino, „Station Ernährung“ für die Verpflegung in Krankenhäusern und Rehabilitationskliniken sowie für das Catering für Kitas und Schulen zählt die SGN zu den herausragenden Anbietern in ihrem Sektor. 2006 gab es fast keine andere GV-Einrichtung, die das Bio-Zertifikat hatte. „**Einfach mal anfangen**“, lautete damals Bertold Kohms Devise. Wir haben erfahren, dass eine Bio-Zertifizierung mit Bronze-/Silber-/Gold-Status derzeit für diesen Betrieb zu aufwendig ist. Aus diesem Grund haben Sie sich erst einmal dagegen entschieden und die jetzt verschlankte Bio-Zertifizierung ohne Warenfluss-Nachweis umgesetzt.



Der Neubau des Küchengebäudes hat die bioregionale Speiseplan-Umstellung erheblich erleichtert. Laut Herrn Kohm hätte es länger gedauert eine alte Küche als Frische-Küche umzubauen und es ist immer schwierig im laufenden Betrieb von der Geschäftsführung Geld dafür zu bekommen. Er hat sich zwei Jahre lang Küchen in ganz Deutschland angeschaut und die Ausschreibungen für das Inventar bearbeitet. Mit einem Jahresumsatz von 9,5 Mio. € (Geschäftsbericht 2024) gehört seine Küche heute zu den größten der Umgebung. Es sind 10 Köche und zwei Küchenmeister im Team. Die Arbeitszeiten sind von 5:30 bis 14:00 plus eine Spätschicht, wobei am Wochenende weniger Personal gebraucht wird, da das meiste für den Montag bereits vorbereitet ist.

Die Küche ist eigentlich auf 3.000 Mittagessen ausgelegt und kocht derzeit 3.400 Essen. Um eine Relation für die Mengen zu bekommen erfahren wir, dass für ein Pasta-Gericht 330 kg Spaghetti benötigt werden. Für den Kartoffelsalat verwenden sie 250 kg Kartoffeln. Der Jahresbedarf an geschälten Kartoffeln beträgt insgesamt 35 Tonnen. **Das ist tatsächlich ein enormer Hebel für die Ernährungswende!** Zusätzlich zu den unterschiedlichen Kliniken auf dem Gelände versorgt die Küche das öffentliche Café 26, das erst 2023 eingeweihte Casino für die Mitarbeitenden, Kitas und Schulen und stattet einen SB-Shop mit Snacks, Tabakwaren und Textilien aus.

Unser Gang durch die Küche beginnt bei der Warenannahme. Hier wird mit einem Tool von Rational die Ware abge-
scannt. Im Lager wird Wert auf fahrbare Paletten und Trolleys gelegt.

Sämtliche Speisen werden vom hauseigenen Fahrdienst transportiert, so-
wohl intern, als auch zu den externen Kunden ausgefahren. Fast alle Spei-
sen werden im cook & hold System ausgefahren. Dafür sind geeignete
Transportwagen in verschiedenen Varianten im Einsatz.

Im Tablett-System für das Krankenhaus wurden gerade die Gerichte für die
Klinikgäste gerichtet. Die gefüllten Teller kommen auf heiße Wackern-
Isolier-Teller. Geschlossen mit einem isolierten Warmhaltedeckel bleibt
das Essen lange warm und muss nicht mit Strom erwärmt werden.

Im **Lager** mit seinen unterschiedlichen Temperaturräumen konnten wir
uns von den regionalen und Bio-Lebensmitteln überzeugen. Das Einkaufs-
volumen beträgt rund 3 Mio. €/Jahr. Bei der Umstellung hat Bertold Kohm mit Bio-Basisprodukten wie Kartoffeln, Nu-
deln, Reis und Bio-Getränken begonnen. Bei den Bio-Getränken und hat er sich für „isis bio“ von der Beutelsbacher



Fruchtsaftkellerei GmbH entschieden. Bio-Trockenprodukte unterscheiden sich
preislich nur geringfügig von konventioneller Ware, wenn man auch zuvor schon
auf Qualität Wert gelegt hat. Manche Betriebe fangen wegen des Tierwohls mit
Fleisch an, wovon er abraten würde, weil es schwierig ist, den Mehrwert an die
Gäste zu kommunizieren. Doppelt, also in Bio und konventionell, fährt er keine
Artikel, denn das ist seiner Meinung nach nicht glaubwürdig und in der Küche
schwer umzusetzen. Nur wenn manche Produkte, wie zum Beispiel Bio-Eier, in be-
stimmten Zeiten knapp sind, stellt Herr Kohm notgedrungen kurzzeitig auf kon-
ventionelle um. Innerhalb des Bio-Sortimentes werden Umstellungen immer wie-
der vorgenommen, so zum Beispiel bei den Bio-Schupfnudeln, die nun von einem
lokalen Anbieter frisch bezogenen werden. Gerne arbeitet er mit Demeter-Felder-
zeugnisse GmbH zusammen. Als Fairtrade-Partner bezieht er eine Sorte Kaffee,

Kakao, Bananen, Reis und auch Kokosraspel aus fairem Handel. Wenn es um die Aufnahme neuer Produkte geht, wäh-
len sie meist über eine Blind-Verkostung aus. Derzeit sind die Gewürze auf dem Prüfstand. **Bio-Gewürze sind unter
dem Strich günstiger, als andere**, da keine Zusatzstoffe drin sind und kleinere Mengen zum Würzen reichen. Wichtig
für die Umstellung ist auch, dass die Küchenleitung Zugriff auf alle Zahlen erhält und zusammen mit dem Controlling
ausloten kann, welches die richtige Linie ist.

Insgesamt erreicht Bertold Kohm einen Bio-Anteil von 20 % (monetär) für das ge-
samte Tagesangebot, für das er ein Budget von 6,20 € / Person zur Verfügung hat.
Bei der Mittags-Mahlzeit kann er einen **Bio-Anteil von mehr als 30 %** vorweisen.

Was gibt es laut Bertold Kohm für **Hemmnisse**? Insgesamt ist es ihm unerklärlich
warum bundesweit so wenig im GV-Bereich auf Bio geachtet wird, da die Ernäh-
rung und Landwirtschaft eine wichtige Rolle spielen. So können wir die Vorgabe
des Bundes von 30 % ökologischem Anbau kaum erreichen. Selbst in der Rhein-Neckar Metropolregion mit vielen
großen Einrichtungen bieten die Firmen für Ihre Kunden und Mitarbeiter viel zu wenig Bio Produkte an. Personalman-
gel ist es nicht, meint er, denn den Mangel hat ein Betrieb auch, wenn er den konventionellen Status-Quo fährt. Um
gutes Personal zu bekommen, spielt die Qualität der Küchen-Ausstattung und die Art des Kochens eine wichtige Rolle.



Welche Kniffe setzt er sonst noch ein um Kosten zu sparen? Hier ein paar Beispiele:

- Bezüglich „Fleisch“ verringert er die Einwaage und ersetzt es durch Gemüse.
- Bio-Möhren werden nicht geschält. Das spart Arbeitszeit und Müll-Kosten.
- Überarbeitung des kompletten Speisenangebotes und tagesgenaue Produktion um die Müllmenge zu reduzie-
ren.

Dienstag 28.01.2025
Vegane Kürbiskokossuppe
Schweinegulasch "Schaschlik" (Schinken, Zwiebeln, Paprika) Bio-Kartoffeln Grüner Bohnensalat
Rigatoni mit Lachs und Romanesco in Dillsauce Blattsalat
Vegetarische Maultaschen auf Rahmkohl
Frischobst

Als Tipp gibt uns Bertold Kohm mit, dass die **Gastro-Betriebe**, die umstellen möchten, am besten ihren **Bedarf über das Jahr** melden, damit die Lieferanten sich darauf einstellen können und die Preise stimmen. Beispielsweise wäre es bei der Sellerieknolle interessant den Gesamtbedarf zu ermitteln und das Gesamtvolumen für das Putzen bei einem verarbeitenden Betrieb zu bestimmen. Das würde den Landwirt dazu ermuntern wieder Knollensellerie anzubauen, der in der Region rar ist.

Im Casino konnten wir uns nach dem Rundgang aus dem Tagesangebot frei bedienen. Die meisten haben die äußerst leckeren Rigatoni mit Lachs genommen. Mit dem KA.Wert-Angebot die beiden verarbeitenden Gemüse-Betriebe der Region und ihre Kunden und Lieferanten zu einem **runden Tisch** einzuladen, um die Bedarfsmengen abzuklären, fand unsere Exkursion ihr Ende. Vielen Dank Herr Kohm für die Tipps und Inspirationen!

Sandra Schmidt, Bio-Wertschöpfungskettenmanagerin, 0178 15 71 255, s.schmidt@lobin-ka.de