

→ Fortsetzung von Seite 1

Das Kinderbuch zur Hilari-Sage

Burgfräulein Bertha, Ritter Hugo, aber auch alle anderen, in der Geschichte vorkommenden Figuren kindergerecht, aber nicht kitschig, darzustellen, sei schon eine Herausforderung gewesen, meint Isabelle Heusser: «Ich habe dazu sehr viel recherchiert und mich mit Andrea über die Figuren ausgetauscht». Bertha sollte zudem lieblich und freundlich erscheinen, Ritter Hugo zwar unsympathisch, aber auch nicht allzu «gfürglich» aussehen. Buchautorin Külling und Mitinitiator Egloff jedenfalls sind begeistert, wie die Illustratorin die Aufgabe gemeistert hat. «Für mich war es zudem absolut faszinierend, zu sehen, wie meine Figuren Gestalt annahmen und wie von mir im Text beschriebene Szenen von Isabelle zeichnerisch umgesetzt wurden», freut sich Andrea Külling.

Das Kinderbuch wird aufwändig und hochwertig produziert

Das Ganze sei schon eine riesige Arbeit, sagen alle drei unisono. Darum soll das Buch auch hochwertig gedruckt und gebunden werden. Die Gesamtkosten allerdings sind mit knapp 15'000 Franken recht hoch. Andrea Külling und Manu Egloff sind daher dankbar, dass ein von ihnen verschickter Sponsorenauftrag bereits ein gutes Echo ausgelöst hat. Um das verbleibende finanzielle Risiko zu mindern, würden sich Külling und Egloff freuen, noch ein paar weitere Sponsoren begrüßen zu dürfen: «Jeder Beitrag von Privaten, Firmen, Vereinen oder Behörden ist willkommen und mit einem Beitrag ab 100 Franken sichern sich die Sponsoren zudem einen namentlichen Eintrag im Buch», sagt Manu Egloff. Sponsorbeiträge können immer noch angemeldet werden bei **Andrea Külling:** a.kuelling@gmx.ch oder **Manuel Egloff:** manu.egloff@gmail.com.



Illustratorin Isabelle Heusser zeichnet die Bilder zur Geschichte mit Stift und Pinsel. Foto: zvg I. Heusser

Geplant ist, das Buch rechtzeitig fertigzustellen, damit es als Weihnachtsgeschenk unter so manchem Baum liegen kann. Ver-

kaufsstart, Bezugsmöglichkeiten (Verkaufsstellen werden z. T. abgeklärt) und Verkaufspreis werden rechtzeitig kommuniziert.

Feine Aktion am Tag der offenen Türen vom 29. August 2026

Food Waste: Im Zentrum Kohlfirst (k)ein Thema!

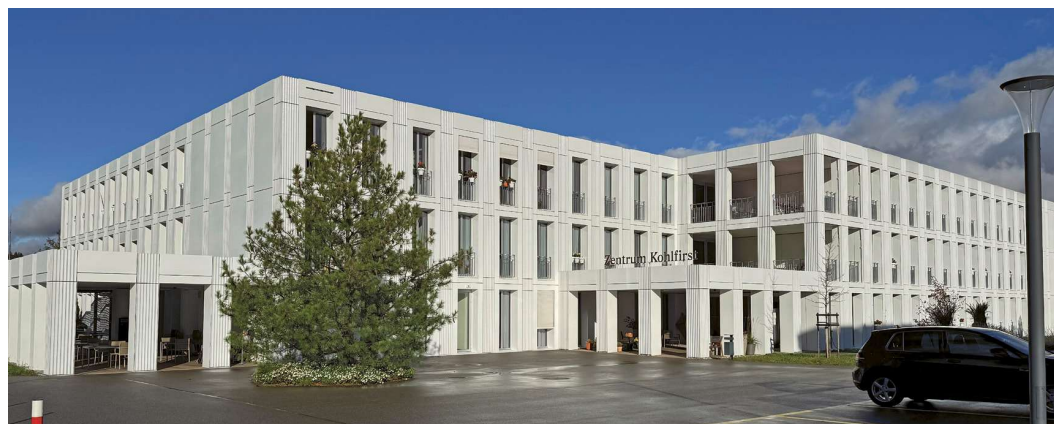
Als Food Waste bezeichnet man die fahrlässige oder vorsätzliche Verschwendung von Lebensmitteln. Küchenchef Dario Demuth hat dieser Unsitte schon länger den Kampf angesagt. Anlässlich des Tages der offenen Türen vom 29. August im Zentrum Kohlfirst, zeigt er und sein Team, was man mit überschüssigen Lebensmitteln auch machen kann, anstatt sie wegzuerwerfen.

Kurt Schmid

Unglaubliche 2,8 Millionen Tonnen an Lebensmitteln werden alleine in der Schweiz pro Jahr mehr oder weniger verschwendet. Während ein Grossteil davon in der Verarbeitung, dem Handel und der Landwirtschaft anfallen, sind auch die Privathaushalte mit 720'000 Tonnen und die Gastronomie mit 190'000 Tonnen daran beteiligt.

Das Zentrum Kohlfirst gibt Gegensteuer

Solche Zahlen beschäftigen Kohlfirst-Küchenchef Dario Demuth und er hat sich, zusammen



Das Zentrum Kohlfirst feiert das 10-jährige Bestehen seines Neubaus und engagiert sich gegen Food Waste.

mit der Zentrumsleitung, schon vor einiger Zeit entschlossen, hier Gegensteuer zu geben. «In

der Küche des Zentrums Kohlfirst wird jede Portion die verkauft wird, genau abgewogen

und bei Bedarf kann nachbestellt werden. So entstehen kaum Essensreste, die vernich-



Gewächshaus der Ott Gemüse AG: Hier wurden 600 kg überschüssige Tomaten abgeholt ...



... im Gemüselager warten sie darauf ...



... zu einer Tomatengrundsauce verarbeitet zu werden, welche die Besucherinnen und Besucher am 29. August mit nach Hause nehmen können. Hier an der Arbeit: Olivier Landolt (Lernender). Fotos: ks und zvg

tet werden müssen», erklärt Demuth. Für die Mahlzeiten der Bewohnenden wurden Tabellen eingeführt, auf denen für jede Hauptkomponente, jedes Gemüse und jede Stärkebeilage das Gewicht im rohen und im gekochten Zustand genau definiert wird. So kann anhand der Bestellungen für das Mittag- und Abendessen, welche bis um 10.30 Uhr in der Küche eingehen müssen, die genaue Menge der benötigten Lebensmittel zubereitet und die Schöpfungswagen für die Wohngruppen entsprechend genau befüllt werden. «Sollte jemand einmal doch etwas mehr Hunger haben als erwartet, kann aber immer nachbestellt werden», ergänzt der Küchenchef. Was trotz dieser genauen Planung übrigbleibt, wird entweder zu Suppen verarbeitet, oder dem Personal zum Znüni offeriert. Selbstverständlich werden in der Kohlfirst-Küche ausgewogene und saisonal passende Mahlzeiten zubereitet.

An einem kleinen Rechenbeispiel veranschaulicht Demuth die Wirkung dieser einen Massnahme, hier anhand des Fleischverbrauches: «Wird bei einem Menü normaler Grösse anstatt 120 g Fleisch nur 100 g pro Portion geschöpft, sinkt unser Fleischeinkauf pro Jahr um 1100 kg. Die 20 g weniger auf dem Teller werden einerseits nicht wahrgenommen, andererseits gibt es dadurch fast keine Fleischabfälle mehr». Eine ähnliche Wirkung ist folgerichtig auch bei Gemüse, Sättigungsbeilagen oder Milch festzustellen.

29. August – Tag der offenen Türen: Gefässe mitbringen!

Das Kohlfirst-Küchenteam wird anlässlich des Tages der offenen Türen den Besuchenden auch demonstrieren, dass beispielsweise Tomaten, die qualitativ einwandfrei sind, sich aber wegen ihrer Grösse oder Form nicht für den Verkauf oder die industrielle Verarbeitung eignen, nicht entsorgt werden müssen. Dario Demuth holt mit seinen Leuten beim Gemüseproduzenten Ott Gemüse AG in Basadingen rund 600 kg solche überschüssigen Tomaten ab und wird diese in der Küche zu einer

neutralen Tomatengrundsauce verarbeiten. Besucherinnen und Besucher dürfen dann, für einen kleinen Unkostenbeitrag von einem Franken, soviel Sauce in ihre mitgebrachten Gefässe abfüllen, wie sie möchten. Ein Kässeli für eine freiwillige Kollekte wird zudem bereitstehen.

Zehn Jahre Zentrum Kohlfirst – schauen Sie hinter die Kulissen!

Am **Samstag, 29. August**, haben Interessierte aber nicht nur Gelegenheit, sich mit dem Thema Food Waste auseinanderzusetzen. Das ganze Zentrum Kohlfirst öffnet aus Anlass des zehnjährigen Bestehens seines Neubaus von **11.00 bis 16.00 Uhr** die Türen für einen Blick in den interessanten Alltag des Betriebes. Geboten wird den Besucherinnen und Besuchern einiges: Simulationen, Mobilisation mit Hilfsmitteln, Fachvorträge zu Krankheitsbildern und Gesundheitschecks. Zudem läuft der neu produzierte Image-Film «**Der Mensch im Zentrum**» in regelmässigen Wiederholungen. Für die Kleinen ist mit einem Kinderprogramm gesorgt und niemand wird hungrig oder durstig bleiben – dafür sorgt das Gastro-Team mit Grillwürsten, Vegi-Angeboten, Mini-Gebäck und diversen Kalt- und Warmgetränken.

**Badumbauten
Reparaturen
Sanierungen
Neubauten**

