

EINBLICKE IN DIE KÜCHE DER BRÜHLGUT STIFTUNG

Die Brühlgut Stiftung aus Winterthur organisiert eine Degustation. Am kommenden Wochenende können hauseigene Produkte gekostet werden, die alle von Menschen mit Beeinträchtigungen hergestellt worden sind.

In der Brühlgut Stiftung wird der Kochlöffel nicht nur für die interne Kantine geschwungen. Diverse Esswaren wie Nudeln oder Saucen werden in der Stiftung von Menschen mit Beeinträchtigungen hergestellt und zum Verkauf angeboten. Am kommenden Freitag und Samstag können die hauseigenen Produkte in der Touristen-Information im Hauptbahnhof Winterthur während einer Degustation gekostet werden.

MENSCHEN MIT BEEINTRÄCHTIGUNGEN

Zubereitet werden die Teigwaren an den Degustationstagen von Kai Drewitz und seinem Kollegen Marc Hübscher. Kai Drewitz ist gelernter Koch und betreut die beeinträchtigten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Nebenküche am Standort Brühlberg. Die Lebensmittelproduktion im Haus ermögliche ihnen nebst Wohn- auch diverse Arbeitsmöglichkeiten: «Wir möchten mit der Herstellung unserer eigenen Produkte die Selbstständigkeit unserer Klienten fördern.» Das mache die Pasta für den gelernten Koch auch so speziell: «Sie wird von Menschen hergestellt, die in der sonstigen Arbeitswelt nur wenig Chancen haben.»



Kai Drewitz und Heidi Ramp unterstützen beeinträchtigte Mitarbeiter in der Stiftung. Foto: alt.

Heidi Ramp ist gelernte Bäckerin-Konditorin und ist zusammen mit Kai Drewitz als Gruppenleiterin in der Stiftung tätig. Auch sie sieht Vorteile durch die Beschäftigung in der Küche: «Die Produktion ist eine sinnvolle Tätigkeit für unsere Mitarbeiter.» Zudem sei es für die Klienten gut, einen Arbeitsprozess von Anfang bis Ende begleiten zu können.

Dazu gehört nicht nur das Zubereiten der Pasta alleine, sondern auch das Gestalten der Verpackung oder das Falten der dazugehörigen Rezepte: «Dabei können auch feinmotorische Fähigkeiten trainiert und gefördert werden.» Zudem sind die Mitarbeiter an der Entwicklung neuer Rezeptideen beteiligt. «Neu ist, dass auf den

Produkten jeweils gekennzeichnet ist, von wem sie hergestellt wurden. Das macht es persönlicher», so Heidi Ramp.

HANDARBEIT, DIE KOSTET

Die Artikel der Stiftung liegen im Vergleich zu Supermarktprodukten eher im oberen Preissegment. Das sei gemäss Kai Drewitz für die Handarbeit, die dahinter steckt, aber angemessen: «Die Teigwaren sind gut als Geschenk geeignet.» Die Küche an der Brühlbergstrasse, in der die Pasta zubereitet wird, wurde vor drei Jahren neu ausgestattet. Dazu kam damals auch die Pasta-Maschine, die heute Platz für zehn Kilo Teig bietet. «Hier drin werden Hartweizengriess, Wasser und Eier gut

vermengt und anschliessend ausgepresst», erklärt Kai Drewitz. Die diversen Formen erhalte die Pasta durch unterschiedliche Matrizen – verschiedene Metallteilchen, durch die der Teig gedrückt wird. «Danach werden die Nudeln rund 24 Stunden getrocknet und anschliessend verpackt.»

Zum Verkauf werden die Produkte in den hauseigenen Kantinen, Restaurants oder dem «Zäni-Lädli» im Oberen Graben angeboten. «Wir beliefern zudem das Gasthaus «Zum Weissen Rössli» in Mettmenstetten, das mit unseren Esswaren Gerichte zubereitet», so Kai Drewitz.

VERBINDUNG ZU HOUSE OF WINTERTHUR

Die Degustation ist in Zusammenarbeit mit House of Winterthur entstanden. «Ursprünglich ist die Verbindung über die Kulinarik und Übernachtungsmöglichkeiten in unserem «Bed & Breakfast» zustande gekommen», sagt Roland Sommer, Leiter Bäckerei und Kantine Brühlberg. Nach der Eröffnung des kleinen Geschäfts der Touristen-Information am Hauptbahnhof habe House of Winterthur bei der Stiftung angefragt, ob Interesse für eine Kooperation bestehe.

Das Ergebnis wird es mit Marc Hübscher und Kai Drewitz ab Freitagmorgen um zehn Uhr bei der Degustation zu probieren geben: «Wir hoffen auf zahlreiches Erscheinen.»

TANJA ALTENBURGER

DEGUSTATION am Freitag, 2. November, von 10 bis 18 Uhr und am Samstag, 3. November, von 10 bis 16 Uhr. WWW.BRÜHLGUT.CH

ANZEIGE



Bis 50% Rabatt!

Hörgeräte Preise wie in Deutschland

Phonak «Vitus» neu ab 0 Franken!

Die AHV zahlt neu 1'237.50 Fr. für zwei Hörgeräte. Wir erklären Ihnen wie Sie bei uns kostenlos Hörgeräte erhalten (auch IV und SUVA Kunden).

Jetzt kostenlose Beratung

044 830 10 00 · Zürichstrasse 1 · Uster
044 830 50 00 · Tramstrasse 17 · Oerlikon
044 830 55 00 · Bahnhofstrasse 34 · Wallisellen
052 222 21 00 · Stadthausstrasse 103 · Winterthur

