

«Ä GUETE»

DER MAHLZEITENDIENST VOM BERNAVILLE ERLEICHTERT JENEN DEN ALLTAG, DIE DAUERND ODER VORÜBERGEHEND NICHT MEHR SELBER KOCHEN KÖNNEN ODER WOLLEN.

Vor zwei Jahren musste Oswald Zbindens Ehefrau, die untermessen verstorben ist, ins Altersheim. Seither bezieht er zweimal pro Woche, immer am Dienstag- und Donnerstagmorgen, ein Mittagsmenü vom Bernaville. «Wenn ich alleine bin, koche ich mir nichts Grosses und das Gemüse kommt zu kurz», schätzt der alleinstehende Rentner die Vorzüge des Mahlzeitendienstes.

GEFRAGTES ANGEBOT

Die Stiftung liefert seit 20 Jahren unter der Woche frisch zubereitete Mahlzeiten bis vor die Haustüre oder bis auf



den Tisch. Alleinstehende und ältere Menschen, aber auch Personen, die nach einem Unfall vorübergehend nicht mehr kochen können, nutzen den Service. «In den letzten zwei Jahren ist die Nachfrage nach dem Mahlzeitendienst stetig gestiegen», weiss Küchenchef Matthias Fuhrer. Geliefert wird im ganzen Gemeindegebiet und seit einem Jahr sogar bis nach Rüschegg. Jeweils montags erhalten die Bezüger den Menüplan für die nächste Woche. Neben einem konventionellen Menü mit Fleisch steht eine vegetarische Alternative zur Auswahl. Für Menschen mit Altersdiabetes ist zudem ein Vitalteller mit zwei Gemüsesorten und reduzierten Kohlehydraten im Angebot.

GUTES MUSS NICHT TEUER SEIN

Oswald Zbinden schätzt das gute Essen und den attraktiven Preis. Der Mahlzeitendienst sei eben nicht wie im Hotel, wo er auslesen könne, worauf er Lust habe, meint er. Dafür kostet ihn eine Mahlzeit nur 12 Franken, respektive 10 Franken für eine halbe Portion plus Lieferpauschale. Ein weiterer Vorteil sei, dass nur verrechnet wird, was effektiv auch geliefert wird. Schliesslich komme es manchmal vor, dass er den Dienst kurzfristig wegen einer Unpässlichkeit abbestellen müsse.

IM HANDUMDREHEN AUF DEM TISCH

Während der Sommerferien und über Weihnachten werden jeweils zwei Wochen lang keine Mahlzeiten geliefert. Auch am Wochenende gibt es keinen Lieferservice. Deshalb bietet



das Bernaville eigens entwickelte Fertiggerichte im Beutel an, die dank einem Pasteurisierungsverfahren ohne Konservierungsstoffe auskommen und eine bis maximal zwei Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden können. Die Gerichte können im Wasserbad oder in der Mikrowelle erwärmt werden und sind so im Nu genussbereit.

Aktuell werden rund 40 Menüs im Beutel pro Woche produziert und immer montags mit den regulären Mahlzeiten ausgeliefert. Jede Woche wechselt das Angebot. Gefragt sind vor allem traditionelle Menüs. «Das Angebot wird laufend angepasst und gerne nehme ich Kundenwünsche entgegen», meint Fuhrer. Was nicht verkauft werden kann, wird an die Aussen- und Alterswohngruppen der Stiftung verteilt. So entstehe kein Verlust, erklärt der Küchenchef. Auf telefonische Voranmeldung können die Beutel unter der Woche auch im Bernaville bezogen werden – für spontane Notfälle sozusagen.

Text Franziska Ackermann, Foto Michael Schmid

MAHLZEITENDIENST BERNAVILLE

Von Montag bis Freitag beliefert die Stiftung Bernaville Privatpersonen mit saisonalen, ausgewogenen Mittagsmenüs. Auch Mahlzeiten im Beutel zum selber Erwärmen sind erhältlich. Die Preise sind je nach Lieferort und Spezialwünschen unterschiedlich.

Kontakt Matthias Fuhrer, Küchenchef 031 734 21 41 oder matthias.fuhrer@bernville.ch