



## **Militärköche in Thun im Einsatz für Beeinträchtigte**

Angehende Küchenchefs der Armee kochen während zweier Wochen das Mittagessen für Bewohnende und Mitarbeitende der Stiftung Silea. Das bringt Abwechslung und neue Begegnungen für beide Seiten.



Stiftung Silea und die Militärküche spannen zusammen. In der Militärküche der Kaserne Thun wird für die Bewohner der Silea gekocht.

*Foto: Patric Spahni*

Es gibt Kalbsgeschnetzeltes an grüner Pfeffersauce, dazu Kartoffelstock und glasierte Rüeblen. Und das für rund 130 Personen. In der Grossküche auf

dem Thuner Armeeareal stehen um halb zehn Uhr morgens drei Köche an den Töpfen, reichen sich Kartoffelstocktüten oder Kilomödeli Butter und rühren in Pfannen Bratensauce an.

Die jungen Männer sind im Sommer in die Rekrutenschule gestartet und absolvieren nun im Ausbildungszentrum Verpflegung der Armee, das sich in Thun befindet, die Unteroffiziersschule. Hier werden sie zu Küchenchefs ausgebildet. Doch diesmal kochen sie nicht nur für Armeeangehörige, sondern auch für Bewohnerinnen und Bewohner, Mitarbeitende mit Unterstützungsbedarf und Personal der Stiftung Silea in Thun.

### **Bei der Armee auf offene Ohren gestossen**

«Die Idee ist vor zwei Jahren entstanden», sagt Melita Izejroska. Sie ist Teamleiterin Cafeteria und Verpflegung bei der Silea. Normalerweise liefert die Stiftung WAG (Wohnen und Arbeiten für Körperbehinderte Gwatt), die wie die Silea am Thuner Hännisweg beheimatet ist, das Mittagessen für die Bewohner und Mitarbeiter.



Grosse Mengen sind in der Militärküche der Kaserne Thun die Regel. *Foto: Patric Spahni*

«Vor zwei Jahren haben wir verschiedene Überlegungen angestellt, wie wir unsere Verpflegung noch abwechslungsreicher gestalten können», erklärt Izejroska. Sie nahm damals Kontakt mit der Armee auf und fragte an, ob eine Zusammenarbeit möglich wäre. Dort stiess sie auf offene Ohren. Seit dem laufenden Jahr organisiert sie gemeinsam mit Fabian Hinni, Fachlehrer am Ausbildungszentrum, im Frühling und im Herbst einen Austausch zwischen Soldaten und Menschen mit Beeinträchtigung.

### **Beide Seiten profitieren vom Projekt**

Während jeweils zweier Wochen kochen auszubildende Küchenchefs, die sich täglich abwechseln, in einer Militärküche das Zmittag für die Stiftung. Dieses liefern sie an den Hännisweg sowie an den Silea-Standort Innopark an der Militärstrasse und sind dort – unter der Anleitung des Gastroteams der Stiftung – auch für die Essensausgabe zuständig.



Essensausgabe in der Silea mit den Angehörigen der Armee, welche gekocht haben und nun auch das Essen ausgeben. *Foto: Patric Spahni*

Vom Projekt profitieren beide Seiten. In jener Zeit, in der die Küchenchefs in Thun ausgebildet werden, sind wenige Armeeangehörige vor Ort, die gepflegt werden müssen. So sind dann etwa keine Rekrutenschulen in den Kasernen untergebracht. Kochen, und zwar in grossen Mengen, müssen die angehenden Unteroffiziere zu Ausbildungszwecken aber trotzdem. Einerseits verpflegen sie die in Thun ansässige Logistikbasis der Armee, andererseits eben die Stiftung Silea. «Wir nehmen ihnen das Essen gerne ab», sagt Izejroska.



Ausbilder Fabian Hinni und Melita Izejroska (Silea) freuen sich über das Projekt, von dem beide Seiten profitieren.

*Foto: Patric Spahni*

**«Es geht uns bei diesem Projekt vor allem auch darum, vielfältige Begegnungen zu ermöglichen.»**

**Melita Izejroska**, Teamleiterin Cafeteria und Verpflegung bei der Stiftung Silea

Doch der Austausch geht noch weiter: Während der zwei Wochen – diesmal noch bis zum 9. November – dürfen alle interessierten Silea-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeiter an den Nachmittagen gruppenweise die Armeeküche besuchen. Sie erhalten eine Führung durch die Kaserne, binden sich anschliessend eine Kochschürze um und werden von den Soldaten in die Vorgänge in der Militärrküche eingewiesen. «Da der Winter vor der Tür steht, haben die Mitarbeitenden diesmal jeweils einen Lebkuchen nach ihrem Geschmack verziert», sagt Melita Izejroska. Ausserdem wurden im grossen Stil Mailänderli hergestellt, die in der Cafeteria zum Kaffee gereicht werden.



## Die vielfältigen Begegnungen sind eines der Ziele

«Es geht uns bei diesem Projekt vor allem auch darum, vielfältige Begegnungen zu ermöglichen», so Izejroska. Berührungängste gebe es von beiden Seiten kaum. Da viele der angehenden Küchenchefs ausgebildete Köche seien und einige ihre Lehre in Heimen absolviert hätten, sei der Umgang mit unterschiedlichen Menschen kein Problem.

**«Einmal für ein ziviles Umfeld zu kochen, sorgt für Abwechslung.»**

**Adrian Siegenthaler**, Kommandant des Ausbildungszentrums Verpflegung

Kurz vor zwölf Uhr mittags: In der Cafeteria der Stiftung Silea am Hännisweg herrscht Hochbetrieb. Zwei angehende Küchenchefs aus der Romandie sind mit der Essensausgabe beschäftigt, gemeinsam mit Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Cafeteria-Teams. Unter die Anwesenden hat sich auch Adrian Siegenthaler gemischt. Der Kommandant des Ausbildungszentrums Verpflegung schaut seinen Soldaten über die Schulter.



Oberst im Generalstab Adrian Siegenthaler (Mitte) besuchte die Silea ebenfalls und schaute bei der Essensausgabe vorbei.

*Foto: Patric Spahni*

«Sie geben sich grosse Mühe und sind stolz, wenn sie die Leute mit ihrem Essen verwöhnen dürfen», sagt er. Das Projekt sei bislang ein Erfolg, so Siegenthaler. «Einmal für ein ziviles Umfeld zu kochen, sorgt für Abwechslung.» Aus seiner Sicht, ergänzt er, solle die Zusammenarbeit bestehen bleiben. Dies sieht auch Melita Izejroska so. «Wir schätzen diese Begegnungen sehr, sie sind eine Bereicherung», sagt sie. «Und das Essen ist einfach super.»