Marktgemeinde **Lustenau**

Lust er Ger eblatt

Liebe, die man schmeckt!
Esskultur Lustenau

Amtsblatt der Marktgemeinde Lustenau | Freitag 30. April 2021 | Nr. 17 | 138. Jahrgang | www.lustenau.at | Euro 0,50

Inhalt

Gesundheit, Notdienst, Kalender	**4**
Ärztlicher und Zahnärztlicher Notdienst	4
Apotheken- und Nachtdienst	5
Wochenkalender	5
Abfallkalender	5
Mein Lustenau	8
Amtliche Mitteilungen	20
Kirchen	26
Vereine und Termine	30
Spenden	36
Inserate	40
Inserentenverzeichnis	40
Kleinanzeigen	60
Hirn und Schmalz	62
Mein Lustenau	64

IMPRESSUM

Medium, Erscheinung
Amts- und Anzeigenblatt der Marktgemeinde Lustenau
Erscheint jeden Freitag, Erscheinungsort und Verlagspostamt: 6890 Lustenau

Herausgeberin
Marktgemeinde Lustenau, Rathausstraße 1, 6890 Lustenau

Redaktion
Öffentlichkeitsarbeit
T +43 5577 8181-1301
E presse@lustenau.at

Anzeigenleitung und Aboservice
Petra Skergeth, Rathaus, 2. Stock, Zimmer 23
T +43 5577 8181-1300
E gemeindeblatt@lustenau.at
Inseratannahme nur schriftlich, jeweils bis Dienstag 12 Uhr
(vor Feiertagen Montag). Aktuelle Anzeigentarife auf www.lustenau.at

Preis, Abonnement, Zustellung
Einzelpreis: Euro 0,50
Jahresabo: Euro 38 (inkl. Zustellung)

Gestaltung
Sägenvier DesignKommunikation, 6850 Dornbirn

Satz und Druck
Buchdruckerei Lustenau GmbH, Millennium Park 10, 6890 Lustenau

Titel

Liebe, die man schmeckt!
Esskultur Lustenau

Lustenau beschreitet neue Wege in der Esskultur hin zu einer gesunden und nachhaltigen Ernährung für seine Jüngsten und Ältesten. Was aus der Gemeinschaftsküche im Schützengarten auf die Teller der Kinder und Seniorinnen und Senioren kommt, ist frisch gekocht und ganz auf deren Bedürfnisse abgestimmt. Die Lebensmittel sind saisonal und stammen zu einem Großteil aus Lustenau und der Region, bevorzugt in Bio-Qualität.

Das Küchenteam unter dem Dach der Sozialdienste Lustenau sorgt dafür, dass die jungen und älteren Gäste am Mittagstisch in den Kindergärten und Schulen, in den Seniorenhäusern und mit Essen auf Rädern täglich mit einem gesunden und schmackhaften Menü versorgt werden.

Titel: Den Kindern im Kindergarten „Am Schlatt“ schmeckt das Essen sichtlich. (Foto Michael Gunz)

ESS KULTUR

Täglich bereiten Küchenchef Thomas Urban und sein Team von der Esskultur Lustenau 500 Mahlzeiten für Lustenaus Kinder und Seniorinnen und Senioren zu. Auf den Tisch kommen frische und saisonale Produkte aus Lustenau und der Region.

Foto Michael Gunz

Lustenau geht neue Wege in der gemeinschaftlichen Esskultur

Essen ist ein wichtiger Teil des Lebens und kann viel bewirken: Freude und Genuss stiften, Quelle für Gesundheit und nachhaltige Arbeit sein, Gastlichkeit ermöglichen und die Gemeinschaft stärken. All diesen vielfältigen Aspekten widmet sich Lustenau in einer neuen Esskultur und macht damit die Gemeinschaftsverpflegung in den Kindergärten, Schulen, Seniorenhäusern und für Essen auf Rädern fit für die Zukunft.

Der Lustenauer Spitzenkoch und Unternehmer Dietmar Hagen hat die Esskultur für seine Heimatgemeinde entwickelt. Sein Konzept der Mehr-Wert-Ernährung setzt er seit mehr als 20 Jahren erfolgreich in der Gemeinschaftsgastronomie um. „Es geht um die Frage: Was ernährt den ganzen Menschen? Frische Lebensmittel, mit dem dazugehörigen Handwerk zubereitet, steigern das Geschmackserlebnis und das ganzheitliche Wohlbefinden“, erklärt er. Dass sich Kommunen dem Thema Essen in dieser ganzheitlichen Form widmen, ist auch für Dietmar Hagen eine neue Erfahrung: „Lustenau nimmt mit der Esskultur eine Vorreiterrolle ein.“

Soziale Verantwortung

Esskultur ist unter dem Dach der Sozialdienste Lustenau beheimatet und breit getragen von der Politik und Verwaltung, über die Schulen, Kindergärten und Seniorenhäuser bis zu den lokalen und regionalen Partnerschaften. „Schließlich geht es um unsere soziale Verantwortung für das Gemeinwohl und die Ernährung“, betont Bürgermeister Kurt Fischer. „Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, unseren Kindern und älteren Menschen einen genussvollen Alltag zu bereiten und eine gesunde Ernährung zu bieten. Mahlzeiten haben im Leben, zuhause, in den Kindergärten und Schulen und in den Seniorenhäusern eine hohe Bedeutung. Alle wollen wissen: „Was gibt es heute?“ Unsere Antwort lautet: Etwas Gutes, im Sinne von vollwertig und genussreich, aber auch im Sinne von Gesundheit, Gastlichkeit und Gemeinschaftlichkeit.“

Das Team der Esskultur freut sich, vielfältigen Geschmack auf den Tisch in den Lustenauer Seniorenhäusern, Schulen und Kindergärten zu bringen. (Fotos Michael Gunz)

15-köpfiges Gastronomie-Team

Die kulinarische Federführung der Esskultur liegt bei Betriebsleiter Thomas Urban und seinem Team. In der Gemeinschaftsküche im Schützengarten gelten strenge Qualitätskriterien. Jedes Gericht wird frisch und von Hand zubereitet. Es gibt keine Fertigsaucen oder Suppenpulver, stattdessen wird jeden Morgen eine Gemüsebrühe angesetzt und das Getreide in der eigenen Mühle geschrotet. Die Lebensmittel stammen überwiegend von den Feldern und Höfen aus Lustenau und der Region.

Lebensmittel aus Lustenau und der Region: Stefan Riedmann bringt die frische Milch.

Viel Salat, Obst, Gemüse und frische Früchte

Auf der Menükarte stehen täglich frischer Salat, Obst und Gemüse und weniger oft Fleischgerichte. Gekocht wird nach den Jahreszeiten und den Bedürfnissen der Tischgäste. Die Kinder

Das Auge isst mit: Achtsam zubereitet und liebevoll angerichtet, kommen die Gerichte zu den jungen und älteren Tischgästen.

lieben es bunt und variantenreich, die Seniorinnen und Senioren wünschen sich traditionsbewusste und regionaltypische Gerichte. Ob die neue Küche gut ankommt? „Wir ernten viel Lob, dafür möchten wir all unseren Gästen herzlich danke sagen“, freut sich

Liebe, die man schmeckt: Auch in den Seniorenhäusern kommt die Esskultur gut an.

Thomas Urban. Natürlich kann es auch einmal ein Naserümpfen geben. „Kinder sind unsere kritischsten Gäste. Doch sie sind neugierig und besonders beim Essen in Gemeinschaft empfänglich für neue Geschmackserlebnisse.“ Um den Geschmackssinn der Kinder zu wecken, werden die wichtigen Vitalstoffe gekonnt in ihren Lieblingsgerichten verpackt. Für das beliebte Chili sin Carne wurde beispielweise frisch geschroteter Grünkern statt Hackfleisch verwendet. In die Amaranth-Creme kommen Naturjoghurt und gepoppter Amaranth, gesüßt mit Honig.

Neue Großküche am Campus Rotkreuz

Rund 500 Mahlzeiten werden täglich im Schützengarten zubereitet, doch der Bedarf wächst stetig. Dafür hat die Gemeinde vorgesorgt: In rund drei Jahren soll die große Betriebsküche am Campus Rotkreuz fertiggestellt sein. Dann gibt es im Rotkreuz und Schützengarten zusammen Kapazitäten für rund 1.300 Essen täglich.

Esskultur versorgt auch die Seniorinnen und Senioren mit Essen auf Rädern.

Esskultur Lustenau

Dem Essen mehr Wert geben

Der Lustenauer Dietmar Hagen ist Spitzenkoch und führt in Hannover ein Unternehmen mit 250 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Mit seinem Konzept der Mehr-Wert-Ernährung revolutioniert er die Gemeinschaftsgastronomie. Er ist die federführende Kraft hinter der Esskultur Lustenau. Dietmar Hagen und Bürgermeister Kurt Fischer über die Verantwortung für Generationen, Genuss aus der Großküche und den sozialen Charakter der Gemeinschaftsverpflegung.

Dietmar, du bist die kulinarische Seele der Esskultur Lustenau. Musstest du lange dazu überredet werden?

Dietmar Hagen: Ich bin ja ein Lustenauer Heimatgewächs und fühle ich mich dem Ort auch nach 25 Jahren in Deutschland noch immer sehr verbunden. Daher war es für mich eine Ehre, dass ich gefragt wurde, Esskultur gemeinsam mit der Gemeinde zu entwickeln. Dass Lustenau die Verpflegung von Kindern und älteren Menschen gestaltend in die Hände nimmt, ist vorbildlich. Eine solche Hinwendung zum Thema Essen wie hier kenne ich von keiner anderen Kommune.

Wenn Essen nur satt machen würde, bräuchten wir nicht weiterzureden. Wir fangen aber erst an: Was steckt hinter der Esskultur Lustenau?

Dietmar Hagen: Esskultur Lustenau ist ein Bewusstseinsprozess, der dem Essen wieder mehr Wert gibt. Das beginnt beim Saatgut und den lokalen und regionalen Partnerschaften über die kochhandwerkliche Kompetenz bis zum Genusserlebnis beim Gast. Schon das bewährte Küchenteam im Schützengarten hat auf Regionalität gesetzt. Wir erweitern die Kompetenz, indem wir verstärkt auf die Vollwerternährung schauen, auf die frische und werterhaltende Zubereitung der Lebensmittel und ein differenziertes, saisonales Speisenangebot.

Lustenau nimmt mit Esskultur eine Vorreiterrolle im Land ein. Was hat die Gemeinde zu diesem Schritt bewegt?

Kurt Fischer: Wir haben als Gemeinde eine große Verantwortung für alle Generationen. Wenn wir wollen, dass Kinder chancenreich aufwachsen und unsere Seniorinnen und Senioren gut alt werden können, dann müssen wir auch die Bedingungen dafür schaffen. Seit vielen Jahren gibt es ein wachsendes Bedürfnis nach gemeinschaftlicher Verpflegung. Auch der Umstand, dass die Kinder von unterschiedlichen Essensanbietern versorgt wurden, erforderte Handlungsbedarf. Die Zusammenarbeit mit Dietmar Hagen, der in der Gemeinschaftsverpflegung seit Jahren erfolgreich ist, war ein Glücksfall und inspirierend. Gemeinsam haben wir aus der Vision von einer neuen Esskultur ein konkretes Projekt entwickelt, das breit getragen ist, auch politisch. Wir gehen mit großer Freude an die Umsetzung, wissend, dass dieser Weg kein leichter ist.

» Mit der Esskultur Lustenau wollen wir dazu beitragen, dass Kinder chancenreich aufwachsen und Seniorinnen und Senioren gut alt werden können. «

Spitzenkoch und Unternehmer Dietmar Hagen und Bürgermeister Kurt Fischer freuen sich über die neue Esskultur Lustenau. (Foto Miro Kuzmanovic)

Was wäre ein leichter Weg?

Kurt Fischer: Es wäre leichter, einen Essensanbieter zu beauftragen und sich nicht selber um den Wert des Essens für das Gemeinwohl zu kümmern. Dafür ist Essen aber ein zu wichtiger Teil unseres gemeinschaftlichen Lebens. Bei Kindern hat die Esskultur auch einen pädagogischen Aspekt, nämlich, dass es die zukünftigen Köchinnen und Köche in der Familie sind und die zukünftigen Einkäuferinnen und Einkäufer.

Die Kinder nennen euer Team in der Gemeinschaftsküche im Schützengarten liebevoll den „Kinderkoch". Wie sind die Reaktionen auf die neue Esskultur?

Dietmar Hagen: Ja, es gibt sehr viel positive Resonanz. Wir haben aber auch zurückgespielt bekommen, dass sich manche Kinder zum Beispiel lieber Fischstäbchen wünschen, statt frischem Fisch. Ein paniertes Pressfleisch kann aber unsere Qualitätskriterien niemals erfüllen. Daher versuchen wir, die wertvollen Zutaten in die Lieblingsspeisen der Kinder zu verpacken und so den Geschmackssinn der Kinder zu wecken. Wir können nicht immer jeden Geschmack treffen, aber wir kochen täglich aufs Neue mit viel Hingabe und Freude.

Das macht Appetit auf mehr. Wie könnte die Esskultur in ein paar Jahren aussehen?

Dietmar Hagen und Kurt Fischer: Zur Zeit bereiten wir täglich rund 500 Essen zu, mit dem Bau der neuen Großküche am Campus Rotkreuz können wir die Kapazität um weitere 800 Essen erweitern. Das sehen wir als große Chance, denn Esskultur hat eine Strahlkraft weit über die Küche hinaus. Es geht weiter über die Pädagoginnen und Pädagogen, die Pflegerinnen und Pfleger, die Eltern, die mit dazu beitragen, ein neues Bewusstsein für den Wert des Essens zu schaffen. Insofern kann ein solcher Wandel weiterwirken und ausstrahlen und im Idealfall die Menschen ein Leben lang begleiten.