

Saubere und effiziente Speiseresten-Entsorgung:

Der BioMaster macht's möglich!



Die Klinik Arlesheim ist das anthroposophische Akutspital der Nordwestschweiz und verbindet anthroposophische Heilmethoden mit moderner Schulmedizin. In der Klinikküche testeten Gastronomieleiterin Sabine Hagg und ihr Team im Dezember 2021 den BioMaster von Meiko Green Waste Solutions – eine Anlage, welche Speiseresten zu einer Biomasse verarbeitet und in einem geschlossenen Tank bis zur Abholung lagert. Geruchlos, hygienisch und nachhaltig steht das System für den zeitgemässen Umgang mit Speiseresten im Einsatz. Ein GOURMET-Recherche-team hat die Testphase begleitet.

Text: Sabine Born | Bilder: Nicole Stadelmann und zVg.

Die Klinik Arlesheim ist ein Akutspital für Innere Medizin, Onkologie und Psychiatrie mit rund 85 Betten und angegliedertem Ambulatorium. Gegründet wurde die Klinik 1921 von der Frauenärztin Ita Wegman, die mutig, weltoffen und sozial engagiert die medizinischen Impulse aus Rudolf Steiners Anthroposophie am Krankenbett umsetzte. Sie erarbeitete spezielle Pflegeformen wie Einreibungen, Wickel oder rhythmische Massagen und förderte die Wahrnehmungsfähigkeit der Ärzte und Pflegenden. Darüber hinaus schuf sie ein Bewusstsein für die pharmazeutischen Prozesse bei der Heilmittelherstellung und förderte von Anfang an die wissenschaftliche Forschung. Bis in die 60er Jahre war die Ita Wegman Klinik in Arlesheim das weltweit einzige anthroposophische



Die Klinik Arlesheim ist eine Akutklinik mit 85 Betten in den Fachgebieten Innere Medizin, Onkologie und Psychiatrie/Psychosomatik sowie einem grossen ambulanten Angebot.

Spital. Erst später kamen im In- und Ausland weitere Kliniken hinzu. 1963 wurde auch die Lukas-Klinik eröffnet, eine Pionierin in der anthroposophischen Krebstherapie, die von Anfang an das Konzept der integrativen Onkologie verfolgte. 2014 schlossen sich beide Kliniken zur heutigen Klinik Arlesheim zusammen, mit Ärztinnen und Ärzten, die ihr schulmedizinisches Fachwissen durch das anthroposophische Menschen- und Weltverständnis ergänzen.

Ernährung fördert Therapieerfolg

Unterstützt werden die Therapien und damit die Genesung der Patientinnen und Patienten in der Klinik Arlesheim durch eine anthroposophische Ernährung. «Ein gesunder Darm wirkt wie ein fruchtbarer Boden, ein Impulsgeber, damit Behandlungen besser anschlagen», betont Sabine Hagg gegenüber GOURMET, welche mit einer Ausbildung in anthroposophischer Ernährung sowie im Qualitäts- und Prozessmanagement zuvor als Auditorin in den Bereichen Lebensmittel sowie Bio- und Naturkosmetik gewirkt hat und seit viereinhalb Jahren die Gastronomie in der Klinik Arlesheim leitet.

Aus der Klinikküche versorgen Sabine Hagg und ihr Team rund 90 Patientinnen und Patienten mit

Frühstück, Mittag- und Abendessen ebenso wie die Gäste im Klinikrestaurant, das derzeit mit rund 50 Sitzplätzen coronabedingt nur die Hälfte der vorhandenen Kapazitäten nutzt. Im öffentlichen Restaurant essen Patientinnen und Patienten, die für Therapien oder Arztbesuche vor Ort sind, Angehörige, Stammgäste sowie in einem abgetrennten Bereich täglich auch rund 50 bis 60 Mitarbeitende der Klinik. «Das ergibt pro Tag bis zu 180 Mittagessen», erklärt Sabine Hagg, welche zusammen mit ihrem Team darüber hinaus Caterings für Klinik-Anlässe und -Tagungen produziert.

Dreigliederung im Speiseplan

«Vorzugsweise kochen wir mit Produkten in Bio- oder Demeter-Qualität», betont Sabine Hagg gegenüber GOURMET. Die Klinikküche ist «Goût Mieux»- und seit 2016 «Bio-Knospe-Komponenten»-zertifiziert. Ersteres Label zeichnet Gastronomiebetriebe aus, die mindestens die Hälfte aller Lebensmittel aus tier- und umweltgerechter Produktion beziehen, letzteres profiliert Gastroküchen, welche ganze Gerichte in Knospe-Qualität anbieten. Der nachhaltige Anbau in biologischer Qualität bevorzugt aus biodynamischer Landwirtschaft und auch Knospe-Produkte sind ein wesentliches Element der anthroposophischen Küche,



In der Klinik Arlesheim wird die Schulmedizin in der Diagnose, Behandlung, Pflege und Therapie der Patientinnen und Patienten durch den ganzheitlichen Ansatz der Anthroposophie ergänzt.



Das öffentliche Café-Restaurant der Klinik Arlesheim ist «Goût Mieux»- und seit 2016 «Bio-Knospe-Komponenten»-zertifiziert.

die Dreigliederung der pflanzlichen Lebensmittel in Wurzel, Blatt/Stängel und Blüte/Frucht zur Unterstützung des Körpers ein weiterer.

«Wir verarbeiten also zum Beispiel die Blätter des Federkohls, reichen Wurzelgemüse in Form einer Rüeblisuppe und decken den Bereich Blüte/Frucht mit Getreide und Gewürzen ab», nennt Sabine Hagg eine Möglichkeit, wie sie die Dreigliederung auf den Speiseplan überträgt, dabei schonende Zubereitungsarten wählt, Gemüse dämpft und mit kaltgepressten Ölen und Kräutern mariniert. Zweimal pro Woche serviert sie Fleisch, einmal Fisch, zwischendurch auch vegane

Gerichte. «Mit Gewürzen wie Koriander, Kurkuma und Ingwer machen wir die Nahrung leichter verdaulich. Wir kochen angepasst auf die Bedürfnisse der Patientinnen und Patienten und optimieren mit einer geeigneten Speisefolge ihren Wärmehaushalt, der viel dazu beiträgt, eigene Heilungskräfte zu entwickeln», erklärt Sabine Hagg.

Neues Heilmittellabor

Eine Besonderheit der Küche sind sogenannte Planetendrinks. Dabei wird Getreide lange ausgekocht, damit die Geschmacks- und Mineralstoffe sowie auch die Wärmequalität durch einen längeren Kochprozess ins Wasser übergehen, das, vermischt mit weiteren Zutaten, einen gesunden Vitaldrink ergibt. Ein Teil der Produkte stammt aus den eigenen Gärten, vor allem die Kräuter. Mit selbst angebauten Heilpflanzen wird zudem das hauseigene Heilmittellabor bedient, in dem Apothekerinnen und Apotheker seit 100 Jahren eigene Heilmittel herstellen, bis zu 600 verschiedene Produkte. Ein Labor, das trotz des grossen Produktionsvolumens bis heute dem sogenannten Mitarbeiterhaus einverlebt ist.

Das ändert sich nun. «Das Mitarbeiterhaus macht dem geplanten Klinikneubau Platz, und die Heilmittelherstellung erhält mit einem eigenen Gebäude mehr Raum und damit auch Ansehen», betont Mehmet Gecici,



Im Oktober erfolgte der Spatenstich zum neuen Heilmittellabor, das aus massivem Mondholz gebaut wird. Nach dem gleichen Verfahren soll zwei Jahre später der Klinikneubau entstehen.





Ein Knopfdruck genügt um den Verarbeitungsprozess von 60 Sekunden zu starten. Dank Volumenreduktion und grossen Lagerbehältern lassen sich die Entsorgungsfahrten im Vergleich zur herkömmlichen Kübel-Entsorgung auf ein Minimum reduzieren.

Projektleiter für den Neubau. Für den Bau des Heilmittellabors wird Mondholz aus Fichten und Tannen und für die Fassade Lärchen aus dem Schwarzwald genutzt. Das Gebäude wird die Vorgaben von MinergieP erfüllen und soll im Spätherbst 2022 bezugsbereit sein. Anschliessend wird das Baufeld für den Klinikneubau hergerichtet, dem das heutige Mitarbeiterhaus weichen wird. In Anlehnung an das neue Heilmittellabor wird auch der Spitalneubau aus unverleimtem Mondholz gebaut und wird damit zur ersten Schweizer Klinik aus Massivholz.

Speisereste sauber entsorgt

Im Zuge des Neubaus testete die Klinik für die Entsorgung von Nassabfällen ein BioMaster-Modell von Meiko Green Waste Solutions. Die Funktionsweise von Meiko Green ist einfach: Speisereste kommen in eine Eingabestation, wo sie auf Knopfdruck in 60 Sekunden zu einem pump- und fliessfähigen Brei homogenisiert werden. Die integrierte Pumpe fördert das Substrat in den Sammelbehälter, wo es geruchsneutral und ohne Kühlung bis zur Abholung lagert. Zur Kostenoptimierung lässt sich die Entleerung mit der Fettabtscheider-Absaugung kombinieren. «Ein geschlossenes System, geruchlos, sauber und damit ein zeitgemäßes Werkzeug der modernen Küche», sagt Sabine Hagg, die bereits Meikos Spültechnik kennt und schätzt, vom BioMaster gelesen und deshalb in der Klinik eine Testphase initiiert hat.

Mehmet Gecici und Jakob Wagner, Gebietsverkaufsleiter der Meiko Green Waste Solutions Schweiz AG, wurden rasch handelseinig und implementierten im Dezember 2021 die Testanlage mit dem 600 Liter-Tank in der Tiefgarage der Klinik Arlesheim. «Mehr als ein Strom- und Wasseranschluss waren dazu nicht nötig», erklärt der Experte von Meiko. Auch die

Hygienisch sauber und platzsparend: Das geschlossene System kommt ohne Kühlung aus. Zudem verschlankt es Prozesse in der Küche und senkt die laufenden Kosten.





Jakob Wagner von Meiko Green hat die zweiwöchige Testphase in der Klinik Arlesheim mit einer Einführungsschulung für das Personal sowie weiteren Kontrollbesuchen eng begleitet und mit einem abschliessenden Feedbackgespräch schriftlich dokumentiert.

Abläufe sind simpel: In Rollwagen sammelt die Küchencrew während der Produktion Speise-Abfälle und entsorgt sie später im BioMaster. Ist der Tank zu 80 Prozent gefüllt, wird quittiert und die Meiko-Serviceabteilung avisiert, die ihrerseits den Betreiber der Biogasanlage aufbietet und gegenüber den Kundinnen und Kunden später als Rechnungssteller fungiert.

Eine rundum saubere Sache also. «Der BioMaster verwertet sämtliche Speise- und Rüstabfälle, die in der

Küche anfallen. Dazu zählen auch Kaffeesatz und Frittieröl, was eine oft gestellte Frage in der Beratung ist», sagt Jakob Wagner und erklärt, dass Fetthaltiges die beste Auswertung in der Biogasanlage habe. Für die Rüstabfälle nutzt die Klinik Arlesheim noch einen klassischen romantischen Weg. «Rüstabfälle kompostieren wir wie bis anhin für unsere Parks», betont Sabine Hagg, die nach der zweiwöchigen Testphase von Meiko Green nahezu restlos überzeugt ist.

Test bestanden

«Die maschinelle Entsorgung ist eine massgebliche Verbesserung zum bisherigen System mit den Kübeln, mit klaren Abläufen und ohne Kontamination an heiklen Stellen im Betrieb», zeigt sich Sabine Hagg im abschliessenden Feedbackgespräch gegenüber Jakob Wagner erfreut. Einzig die versehentliche Eingabe von Besteck und anderen Fremdstoffen gelte es zu vermeiden. Das erfordere eine etwas erhöhte Achtsamkeit des Personals und die Reinigung der Eingabestation nach dem Prozess eine gewisse Routine. Für das Personal ist die Handhabung des BioMasters aber insgesamt sehr einfach. «Die Anlage vermittelte uns ausserdem einen guten Überblick über unser Food Waste-Volumen und ist durch die hochwertige Wiederverwertung in der Biogasanlage ein nachhaltiges System», ergänzt Sabine Hagg.



Veronique Wicky, Leiterin Hotellerie, Service & Events, Sabine Hagg, Leiterin der Gastronomie, und Mehmet Gecici, Projektleiter Neubau, schätzen die Zusammenarbeit mit Jakob Wagner (l.) von Meiko Green, seinen zuvorkommenden Service, den vertrauensvollen Umgang und die unkomplizierte Art.

Mehr zum Thema

Klinik Arlesheim AG

Pfeffingerweg 1
4144 Arlesheim
Tel. 061 705 71 11
www.klinik-arlesheim.ch

Meiko Green Waste Solutions Schweiz AG

Soorpark
9606 Bütschwil
Tel. 071 929 20 00
info@meiko-green.ch
www.meiko-green.ch



Hier geht's
zu weiteren Infos
zum Thema