

Bald übernimmt Pastarazzi das Zepter

Nach den Fasnachtsferien betreibt das Gastro-Unternehmen die Mensa der Kanti Obwalden. Pastarazzi setzt stark auf Nachhaltigkeit.

Kristina Gysi

Sie wollen die Mensa zu einem wichtigen Treffpunkt der Schule machen. So zumindest stand es in einer Medienmitteilung des Kantons Obwalden über den Betriebswechsel der Kanti-Mensa. Wie das die Pastarazzi GmbH als neue Betreiberin anstellen möchte, kann Geschäftsführer Benito Omlin am besten erklären. Die Stimme des 31-Jährigen tönt zuversichtlich. Er scheint bereit für die neue Herausforderung nach Ende der Fasnachtsferien, wenn Pastarazzi das Küchenzepter an der Kanti Obwalden in die Hand nehmen wird.

Im Gespräch mit Omlin wird deutlich, worauf das Gastronomieunternehmen mit Sitz in Sarnen besonders grossen Wert legt. Zwar sei Nachhaltigkeit ein vielseitig interpretierbarer Begriff, den sich mittlerweile die meisten Unternehmen auf die Fahne schreiben würden. «Aber bei uns war es schon bei der Gründung ein Ziel, die Nachhaltigkeit in alle Bereiche der Firma

miteinzubinden.» Das beginne bei der Nutzung von Altpapier für interne Notizen, gehe über plastikfreie Verpackungsboxen bis hin zur Verwertung von Gemüse einiger Grosshändler, das sonst wegen Beschädigung oder Unförmigkeit im Grüncontainer landen würde. Die Nachhaltigkeit sei ein stetiger Prozess. «Wir möchten darin immer besser werden.» Auch das Persönliche ist Omlin wichtig: «Man muss nicht besonders cool und übertrieben förmlich sein, wenn man bei uns arbeitet. Hier kann jede und jeder so sein, wie er oder sie wirklich ist.»

Fleisch gibt es in Zukunft weniger

Reiner Dienstleister sein, der «einfach das Essen auf den Teller klatscht» – das passe nicht zur Philosophie des Unternehmens. «Wir möchten einen zwischenmenschlichen Zugang schaffen, um den jungen Menschen wichtige Dinge über Ernährung und Nachhaltigkeit näherbringen zu können.»

«Wir möchten jungen Menschen wichtige Dinge über Ernährung und Nachhaltigkeit näherbringen.»



Benito Omlin
Geschäftsführer der
Pastarazzi GmbH

Schülerinnen und Schüler der Kantonsschule, aber auch jene aus umliegenden Grundschulen, die aufgrund zu langer Schulwege mittags nicht nach Hause können, essen in der Mensa zu Mittag. Hinzu kommen Lehrpersonen und andere Angestellte. Ein grosses Einzugsgebiet also, das es zu verpflegen gilt. «Deshalb möchten wir uns gesamtheitliche Gedanken machen», so Omlin. Eine Vegi-Mensa, wie es diese eine Zeit lang in Luzern gab, kommt nicht in Frage: «Wir sind hier nicht so dogmatisch.» Man wolle niemanden ausschliessen und deshalb ein möglichst breites Angebot machen, das etwa auch Intoleranzen miteinbezieht.

Aber trotzdem sagt er: «Die Fleischkomponenten werden abnehmen und auf ein Minimum reduziert.» Er spricht von zwei bis drei Menüs mit Fleisch in der Woche. Dieses Fleisch stamme dann aus einer lokalen Metzgerei in Obwalden. Vor allem aber wolle man die Menschen mit Neuem in Berührung

bringen und spannende Alternativen zu fleischhaltigen Gerichten bieten. Und auch in der Kochplanung spielt die Nachhaltigkeit eine grosse Rolle. So wolle man die Möglichkeit schaffen, dass sich die Leute frühzeitig für das Mittagessen «anmelden» können. «Dann kann spezifischer gekocht werden und Überschüsse werden vermindert», sagt Omlin.

Wer aus dem Namen Pastarazzi schliesst, dass es ab März in der Kanti-Mensa nur noch Nudelgerichte gibt, liegt falsch. Schliesslich stehen auch nach dem Betriebswechsel Koch Volker Vanini und seine helfende Hand Elias Müller hinter dem Küchentresen. Nur einfach mit dem neuen Betriebskonzept von Pastarazzi als Mise en Place. Zudem wolle man auf die Bedürfnisse der Kundschaft eingehen und ihr die Möglichkeit bieten, diese zu äussern. «Deshalb werden wir zu Beginn einen Fragebogen austeilen, der uns wertvolle Inputs bringen soll», so Omlin.

Die Mensa wurde seit dem Bezug der neuen Kanti 2011 von den ZFV-Unternehmungen geführt, so der Kanton in einer Mitteilung. «Diese sehr gute und langjährige Zusammenarbeit nimmt durch die Kündigung des Vertrages durch den ZFV auf die Fasnachtsferien 2022 hin ein Ende», heisst es darin.

Kanton Obwalden erwartet ein vielseitiges Angebot

Daraufhin wurde der Mensabetrieb öffentlich ausgeschrieben. Nach einem mehrstufigen Prozess habe man sich für eine Zusammenarbeit mit Pastarazzi entschieden. Das Unternehmen habe ein inhaltlich und wirtschaftlich überzeugendes Konzept eingereicht, schreibt Bildungsdirektor Christian Schäli auf Anfrage. «Es freut mich natürlich sehr, dass wir mit einem lokalen Unternehmen zusammenarbeiten können.» Man erwarte von den neuen Betreibern weiterhin ein qualitativ hochwertiges, vielfältiges Menu-Angebot, so Schäli.