



Wann hat sich die Akademie auf den Weg gemacht und Themen wie Umwelt und Nachhaltigkeit aufgenommen?

Ich wurde 1992 bei meinem Vorstellungsgespräch gefragt, ob ich mir vorstellen könnte, die Hauswirtschaft in dem Tagungshaus nach ökologischen Kriterien zu organisieren. Ich hatte damals schon versucht meinen Privathaushalt nach ökologischen Kriterien zu führen und habe mich mit dieser Erfahrung und meinem Berufswissen an diese Aufgabe getraut.

Die Studienleiter und -leiterinnen hatten sich zu diesem Zeitpunkt schon viel mit dem Thema Umwelt beschäftigt, aber Ziel war, nicht nur darüber zu reden, sondern es auch in der in der Akademie umzusetzen.

Und man erkannte schon damals, dass man nur mit einer guten Führungskraft in der Hauswirtschaft ein Tagungshaus nach ökologischen Kriterien führen kann?

Ja, es sollte keine Diskrepanz geben zwischen dem, was in den Tagungen gepredigt wird und dem, was im Haus passiert. Und da spielt die Hauswirtschaft die entscheidende Rolle. Das wusste man damals schon und weiß es auch heute noch. Heute wird die Hauswirtschaft bereits im Vorwort der Umwelterklärung der Akademie als Grundlage der Umweltorganisation und Nachhaltigkeit erwähnt.

Woher haben Sie das Wissen über nachhaltige Hauswirtschaft bekommen?

Als erstes durfte ich drei Tage nach Bad Boll fahren und mich mit der damaligen Hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin

Andrea Bold arbeitet als Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin in der Akademie der Diözese Freiburg. Diese will bis 2030 klimaneutral werden. Das Tagungshaus in der Freiburger Innenstadt hat 36 Gästezimmer und kann täglich bis zu 200 Personen voll verpflegen. Ökologie und Nachhaltigkeit sind im Leitbild des Hauses fest verankert. Andrea Bold leistet mit der Abteilung Hauswirtschaft einen entscheidenden Beitrag dazu.

„Das Wissen ist da, aber der Träger muss wollen“

Ingrid Hess austauschen. Sie hatte in der Evangelischen Akademie Bad Boll schon alles nach ökologischen Kriterien organisiert. Inhaltlich war ich begeistert. Organisatorisch musste ich andere Wege gehen, da sie in der ländlichen Region den Einkauf über Bauern organisierte. Das ging in Freiburg nicht, deshalb habe ich Kontakt zu Händlern aufgebaut. Schon damals war klar, dass man immer individuelle Lösungen braucht.

Wie sind Sie als HBL an den Prozessen beteiligt?

Ich bin gemeinsam mit der Geschäftsleitung in den entscheidenden Beratungsgremien zum Thema Umwelt und Nachhaltigkeit sowie Energiemanagement. Bei Bedarf werden andere Abteilungsleiter oder verantwortliche Mitarbeiter dazu geholt.

Wie sind Ihre Mitarbeiter beteiligt bzw. wie beteiligen Sie diese?

In der Anfangsphase gab es für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen Workshops. Dann war zeitweise ein Pause. Dieses Jahr wurde mit einer Klausurtagung zu Nachhaltigkeit für alle Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen begonnen, Mitarbeiter wieder mehr zu beteiligen. Es wurde offen über weitere Möglichkeiten nachhaltiger zu werden, gesprochen. Es hat sich herausgestellt, dass es den Mitarbeiter ein Anliegen ist, Plastikmüll noch mehr zu reduzieren, obwohl wir Müll vermeiden. Es ging zum Beispiel darum, ob man auf die kleinen Plastiktüten, die in den Hotelzimmern tagtäglich in die Mülleimer kommen, verzichten kann. So ein Tag stößt viel an, denn Mitarbeiter haben oft einen

Die katholische Akademie in Freiburg begann bereits Anfang der 90er Jahre nach ökologischen Kriterien zu arbeiten.



anderen Blick auf die Dinge. Wenn man auf die Müllbeutel verzichtet, müssen die Mülleimer ausgewaschen werden. „Reicht die Zeit?“, lautet die zentrale Frage, die noch nicht abschließend geklärt werden konnte. Als ersten Schritt hat man die Handtücher in den WC-Anlagen von Papierhandtüchern auf Stoffrollen umgestellt, so dass die großen Säcke für die gebrauchten Papierhandtücher wegfallen. Die kleinen Mülleimer mit kleinen Plastik-Müllbeutel bleiben vorerst.

Leben Ihre Mitarbeiter diese Themen auch?

Ein Teil der Mitarbeiter ist sensibel für das Thema, für den anderen Teil ist es eher unwichtig. Allerdings gibt es ganz klare Anweisungen, die dann von den Mitarbeitern umgesetzt werden müssen. Manche Mitarbeiter leben es zusätzlich, für manche ist es nur ein Job.

Wie wirkt sich das auf die Personalsituation aus?

Gerade Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in der Küche, die gerne kochen, finden bei uns ideale Arbeitsbedingungen, denn bei uns wird noch richtig gekocht. Da wir zum Beispiel keine Fertigsoßen verwenden, bekommen wir vom Metzger Knochen, um daraus unsere Soßen herzustellen. In der Reinigung ist es etwas anders. Hier überzeugt weniger die Ökologie als die Arbeitsbedingungen, um in der Akademie zu arbeiten. Wir haben sehr gute Arbeitsabläufe, gute Arbeitswagen, individuelle Arbeitszeitmodelle und keine giftigen Reinigungsmittel. Das sind unsere Argumente gegenüber Mitarbeitern. Und wir haben keine Minijobber. Selbst Frauen, die nur



drei Stunden in der Woche arbeiten, haben einen ordentlichen Arbeitsvertrag und zahlen in die Rentenkasse ein.

Im Umweltbericht wird die Hauswirtschaft im Zusammenhang mit Genuss und Gastlichkeit erwähnt. Sind auch andere Abteilungen der Akademie betroffen?

Gastlichkeit ist für die Akademieleitung ein ganz wichtiger Begriff. Ziel ist es, die Nachhaltigkeit positiv rüberzubringen.

Was heißt das?

Im Moment diskutieren wir beispielsweise den Fleischkonsum in der Einrichtung. Einig sind wir uns alle, dass der Fleischkonsum noch mehr gesenkt werden kann. Aber bei den Gästen darf überhaupt nicht das Gefühl aufkommen,

dass sie vielleicht gerade heute den vegetarischen Tag erwischt haben. Dass es ein vegetarisches Gericht ist, sollte gar nicht erwähnt oder beworben werden. Im Vordergrund stehen muss das hochwertige attraktive Essen, egal ob mit oder ohne Fleisch. Auf der Karte steht dann nicht vegetarisches Essen, sondern vielleicht Belugalinsbällchen mit sommerlichem Gemüseagout.

Hier muss die Sprache anders werden und es darf nicht der Eindruck entstehen, dass ein vegetarisches Essen weniger wertvoll ist. Bei Gulasch mit Nudeln ist zwar der Materialeinsatz höher als bei vegetarischen Gerichten, dafür ist bei diesen der Arbeitseinsatz höher. Der Wert ist aber letztendlich der gleiche.

Wie regeln sie das im Tagungsgeschäft?

Es gibt eine Zusammenarbeit zwischen den Studienleitern und auch den Kun-

den, die unser Haus als Tagungshaus buchen. Wir sprechen ab, in welchen Stil das Essen sein soll. Manche Tagungsleiter oder -leiterinnen wünschen explizit vegetarische Kost für ihre Tagungen. Das machen wir dann.

Sie bezeichnen sich als lernende Einrichtung?

Es gibt viele Gespräche zum Thema Nachhaltigkeit in der Akademie. Wir entwickeln viel gemeinsam und lernen dabei auch. Wie am Anfang meiner Tätigkeit in der Akademie bin ich immer noch mit vielen Fragen konfrontiert. Aber es sind immer neue und andere Fragen.

Was lernen Sie gerade oder was sind gerade die aktuellen Themen?

Viele. Zum Beispiel soziale Fragen, da wir gerade Auszubildende mit Migrationshintergrund haben. Die Diskussion Fleisch oder vegetarisch habe ich erwähnt. Dann stelle ich gerade das Reinigungssystem komplett um. Jahrelang habe ich Dosierung gepredigt und trotzdem gab es Fehler. Deshalb stelle ich jetzt auf automatische Dosierung um. Auch im Hinblick auf Beschaffung gibt es immer wieder Herausforderungen. Ein Beispiel: Das Recyclingtoilettenpapier ist auf der Palette üppig mit Plastikfolie umwickelt. Da suchen wir gemeinsam mit den Lieferanten nach Lösungen.

Sie engagieren sich auch außerhalb der Akademie. Was können andere von Ihnen lernen?

Ich werde öfters für Vorträge angefragt. Dabei ermutige ich jeden anzufangen. Aber ich muss auch ganz klar sagen, das Gelingen hängt vom Träger ab. Der muss es wollen.

Das heißt, eine einzelne Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin kann nichts bewirken?

Sie kann höchstens den Träger überzeugen, dass er Ökologie und Nachhaltigkeit als Ziel aufnimmt. Sie kann Argumente liefern.

Ich halte aber nichts davon, die Verantwortung auf die unteren Ebenen abzuwälzen. Es gibt nichts Schlimmeres als den Appell von oben an die Hauswirtschaft, bietet mal mehr ökologisches und regionales Essen an. Das endet für hauswirtschaftliche Führungskräfte oft in der Selbstausbeutung.

Noch einmal: Der Träger muss wollen. Die HBL hat das fachliche Know-how es umzusetzen. Und wenn etwas an Wissen fehlt, gibt es Fortbildungen und manches Wissen kann man bei Bedarf auch einkaufen. Das ist alles kein Problem. Das Wissen ist da und kann eingesetzt werden.

Warum tut sich trotzdem so wenig? Warum ist es heute immer noch nicht selbstverständlich, in hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetrieben nachhaltig zu wirtschaften?

Es müsste Regelungen für ökologische Mindeststandards geben. Freiwillig passiert viel zu wenig. Es ist für den einzelnen Betrieb immer noch wirtschaftlicher, unsozial und unökologisch zu arbeiten. Die Kosten dafür trägt die Allgemeinheit. Da müsste sich etwas ändern. Die tatsächlichen Kosten für Produkte und Leistungen müssten berechnet werden.

Können Sie in Ihrem Tagungshaus noch besser werden? Gibt es in der Akademie noch Einsparpotenzial?

Bestimmt. Ich bin nicht perfekt, aber ambitioniert. Man muss auch immer dran bleiben. So plane ich jetzt gerade

ein Projekt mit den Auszubildenden, die Spülabläufe mal wieder genauer unter die Lupe zu nehmen. Vielleicht ergibt sich hier noch ein Einsparpotenzial.

Sie haben den ersten Hauswirtschaftskongress in Berlin besucht. Glauben Sie, dass von diesem Kongress Impulse ausgehen?

Das glaube ich auf jeden Fall. Ich war beeindruckt, wie viel Wissen über die Zusammenhänge zwischen Hauswirtschaft und Klimawandel vorliegt und wie informiert die einzelnen Kolleginnen sind. Das heißt, die Hauswirtschaft ist bereit. Jetzt ist die Politik gefordert. Enttäuscht war ich dabei allerdings von den Grußworten per Videobotschaft der Ministerin für Ernährung und Landwirtschaft, die die Schirmherrschaft übernommen hat. Der Name der Tagung war „Wandel nachhaltig gestalten“ und Frau Ministerin Klöckner sprach uns als Expertinnen für Ernährungsfragen und Lebensmittelhygiene an und verwies auf ihre Anstrengungen zur Verbesserung der Ernährung von Senioren. Im ersten Moment dachte ich, ich sei auf der falschen Tagung. Das wurde aber sofort mit dem ersten Vortrag wieder zurecht gerückt.

Vielen Dank, Frau Bold.

Das Interview führte Beatrix Flatt.