

Es muss jeden Tag schmecken!

31.03.2020, 14:29 | Gesundheit & Medizin

Pressemitteilung von: *Stiftung Liebenau*

Presseagentur: *Stiftung Liebenau Kommunikation und Marketing*



"Es muss jeden Tag schmecken!" meint Bernd Rothacker

FRIEDRICHSHAFEN – Seit 2008 ist Bernd Rothacker Leiter der Produktionsküche im Franziskuszentrum in Friedrichshafen. Schon als kleiner Bub wollte er Koch werden. Einen anderen Beruf kann er sich bis heute nicht vorstellen.

Schuld ist, wie so oft, die Mutter. Sie war es, die Bernd Rothacker schon in jungen Jahren die Liebe zur traditionellen Küche vermittelt hat, die er bis heute für das Beste hält, was wir haben. Deswegen sei ganz früh für ihn klar gewesen: „Ich werde Koch!“ Bloß die Arbeitszeiten in der Gastronomie bereiteten ihm Probleme. Beruf, Familie und Freizeit wollte er besser in Einklang bringen. So ist er seit 30 Jahren aktives Mitglied des „Wangener Narrenzunft Kuhschelle Weiß-Rot e. V.“ und kümmert sich um das „Klausen“, damit sich die Wangener Kinder über den Besuch des Nikolaus freuen können.

Aber weil er sich nie einen anderen Beruf vorstellen konnte, hat er nach Wegen gesucht, die ihm erlaubten, Beruf und Engagement gerecht zu werden. Die fand er auf verschiedenen Stationen bei der Stiftung Liebenau, wo er seit 26 Jahren die ganze Bandbreite seines Könnens einbringt und weiterentwickelt. „Ich sehe mich als guten Handwerker, der sein Gewerk beherrscht.“ Seine Küche will er daher nicht als Kunst verstanden wissen, sondern als bodenständig und solide. „Ich koche und plane mit meinen 15 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Franziskuszentrum täglich 400 Essen für ältere Menschen. Ihnen muss das jeden Tag schmecken, sonst mache ich grundlegend was falsch.“ Und so gibt es cremige Suppen, weil die besser auf dem Löffel bleiben als eine klare Brühe. Das Fleisch muss weicher sein als anderswo.

„Meine Aufgabe ist es, im besten Sinne das zu servieren, was meine Gäste mögen, kennen und gut vertragen“, konstatiert er. So wird inzwischen der Wunsch nach vegetarischen Gerichten vermehrt an ihn herangetragen. Dem kommt er gerne nach und verwendet in seiner Küche am liebsten regionale Produkte. Rezepte braucht er längst nicht mehr. Er weiß wie es geht. Die durchweg positiven Rückmeldungen geben ihm Recht. Zuhause kocht seine Frau. „Sie kann das sehr gut. Sieht man ja“, sagt er mit einem Grinsen. Und was isst er selber gern? „Alles. Gut zubereitet muss es halt sein. Aber bitte keine Nierle!“ Er streicht über seinen Spitzbart und schmeckt mit sichtlichem Genuss eine Brokkolicreme-Suppe ab, die

gleich serviert werden soll.

Weitere Infos zu den Angeboten der Stiftung Liebenau im Aufgabenfeld Pflege und Lebensräume finden Sie unter www.stiftung-liebenau.de/pflege-und-lebensraeume.

Portrait

In der Stiftung Liebenau setzen wir uns ein für die größtmögliche Selbstbestimmung und Teilhabe aller Menschen am gesellschaftlichen Leben. Mitarbeitende verstehen sich als Partner für Menschen, die dafür Unterstützung benötigen. Leitend für unser Handeln sind eine christlich fundierte Menschlichkeit, eine hohe Fachlichkeit und nachhaltige Wirtschaftlichkeit.

Entsprechend unserem Stiftungszweck sind wir in sechs Aufgabenfeldern tätig: Pflege und Lebensräume, Teilhabe, Gesundheit, Bildung, Familie, Service und Produkte. Mehr als 20 000 Menschen nehmen jährlich unsere Leistungen in Anspruch oder engagieren sich mit uns im Sozialraum. Gemeinsam mit vielen Partnern im In- und Ausland wollen wir auch die Rahmenbedingungen sozialer Arbeit weiterentwickeln und die Lebenssituation der von uns begleiteten Menschen verbessern.

www.stiftung-liebenau.de

News-ID: 1082259 • Views: 581 (Stand: 28.07.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/1082259/Es-muss-jeden-Tag-schmecken.html>