

Gute Seele bei der Stiftung Uetendorfberg

Klaus Schüpbach steht beeinträchtigten Menschen am Herd zur Seite

Die Küchencrew bei der Stiftung Uetendorfberg besteht aus rund einem Dutzend Menschen mit Beeinträchtigung. Klaus Schüpbach sorgt dafür, dass alles rundläuft.



Klaus Schüpbach ist der Küchenchef der Stiftung Uetendorfberg.
Foto: Patric Spahni

In Kürze:

- Das Küchenteam der Stiftung Uetendorfberg besteht aus 6 gelernten Köchen und 13 beeinträchtigten Mitarbeitenden.
- Die Küche produziert täglich 70 bis 80 Mahlzeiten.
- Küchenchef Klaus Schüpbach betont, dass alle Menschen gefördert, aber nicht überfordert werden.
- Seit der Eröffnung des Restaurants Alpenblick 2013 ist die Institution öffentlich zugänglich.

Um 10 Uhr morgens ist viel los in der Hauptküche der [Stiftung Uetendorfberg](#). Es wird gerüstet, gerührt, gebraten. Geredet wird aber kaum. Alle wissen, was zu tun ist. Es sieht auf den ersten Blick wie das Treiben in einer normalen Grossküche aus. Aber ganz so ist es nicht. «Das Küchenteam besteht aus 6 gelernten Köchen sowie 13 Mitarbeitenden mit einer Beeinträchtigung», erklärt Klaus Schüpbach.

Der Küchenchef ist stolz darauf, so viele beeinträchtigte Menschen in den Arbeitsalltag integrieren zu können. Es sind Erwachsene mit Downsyndrom, Menschen aus dem Autismus-Spektrum, praktisch Bildungsfähige aus Sonderschulen oder Leute mit Hörbehinderungen. Viele von ihnen sind schon länger in seiner Küche und haben eine beachtliche Selbstständigkeit erreicht. Ein junger Mann bereitet sich zurzeit darauf vor, im Sommer eine IV-Lehre zu beginnen.

Küche bei der Stiftung hat 365 Tage geöffnet

Es ist eine anspruchsvolle Aufgabe, die Chlöisu, wie er am liebsten genannt wird, mit seiner Equipe leistet. 365 Tage im Jahr wird hier gearbeitet. Denn allein für die Bewohnenden der Stiftung sowie für alle Mitarbeitenden, die am Mittag essen wollen, müssen täglich 70–80 Mahlzeiten gekocht werden.

Dazu kommen Frühstück und Abendessen für die Heimgäste. Ist das Restaurant Alpenblick geöffnet, werden mittags oft zusätzlich 50–70 Gäste bedient, abends ist es unterschiedlich. Zudem werden dreimal die Woche Tagesschulen aus der Umgebung versorgt. Dazu kommen Geburtstagsfeiern, Konfirmationen, der 2.-August-Brunch oder die Heimweihnacht.

Klaus Schüpbach ist immer wieder aufs Neue von den Leistungen beeindruckt, die mit der «bunten Küchencrew» möglich sind. Aber es gibt auch Tage, an denen «dr Wurm drin isch». Dann benötigt es ein ruhiges Miteinander. «Ich begegne den Menschen mit Herzlichkeit und auf Augenhöhe.» Es ist spürbar: Schüpbach lebt für seine Arbeit.

Beeinträchtigte Menschen fördern, aber nicht überfordern

«Kein Tag ist wie der andere», sagt er. «Und ich erlebe immer wieder schöne Überraschungen.» So habe er einmal in der Heimgärtnerei angerufen, um 10 Kilo Tomaten zu bestellen. Geliefert wurde dann zudem eine grosse Menge Blumenkohl. Das freute Schüpbach. «Ich weiss, wie viel Handarbeit von beeinträchtigten Mitarbeitenden und ihren Betreuenden in der Gärtnerei steckt. Darum ist es wichtig, die Produkte mit Respekt und Sorgfalt zu verarbeiten.» Alles werde möglichst frisch verwertet.



Klaus Schüpbach erklärt geduldig, was zu tun ist.

Foto: Patric Spahni

Ein besonderes Erlebnis bleibt Schüpbach in Erinnerung: Einmal erhielt er aus der Landwirtschaft 30 geschlachtete Kaninchen, die ausgebeint werden mussten. Ein Mitarbeiter mit einer Beeinträchtigung wollte mithelfen. «Ich zeigte ihm, wie es geht, und er machte sich an die Arbeit.»

Bis zum Feierabend hatte er 5 Kaninchen ausgebeint – und war unglaublich stolz auf seine Leistung. «Wenn ich nicht akzeptieren könnte, dass nicht alle im gleichen Tempo wie ich arbeiten können, wäre ich hier am falschen Ort.» Ohne Geduld könnten sich beeinträchtigte Menschen nicht weiterentwickeln. Klaus Schüpbach strahlt viel Zuversicht und Gelassenheit aus, als er dies erzählt. Für ihn ist es Alltag, dass manche Menschen länger an einer Aufgabe arbeiten und andere zwischendurch abschweifen.

Viele Veränderungen bei der Stiftung Uetendorfberg

Als Klaus Schüpbach vor 20 Jahren als Souschef in die [Stiftung Uetendorfberg](#) kam, gab es das Restaurant Alpenblick noch nicht. Mit dessen Eröffnung im Februar 2013 – damals war Schüpbach bereits Küchenchef – wollte man die Kontakte zwischen den Heimbewohnenden und der Bevölkerung verbessern. Ein Ziel, das aus seiner Sicht erreicht wurde.



Klaus Schüpbach zeigt vor, wie es richtig geht.
Foto: Patric Spahni

Auch sonst [hat sich vieles verändert](#). Inzwischen werden Arbeitsplätze für mehrfach beeinträchtigte Menschen in verschiedenen Bereichen angeboten. War die Stiftung Uetendorfberg im Volksmund lange als «Taubstummenheim» bekannt, so machen die Gehörlosen heute nur noch etwa ein Drittel der Bewohnenden aus.

Die Entwicklung der Medizintechnologie erlaubt es, dass die Hörbehinderten eine Arbeit ausserhalb einer Institution finden. Zurück in die Küche zu Klaus Schüpbach, der sich keine schönere Aufgabe vorstellen kann. Er sagt: «Die Menschen hier haben das Recht, gefördert zu werden.»

Margrit Kunz, [Patric Spahni](#)(Fotos)

Publiziert 21.04.2026 um 06:00 Uhr