

Die A&Z Foodmanufaktur setzt auf Kommunikation in allen Bereichen

Im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung setzt die A&Z Foodmanufaktur aus Köln auf regionale Produkte. Das ist nicht immer einfach, doch mit einer guten Strategie hält es Geschäftsführer Michael Haupt durchaus für machbar. Entscheidend ist für ihn dabei die Kommunikation mit den Gästen.

„Als Betreiber einer Kantine sollte man immer eines bedenken: Zuerst muss ich die Kunden mit Worten überzeugen. Nur so locke ich sie in meine Kantine. Geschmack und Optik sind dann im nächsten Schritt wichtig“, erzählt Haupt. Aus diesem Grund kochen die von der A&Z Foodmanufaktur betriebenen 17 Kantinen im Frühsommer auch nicht einfach nur Spargel und im Herbst Kartoffeln oder Kohlgerichte, sondern sie machen den Gästen die Gerichte auch schmackhaft. „Zur Kartoffelernte im September machen wir beispielsweise die Aktionswoche, „Tolle Knolle – Alles rund um die Kartoffel“ mit vielen besonderen Gerichten“, erklärt Jens König, Küchenleiter der **Kantine im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft in Bonn**. Aktionen wie diese haben laut König mehrere Vorteile: Zum einen ist es so leichter, saisonale Produkte aus der Region zu verwenden, zum anderen nehmen die Gäste die Kantine als innovativ wahr.



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	280 Portionen
Zielgruppe:	Beschäftigte
Anzahl Lieferanten:	über zehn
Belieferungsfrequenz:	5 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	ja
Produktionssystem:	Cook and Serve

Getrennte Küchen, individuelle Speisepläne, gemeinsames Konzept

Um nachhaltig wirtschaften zu können, bestellen die 17 Kantinen mit ihren rund 110 Beschäftigten ihre Lebensmittel gemeinsam bei über zehn Lieferanten. Fleisch liefert unter anderem eine Metzgerei aus dem Westerwald, Obst und Gemüse stammen von verschiedenen Landwirtschaftsbetrieben, die höchstens 50 Kilometer entfernt liegen. Was auf den Teller kommt, bestimmen die Kantinen jeweils eigenständig.

Das heißt jedoch nicht, dass die Küchenchefs sich nicht untereinander austauschen. Alle vier Wochen treffen sie sich, sprechen über Rezepte oder Probleme und beratschlagen, wie das regionale Küchenkonzept noch besser umgesetzt werden kann. Das erleichtert die Arbeit sehr, meint König. **Kommunikation scheint also immer wichtig zu sein – ob intern oder extern.**

Kontakt:

A&Z Foodmanufaktur, Kantine im BMEL
 Rochusstr. 2, 53125 Bonn
 Küchenleiter: Jens König

Regionalität bedeutet für uns ...

„Als regional eingesetzte Lebensmittel definieren wir Ware von Lieferanten, die aus dem Umkreis (bis zu 50 Kilometer) unseres Einzugsgebiets stammen. Durch kurze Wege wird das Klima geschont, kurze Lagerung garantiert Frische der Produkte.“

Gäste der Kantine der **Ärztammer Westfalen-Lippe** lieben Münsterländer Kartoffeln

Einer Ärztekammer glaubt man gern, dass dort der bewusste Umgang mit Essen einen hohen Stellenwert einnimmt. In der Kantine der Ärztekammer Westfalen-Lippe sind die angebotenen Speisen aber nicht nur gesund und lecker, sondern stammen auch, wenn möglich, aus regionalem Anbau.

Jeden Tag gibt es **zwei Gerichte zur Auswahl**, für die die rund 250 Gäste dank Besuchung durch die Ärztekammer jeweils nur 2,20 Euro zahlen – inklusive Dessert. Als dritte Option bietet die Kantine eine Salatbar mit 12 verschiedenen Salatarten an. Ebenso wie bei den warmen Gerichten achtet Küchenleiter Ludger Walbelder auch hier auf Regionalität: Der Salat kommt aus Gewächshäusern direkt am Kanal in Münster, die Tomaten von einem Hof im Umland. Im Winter gibt es in der Salatbar zum Beispiel Rotkohlsalat. Zu seinen sechs bis zehn Lieferanten pflegt Ludger Walbelder **langjährige Kontakte**. In der Gegend um die Universitätsstadt Münster sei es leicht, hochwertige Agrarprodukte zu beziehen, da sie in der modern geprägten Stadt einen guten Absatzmarkt finden. Gerade von den Kartoffeln, die Walbelder von einem Zusammenschluss von Landwirten aus dem Münsterland bezieht, sind viele der Mittagsgäste begeistert.

Gäste bestellen ihr Essen vor

Dass von den guten Produkten nicht die Hälfte in der Tonne landet, stellt die Kantine durch **Vorbestellungen** sicher. Die



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	250 Portionen
Zielgruppe:	Angestellte
Anzahl Lieferanten:	6-10
Belieferungsfrequenz:	4 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	nein
Produktionssystem:	Cook and Serve

Mitarbeiter der Ärztekammer entscheiden eine Woche im Voraus, welche Gerichte aus dem Speiseplan sie in der nächsten Woche essen wollen. „So kann ich im Schnitt 95 Prozent des Bedarfs schon im Voraus einschätzen“, erläutert Walbelder. „Wir haben dadurch nur sehr wenige Essensreste.“

Das regionale Konzept wird auch deshalb so konsequent wie möglich umgesetzt, weil die Leitung der Ärztekammer Westfalen-Lippe dahinter steht und ihren Küchenleiter bei den **entsprechenden Maßnahmen unterstützt**. Dazu gehören zum Beispiel auch die Aktionswochen, die Walbelder und sein Team mehrmals im Jahr veranstalten. Im letzten Jahr wurden beispielsweise alte einheimische Apfelsorten an einem separaten **Stand in der Kantine zur Verkostung** angeboten. In diesem Jahr gab es schon Aktionen mit Pflaumen und Birnen. „Ich gehe gezielt auf meine Gäste zu und führe sie an diese Produkte heran“, so Walbelder.

Kontakt:

Ärztekammer Westf.-Lippe
 Gartenstrasse 210-214, 48147 Münster
 Küchenleiter: Herr Walbelder

Regionalität bedeutet für uns ...

„Obst und Gemüse aus dem Umkreis von
 15 Kilometern.“

Das **AKAFÖ** in Bochum hat die Herausforderung regionaler Küche angenommen

Ezzedine Zeria geht mit einem hohen Anspruch an die Gemeinschaftsverpflegung heran. „Jede Mensa ist für mich ein Restaurant“, sagt der Leiter der Hochschulgastronomie im Akademischen Förderungswerk Bochum (AKAFÖ). Insgesamt betreibt das AKAFÖ 52 gastronomische Einrichtungen – vom kleinen Kiosk bis zur Mensa, in der täglich 6.000 Mittagessen ausgegeben werden. Der Einkauf erfolgt für alle Einrichtungen zentral und erreicht ein jährliches Volumen von 9 Millionen Euro.

Noch gelingt es dem Gastronom und seinem Team nicht, in diesen Größenordnungen konsequent regional zu kochen. Doch sie machen kleine Schritte, wo es geht: So beziehen sie beispielsweise **Milch von einem Händler aus der Region**, der versichert, dass sein gesamtes Angebot von Kühen aus dem Umland stammt. Ein Teil der Kartoffeln, die im Akademischen Förderungswerk gekocht werden, kommt aus Mönchengladbach. „Ich würde gerne für immer mehr Produkte einen regionalen Erzeuger finden“, sagt Zeria. Das sei nicht immer einfach, da viele Lieferanten ihn nicht das ganze Jahr über regional beliefern können.



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen:	8.000 bis 12.000
Zielgruppe:	Studierende, Schüler, Angestellte
Anzahl Lieferanten:	mehr als 10
Belieferungsfrequenz:	5 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	ja
Produktionssystem:	Cook and Serve/Cook and Hold

Restaurant mit ausschließlich regionaler Küche in Planung

Doch Zeria nimmt die Herausforderung an: Derzeit plant er ein Restaurant, in dem nur mit Lebensmitteln aus regionaler Herkunft gekocht werden soll. Dafür ist er bereits intensiv auf der Suche nach Erzeugern aus der Gegend. „Wir haben in Nordrhein-Westfalen eine **große Anzahl an Bauernhöfen** und können hier fast alles bekommen, was das Herz begehrt“, sagt der Leiter der Hochschulgastronomie. „Nur haben sich unsere Essgewohnheiten so verändert, dass wir erst wieder beginnen müssen, in diese Richtung zu denken.“

Dass man mit dem **Wille zur Veränderung** viel erreichen kann, hat Zeria zuletzt gezeigt, als er den Lebensmittelresten in seinen Einrichtungen den Kampf ansagte. 2014 erhielt das AKAFÖ vom Agenda-Beirat der Stadt Bochum den Nachhaltigkeitspreis, weil es ihnen gelungen war, ihre Lebensmittelabfälle um ein Viertel zu reduzieren.

Kontakt:

Akademisches Förderungswerk
Universitätsstrasse 150, 44801 Bochum
Leiter Hochschulgastronomie: Ezzedine Zeria

Regionalität bedeutet für uns ...

„Am besten sollen die Produkte nebenan angebaut und gezüchtet werden.“

Mit frühzeitiger Planung gelingt bei **Bayer Gastronomie** das regionale Küchenkonzept

So regional wie möglich, ohne die Vielfalt zu schmälern und die Qualität auf einem hohen Niveau halten – so lautet die Devise von Heiko Leonards, Manager der Gemeinschaftsgastronomie bei Bayer Gastronomie, und seinem Küchenteam. Die größte Herausforderung für den Leverkusener Großcaterer: Regionale Produkte für rund 14.000 Mittagessen, 3.500 Frühstücke und etwa 2.800 kleine Snacks zu beziehen.

„Wenn wir 20 Tonnen Salat oder 500 Kilogramm Fleisch bestellen, dann schlagen die meisten Lieferanten die Hände über dem Kopf zusammen“, schildert Leonards sein alltägliches Problem. Denn obwohl es in NRW relativ viel Ackerfläche gibt, können die meist kleinen regionalen Händler solche Mengen nicht liefern. Von einem regionalen Küchenkonzept abschrecken lässt Leonards sich deswegen jedoch nicht und sucht stattdessen nach Lösungen.

Werbung auf verschiedenen Kommunikationskanälen

So hat er unter anderem regelmäßige Aktionswochen eingeführt. Im Herbst stehen da beispielsweise Wild und Kürbis auf dem Speiseplan. Welchen Vorteil diese Aktionen haben? Das Küchenteam kann sie **frühzeitig planen und dadurch Lebensmittel bei den Erzeugern und Lieferanten mit einer gewissen Vorlaufzeit bestellen**. Auf diese Weise haben sie wiederum die Chance, die gewünschten Mengen zu produ-



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	14.000 Portionen
Zielgruppe:	Beschäftigte und externe Gäste
Anzahl Lieferanten:	über 10
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	ja (bedingt je nach Standort)
Produktionssystem:	Cook and Hold

zieren oder bereitzustellen. „So schlagen wir zwei Fliegen mit einer Klappe“, sagt Leonards. „Wir haben die Möglichkeit regional zu kochen, außerdem kommen die Aktionen bei den Gästen gut an.“

Ganz grundsätzlich fällt ihm auf, dass viele Menschen bewusster leben und sich umweltschonend ernähren wollen. Deswegen nutzt Bayer Gastronomie in allen 23 Mitarbeiterrestaurants in Deutschland die regionalen Aktionen, um auf verschiedenen Kommunikationskanälen Werbung zu machen, etwa im Kundenmagazin, im Intranet oder durch Aushänge. „Die Gäste haben wir schon überzeugt, nun brauchen wir nur noch ein größeres Lieferantennetzwerk, um mehr Lebensmittel regional beziehen zu können“, sagt Leonards.

Kontakt:

Bayer Gastronomie GmbH
Kaiser-Wilhelm-Allee 3, 51373 Leverkusen
F&B Manager Gemeinschaftsgastronomie: Hr. Heiko Leonards

Regionalität bedeutet für uns ...

„Unter regionalen Lebensmitteln verstehen wir Erzeugnisse mit regionaler Herkunftsidentität und Produkte, deren Herkunft aus einer bestimmten Region für uns und den Gast erkennbar und nachvollziehbar ist.“

FrISCHE Gurken und Tomaten kommen am **Berufskolleg Tecklenburger Land** im Winter nicht in die Schulmensa

Kantinenessen ist langweilig und ungesund? Das muss nicht sein, wie die Schulmensa am Berufskolleg Tecklenburger Land in Ibbenbüren beweist. Ob nun Muffins vom Bio-Rind mit Blumenkohl und Bio-Spätzle, Dorschfilet aus umweltgerechtem Fischfang mit Gemüse und Quellreis oder Möhren-Kartoffelplätzchen mit Tecklenburger Apfelkompott – die Speisen dort sind immer frisch, ausgewogen und abwechslungsreich. Bei einem Höchstpreis von 2,30 Euro für Schüler und 2,90 Euro für Lehrer sind sie zudem auch preiswert. Wie das geht? Die Schüler helfen mit, außerdem setzt die Kantine auf Regionalität.

Schüler helfen mit

„Bei uns kaufen die Schüler einen Großteil der regionalen Bio-Lebensmittel ein und helfen bei der Zubereitung der Speisen mit“, erklärt Küchenmeister und Lehrer Ludger Busch. Das hat mehrere Vorteile: Die Schule fördert damit einen **umweltschonenden und gesundheitsfördernden Umgang mit Lebensmitteln**. Dadurch haben sie wenig Plastikmüll und keinen Restmüll. „Außerdem begeistern wir die Schüler so für eine gesunde und umweltfreundliche Ernährung“, sagt Busch.

Jeden Tag bietet die Mensa zwei Mittagsgesichte an, eins davon vegetarisch oder vegan. Zu jedem Gericht gibt es einen Salat. Soweit möglich verwenden Busch und sein Team regionale und frische saisonale Lebensmittel. FrISCHE Gurken und Tomaten sind auf dem Salatbuffet im Winter also fehl



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	100 Portionen
Zielgruppe:	Schüler, Lehrer, Mitarbeiter
Anzahl der Lieferanten:	6-10
Belieferungsfrequenz:	3 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	nein
Produktionssystem:	Cook and Serve

am Platz, dafür gibt es dann eben Karotten- oder Krautsalat. Auf regionale Produkte zu setzen, bedeutet außerdem, den Speiseplan auch spontan ändern zu müssen. „Es kann schon mal Lieferengpässe geben, zum Beispiel beim Fleisch“, sagt Busch. Doch das sei kein Problem. Dann würden sie eben etwas anderes kochen und das den Schülerinnen und Schülern sowie den Lehrenden an der Essensausgabe mitteilen.

Neben großen Anteilen an Gemüse stammen **Milch und Milchprodukte sowie Fleisch und Eier zu 100 Prozent aus der Region**. Bei Fisch sind es bisher 50 Prozent. Doch das soll sich noch ändern. Und auch sonst ist Busch immer **auf der Suche nach neuen regionalen Lebensmitteln**, schließlich soll der Speiseplan ja ausgewogen bleiben und der Ruf von langweiligem und ungesundem Kantinenessen auch künftig widerlegt werden.

Kontakt:

Berufskolleg Tecklenburger Land des Kreises Steinfurt
in Ibbenbüren
Wilhelmstraße 8, 49477 Ibbenbüren
Lehrer und Küchenmeister: Ludger Busch

Regionalität bedeutet für uns ...

„Wir kaufen unsere Gemüsesorten bei unserem Bio-Produzenten auf dem Wochenmarkt ein und werden außerdem montags von einem Biohof mit allen zusätzlichen Lebensmitteln beliefert.“

Das Vernünftige muss auch lecker sein – so das Motto im **Casino Kräuterküche**

Wie bereits der Name verrät, dreht sich in der Casino Kräuterküche alles um das Kochen mit frischen Kräutern. Diese kommen in den mindestens vier verschiedenen Gerichten zum Einsatz, die die Casino Kräuterküche den Beschäftigten des Ministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen und Gästen aus den umliegenden Behörden und Büros täglich anbietet. Der Transportweg der Pflanzen könnte kürzer kaum sein: Der Kräutergarten der Kantine liegt direkt neben dem Gebäude des Ministeriums mitten in Düsseldorf.

Nicht nur den vielen vegetarischen Gerichten, die in der Kantine täglich auf den Tisch kommen, verleihen die Kräuter den letzten Schliff – zum Beispiel der Rosmarin den Ofenkartoffeln oder der Liebstöckel den Eintöpfen. Da die Kräuter bodenfern wachsen, überstehen sie sogar den heimischen Winter. Ungewöhnliche Sorten, die nicht bei der Kantine wachsen, bringt Pächterin Edda Weidtkamp auch mal aus **ihrem eigenen Garten** mit.

Viel kommunizieren, nicht bevormunden

„Unsere Gäste legen selbstverständlich großen Wert auf Regionalität“, sagt Weidtkamp. Nicht nur die Kräuter, auch der **Apfelsaft von Streuobstwiesen** am Niederrhein erfreut sich großer Beliebtheit. Milch, Eier und Mineralwasser bezieht



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	200 Portionen
Zielgruppe:	Beschäftigte
Anzahl der Lieferanten:	3-5
Belieferungsfrequenz:	2 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	ja
Produktionssystem:	Cook and Serve

Weidtkamp, die die Casino Kräuterküche gemeinsam mit ihrem Mann betreibt, ebenfalls ausschließlich aus der Region.

Weidtkamp möchte ihren Gästen mit Qualität und Geschmack die Vorteile einer regionalen wie auch vegetarischen Küche näher bringen. „Wir wollen niemanden bevormunden“, sagt sie. „Man überzeugt die Leute nur, wenn das vernünftiger Essen auch lecker ist.“ Dennoch ist es für sie eine Selbstverständlichkeit, mit ihren Gästen regelmäßig über **regionale Zutaten in der Küche** ins Gespräch zu kommen – schließlich pflegt sie seit 13 Jahren den direkten Draht zur Kundschaft ihrer Kantine.

Die größte Herausforderung für das regionale Kochen sieht Weidtkamp in der Nachweisbarkeit. Medienberichte über falsche Angaben auf Verpackungen lassen in der Öffentlichkeit Zweifel an Qualität und Herkunft von Produkten aufkommen. „Wir brauchen hier klare Vorgaben“, so die Gastronomin.

Kontakt:

Casino Kräuterküche
 Schwannstrasse 3, 40476 Düsseldorf
 Pächterin: Edda Weidtkamp

Regionalität bedeutet für uns ...

„Produkte aus Düsseldorf, dem Rheinland und Nordrhein-Westfalen zu verwenden.“

Die Essen-AG der **Freien Aktiven Schule Wülfrath** setzt auf Wirtschaftsgemeinschaft mit regionalen Landwirten

In der Mensa der Freien Aktiven Schule Wülfrath GmbH hat sich Bettina Berens gemeinsam mit einer anderen Mutter das Thema Ernährung auf die Fahne geschrieben. Sie möchte Schülerinnen und Schülern, aber auch den Lehrenden ein anderes Bewusstsein für Lebensmittel vermitteln. Nicht der Preis soll im Mittelpunkt stehen, sondern die Qualität und der Wert einer vielfältigen Landwirtschaft in der Region.

Um das umsetzen zu können, möchten sie sich in Zukunft an Modellen wie dem Netzwerk „Solidarische Landwirtschaft“ beteiligen. Darin schließen sich Gruppen von Privatpersonen oder Unternehmen mit landwirtschaftlichen Betrieben zusammen. Die Gruppen verpflichten sich, jährlich einen im Voraus festgesetzten Betrag an den Hof zu zahlen. Das ermöglicht dem Landwirt, sich unabhängig von Marktzwängen einer guten landwirtschaftlichen Praxis zu widmen und bedarfsorientiert anzubauen. Im Gegenzug erhält die Gruppe die Ernte. Der wesentliche Punkt bei diesem Konzept: Alle teilen sich die Verantwortung, das Risiko, die Kosten und die Ernte.



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	250 Portionen
Zielgruppe:	Schüler, Beschäftigte
Anzahl Lieferanten:	6-10
Belieferungsfrequenz:	3 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	nein
Produktionssystem:	Cook and Serve

Regional – so weit wie möglich

Die Essens-AG der Freien Aktiven Schule kooperiert bisher mit einem Demeter-Hof, dem sie nach dem Prinzip der solidarischen Landwirtschaft das ganze Jahr über die gleiche Menge Möhren für einen gleichbleibenden Preis abnimmt. **„Beide Seiten können sich aufeinander verlassen und profitieren dadurch von der Kooperation“**, meint Berens.

Denn die nicht ständige Verfügbarkeit regionaler Produkte ist für Berens und das achtköpfige Küchenteam die größte Herausforderung. Weder Eltern noch Kinder würden es akzeptieren, wenn es im Winter keine Paprika gibt. „Daher müssen wir Kompromisse eingehen“, sagt Berens. „Regionalität ist wichtig, aber nur so lange wie mach- und bezahlbar.“ Um mehr regionale Produkte verwenden zu können, setzt Berens deswegen auf die Förderung kleiner landwirtschaftlicher Betriebe und hofft, dass sich Projekte wie das Netzwerk „Solidarische Landwirtschaft“ durchsetzen.

Kontakt:

Freie Aktive Schulen Wülfrath gemeinnützige GmbH
 Südstr. 12, 42489 Wülfrath
 Essens-AG: Frau Berens

Regionalität bedeutet für uns ...

„...wenn die Lebensmittel im Umkreis von
 150 Kilometern rund um die Schule hergestellt
 werden.“

Henkelmann-Mahlzeit verköstigt die Gäste mit bodenständiger Hausmannskost

Bauerngulasch vom Rind mit dreierlei Bohnen und Kartoffeln oder eine Spätzlepfanne mit buntem Gemüse und Käse überbacken – das Küchenteam von Henkelmann-Mahlzeit in Herford setzt auf bodenständige Hausmannskost sowie Rezepte aus „Omas Zeiten“, die nach Möglichkeit aus regionalen Zutaten bestehen.

„Wir leben glücklicherweise in einer ländlichen Region, in der es Lieferanten gibt, die regional angebaute Produkte in ihrem Sortiment haben“, sagt Restaurantleiter Marco Falke. Insbesondere Kartoffeln, Eier, Fleisch und Fleischwaren erhält die Großküche das ganze Jahr über zu einem großen Teil aus der Gegend. Bei frischem Obst und Gemüse ist es schwieriger: Besonders in den Monaten Januar bis März kommt er nur an wenige frische Sorten heran. Dann nur mit dem vorhandenen Angebot zu kochen, ist kaum möglich. „Die meisten Gäste erwarten eine gewisse Vielfalt an frischem Obst und Gemüse, was den Speiseplan angeht. Für Saisonalität sind die Menschen einfach zu wenig sensibilisiert“, meint der Restaurantleiter.



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	150 Portionen
Zielgruppe:	Beschäftigte und externe Kunden
Anzahl Lieferanten:	6-10
Belieferungsfrequenz:	5 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	ja
Produktionssystem:	Cook and Chill / Cook and Serve

Qualität rechtfertigt Preis

Vom „**Back to the roots**“-Konzept sind die Gäste Falke zufolge trotzdem begeistert. Ob nun eigene Beschäftigte oder externe Gäste – das bodenständige Mittagessen schmeckt der breiten Masse. Jeden Tag verkauft die Kantine bis zu 150 Mittagessen, die zwischen 4,50 Euro und 8,90 Euro kosten. Auch die etwas höhere Preiskategorie ist kein Problem: Für eine gewisse Qualität sind die Kunden wohl gerne bereit, etwas mehr zu bezahlen.

Zu überzeugen versucht Henkelmann-Mahlzeit mit einer schlüssigen Gesamtstrategie. „Wir folgen in allen Bereichen dem Prinzip der Nachhaltigkeit. Das geht los mit dem Gebäude und endet beim Speiseplan“, sagt Falke und ist sich sicher: Erst der Einsatz von regionalen Lebensmitteln macht das entwickelte Gesamtkonzept glaubhaft und ist somit auch der Schlüssel zum Erfolg.

Kontakt:

Henkelmann-Mahlzeit
eine Marke der Archimedes Facility-Management GmbH
Engerstraße 3–5, 32051 Herford
Restaurantleitung: Marco Falke

Regionalität bedeutet für uns ...

„Einsatz von Lebensmitteln von Lieferanten und Erzeugern aus der Region. Kurzer Transport von Lebensmitteln, dadurch frische und nährstoffreiche Produkte zur weiteren Verarbeitung in der Küche.“

Regionaler geht es nicht: **Katharina Kasper ViaNobis** betreibt eigene Landwirtschaft

Ein großer Teil der frischen Lebensmittel, die Sebastian Erfurth in seiner Küche verwendet, stammt aus nachhaltigem Anbau. Da ist sich der Küchenchef der Katharina Kasper ViaNobis GmbH, einem Unternehmen im Gesundheits- und Sozialwesen, ganz sicher. Woher er das weiß? Er lässt sich die Zutaten nicht liefern, stattdessen produziert die Einrichtung in Gangelt im Kreis Heinsberg einen Großteil ihrer Lebensmittel selbst.

„Kartoffeln, Salat und viele andere Gemüsesorten wachsen auf unseren Feldern, werden von eigenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern geerntet und so frisch wie möglich von der Küche verarbeitet. Was wir selbst nicht brauchen, verkauft unser Klosterladen“, erklärt Erfurth, der seit 2002 in der Einrichtung arbeitet, zu der eine Fachklinik für Psychotherapie und Psychosomatik, diverse Wohn- und Therapiegruppen für Menschen mit Behinderung, ein ambulanter Pflegedienst sowie eine Jugendhilfe- und zwei Altenhilfeeinrichtungen gehören.

Rinder haben mehr Platz

Auf dem Gelände des Stammsitzes der Klinik befinden sich neben **Kartoffeläckern, Gemüsebeeten und Streuobstwiesen** auch Stallungen und Weiden für 60 Rinder, 250 Schweine und etwa 340 Hühner. Für die Rinder gibt es seit 2011 einen Offenstall, in dem die Tiere 30 Prozent mehr Platz haben, als die rechtlichen Vorgaben es vorsehen. Das Fleisch wandert in die Metzgerei der Einrichtung und anschließend entweder in



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	850 Portionen
Zielgruppe:	Patienten, Senioren
Anzahl Lieferanten:	3-5
Belieferungsfrequenz:	4 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	nein
Produktionssystem:	Cook and Hold

die Küche oder in den Klosterladen. Milchkuhe gibt es auf dem Gelände seit einigen Jahren nicht mehr. Die Milch bezieht die Klinik von einem Lieferanten aus der Gegend. Auch Getreide und Mehl stammen von einer regionalen Mühle, werden allerdings in der **hauseigenen Backstube zu Brot, Brötchen und anderen Backwaren** verarbeitet.

Täglich kocht das 15-köpfige Küchenteam für rund 600 Patientinnen und Patienten sowie Bewohnerinnen und Bewohner. Was auf die Teller kommt, bestimmt das Angebot der eigenen Landwirtschaft. Dort arbeiten wie in der Küche Bewohnerinnen und Bewohner innerhalb ihrer Therapie mit. Ein sehr **ganzheitliches Konzept**, das in dieser Form natürlich nicht überall umsetzbar ist – dessen ist sich der Küchenchef durchaus bewusst. Für ihn und sein Team ist es allerdings nicht mehr wegzudenken. „Eigentlich brauchen wir gar keine Werbung mehr“, meint Erfurth. „Die Vorteile erschließen sich den Gästen und Beschäftigten ganz von selbst. Wir schaffen regionale Arbeitsplätze und bieten qualitativ hochwertige Lebensmittel aus der Gegend.“

Kontakt:

DGKK Service GmbH
Bruchstr. 6, 52538 Gangelt
Bereichsleiter Speisenversorgung: Sebastian Erfurth

Regionalität bedeutet für uns ...

„Da wir einen großen Teil der verarbeiteten Lebensmittel selbst durch unsere eigene Landwirtschaft produzieren, würde ich gerade dies als sehr regional bezeichnen.“

Schritt für Schritt stellt das **Kinder- und Jugendhospiz Balthasar** auf regionales Essen um

Auf frische und eine ausgewogene Ernährung hat die Küchenchefin des Kinder- und Jugendhospizes Balthasar in Olpe schon immer geachtet. Nun versucht Monika Kellermann mit ihrem siebenköpfigen Team außerdem so viele regionale Produkte wie möglich zu verwenden und dadurch den Weg vom Acker bis in die Küche so kurz wie möglich zu halten.

„Zum einen wollen wir die **Region, in der wir leben, unterstützen**. Zum anderen ist es viel nachhaltiger, wenn Obst und Gemüse nicht erst kilometerweit angeliefert werden, sondern direkt aus der Gegend kommen“, sagt Kellermann. Auch bei Fleisch sei wichtig, dass die **Tiere nicht erst über weite Strecken transportiert werden**, bevor sie beim Schlachter landen. Aus diesem Grund bezieht das Hospiz Rindfleisch von einem Bauern aus der Nachbarschaft. Außerdem wird in der Gegend gerade ein Geflügelhof mitsamt Hofladen gebaut, der als Lieferant hinzukommen könnte. Herausfordernd sei die Suche nach Obst- und Gemüsehändlern. Davon gibt es laut der Küchenchefin im Sauerland nicht allzu viele. Eier und Kartoffeln sind dagegen kein Problem. Die erhält die Kantine zu 100 Prozent aus dem Sauerland.



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	40 Portionen
Zielgruppe:	Patienten und Familien
Anzahl Lieferanten:	3-5
Belieferungsfrequenz:	6 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	nein

Vegetarische Tage

Bisher gibt es im Hospiz in Olpe einmal wöchentlich einen **regionalen Tag**. Die Küche versucht so Schritt für Schritt auf regionale Lebensmittel umzustellen und die Herausforderungen des regionalen Kochens so nach und nach zu meistern. Um beispielsweise den etwas höheren Fleischpreis zu kompensieren, gibt es zwischendurch immer mal wieder einfache, vegetarische Gerichte wie Pfannkuchen mit Apfelkompott.

Die Idee, mehr auf regionale Lebensmittel zu setzen, kommt bei den Familien der zwölf kranken Kinder gut an. Die Eltern genießen es, im Kinder- und Jugendhospiz nicht selber kochen zu müssen. „Wichtig ist es, dass wir frische Speisen anbieten“ sagt Kellermann „und dadurch unseren Beitrag leisten, dass sich die Patienten und deren Angehörigen wohl fühlen.“

Kontakt:

Kinder- und Jugendhospiz Balthasar
 Maria-Theresia-Str. 30 A, 57462 Olpe
 Küchenleitung: Frau Monika Kellermann

Regionalität bedeutet für uns ...

„NRW, Sauerland und 50 Kilometer Umkreis.“

Eine Hospitation führt bei den **Landesschulen NRW** zur regionalen Küche

Seit einem guten Jahr setzt die Kantine der Landesschulen NRW in Wuppertal auf regionale Lebensmittel. Seither hat sie ihr Küchenkonzept komplett geändert. „Hinter uns liegt ein langer und arbeitsintensiver Prozess, der noch längst nicht abgeschlossen ist. Doch inzwischen sind regionale Lebensmittel fester Bestandteil unseres Speiseplans. Wir kochen frischer, leichter und qualitativ hochwertiger“, sagt Kantinenleiter Rafael Platzbecker.

Angefangen hat alles mit dem Zusammenschluss der Justizvollzugsschule und der Landesfinanzschule zu den Landesschulen NRW im Januar 2014. Damals hat sich Platzbecker mit seinem Team auf die Suche nach einem passenden Konzept für die **volle Verpflegung von Schülerinnen und Schülern** gemacht, die immer drei Monate am Stück von Montag bis Freitag in der Schule wohnen. Nach einer Hospitation in der Küche der Talanx-Versicherungen in Köln, die täglich über 1.000 Essen verkauft, sei ihnen klar gewesen: Ihren Gästen wollten sie in Zukunft ebenfalls eine gesunde und nachhaltige Ernährung bieten – und das sei nur mit regionalen Produkten möglich.



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	500 Portionen
Zielgruppe:	Fortbildungsgäste, Schüler/innen, Personal
Anzahl Lieferanten:	1-5
Belieferungsfrequenz:	5 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	nein
Produktionssystem:	Cook and Chill/ Cook and Serve

Unzureichende Definition

Passende Lieferanten zu finden, ist – so der Küchenleiter – allerdings oft nicht einfach. Das liege unter anderem an der **unzureichenden Definition des Begriffs „regional“**. Da Holland näher an Wuppertal liegt als Bielefeld stellt sich für ihn beispielsweise die Frage, ob nicht das Nachbarland eher zur Region zählt als die weiter entfernte Stadt im gleichen Bundesland. Schlussendlich hat er sich mit seinen Kollegen aber darauf geeinigt, Produkte aus NRW als regional zu definieren.

Um sicher zu gehen, was die Produzenten und Lieferanten als regional bezeichnen, steht Platzbecker in engem Kontakt mit ihnen und schaut sich genau an, wo seine Lebensmittel herkommen. Das sei zwar aufwendig und würde Zeit kosten, sich aber lohnen. „So haben wir vollstes Vertrauen und können uns auf gute Qualität verlassen“, sagt der Küchenleiter.

Kontakt:

Landesschulen NRW
Am Schmalenhof 4, 42369 Wuppertal
Küchenleitung: Rafael Platzbecker

Regionalität bedeutet für uns ...

“Produkte aus NRW und saisonaler Einkauf von Frischwaren.”

LWL-Klinik Münster begeistert Kantinenbesucher mit alten Gemüsesorten aus der Region

Bio-Produkte verwendet die LWL-Klinik Münster bereits seit über zehn Jahren. Doch irgendwann haben sich Thomas Voß, der als Abteilungsleiter für Wirtschaft, Versorgung und Technik für die Klinikküche verantwortlich ist, und seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter überlegt, dass bio eben nur das eine ist. Wem Umweltschutz wichtig ist, der sollte auch für kurze Lieferwege sorgen und die heimische Landwirtschaft fördern. Und so nahm die Klinik 2012 an dem Projekt „Genuss Münsterland“ teil und änderte Speiseplan und Küchenabläufe.

„Auf regionale Produkte umzusteigen ist gar nicht so einfach, weil der **Begriff nicht klar definiert** ist“, sagt Voß. Als Problemfall nennt er etwa Rapsöl, das die Klinik von einem Produzenten aus der Gegend bezieht. Das Unternehmen kommt zwar aus der Region, der dort verarbeitete Raps stammt allerdings aus Rumänien. „Ist das nun regional oder nicht?“, fragt sich Voß. So kompliziert sei es glücklicherweise nicht bei allen Lebensmitteln. Und zu einem großen Teil sei die Umstellung problemlos verlaufen. Eier erhält die Klinik von einem Hof, der nur wenige Kilometer entfernt liegt. Schweinefleisch liefert ebenfalls ein nahegelegener Hof. Putenfleisch hat die Kantine dagegen komplett vom Speiseplan gestrichen, da sie hier keinen regionalen Anbieter fand.

Lebensmittelabfälle vermeiden

Dass die Produkte teilweise etwas teurer sind, sieht Thomas Voß nicht als problematisch. Seit der Umstellung versucht die



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	750 Portionen
Zielgruppe:	Patienten, Bewohner, Beschäftigte, Schulkinder
Anzahl Lieferanten:	12
Belieferungsfrequenz:	6 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	ja
Produktionssystem:	Cook and Serve

Klinikküche **Lebensmittelabfälle zu vermeiden und dadurch den Ertrag zu steigern**. Mit dem gesparten Geld lässt sich dann die etwas teurere Milch von einem kleinen Milcherzeuger aus der Region finanzieren. Außerdem orientiert sich die Küche an einem Saisonkalender und kocht das, was gerade wächst. „Wenn das Angebot groß ist, sind auch die Preise nicht höher als bei Produkten, die nicht aus der Gegend stammen“, sagt Voß. Zudem verwendet die Küche Gemüse und Kräuter aus eigenen Gewächshäusern, in denen die Patientinnen und Patienten mitarbeiten.

Vom regionalen Küchenkonzept ist nicht nur das Küchenpersonal überzeugt. Auch die Gäste sind es, wie **regelmäßige Befragungen** zeigen. Das gilt laut Voß für alle Generationen. „Seit wir regional kochen, verwenden wir alte Gemüsesorten wie Stielmus. Die älteren Generationen freuen sich darüber, weil sie das aus ihrer Kindheit kennen. Und die Jüngeren finden es toll, was Neues kennenzulernen“, so der Küchenchef.

Kontakt:

LWL-Klinik Münster
Friedrich-Wilhelm-Weber-Straße 30, 48147 Münster
Abteilungsleiter Wirtschaft, Versorgung und Technik:
Thomas Voß

Regionalität bedeutet für uns ...

„Regional ist abhängig von der Produktgruppe. Grundsätzlich gilt die Reihenfolge:
Münster > Münsterland > Westfalen > Nordrhein-Westfalen.“

Bei der Kantine in der **Leopold Kostal GmbH & Co. KG** geht das Prinzip der Regionalität über das Essen hinaus

Bei der Primus Service GmbH ist das Prinzip der Regionalität in den Einkaufs- und Lieferantenrichtlinien bereits verankert. Das heißt in der Praxis: Wenn die Bonner Firma, die bundesweit über 100 Kantinen betreibt, einen neuen Standort eröffnet, schauen sich die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zunächst nach Zulieferern in der Gegend um – und auch nach regionalen Gerichten.

Zur regionalen Küche gehört für das Unternehmen nicht nur der Einkauf von Produkten aus einem Umkreis von maximal hundert Kilometern um die Einrichtung, sondern auch das Kochen nach regionalen Rezepten. So kommt in ihrer **Kantine in der Leopold Kostal GmbH in Lüdenscheid** häufiger Potthucke auf den Teller – ein Auflauf, der unter anderem aus geriebenen Kartoffeln besteht.

Susanne Eisenberg, Marketingleiterin der Primus Service GmbH, beobachtet eine **Imagesteigerung** durch die Verwendung regionaler Produkte: „Wenn wir sagen können ‚Das Brot ist von diesem oder jenem Bäcker aus der Region‘ und dieser Bäcker ist bekannt und beliebt, dann haben unsere Gäste einen stärkeren Bezug dazu, als wenn das Brot vom Lkw des Großlieferanten abgeladen wird.“



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	350 Portionen
Zielgruppe:	Gewerbliche und kaufmännische Angestellte
Anzahl Lieferanten:	3-5
Belieferungsfrequenz:	5 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	ja
Produktionssystem:	Cook and Hold

Regionalität künftig auch bei Verpackungen?

Das Prinzip der Regionalität erstreckt sich laut Eisenberg aber nicht nur auf die Gerichte. Ein Anbieter nahe dem Firmensitz röstet für sie die Kaffeebohnen, und das Mineralwasser kommt am Standort Lüdenscheid aus Duisburg-Walsum. Auch **Verpackungen sollen zukünftig aus der Region bezogen werden.**

Doch das regionale Konzept stößt an Grenzen, wenn es um das frische Obst- und Gemüseangebot im Winter geht. „Gänzlich verzichten können wir zum Beispiel auf frische Tomaten im Winter nicht“, so Eisenberg, „doch wir achten natürlich auf eine **saisonal angepasste Speiseplangestaltung.**“

Kontakt:

Leopold Kostal GmbH & Co. KG
An der Bellmerlei 3-6, 58513 Lüdenscheid
Ansprechpartnerin: Frau Eisenberg

Regionalität bedeutet für uns ...

„eine maximale Entfernung von 100 Kilometern zwischen Lieferanten und Einrichtung.“

Ratskantine in Bielefeld pflegt engen Kontakt zu Lieferanten aus der Region

Die Ratskantine im Neuen Rathaus in Bielefeld ist nach dem Umbau noch nicht lange in Betrieb, doch bereits wenige Wochen nach der Wiedereröffnung im August wurde sie laut Sonja Bödeker nahezu überrannt. Das liegt größtenteils am neuen regionalen Küchenkonzept, da ist sich die Betriebsleiterin sicher.

„Ganz bewusst haben wir für unser Konzept den Slogan ‚Natürlich lecker‘ gewählt“, sagt sie. „Denn das **Bewusstsein für nachhaltige, gesunde Nahrung wächst** immer mehr. Es geht den Gästen nicht nur darum, satt zu werden, sondern eben auch um die Qualität und die Herkunft der Lebensmittel.“ Die steigende Anzahl an verkauften Essen ist für sie der Beweis, dass sie mit dieser Vermutung richtig liegt. Zu den Rathausbeschäftigten kommen immer mehr externe Gäste hinzu, obwohl die Kantine keine Werbung macht.

Saisonale Gerichte sind beliebt

Eine **Feedbackbox** ermöglicht es Bödeker, Rückschlüsse auf die Zufriedenheit der Kunden zu ziehen. Die Gäste würden zwar nicht explizit das regionale Konzept loben, doch besonders großen Zuspruch würden immer die aus saisonalen und regionalen Lebensmitteln zubereiteten Gerichte finden.

Nicht nur der Gäste wegen ist Bödeker von einem regionalen Küchenkonzept überzeugt – auch wenn die Resonanz der Kunden letztendlich ausschlaggebend ist. Die **direkte Zusam-**



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	300 Portionen
Zielgruppe:	Beschäftigte, externe Gäste
Anzahl Lieferanten:	6-10
Belieferungsfrequenz:	5 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	ja
Produktionssystem:	Cook and Serve

menarbeit mit den Erzeugern und Lieferanten, von denen sie insbesondere Obst, Gemüse sowie Fleisch und Eier bezieht, hat große Vorteile: „Viele von ihnen kenne ich seit Jahren, wir haben eine gute Verbindung und setzen uns gemeinsam an einen Tisch, um Abläufe zu besprechen. Das spart Zeit und schafft Vertrauen“, sagt Bödeker, die mit dem Unternehmen Archimedes Facility-Management auch andere Gemeinschaftsverpflegungen betreibt.

Durch den engen Kontakt zu den Lieferanten ist es der Betriebsleiterin auch möglich, den Speiseplan relativ kurzfristig zu erstellen. Die Gäste können sich täglich zwischen fünf warmen Gerichten entscheiden, dazu gibt es eine Salatbar. „Da ist für jeden etwas dabei“, meint Bödeker. Dabei fällt ihr auf, dass nicht nur regionale Lebensmittel im Trend liegen, sondern auch **vegetarische Gerichte** immer beliebter werden. Eine Kombination, die sich ihrer Meinung nach gut ergänzt.

Kontakt:

RATSKANTINE
 eine Marke der Archimedes Facility-Management GmbH
 Niederwall 23, 33602 Bielefeld
 Betriebsleitung: Frau Sonja Bödeker

Regionalität bedeutet für uns ...

„Es werden Lebensmittel aus der Region eingesetzt (20 bis 30 Kilometer Entfernung) und deren Lieferanten somit unterstützt.“

Sammy der Koch kauft regional und kocht überregional im Finanzamt Aachen

Wer im Finanzamt Aachen einen frischen Saft trinken möchte, darf mit anpacken: Mit einer Presse können sich die Angestellten und externen Gäste in der Kantine des Hauses ihren Saft selbst herstellen – zum Beispiel aus Möhren oder Äpfeln aus regionalem Anbau. Um die Zubereitung von warmen Speisen kümmert sich Salomon Lommatzsch, der die Kantine unter dem Namen „Sammy der Koch“ betreibt, gemeinsam mit seinen zehn Mitarbeitern. Jeden Tag stehen in seiner Kantine mehrere Mittagsgeschichte zur Auswahl, das günstigste kostet 3,50 Euro.

Frische Zutaten sind ihm dabei besonders wichtig. Daher geht er fast jeden Tag selbst einkaufen, um sich von der Qualität der Produkte zu überzeugen. Weil Lommatzsch komplett auf Fertigmischungen verzichtet, kann er die Herkunft der Produkte leicht nachvollziehen. Gemüse, Kartoffeln, Eier, Milch und Saisonware wie Erdbeeren und Spargel kauft er fast ausschließlich bei zwei Erzeugern in weniger als zehn Kilometern Entfernung von der Kantine. „Damit halte ich nicht zuletzt die Transportkosten niedrig“, sagt der Koch. Auch Forellen aus der Eifel kommen in seiner Kantine auf den Teller. Fleisch bezieht der Küchenchef von einem Großmetzger aus der Gegend.



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	600 Portionen
Zielgruppe:	Angestellte
Anzahl Lieferanten:	6-10
Belieferungsfrequenz:	3 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	nein
Produktionssystem:	Cook and Serve

Zufriedene Gäste dank abwechslungsreicher Karte

Für Lommatzsch spricht für den Einkauf von regionalen Lebensmitteln unter anderem ein ganz praktisches Argument: „Wenn ich mal etwas nachbestellen muss, geht das immer sehr schnell.“ Zudem ist ihm die persönliche Beziehung zu Erzeugern und Händlern wichtig – aber auch zu seinen Gästen. Das Feedback seiner Kundinnen und Kunden erfährt er durch Gespräche mit ihnen sowie durch ein Buch für Kommentare. Weil Lommatzsch seine Gäste auch zum Selberkochen inspirieren will, hat er eine **Kochbuchbibliothek in seine Kantine** integriert.

Auf regionale Rezepte möchte Lommatzsch sich in seiner Küche nicht beschränken. Er versucht stattdessen seinen Gästen ein breites Angebot von bodenständigen regionalen Gerichten und internationaler Küche anzubieten – also vom Rheinischen Sauerbraten mit Rotkohl bis zum Thai Curry. Sein Konzept kommt bei den Kundinnen und Kunden gut an: „Die Zufriedenheit der Gäste ist deutlich gestiegen, seit ich für sie koche“

Kontakt:

Sammy der Koch
 Krefelder Str. 210, 52070 Aachen
 Geschäftsführer, Koch: Herr Lommatzsch

Regionalität bedeutet für uns ...

„... auf die Herkunft unserer Ware zu achten.
 Kartoffeln beziehen wir beispielsweise von einem
 Bauern in weniger als 10 Kilometer Entfernung.“

Bei **Sinnvoll** gehen frisches Kochen und Inklusion Hand in Hand

Kindern an Düsseldorfer Schulen und anderen Gemeinschaftseinrichtungen eine gesunde und preiswerte Ernährung bieten – so lautet das Ziel von Sinnvoll in Mönchengladbach. Dabei setzt der gemeinnützige Verein auf Produkte, die möglichst aus der Region stammen.

Backwaren liefert eine Bäckerei aus Düsseldorf. Milch und Milchprodukte sowie Obst und Gemüse stammen entweder von einem regionalen Großhändler oder einem Bauern, wenige Kilometer von Mönchengladbach entfernt. Landen die Produkte schließlich **in der Küche, werden möglichst alle Teile der Pflanzen verwendet**. Das heißt: Möhrenschnitzlinge oder der Strunk eines Blumenkohls verarbeitet das Küchenpersonal zu einer Soße oder Brühe.

„Es hat einige Jahre gedauert, bis wir es Schritt für Schritt geschafft haben, zu 100 Prozent biologisch zu kochen und dabei möglichst viele regionale und saisonale Lebensmittel zu verwenden“, sagt Ria Olsen, Projektleiterin von Sinnvoll. Mittlerweile habe der kleine Verein aber ein gut funktionierendes Konzept. **Auf den Tisch kommen beispielsweise nur vegetarische Gerichte. Verantwortung für Mensch und Natur übernehmen.**



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	150 Portionen
Zielgruppe:	Kindergartenkinder, Schüler, Mitarbeiter
Anzahl Lieferanten:	über 1-5
Belieferungsfrequenz:	2 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	nein
Produktionssystem:	Cook and Serve

Zusätzliche Arbeit hat positiven Effekt

Zum siebenköpfigen Küchenteam gehören immer zwei bis drei Menschen mit Behinderung. Diese müssen zwar laufend betreut werden, können laut Olsen aber gut integriert werden. Denn durch die Verwendung unbehandelter Produkte würde immer zusätzliche Arbeit anfallen. Beispielsweise müssen Tierchen und Sand gewaschen oder Druckstellen beseitigt werden. „So zu arbeiten, kostet zwar zusätzliche Zeit, doch für uns macht es doppelt Sinn“, sagt Olsen. „Denn zum einen gibt es ein gutes Gefühl, zum anderen beweist es, dass es möglich ist, in Kantinen regional zu kochen – und das auf gesunde Art und Weise.“

Sinnvoll kocht bisher für eine Waldorfschule in Mönchengladbach und eine Kindertagesstätte in Willich. „Wir suchen noch einen weiteren Kindergarten, dann ist aber Schluss“, meint die Projektleiterin. Denn nur als kleines Unternehmen sei es ihnen möglich, die eigenen strengen Kriterien zu erfüllen.

Kontakt:

Sinnvoll gGmbH
Krefelder Str. 149, 40549 Düsseldorf
Projektleitung: Ria Olsen

Regionalität bedeutet für uns ...

„Je näher desto lieber! Wir kochen jeden Tag frisch, biologisch, vegetarisch. Trockene und frische Lebensmittel erhalten wir von einem regionalen Großhändler in Hürth, Kartoffeln und Gemüse von einem Biobauern aus Mönchengladbach, Backwaren von einer Bäckerei in Düsseldorf.“

Für das **Studierendenwerk Düsseldorf** ist gute Kommunikation alles

Mit rund 10.000 Mittagessen verköstigt das Studierendenwerk Düsseldorf in neun Mensen, mehreren Cafeterien und Cafés täglich überwiegend Studierende und Hochschulmitarbeiter, aber auch externe Gäste. Möglich ist das nur mit guter Planung, präzise organisierten Arbeitsabläufen und einheitlichen Qualitätsrichtlinien – insbesondere, wenn der Umgang mit Lebensmitteln möglichst nachhaltig sein soll.

Neben umwelt- und ressourcenschonenden Arbeitsweisen ist auch Regionalität ein Teil des Nachhaltigkeitskonzepts. Doch regional zu kochen ist laut Gastronomieleiter Horst Karfurke nicht immer einfach: Oft können Händler aus der Region nicht die Mengen an Lebensmitteln liefern, die eine Gemeinschaftsverpflegung dieser Größenordnung benötigt. Für Karfurke ist das aber kein Grund, auf regionale Produkte zu verzichten: „Die Suche dauert zwar manchmal länger, bisher haben wir aber immer passende Händler gefunden und alle auftretenden Probleme gelöst.“

Qualität statt Quantität

Einige Lebensmittel und spezielle Sorten lässt das Studierendenwerk sogar exklusiv für seinen Bedarf von Landwirten aus dem Umland anbauen. So haben sie beispielsweise die Äpfel der Sorte Wellant sowie eigene Parzellen mit Erdbeeren und Spargel bei Erzeugern reserviert.

Um effektiv arbeiten zu können, werden Obst, Salat und Gemüse nicht an allen Standorten extra verarbeitet, sondern das



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	10.000 Portionen
Zielgruppe:	Studierende, Hochschulmitarbeiter, externe Gäste
Anzahl Lieferanten:	über 10
Belieferungsfrequenz:	5 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	ja
Produktionssystem:	Cook and Serve

Studierendenwerk arbeitet mit einem **Verarbeitungsbetrieb** zusammen, der die Lebensmittel säubert, verkleinert und fertig an die Mensen liefert. Dieses Unternehmen hat sich verpflichtet, 50 Prozent seiner Ware aus der Region zu beziehen.

Die Preise für regionales Obst und Gemüse sind laut Karfurke nicht höher als für Waren aus dem Großhandel. Bei Fleisch und Fisch sieht das anders aus, doch auch dafür haben das Küchenteam und sein Leiter eine Lösung gefunden. „Wir bieten deutlich mehr vegetarische und vegane Gerichte an, und die **Fleischportionen sind kleiner** – bei gleichem Preis pro Mahlzeit“, erklärt Karfurke. Probleme mit den Gästen hätte es deswegen aber nie gegeben, was an der **kommunikativen Strategie** liege. „Wir erklären den Gästen über verschiedene Kanäle, warum das Fleisch teurer ist beziehungsweise die Portionen kleiner sind.“ Karfurke ist deswegen überzeugt: Gute Küche braucht auch gute Kommunikation.

Kontakt:

Studierendenwerk Düsseldorf
Universitätsstr. 1 40225, Düsseldorf
Abteilungsleitung Gastronomie: Horst Karfurke

Regionalität bedeutet für uns ...

„Nachhaltiges Einkaufen in der Nachbarschaft unter Berücksichtigung der artgerechten Haltung von Tieren und des artgerechten Fischfangs.“

Das Studierendenwerk Essen-Duisburg weckt den Sinn fürs Regionale bei jüngeren Generationen

Durchschnittlich 7.000 Portionen gehen beim Studierendenwerk Essen-Duisburg jeden Mittag über die Theke. Das Studierendenwerk betreibt Mensen, Cafeterien und ein Restaurant an den Hochschulstandorten Duisburg, Essen, Bottrop und Mülheim. Da viele an die Hochschulen pendeln, ist der Andrang mittags besonders groß.

Die Verfügbarkeit von regionalen Produkten sei aber auch in diesen Größenordnungen kein Problem, so der Leiter der Hochschulgastronomie des Studierendenwerks Gerd Schulte-Terhusen. „Unsere Erzeugerhöfe in der Gegend sind groß genug, liefern gute Qualität und sind auch preislich konkurrenzfähig“. Beim Fleisch bevorzugt Schulte-Terhusen allerdings kleinere Metzgereien und achtet auf eine artgerechte Haltung der Tiere.

Azubis pflücken Erdbeeren

Der Gastronom, der selbst vom Land kommt und gute Kontakte zu Landwirten aus dem Umland pflegt, will die Begeisterung für regionale und saisonale Produkte nicht nur an seine Gäste, sondern vor allem auch an die jüngeren Mitglieder seines Teams weitergeben. Für Schulte-Terhusen ist Regionalität „eine Frage der Haltung“. So schickte er seine Auszubildenden beispielsweise schon Erdbeeren pflücken. Jeder von ihnen bekam fünf Eimer – und am Ende des Tages hatte das Team 100 Kilogramm Erdbeeren geerntet, die am nächsten Tag frisch angeboten wurden.



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	7.000 Portionen
Zielgruppe:	Studierende, Kinder, Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, externe Gäste
Anzahl Lieferanten:	6-10
Belieferungsfrequenz:	5 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	ja
Produktionssystem:	Cook and Hold

Den Sinn fürs Regionale bei seinen Gästen zu stärken, liegt Schulte-Terhusen besonders am Herzen. Wie das funktionieren kann, zeigt das Beispiel Bier. Ursprünglich belieferte eine sauerländische Brauerei das Studierendenwerk Essen-Duisburg. Doch dann fiel Schulte-Terhusen auf, dass es noch regionaler geht. Nun gibt es in Duisburg Bier aus Duisburg und in Essen Bier aus Essen. Ein wenig Lokalpatriotismus wird dabei gleich mitverkauft. Auch bei alkoholfreien Getränken setzt der Gastronom auf Regionalität: **Das gesamte Softdrink-Sortiment** kommt seit kurzem von einem Hersteller direkt aus Duisburg.

Kontakt:

Studierendenwerk Essen-Duisburg
 Reckhammerweg 1, 45141 Essen
 Leiter Hochschulgastronomie: Hr. Schulte-Terhusen

Regionalität bedeutet für uns ...

„Produkte aus einem Umkreis von 50 bis 100 Kilometern, die gemäß nachhaltigen und ökologischen Prinzipien produziert wurden.“

Das Tagungshaus Wiesengrund sucht passende Lieferanten

Im evangelischen Tagungshaus Wiesengrund in Nürnbrecht verpflegt Jürgen Lauff jeden Tag rund 25 Personen mit Frühstück, Mittagessen und Abendessen. Gerne würde der Küchenchef ausschließlich regionale Lebensmittel verwenden. Da das Tagungshaus jedoch sehr abgeschieden liegt, fällt ihm die Suche nach passenden Lieferanten allerdings schwer.

50 Kilometer von Köln entfernt liegt das Tagungshaus in einer Gegend, in der laut Lauff inzwischen nur noch wenig Landwirtschaft betrieben wird. Selbst der Kartoffelbauer, der die Wiesengrunder Küche bis vor zwei Jahren belieferte, hat seinen Betrieb eingestellt. Seither erhält Lauff Kartoffeln, Gemüse und Obst von einem Lieferanten, der zwar selbst aus der Gegend kommt, seine Produkte aber nicht unbedingt.

„Unser Betrieb ist nicht sehr groß. Deswegen lohnt es sich für Händler nicht, uns zu beliefern“, so beschreibt Lauff das zentrale Problem. Hinzu kommt: Für kleinere Geschäfte oder Landwirte in der näheren Umgebung benötigt das Tagungshaus wiederum zu große Mengen. „Eine Zeit lang haben wir Gemüse und Obst beim Supermarkt im nächsten Dorf gekauft. Doch wenn wir da sechs Kisten Salat wollten, überschritt das schon seinen Vorrat“, sagt Lauff.

Direkte Gespräche helfen bei Unklarheiten

Doch obwohl die Situation nicht einfach ist, gibt sich der Küchenleiter nicht geschlagen und verwendet regionale Lebensmittel soweit es ihm möglich ist. Bei Fleisch, Wurst und Eiern



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	25 Portionen
Zielgruppe:	erwachsene Gäste
Anzahl Lieferanten:	6-10
Belieferungsfrequenz:	2 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	ja
Produktionssystem:	Cook and Serve

klappt das auch. Die bezieht das Tagungshaus über Mitglieder von „bergisch pur“, einer **Regionalvermarktungsinitiative von Erzeugern, Verarbeitern und Vermarktern des Bergischen Landes**. „Dabei ist es uns wichtig, dass die Tiere nicht in Massentierställen ohne ausreichend Bewegungsmöglichkeiten gehalten werden“, so Lauff.

Diese Qualität kostet ihren Preis, für die der Küchenchef gerne zu zahlen bereit ist. Die höheren Preise für Fleisch gleicht das Tagungshaus aus, indem die Portionen kleiner sind. Bei den Gästen stößt er damit in der Regel auf volles Verständnis. Und wenn ein Gast nachfragt, erklärt Lauff ihm persönlich, aus welchen Gründen die Wahl auf bestimmte Lebensmittel fiel und wie viel höher dadurch die Kosten sind. Durch das direkte Gespräch ließen sich Unklarheiten immer schnell beseitigen.

Die Nachfrage und Akzeptanz für mehr regionale Lebensmittel in der Küche sind im Tagungshaus Wiesengrund also gegeben. Nun muss Jürgen Lauff nur noch die passenden Lieferanten finden. Dass ihm das mit etwas Geduld und Aufwand gelingen wird, davon ist der Küchenchef überzeugt.

Kontakt:

Haus Wiesengrund
 Überdorf 8, 51588 Nürnbrecht
 Leiter: Jürgen Lauff

Regionalität bedeutet für uns ...

„Die Produkte sollen aus einem Umkreis von maximal 75 Kilometern kommen.“

Bei **VitaminReich** gibt es im Winter Kohl und Karotten statt grünem Salat und Tomaten

Für Sandra Wolz und Irene Müller hat sich die Frage nie gestellt, ob sie in ihrer Küche mit regionalen Produkten kochen sollen. Seit 2007 gibt es das Biocatering VitaminReich in Velbert und seither gehören auch Lebensmittel aus der Region zum Küchenkonzept.

„Warum sollen wir Lebensmittel von weit her kaufen, wenn es die auch hier in der Gegend gibt“, meint Sandra Wolz, die das Biocatering gemeinsam mit Irene Müller leitet. Mit sieben Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern kochen sie jeden Tag etwa 2.000 Mittagessen, die in Wärmebehältern an knapp 60 Kindertagesstätten und Schulen geliefert werden.

Kooperationen mit Landwirten erleichtern die Zusammenarbeit

Obwohl sie eine recht große Menge an Lebensmittel benötigen, sieht Sandra Wolz keine Probleme mit den Liefermengen. „Wir haben allerdings auch das Glück, dass es hier im Windrather Tal viele Landwirtschaftsbetriebe gibt. **Mit den Landwirten haben wir Kooperationsverträge.** Die einen liefern uns Fleisch, die anderen Gemüse und wiederum andere Milch und Milchprodukte.“ Wolz und Müller sehen darin einen großen Vorteil: Sie können sich persönlich davon überzeugen, woher ihre Produkte stammen. Zudem erleichtert der **direkte Kontakt zu den Lieferanten die Zusammenarbeit.**



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	2.000 Portionen
Zielgruppe:	Kitas und Schulen
Anzahl Lieferanten:	über 10
Belieferungsfrequenz:	4 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	nein
Produktionssystem:	Cook and Hold

Dass es bei VitaminReich keine Probleme mit den Liefermengen gibt, liegt auch daran, dass die Küchenleiterinnen den Speiseplan anhand des saisonalen Angebots gestalten – auch wenn es im Winter dann keinen grünen Salat gibt, sondern stattdessen Weißkohl oder Möhren. Weder die Kinder noch Eltern oder Betreuerinnen und Betreuer scheint das zu stören.

Da immer mehr Kinder ganztags betreut werden, bekommt Wolz viele Anfragen von Schulen und Kitas. Im Moment müssen sie die aber ablehnen: Ihre Kapazitäten sind ausgeschöpft, meint die Leiterin noch, bevor sie schnell zurück in ihre Küche muss.

Kontakt:

VitaminReich
Grünstraße 35, 42551 Velbert
Inhaberinnen: Frau Wolz / Frau Müller

Regionalität bedeutet für uns ...

„Gemeinsam mit ortsansässigen Bio-Landwirten möchten wir die regionale und ökologische Landwirtschaft unterstützen.“

Windrather Talschule bestellt Lebensmittel bei einem Zusammenschluss von Bio-Erzeugern

Ruben von Schwanenflügel hat es gut, wie er selbst sagt. Für ihn als Küchenchef der Windrather Talschule in Velbert sei es nicht besonders schwierig, an regionale Produkte heranzukommen. Immerhin liegen acht Bio-Höfe in zwei bis fünf Kilometer Entfernung. Und das Beste daran: Die Höfe haben sich zusammengetan und vermarkten ihre Produkte gemeinsam.

„Gemüse und Obst muss ich deswegen nicht einzeln bei den jeweiligen Bauern abfragen, sondern beziehe sie von einer zentralen Stelle“, so von Schwanenflügel. Auch Milchprodukte gehören zum Angebot des Erzeugerzusammenschlusses. Von der **gemeinsamen Vermarktungsstrategie** profitieren alle Beteiligten. Für den Küchenchef minimiert sich der logistische Aufwand bei der Bestellung und die teilweise kleinen Landwirtschaftsbetriebe können ihr Angebot bündeln und besser vermarkten.

Den Speiseplan für die nächste Woche macht von Schwanenflügel jeweils donnerstags, nachdem er weiß, was die Landwirte im Angebot haben. **Unterstützt wird er dabei immer von vier Schülerinnen und Schülern.** „Auf diese Weise erlernen sie den Umgang mit Lebensmitteln und die Bedeutung von Frische und Qualität“, sagt der Küchenleiter.



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	200 Portionen
Zielgruppe:	Schulkinder
Anzahl Lieferanten:	6-10
Belieferungsfrequenz:	3 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	nein
Produktionssystem:	Cook and Serve

Schüler entscheiden selbst, was sie essen

Täglich gibt es ein vegetarisches Gericht, eins mit Fleisch sowie eine Auswahl an Salaten. An der Essensausgabe bedienen sich die Schülerinnen und Schüler selbst. Da sie selbst entscheiden, was und wie viel sie essen wollen, hat die Küche nur wenige Lebensmittelabfälle. Das spart wiederum Ressourcen und passt in das nachhaltige Konzept der Schule.

Obwohl die Auswahl an regionalen Lebensmitteln in Velbert hoch ist, klappt es nicht, nur regional zu kochen. „Gerade im Winter ist das Angebot von frischen Produkten nicht groß genug, da müssen wir auf Produkte zurückgreifen, die nicht von hier sind“, so von Schwanenflügel. Doch so weit wie möglich versucht er auf Regionalität zu achten. Und auch wenn es nicht überall einen Windrather Talhandel gibt, rät er anderen Kantinenchefs, sich umzuschauen. Es würde sich lohnen.

Kontakt:

Windrather Talschule
 Pannerstraße 54, 42555 Velbert
 Küchenleitung: von Schwanenflügel

Regionalität bedeutet für uns ...

„Ein Zusammenschluss von acht Bio-Höfen (zwei bis fünf Kilometer Entfernung) beliefert uns einmal die Woche. Ein Bio-Bäcker in zwei Kilometer Entfernung bringt uns täglich frische Backwaren.“