



Mehr Regionales bei Kantinenchef "Wolke 7"

Beitrag

Wie bringt man täglich richtig Gutes aus der Region und ökologischer Erzeugung auf den Teller der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter? Dieser Frage hat sich Kantinenbetreiber Manuel Eichhorn bei einem Workshop des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten gestellt – und hervorragend abgeschnitten.

Bayern will mehr Bio in seinen Kantinen: Am 13. Januar 2020 hat der Ministerrat beschlossen, dass bis 2025 in staatlichen Kantinen mindestens 50 Prozent der Produkte aus regionaler oder ökologischer Erzeugung stammen sollen. Beim Workshop „Nährwert mit Mehrwert“ hat Manuel Eichhorn, Betreiber der Kantine „Wolke 7“ im Bayerischen Landesamt für Statistik, seinen Speiseplan sowie seine Lieferanten unter die Lupe genommen, um diesen Weg noch besser gerecht zu werden – mit großem Erfolg. Am 9. Mai 2022 wird „Wolke 7“ ausgezeichnet.

Nachhaltigkeit und Ökologie spielen vor allem bei Lebensmitteln und Ernährung eine immer größere Rolle. Die staatlichen Kantinen der Staatskanzleien, der Ministerien und aller nachgeordneten Staatsbehörden sollen dabei mit gutem Beispiel voran gehen und legen künftig noch mehr Wert auf die Verarbeitung regionaler und ökologischer Produkte. Mindestens 50 Prozent der Waren, die auf dem Teller der Belegschaft landen, sollen bis zum Jahr 2025 aus regionaler und ökologischer Erzeugung stammen. Denn mit rund 1,8 Millionen Essensgästen pro Tag hat die Gemeinschaftsverpflegung in Bayern hohe Bedeutung für die landwirtschaftliche Produktion. Sie beeinflusst Bewusstsein und Nachfrage für regional produzierte Lebensmittel mit. Wolke 7 – kulinarische Angebote schneiden hervorragend ab. Bei einem Workshop des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten nahmen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer gemeinsam die Speisepläne und auch die Warenlieferanten genauer unter die Lupe. „Mir und meinem Team war es schon immer wichtig, so viele regionale Produkte wie möglich für unsere täglichen Essensangebote zu nutzen“, sagt Kantinen-Betreiber Manuel Eichhorn. Kein Wunder also, dass die Prüfung des Speiseplans den Anspruch tadellos bestätigt. Die Kantine „Wolke 7“ erfüllt mit einem ausgewogenen Speiseplan alle gestellten Vorgaben, wie täglich ein vegetarisches Gericht. Oder, dass jeden Tag entweder Gemüse, Hülsenfrüchte oder Salat auf dem Plan stehen. Natürlich gibt es auch Speisen, die nicht immer perfekt dem Vorbild einer ausgewogenen mit regionalen und ökologischen Zutaten zubereiteten Ernährung gerecht werden. Doch das ist in den

Speiseplänen gut ersichtlich.

Regionales Fleisch, Gemüse und Gebäck

Die Produkte in Manuel Eichhorns Küche stammen aus Betrieben aus dem Nürnberger Raum. Zum Beispiel liefert „Kupfer und Sohn“ jeden Montag frisches und saisonales Gemüse direkt vom Nürnberger Großmarkt. Die Metzgerei „Kraft und Lehr“ aus Nürnberg versorgt die Kantine mit frischem Fleisch, wobei Kalb, Rind und Schweinefleisch aus Bayern kommen. Auch die Bäckerei „Meichsner“ aus Fürth Sack liefert jeden Tag frische Backwaren.

Der Heimatteller kommt

Demnächst wird in der Kantine der sogenannte „Heimatteller“ angeboten. Dabei handelt es sich um ein Gericht, dessen Produkte zu mindestens 50 Prozent aus Bayern kommen, gemessen am Warenwert. Die Bezeichnung „Heimatteller“ soll alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter explizit darauf hinweisen, dass es sich um ein Gericht aus regionalen Zutaten handelt und somit das Bewusstsein für Nachhaltigkeit auf dem Teller stärken. „Das ist ein Weg, wie wir in der Kantine besser auf Speisen Aufmerksam machen können, die aus unserer Region kommen und so ein Zeichen für die Umwelt setzen“, sagt Manuel Eichhorn, „denn es macht einen großen Unterschied, ob der Spargel aus dem Knoblauchsland oder aus Peru kommt“. Thomas Rappl (links im Bild), Abteilungsleiter für Zentrale Angelegenheiten im Bayerischen Landesamt für Statistik, übergibt mit Stolz und Freude die Urkunde an Manuel Eichhorn (rechts im Bild) und das Wolke-7-Team und beglückwünscht herzlich zur Auszeichnung. „Nachhaltiges Handeln in das tägliche Arbeitsleben weiter zu integrieren, ist eine enorm wichtige Sache. Neben dem möglichst schonenden Umgang mit Ressourcen sollten auch so wichtige Themen wie die Ernährung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit regionalen und ökologisch erzeugten Waren im Blickfeld sein“, so Rappl abschließend bei der Urkundenübergabe.

Bericht und Foto: Bayerisches Landesamt für Statistik



Kategorie

1. Gastronomie



Schlagworte

1. Bayern
2. Furth
3. Kantinenessen
4. München-Oberbayern