LZ-Rheinland

Artikel vom 02.05.2024 · Ausgedruckt am 18.11.2026, 21:48 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/kueche-trifft-landwirtschaft

„Küche trifft Landwirtschaft“



Foto: Sabine Aldenhoff

Stimmengewirr, tolle Produkte und leckere Düfte am vergangenen Donnerstag im Restaurant Lippeschlösschen in Wesel. Die Initiative „NRW kocht mit Bio“ hatte nach dem erfolgreichen Auftakt im Herbst 2022 zum zweiten Mal zu einer Vernetzungsveranstaltung eingeladen, bei der sich alle Akteure entlang der Wertschöpfungskette der Außer-Haus-Verpflegung mit Bioprodukten trafen.

Über die sehr rege Beteiligung freuten sich Monika Berg, Referatsleiterin Ökologischer Landbau im NRW-Landwirtschaftsministerium; Kirstin Surmann, Managerin der Öko-Modellregion Niederrhein, sowie Vertreter der beauftragten Firma a’verdis, ein Beratungs- und Dienstleistungsunternehmen, das sich als Vordenker, Ideengeber und Wegbereiter für einen nachhaltigen und damit zukunftsfähigen Außer-Haus-Markt versteht. „NRW kocht mit Bio“ ist eine Initative des Ministeriums für Landwirtschaft und Verbraucherschutz NRW (MLV), die den Anteil an Biolebensmitteln in Restaurant- und Großküchen erhöhen möchte. Das Ministerium unterstützt daher die Öko-Modellregionen beim Aufbau regionaler Biowertschöpfungsketten in der Außer-Haus-Verpflegung.

Nach Grußworten von Monika Berg, Landrat Ingo Brohl und Hausherr Ullrich Langhoff vom Lippeschlösschen folgten einige kurze Impulse von Bio-überzeugungstätern. Sehr eindrucksvoll darunter der Bericht von Andreas Fischer, Bäcker in der Schulküche des Elly-

Heuss-Knapp-Gymnasiums in Duisburg-Marxloh. Hier hatte vor gut zehn Jahren der damalige Direktor entgegen allen bürokratischen Hürden und sonstige Einwände die Schulverpflegung mit Bioprodukten durchgesetzt. Diese Ernährung lasse sich preiswert – 3 € für ein komplettes Mittagessen – nur als vegetarische Kost realisieren, dafür aber qualitativ hochwertig. Sparen könne man beispielsweise auch in Kitas und Grundschulen, indem die Portionsgrößen an den tatsächlichen Verzehr der Kinder angepasst werden, betonte Tassilo Springer von der Diversa GmbH, die als Tochtergesellschaft des Inklusionsunternehmens sci:moers gGmbH in Kamp-Lintfort eine Kantine betreibt und Mahlzeiten an Grundschulen liefert.

Der Vernetzungsmarkt wurde bereits vor dem Vortragsteil rege genutzt und auch danach wieder. An etwa zwei Dritteln der 18 Stände präsentierten Bioproduzenten aus der Region ihre Waren inklusive Verkostungsmöglichkeiten: Obst, Gemüse, Kartoffeln, Backwaren, Käse, Eier, Kürbiskerne, Milch, Joghurt, Fleisch und Wurstwaren. Die übrigen Stände wurden beschickt von Biohandelsfirmen, der Naturverbund Schlachterei, der Erzeugergemeinschaft Bioregion Niederrhein, der Vernetzungsstelle Kita- & Schulverpflegung, Beratungsunternehmen, Zertifizierungsfirmen und beteiligten Behörden.

Ein gemeinsames Abendessen aus der Küche des Lippeschlösschens – natürlich mit regionalen Biozutaten – rundete den Nachmittag ab. Die Veranstaltung hat ihr Ziel, Bioproduzenten und Abnehmer aus Küchen und Großküchen zusammenzubringen, voll erreicht. Die teilnehmenden Landwirte zeigten sich zufrieden mit den Gesprächen, die sie führen konnten. Abschließend warb Kirstin Surmann für die von ihr ins Leben gerufene AG Außer-Haus-Verpflegung der Öko-Modellregion Niederrhein, die sich auf regionaler Ebene für die Förderung von Biolebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung einsetzt.

as