



Ärztchammer Westfalen-Lippe: Münsterländer Kartoffeln sind die Lieblinge der Gäste

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 Speisen aber nicht nur gesund und lecker, sondern stammen auch soweit wie möglich aus regionalem Anbau.

Jeden Tag stehen zwei Gerichte und ein Dessert zur Auswahl. Zudem bietet die Kantine eine Salatbar. Ebenso wie bei den warmen Gerichten achtet Küchenleiter Ludger Walbelder auch hier auf Regionalität: Tomaten liefert beispielsweise seit kurzem ein Bio-Gemüsebauer aus der Gegend, den er über eine Veranstaltung des 100 Kantinen-Programms kennengelernt hat. „Gerade plane ich eine Aktion, bei der ich meinen Gästen alte Tomaten-Sorten vorstellen werde, die der Hof ebenfalls anbaut“, erzählt Ludger Walbelder. Im Winter dagegen müssen die Gäste auf Tomatensalat verzichten, stattdessen gibt es Rotkohl. Das führe zwar ab und an zu Diskussionen, aber wenn der Küchenchef erklärt, warum es keine Tomaten gibt, haben die Gäste meistens Verständnis.

Gäste bestellen im Voraus

Zu seinen Lieferanten pflegt Ludger Walbelder langjährige Kontakte. In der Umgebung der Universitätsstadt Münster sei es leicht, hochwertige Agrarprodukte zu beziehen, da sie in der modern geprägten Stadt einen guten Absatzmarkt fänden. Gerade von den Kartoffeln, die Walbelder vom Hof Lohmann in Warendorf-Freckenhorst bezieht, sind viele der Mittagsgäste begeistert. Das Besondere an diesem Lieferanten: Die Kartoffeln stammen von einem Zusammenschluss von münsterländischen Landwirten und werden auf dem Hof von Menschen mit Behinderung gewaschen, geschält und vorverarbeitet.

Dass von den guten Produkten nicht die Hälfte in der Tonne landet, stellt die Kantine durch Vorbestellungen sicher. Die Mitarbeiter der Ärztekammer entscheiden eine Woche im Voraus, welche Gerichte sie aus dem Speiseplan in der nächsten Woche essen wollen. „So kann ich im Schnitt 95 Prozent des Bedarfs schon im Voraus einschätzen und wir haben viel weniger Essensreste“, erläutert Ludger Walbelder. Den Gästen gefällt dieses Konzept – wie auch die Aktionen rund um regionale Produkte, die der Küchenleiter mit seinem Team anbietet. Ob diese sich um Äpfel, Pflaumen oder Birnen dreht, ist egal; Walbelder geht es dabei nur um eins: „Ich gehe gezielt auf meine Gäste zu und führe sie so an diese Produkte heran.“

Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen/Tag:

300 Portionen

Zielgruppe:

Business

Anzahl Lieferanten:

sechs bis zehn

Öffentlicher Zugang zur Kantine:

nein

Regionalität bedeutet für uns ...

„Obst und Gemüse aus einem
Umkreis von rund 15 Kilometern.“

Kontakt:

Ärztchammer Westfalen-Lippe

Herr Walbelder

Gartenstraße 210-214

48147 Münster