



In der **Bielefelder Ratskantine** schauen die Gäste beim Kochen zu

„Natürlich lecker“ –so lautet der Slogan in der Ratskantine in Bielefeld. Sowohl dem Team um Küchenchef Mark Zießnitz ist gesunde und nachhaltige Ernährung wichtig als auch den Gästen, die sich immer häufiger ausgewogene Mahlzeiten wünschen.

Rund 400 Mittagessen kocht das Küchenteam täglich. Auf dem Speiseplan stehen immer vier verschiedene Gerichte, eine Suppe und es gibt jeden Tag frische Salate von einer Salatbar. Das Besondere an der Ratskantine ist eine offene Küche mit Aktionsposten, an der „à la minute“ gekocht wird. So wissen die Gäste nicht nur, was sie essen, sondern sehen auch, wie ihre Gerichte zubereitet werden. „Durch diesen engen Kontakt zwischen Küchenteam und Gästen entstehen immer wieder Gespräche über Ernährung, was wir sehr wichtig finden“, sagt Betriebsleiterin Sonja Bödeker.

Den engen Kontakt suchen Sonja Bödeker und Mark Zießnitz auch zu ihren regionalen Lieferanten und Erzeugern, mit denen sie eng zusammenarbeiten, um so bei den Gästen Bewusstsein für regionale Lebensmittel zu schaffen. Beispielsweise kamen im Rahmen einer regionalen Woche die Erzeuger in die Kantine und haben ihre Produkte an Ständen vorgestellt. „Diese Aktion kam bei den Gästen super an“, so Mark Zießnitz.

Stammgäste loben traditionelle Gerichte

Um die Produkte aus der Region verarbeiten und Preissteigerungen vermeiden zu können, passt der Küchenchef die Speisepläne an die jeweilige Saison an und kocht gerne traditionelle Gerichte aus der Gegend. Auch dafür erntet er viel Lob – insbesondere von den Stammgästen.

Mit ihrem regionalen Küchenkonzept ist die Ratskantine nun schon zum dritten Mal beim 100 Kantinen-Programm dabei und hat darüber einige neue Lieferanten gefunden, wie beispielsweise Gerstoni in Rinteln. Von dort erhält die Ratskantine seither Gourmet-Gerste. Produkte wie Obst, Gemüse, Backwaren, aber auch Eier, Milch und Milchprodukte in Bioland-Qualität kommen größtenteils aus einem Umkreis von 30 Kilometern. Die Zusammenarbeit mit den über zehn Lieferanten läuft reibungslos, „das liegt daran, dass die Erzeuger direkt um die Ecke liegen und dadurch ein enger Kontakt möglich ist“, ist sich Mark Zießnitz sicher.

Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen/Tag:

400 Portionen

Zielgruppe:

Business

Anzahl Lieferanten:

über zehn

Öffentlicher Zugang zur Kantine:

ja

Regionalität bedeutet für uns ...

„ ...Lebensmittel aus Nordrhein-Westfalen im Umkreis von 50 Kilometern.“

Kontakt:

**Ratskantine Bielefeld –
eine Marke der Momente GmbH**

Frau Sonja Bödeker
Niederwall 23
33602 Bielefeld