



Bildungs- und Exerzitienhaus **St. Bonifatius**: die richtige Tierhaltung macht den Unterschied

Für das Küchenteam im Bildungs- und Exerzitienhaus in Winterberg-Elkeringhausen gibt es verschiedene Gründe, regionale Produkte zu verwenden. Besonders wichtig ist ihnen das aber beim Fleisch, denn hier sehen sie sich den Tieren gegenüber in der Verantwortung.

„Transparenz spielt bei der Tierhaltung eine große Rolle. Nur wenn wir wissen, woher unser Fleisch kommt und wie die Tiere gehalten wurden, können wir es mit gutem Gewissen in unserer Kantine anbieten“, sagt die stellvertretende Küchenleiterin Carola Blüggel. Sie, Küchenleiterin Martina Grosche, aber auch das Erzbistum Paderborn als Träger sind sich deshalb einig: In der Kantine des Bildungshauses gibt es nur Fleisch von einem Schlachthof aus der Region, der nur Tiere von den Bauern aus der Gegend verwendet. Das ist dann vielleicht mal etwas teurer, „aber dann gibt es eben einmal weniger Fleisch die Woche“, sagt Carola Blüggel.

Getreideprodukte kommen ebenfalls aus der Nachbarschaft. Mit der Schleimer Mühle Niedersfeld arbeitet die Kantine nun schon einige Zeit sehr gut zusammen. Auch Eier, Marmelade und Honig beziehen Martina Grosche und ihre Stellvertreterin von regionalen Lieferanten. Einzig mit Geflügel hapert es bisher.

Einkauf zusammenlegen

Doch das ändert sich hoffentlich bald. Um den Einkauf zu vereinfachen und größere Mengen zu besseren Preisen zu beziehen, legt das Erzbistum Paderborn den Einkauf seiner drei Verpflegungseinrichtungen zusammen und sucht dafür für die verschiedenen Produkte regionale Grossisten. Die Zusammenarbeit mit den Erzeugern und Lieferanten aus der Region beeinflusst das aber nicht.

Nicht nur der Einkauf soll umstrukturiert werden. Auch an der Kommunikation mit den Gästen möchte die Kantine arbeiten. In Zukunft wollen Carola Blüggel und Martina Grosche Infoblätter auslegen, auf denen sie ihr regionales Küchenkonzept erläutern und den Gästen Einblick geben, woher die Lebensmittel stammen, die auf ihren Tellern liegen. „Uns ist es nicht nur wichtig, dass es unseren Besuchern schmeckt, sondern wir wollen sie auch für Regionalität sensibilisieren“, sagt Carola Blüggel.

Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen/Tag:
60 bis 80 Portionen

Zielgruppe:
Bildung

Anzahl Lieferanten:
über zehn

Öffentlicher Zugang zur Kantine:
nein

Regionalität bedeutet für uns ...

„Regionale Lebensmittel kaufen wir in einem Umkreis von 30 Kilometern.“

Kontakt:

Bildungs- und Exerzitienhaus St. Bonifatius
Frau Grosche/Frau Blüggel
Bonifatiusweg 1-5
59955 Winterberg-Elkeringhausen