



Der Küchenchef des **Carl-Sonnenschein-Hauses** hat Durchhaltevermögen

Für André Böwing ist regional kein Fremdwort. Der Küchenleiter des Carl-Sonnenschein-Hauses in Ochtrup versucht bereits seit fast zehn Jahren, so viele regionale Lebensmittel wie möglich in seiner Küche zu verwenden und ist überzeugt von seinem Konzept, auch wenn es anfangs Zeit und Energie gekostet hat.

„2008 habe ich mich an einem Projekt des Kreises Steinfurt beteiligt. Dabei ging es um regionale Produktvielfalt für Großküchen. Das fand ich klasse“, erzählt André Böwing. Damals steckte das Konzept der Regionalität aber noch in den Kinderschuhen. Der Küchenchef und seine Kollegen mussten lernen, dass vieles nicht so möglich ist, wie sie es gerne hätten – wie ein zentrales Vermarktungssystem von Direktvermarktern. Das wäre für die Großküchen zwar praktisch, doch ist es für die Landwirte aus logistischen Gründen nicht machbar.

Viele Kollegen gaben damals schnell wieder auf mit ihrem regionalen Küchenkonzept. Nicht aber André Böwing, der schließlich eine eigene Lösung fand: Er fuhr von Landwirt zu Landwirt, schaute sich Höfe an, führte Gespräche, probierte Produkte. So fand er nach und nach seine Geschäftspartner im nahen Umkreis. Wenn diese nicht selber liefern konnten, fuhr er morgens auf dem Weg zur Arbeit vorbei und holte die Lebensmittel selber ab.

„Regionale Lebensmittel sind nicht teurer“

Böwings Durchhaltevermögen hat sich gelohnt. Inzwischen bezieht er fast sein ganzes Fleisch, Kartoffeln, Obst, Gemüse, Milch und Milchprodukte aus der nahen Umgebung und meint: „Regionale Produkte zu verwenden, ist für jeden möglich. Wir müssen uns nur von Vorurteilen lösen, neue Wege einschlagen und mit den Landwirten reden, um gemeinsam Kompromisse zu finden.“

Dass seine Gäste zufrieden sind mit dem Konzept, zeigt die steigende Zahl der Essensportionen. Bisher kocht er mit seinem Team für die Bewohner zweier nebeneinander liegender Seniorenheime, für ein Heim im Nachbarort, mehrere Kindergärten und für einen Mahlzeitendienst 350 Essen pro Tag. Bald sind es 400 und die Nachfrage steigt weiter. „Gerade stoßen wir an die Grenzen unserer Kapazität“, meint Böwing. Doch auch dafür wird er sicherlich eine Lösung finden.

Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen/Tag:

350 Portionen

Zielgruppe:

Care

Anzahl Lieferanten:

über zehn

Öffentlicher Zugang zur Kantine:

ja

Regionalität bedeutet für uns ...

„Unser Radius beträgt bis 70 Kilometer, wobei saisonale Lebensmittel aus unmittelbarer Nähe kommen (10 Kilometer).“

Kontakt:

Carl-Sonnenschein-Haus

Herr André Böwing

Parkstr. 20

48607 Ochtrup