



Das Vernünftige muss auch lecker schmecken – so das Motto im **Casino Kräuterküche**

Der Name verrät es bereits: Im Casino Kräuterküche dreht sich alles ums Kochen mit frischen Kräutern. Diese pflanzt die Kantine im hauseigenen Kräutergarten an und bereichert damit die Gerichte im Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen (MULNV).

Ihre Gäste würden grundsätzlich großen Wert auf Regionalität legen, sagt Edda Weidtkamp. Deshalb kommen nicht nur die Kräuter gut an, sondern auch der Apfelsaft von Streuobstwiesen am Niederrhein erfreut sich großer Beliebtheit. Der neuste Renner ist außerdem Soul Soda – eine koffeinhaltige Limonade aus einer kleinen Düsseldorfer Manufaktur.

Auch Mineralwasser, Eier und Milch bezieht Edda Weidtkamp, die das Casino Kräuterküche gemeinsam mit ihrem Mann betreibt, schon seit langem ausschließlich aus der Region. Bei vorverarbeiteten Kartoffeln aus der Gegend hat die Suche nach einem passenden Lieferanten dagegen länger gedauert. Doch auch da wurde die Küchenchefin fündig: „Die Zusammenarbeit mit Bional ist eine große Erleichterung für mich. Ich habe so lange keinen Lieferanten gefunden, weil meine Bestellmenge zu gering war. Bei Bional ist das nun kein Problem.“

Gespräche mit den Gästen sind wichtig

Edda Weidtkamp möchte ihren Gästen mit Qualität und Geschmack die Vorteile einer regionalen wie auch vegetarischen Küche näher bringen. „Wir wollen niemanden bevormunden“, sagt sie. „Man überzeugt die Leute nur, wenn das vernünftiger Essen auch lecker ist.“ Dennoch ist es für sie eine Selbstverständlichkeit, mit ihren Gästen regelmäßig über regionale Zutaten in der Küche ins Gespräch zu kommen – schließlich pflegt sie seit 13 Jahren den direkten Draht zur Kundschaft ihrer Kantine.

Die größte Herausforderung für das regionale Kochen sieht sie in der Nachweisbarkeit. Medienberichte über falsche Angaben auf Verpackungen lassen in der Öffentlichkeit Zweifel an Qualität und Herkunft von Produkten aufkommen. „Wir brauchen hier klare Regelungen“, fordert die Gastronomin.

Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen/Tag:

200 Portionen

Zielgruppe:

Beschäftigte

Anzahl Lieferanten:

drei bis fünf

Öffentlicher Zugang zur Kantine:

ja

Regionalität bedeutet für uns ...

„Wir verwenden Produkte aus Düsseldorf, dem Rheinland und Westfalen.“

Kontakt:

Casino Kräuterküche

Frau Edda Weidtkamp

Schwannstraße 3

40476 Düsseldorf