



Fortbildungsakademie der **Finanzverwaltung NRW** setzt in der Kantine auf volles Aroma durch regionale Produkte

Gutes aus der Region: Das will die Kantine der Fortbildungsakademie der Finanzverwaltung NRW in Bonn ihren Gästen bieten. Küchenleiter Peter Heuser kommt selbst aus der ländlichen Umgebung und weiß: „Wenn etwas frisch vom Feld kommt, das schmeckt man einfach.“

Obst und Gemüse bietet der Küchenleiter zu 80 Prozent regional an, Kartoffeln sogar zu 100 Prozent. Angeliefert wird der Kantine beides von Abels Früchtewelt in Bonn. Dort hat er gezielt nach Lebensmitteln aus der Umgebung gefragt. Sogar Fisch kauft er zum Teil regional ein: Forellen und andere heimische Fische liefert Valentin Schmitt aus Bornheim. „Hier im Ballungsgebiet findet man wegen der großen Zahl an Lieferanten vergleichsweise leicht jemanden, der Regionales anbietet“, sagt Peter Heuser.

Artgerechte Tierhaltung, die man schmeckt

Auch artgerechte Tierhaltung spielt für den Küchenleiter eine große Rolle. „Den Tieren sollte es gut gehen – und wenn das so ist, dann schmeckt man das auch.“ Die Eier bekommt die Kantine der Fortbildungsakademie der Finanzverwaltung NRW zum Beispiel vom Hühnerhof Wershoven in Euskirchen, quasi gleich um die Ecke von Bonn. „Der Hof ist klein, die Hühner laufen frei – und jedes Ei ist ein Genuss!“, erzählt er. Artgerechte Tierhaltung ist ihm auch bei Fleisch und Fleischerzeugnissen wichtig, deshalb setzt er dabei auf Bioprodukte.

Den Gästen ist das Thema Regionalität wichtiger geworden: „Wir werden häufiger angesprochen – es gefällt den Leuten, dass wir regional anbieten“, berichtet Heuser. Aufsteller am Buffet informieren die Gäste und Flyer laden zum vertieften Lesen ein.

Zukünftig will Peter Heuser noch mehr regionale Produkte anbieten. So sucht er beispielsweise einen Lieferanten, der regionale Milch in Großpackungen anbietet. „In der Woche verbrauchen wir 70 bis 80 Liter – und da käme enorm viel Müll zusammen, wenn wir Ein-Liter-Packungen verwenden würden“, sagt der Küchenchef. Zudem arbeitet er an der Biozertifizierung der Kantine. Da Bioprodukte oft regional angeboten werden, schlägt er dann nämlich „zwei Fliegen mit einer Klappe“.

Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen/Tag:

130 Portionen

Zielgruppe:

Bildung

Anzahl Lieferanten:

sechs bis zehn

Öffentlicher Zugang zur Kantine:

nein

Regionalität bedeutet für uns ...

„...Frische und guten Geschmack aus der Region im Umkreis von etwa 100 Kilometern.“

Kontakt:

Kantine Finanzverwaltung NRW

Herr Peter Heuser

Horionstraße 1

53177 Bonn