



Henkelmann-Mahlzeit in Herford setzt ganz auf Tradition

Bodenständige und einfache Gerichte wie zu Großmutterns Zeiten – nach diesem Motto kocht das Küchenteam von Henkelmann-Mahlzeit in Herford und begeistert damit die Gäste. Für die Gerichte verwendet Küchenchef Holger Störmann möglichst regionale Lebensmittel, die frisch, lecker und gesund sind.

„Wir leben glücklicherweise in einer ländlichen Region, in der es Lieferanten gibt, die regional angebaute Produkte in ihrem Sortiment haben“, sagt der Küchenchef. Insbesondere Kartoffeln, Eier, Fleisch und Fleischwaren erhält die Großküche das ganze Jahr über zu einem großen Teil aus der Gegend. Bei frischem Obst und Gemüse ist es schwieriger: Besonders in den Monaten Januar bis März kommt er nur an wenige frische Sorten heran. Dann nur mit dem vorhandenen Angebot zu kochen, sei schwierig, schließlich wünschen sich die Gäste Abwechslung. Vom „zurück zu den Wurzeln“-Konzept sind die Gäste trotzdem begeistert, meint Holger Störmann. Ob nun eigene Beschäftigte oder externe Gäste – das bodenständige Mittagessen schmeckt der breiten Masse. Jeden Tag verkauft die Kantine rund 130 Mittagessen, die zwischen 4,50 Euro und 8,90 Euro kosten. Auch die etwas höhere Preiskategorie ist kein Problem: Für eine gewisse Qualität sind die Kunden wohl gerne bereit, einen entsprechenden Obolus zu entrichten.

Regionale Lieferanten stellen Produkte vor

Zu überzeugen versucht Henkelmann nicht nur mit der guten Qualität der Speisen: „Wir leben in allen Bereichen das Prinzip der Nachhaltigkeit. Das geht los bei dem Gebäude und endet beim Speiseplan“, erläutert Holger Störmann. Er ist sich sicher: Traditionelle Gerichte, wie Lippischer Pickert mit Fassbutter und Rübekraut, gepaart mit dem Einsatz regionaler Lebensmittel macht das Gesamtkonzept, zu dem auch die urige Wohlfühlatmosphäre im Stil der 60er Jahre gehört, glaubhaft und ist somit der Schlüssel zum Erfolg.

Auch regelmäßige Aktionen gehören zum Konzept. Dann stellen beispielsweise regionale Lieferanten ihre Produkte vor und berichten aus ihrem Arbeitsalltag in der Landwirtschaft. Kochkurse gehören ebenfalls zum Henkelmann-Angebot. Diese Gelegenheit nutzt das Küchenteam natürlich auch, um die Gäste für das Thema Regionalität zu sensibilisieren und um über das eigene regionale Küchenkonzept zu berichten.

Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen/Tag:

130 Portionen

Zielgruppe:

Business

Anzahl Lieferanten:

sechs bis zehn

Öffentlicher Zugang zur Kantine:

ja

Regionalität bedeutet für uns ...

„Wir setzen regionale Lebensmittel aus Ostwestfalen-Lippe ein.“

Kontakt:

Henkelmann-Mahlzeit

Herr Holger Störmann

Engerstr. 3-5

32052 Herford