



Eigene Lebensmittelproduktion im Jugendhaus Hardehausen

Naturverbundenheit und Respekt vor der Schöpfung spiegelt sich überall im Jugendhaus Hardehausen der Jugendbildungsstätte des Erzbistums Paderborn wider. So auch in der Verpflegung. Für Küchenleiter Bernhard Janhsen bedeutet das, tierische Lebensmittel aus artgerechter Produktion zu kaufen, auf Regionalität zu achten und biologische Produkte zu verarbeiten.

Besonders hoch ist der regionale Anteil bei den Getränken: 90 Prozent kommen aus der Region. Das Team des Jugendhauses kauft Wasser, Cola, Schorlen und weitere Limonaden beim nahegelegenen Produzenten Bad Driburger Naturquellen und das „Westheimer“ Bier in der gleichnamigen Brauerei in Westheim. Eine Besonderheit unter den regionalen Getränken ist das „Josephs“: Das Bier stammt aus der Josefs-Brauerei in Olsberg. Josefs ist die erste behindertengerechte Firma zur Getränkeherstellung in Europa.

Achtung vor allen Kreaturen

Einige Lebensmittel produziert das Jugendhaus sogar selbst: Eier und Eierzeugnisse kommen zu 50 Prozent vom hauseigenen, biologisch betriebenen Lehrbauernhof. Artgerechte Haltung von Tieren spielt dabei eine große Rolle. „Die Achtung für die Kreatur ist für uns als kirchliche Einrichtung eine Gewissensfrage“, sagt Bernhard Janhsen. So hat er sich auch gezielt die Metzgereien Schröder in Scherfede als Fleischlieferanten ausgesucht. Backwaren bezieht das Jugendhaus ebenfalls aus der unmittelbaren Umgebung durch die Bäckerei Wäscher in Scherfede und die Bäckerei Hoppe in Rimbeck.

Kommuniziert wird die Versorgung mit regionalen Lebensmitteln prominent: Die Gäste und Mitarbeiter werden im Eingangsbereich durch Aushänge sowie auf dem Menüplan informiert, zusätzlich direkt am Buffet durch Flyer. „Viele Leute bleiben stehen, lesen und geben uns positive Rückmeldungen – so ein Aushang lohnt sich“, berichtet Bernhard Janhsen.

Für die Zukunft soll der Einsatz regionaler und tiergerecht erzeugter Lebensmittel ausgebaut werden, zum Teil auch durch Eigenversorgung via Bioland-Lehrbauernhof. Das meiste muss aber von extern kommen: „Regionale Produzenten zu finden, die große Mengen für 200 bis 300 Leute in Bioqualität liefern können, ist eine echte Herausforderung“, sagt Bernhard Janhsen. Bei Kartoffeln und Milchprodukten fehlt es zum Beispiel noch an regionalen Lieferanten. Die müssen nicht biologisch anbauen, sagt der Küchenleiter, aber willkommen wäre das natürlich.

Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen/Tag:

220 Portionen

Zielgruppe:

Bildung

Anzahl Lieferanten:

sechs bis zehn

Öffentlicher Zugang zur Kantine:

nein

Regionalität bedeutet für uns ...

„...kurze Transportwege, schnelle Lieferungen, und ‚tropffrische‘ Produkte aus NRW und speziell Ostwestfalen-Lippe.“

Kontakt:

Jugendhaus Hardehausen

Herr Bernhard Janhsen
Abt-Overgaer-Str. 1
34414 Warburg
Telefon: 05642/60090
E-Mail: info@go-hdh.de