



## Die Katholische Landvolkshochschule Schorlemer Alst arbeitet mit 10 Höfen aus der Region zusammen

Frische Produkte, weniger Abgase und Lebensmittelabfälle sowie Fleisch von Höfen, deren Tierhaltung man kennt: All das sind gute Gründe für regionalen Einkauf, findet Angela Schröder, die die Küche in der Katholische Landvolkshochschule Schorlemer Alst in Freckenhorst leitet. Dafür nimmt sie auch in Kauf, die Lebensmittel bei über fünfzehn Lieferanten zu bestellen, davon sind zehn Höfe.

Auf viele der kleinen Lieferanten ist die Küchenleiterin selbst zugegangen, nachdem Mitarbeiter, die aus der Umgebung kommen, von den Höfen erzählt haben. Dazu zählt der Hof Fockenbrock in Telgte, von dem sie Milch und Sahne bezieht. Fleisch kommt vom regionalen Erzeuger Kottenstedde in Drensteinfurt und vom Hof Schulze Osthoff in Warendorf; da wisse man einfach, wie die Tiere gehalten würden. Vom Spargelhof Hengeman in Everswinkel bezieht Angela Schröder von Mai bis Juni Spargel, denn „was aus der Region kommt, schmeckt zur Saison am besten und ist dann am günstigsten. Es ist besonders frisch, hält damit länger und wir müssen weniger entsorgen“, sagt sie.

### Regionalplattform fehlt noch

Als störend empfindet sie nur den enormen logistischen Aufwand, der automatisch entsteht, wenn man seine Ware von so vielen Lieferanten bezieht. Doch Angela Schröder hätte schon eine Idee, wie man diesen Aufwand für Kantinen und andere Großverbraucher senken könnte: „Was fehlt, ist eine Regionalplattform, auf der man online bei allen Lieferanten aus der Umgebung bestellen kann“, sagt die Küchenchefin. „Das würde uns viel Arbeit abnehmen und Abgase einsparen – wir könnten alles auf einmal bestellen und bekämen es mit einem einzigen Laster geliefert.“ Über so eine Plattform könnte sie dann regionale Anbieter für andere Produkte finden.

Kommuniziert wird die regionale Herkunft der Lebensmittel in der Landvolkshochschule über eine Infotafel vor dem Speisesaal, auf der der Speiseplan und alle regionalen Lieferanten stehen, und über Roll-Ups. „Wir lassen die Marmelade auch im Originalglas, sodass die Gäste am Buffet sehen können, dass sie aus der Gegend kommt.“ Beim Bedienen kommt das Team automatisch mit den Gästen ins Gespräch – und bekommt positive Rückmeldungen auf das Thema Regionalität auf dem Speiseplan.

### Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen/Tag:  
**80 Portionen**

Zielgruppe:  
**Tagungsteilnehmer und Mitarbeiter der LVHS**

Anzahl Lieferanten:  
**über zehn**

Öffentlicher Zugang zur Kantine:  
**nein**

### Regionalität bedeutet für uns, ...

„ ... dass wir möglichst Lebensmittel anbieten, die im Radius von 50 Kilometern hergestellt werden. So bringen wir Frische auf den Tisch, tun der Umwelt Gutes und wissen, wie die Tiere auf den Höfen gehalten werden.“

### Kontakt:

**Katholische Landvolkshochschule Schorlemer Alst**  
Frau Angela Schröder  
Am Hagen 1  
48231 Warendorf-Freckenhorst