



## LWL-Kliniken Münster und Lengerich fanden neue Lieferanten durch 100 Kantinen-Programm

Seit zwölf Jahren wird in den LWL-Kliniken in Münster und Lengerich nicht nur mit Bio-Produkten gekocht, sondern auch mehr und mehr regional. Laut dem stellvertretenden kaufmännischen Direktor, Thomas Voß, werden manche Lebensmittel im Rahmen der Arbeitstherapie in der Gärtnerei der LWL-Klinik Münster sogar selbst angebaut.

Gemüse, das nicht aus der hauseigenen Gärtnerei kommt, bestellen die Kliniken neuerdings beim Bio-Großhandel Weiling. Aus frischen Tomaten und anderem saisonalen Gemüse haben die Köche im Sommer zum Beispiel aromatische Soßen zubereitet. Die Gäste waren begeistert. Thomas Voß weiß, dass davon auch der Ruf der Krankenhäuser profitiert: „Wie gut ein Krankenhaus aus medizinischer Sicht ist, wissen Laien meist nicht“, sagt er. „Aber ob das Essen geschmeckt hat, kann jeder beurteilen.“

### Dank 100 Kantinen-Programm wieder Pute auf dem Teller

Rund 950 Mittagessen bereitet das Küchenteam der LWL-Klinik Münster täglich zu, in der Klinik in Lengerich sind es noch einmal 700. Dazu kommen Frühstück und Abendessen für die Patienten. Die Lebensmittel für die Krankenhausversorgung beziehen die beiden Kantinen von mehr als zehn Lieferanten. Woher die große Zahl? „Vor allem bei Fleisch und Molkereiprodukten, wo es um Vertrauen geht, arbeiten wir gerne direkt mit den Erzeugern zusammen“, sagt der stellvertretende kaufmännische Direktor.

Bei Puten legt Thomas Voß Wert darauf, dass es sich nicht um sogenannte „Big-6-Puten“ handelt. Denn diese werden genetisch verändert gezüchtet, um einen überdimensionalen Brustfleisch-Anteil zu erreichen. Da Thomas Voß in der Region zunächst keinen Betrieb fand, der seinen Ansprüchen an tiergerechte Haltung gerecht wurde, verzichteten die LWL-Kliniken auf Pute im Speiseangebot. Das änderte sich durch das 100 Kantinen-Programm. Ein Küchenleiter wies Thomas Voß auf den Neuland-Betrieb Meierhof Rassfeld in Gütersloh hin – ein Volltreffer.

Auf der Preisverleihung des 100 Kantinen-Programms 2016 in Düsseldorf lernte Thomas Voß zudem Anne Steiner und Wolfgang Bandt vom Bioland-Betrieb im westfälischen Harsewinkel kennen. Von diesem Hof wollen sich die LWL-Kliniken ab August regelmäßig Fleisch von Aubrac- und Galloway-Rindern liefern lassen, die ganzjährig auf der Weide gehalten werden.

### Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen/Tag:

**1.650 Portionen**

Zielgruppe:

**Care**

Anzahl Lieferanten:

**über zehn**

Öffentlicher Zugang zur Kantine:

**ja**

### Regionalität bedeutet für uns ...

„Regionalität ist abhängig von der Produktgruppe. Grundsätzlich gilt die Reihenfolge: Münster > Münsterland > Westfalen > Nordrhein-Westfalen.“

### Kontakt:

**LWL-Kliniken Münster und Lengerich**

Herr Thomas Voß

Parkallee 10

49525 Lengerich