



Die Lieferanten von **Rudolf Adams** setzen ganz von selbst auf Regionalität

Seit wann Thomas Adling regionale Produkte verwendet, kann er nicht genau sagen. Denn explizit danach gesucht hat der Küchenleiter der Kantine der Städteregion Aachen nicht. Stattdessen setzen seine Lieferanten ganz von selbst immer häufiger auf Regionalität.

Obwohl Thomas Adling sich also nicht bewusst für ein regionales Küchenkonzept entschieden hat, findet er es dennoch gut, dass seine Lieferanten ihre regionalen Angebote ausweiten. Es ist ihm nämlich wichtig, die regionale Wirtschaft zu stärken. Zudem tue es Klima und Umwelt gut, wenn die Lebensmittel nicht um die halbe Welt gekarrt würden.

Klimaschutz spielt eine große Rolle bei den Gastrobetrieben Rudolf Adams, die die Kantine betreiben. Sie sehen sich nicht nur in der Verantwortung, ihre Gäste satt zu bekommen, sondern auch Bewusstsein dafür zu schaffen, welchen Einfluss Ernährung auf die Umwelt hat. Darauf weist das Küchenteam auf dem Speiseplan hin. Und auch die Selbstbedienung der Gäste trägt zur Nachhaltigkeit bei: „Jeder nimmt das, was er wirklich mag und schafft. Dadurch landen nicht mehr so viele Essensreste in der Mülltonne“, sagt Thomas Adling.

Klare Kennzeichnungen fehlen

Bei der Gestaltung des Speiseplans orientiert sich der Küchenchef an den Lebensmitteln, die gerade Saison haben. Insbesondere Salat und Gemüse kommen daher häufig aus der Gegend. Auch Kartoffeln oder Äpfel erhält das Küchenteam von regionalen Lieferanten. Bei anderen Produktgruppen ist das schwieriger. Fleisch aus der Region findet Thomas Adling oft zu teuer. Seine Gäste wünschen sich wohl Fleischgerichte, doch sind sie nicht bereit, mehr dafür zu bezahlen. Deshalb würde er sich bessere Angebote wünschen.

Ganz grundsätzlich vermisst der Kantinenleiter außerdem eine bessere Kennzeichnung regionaler Lebensmittel. Denn selbst wenn im Supermarkt „Aus der Region“ auf der Verpackung stehe, wisse er noch lange nicht, woher das Produkt stamme. Für sich selber hat Thomas Adling eine Definition für Regionalität. Für ihn sind das Lebensmittel, die aus einem Umkreis von 100 Kilometern stammen.

Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen/Tag:
100 bis 200 Portionen

Zielgruppe:
Business

Anzahl Lieferanten:
eins bis fünf

Öffentlicher Zugang zur Kantine:
ja

Regionalität bedeutet für uns ...

„Wir bevorzugen Lebensmittel aus der Städteregion Aachen, der Eifel und dem Rheinland.“

Kontakt:

Rudolf Adams
Herr Thomas Adling
Zollernstraße 14
52070 Aachen