



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen/Tag:

50 bis 450 Portionen

Zielgruppe:

**Beschäftigte, Tagungs- und Seminar-
teilnehmer, Schulkinder und Studierende**

Anzahl Lieferanten:

sechs bis zehn

Öffentlicher Zugang zur Kantine:

ja

Regionalität bedeutet für uns ...

„Wir verwenden Lebensmittel aus der Region Soester Börde und aus einem Umkreis von 70 Kilometern.“

Im Tagungshaus Düsse ist Flexibilität gefragt

Zwischen 50 und 450 Portionen schwankt die Anzahl der Mittagessen im Haus Düsse in Bad Sassendorf. Auch die Gäste sind sehr verschieden: von Schülern über Lehrer bis zu Geschäftsleuten. Eine große Herausforderung für Küchenleiterin Manuela Renner. Dennoch gelingt es ihr, einen Großteil der Lebensmittel regional zu beziehen.

„Am schwierigsten ist für mich die Bestellung, denn jeden Tag habe ich andere Gruppen mit einer anderen Anzahl an Personen. Häufig springen kurzfristig welche ab oder es kommen welche dazu“, erläutert Manuela Renner. Da hilft ihr der gute und langjährige Kontakt zu ihren Lieferanten, die alle in einem Umkreis von 70 Kilometer liegen und sehr darum bemüht sind, auch kurzfristige Anfragen des Tagungshauses zu erfüllen.

Wenn im Haus Düsse Veranstaltungen von Bioland und Naturland stattfinden, wünschen sich die Gäste ausschließlich Bio-Lebensmittel. Dann greift Manuela Renner auf ihre Kontakte zum Bio-Lieferanten Stirper Mühle zurück und kocht ausschließlich mit Produkten von dort. Ansonsten richtet sie sich bei der Gestaltung des Speiseplans, dessen Grundgerüst immer eine Woche im Voraus steht, nach zwei Kriterien: Zum einen kommt es auf die Gruppe an – schließlich wünschen sich Schüler ein anderes Mittagessen als Geschäftsleute. Zum anderen schaut sie, welche Gemüse- und Obstsorten gerade Saison haben und kocht, was es gerade so gibt.

Lehrstunde vor Ort

Milch- und Milchprodukte sowie Eier bekommt die Küchenchefin fast zu 100 Prozent aus eigener Produktion. Denn im Haus Düsse finden nicht nur Veranstaltungen statt, sondern es übernimmt vielfältige Aufgaben für die Landwirtschaftskammer als „Versuchs- und Bildungszentrum Landwirtschaft“. Als solches erarbeitet es für die nordrhein-westfälische Landwirtschaft praxisnahe, wirtschaftliche, klimaschonende und tiergerechte Produktionsverfahren und vermittelt Fertigkeiten und Kenntnisse in der Aus- und Fortbildung.

Für das Tagungshaus ist das praktisch. Nicht nur, weil so Lebensmittel direkt vor Ort erzeugt werden, sondern auch, weil die Gäste hier im wahrsten Sinne des Wortes über ihren Tellerrand hinausblicken und erfahren, wie Landwirtschaft funktioniert, Lebensmittel angebaut werden und was tiergerechte Haltung bedeutet.

Kontakt:

Tagungshaus Düsse

Frau Renner

Haus Düsse 2

59505 Bad Sassendorf