

Das Vernünftige muss auch lecker sein – so das Motto im **Casino Kräuterküche**

Wie bereits der Name verrät, dreht sich in der Casino Kräuterküche alles um das Kochen mit frischen Kräutern. Diese kommen in den mindestens vier verschiedenen Gerichten zum Einsatz, die die Casino Kräuterküche den Beschäftigten des Ministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen und Gästen aus den umliegenden Behörden und Büros täglich anbietet. Der Transportweg der Pflanzen könnte kürzer kaum sein: Der Kräutergarten der Kantine liegt direkt neben dem Gebäude des Ministeriums mitten in Düsseldorf.

Nicht nur den vielen vegetarischen Gerichten, die in der Kantine täglich auf den Tisch kommen, verleihen die Kräuter den letzten Schliff – zum Beispiel der Rosmarin den Ofenkartoffeln oder der Liebstöckel den Eintöpfen. Da die Kräuter bodenfern wachsen, überstehen sie sogar den heimischen Winter. Ungewöhnliche Sorten, die nicht bei der Kantine wachsen, bringt Pächterin Edda Weidtkamp auch mal aus **ihrem eigenen Garten** mit.

Viel kommunizieren, nicht bevormunden

„Unsere Gäste legen selbstverständlich großen Wert auf Regionalität“, sagt Weidtkamp. Nicht nur die Kräuter, auch der **Apfelsaft von Streuobstwiesen** am Niederrhein erfreut sich großer Beliebtheit. Kartoffeln, Milch, Eier und Mineralwasser bezieht Weidtkamp, die die Casino Kräuterküche gemeinsam



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	200 Portionen
Zielgruppe:	Beschäftigte
Anzahl der Lieferanten:	3-5
Belieferungsfrequenz:	2 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	ja
Produktionssystem:	Cook and Serve

mit ihrem Mann betreibt, ebenfalls ausschließlich aus der Region.

Weidtkamp möchte ihren Gästen mit Qualität und Geschmack die Vorteile einer regionalen wie auch vegetarischen Küche näher bringen. „Wir wollen niemanden bevormunden“, sagt sie. „Man überzeugt die Leute nur, wenn das vernünftiger Essen auch lecker ist.“ Dennoch ist es für sie eine Selbstverständlichkeit, mit ihren Gästen regelmäßig über **regionale Zutaten in der Küche** ins Gespräch zu kommen – schließlich pflegt sie seit 13 Jahren den direkten Draht zur Kundschaft ihrer Kantine.

Die größte Herausforderung für das regionale Kochen sieht Weidtkamp in der Nachweisbarkeit. Medienberichte über falsche Angaben auf Verpackungen lassen in der Öffentlichkeit Zweifel an Qualität und Herkunft von Produkten aufkommen. „Wir brauchen hier klare Vorgaben“, so die Gastronomin.

Kontakt:

Casino Kräuterküche
Schwannstrasse 3, 40476 Düsseldorf
Pächterin: Edda Weidtkamp

Regionalität bedeutet für uns ...

„Produkte aus Düsseldorf, dem Rheinland und Nordrhein-Westfalen zu verwenden.“