

Schritt für Schritt stellt das Kinder- und Jugendhospiz Balthasar auf regionales Essen um

Auf frische und eine ausgewogene Ernährung hat die Küchenchefin des Kinder- und Jugendhospizes Balthasar in Olpe schon immer geachtet. Nun versucht Monika Kellermann mit ihrem siebenköpfigen Team außerdem so viele regionale Produkte wie möglich zu verwenden und dadurch den Weg vom Acker bis in die Küche so kurz wie möglich zu halten.

„Zum einen wollen wir die **Region, in der wir leben, unterstützen**. Zum anderen ist es viel nachhaltiger, wenn Obst und Gemüse nicht erst kilometerweit angeliefert werden, sondern direkt aus der Gegend kommen“, sagt Kellermann. Auch bei Fleisch sei wichtig, dass die **Tiere nicht erst über weite Strecken transportiert werden**, bevor sie beim Schlachter landen. Aus diesem Grund bezieht das Hospiz Rindfleisch von einem Bauern aus der Nachbarschaft. Außerdem wird in der Gegend gerade ein Geflügelhof mitsamt Hofladen gebaut, der als Lieferant hinzukommen könnte. Herausfordernd sei die Suche nach Obst- und Gemüsehändlern. Davon gibt es laut der Küchenchefin im Sauerland nicht allzu viele. Eier und Kartoffeln sind dagegen kein Problem. Die erhält die Kantine zu 100 Prozent aus dem Sauerland.



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	40 Portionen
Zielgruppe:	Patienten und Familien
Anzahl Lieferanten:	3-5
Belieferungsfrequenz:	6 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	nein

Vegetarische Tage

Bisher gibt es im Hospiz in Olpe einmal wöchentlich einen **regionalen Tag**. Die Küche versucht so Schritt für Schritt auf regionale Lebensmittel umzustellen und die Herausforderungen des regionalen Kochens so nach und nach zu meistern. Um beispielsweise den etwas höheren Fleischpreis zu kompensieren, gibt es zwischendurch immer mal wieder einfache, vegetarische Gerichte wie Pfannkuchen mit Apfelkompott.

Die Idee, mehr auf regionale Lebensmittel zu setzen, kommt bei den Familien der zwölf kranken Kinder gut an. Die Eltern genießen es, im Kinder- und Jugendhospiz nicht selber kochen zu müssen. „Wichtig ist es, dass wir frische Speisen anbieten“ sagt Kellermann „und dadurch unseren Beitrag leisten, dass sich die Patienten und deren Angehörigen wohl fühlen.“

Kontakt:

Kinder- und Jugendhospiz Balthasar
Maria-Theresia-Str. 30 A, 57462 Olpe
Küchenleitung: Frau Monika Kellermann

Regionalität bedeutet für uns ...

„NRW, Sauerland und 50 Kilometer Umkreis.“