

LWL-Klinik Münster begeistert Kantinenbesucher mit alten Gemüsesorten aus der Region

Bio-Produkte verwendet die LWL-Klinik Münster bereits seit über zehn Jahren. Doch irgendwann haben sich Thomas Voß, der als Abteilungsleiter für Wirtschaft, Versorgung und Technik für die Klinikküche verantwortlich ist, und seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter überlegt, dass bio eben nur das eine ist. Wem Umweltschutz wichtig ist, der sollte auch für kurze Lieferwege sorgen und die heimische Landwirtschaft fördern. Und so nahm die Klinik 2012 an dem Projekt „Genuss Münsterland“ teil und änderte Speiseplan und Küchenabläufe.

„Auf regionale Produkte umzusteigen ist gar nicht so einfach, weil der **Begriff nicht klar definiert** ist“, sagt Voß. Als Problemfall nennt er etwa Rapsöl, das die Klinik von einem Produzenten aus der Gegend bezieht. Das Unternehmen kommt zwar aus der Region, der dort verarbeitete Raps stammt allerdings aus Rumänien. „Ist das nun regional oder nicht?“, fragt sich Voß. So kompliziert sei es glücklicherweise nicht bei allen Lebensmitteln. Und zu einem großen Teil sei die Umstellung problemlos verlaufen. Eier erhält die Klinik von einem Hof, der nur wenige Kilometer entfernt liegt. Schweinefleisch liefert ebenfalls ein nahegelegener Hof. Putenfleisch hat die Kantine dagegen komplett vom Speiseplan gestrichen, da sie hier keinen regionalen Anbieter fand.

Lebensmittelabfälle vermeiden

Dass die Produkte teilweise etwas teurer sind, sieht Thomas Voß nicht als problematisch. Seit der Umstellung versucht die



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	750 Portionen
Zielgruppe:	Patienten, Bewohner, Beschäftigte, Schulkinder
Anzahl Lieferanten:	12
Belieferungsfrequenz:	6 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	ja
Produktionssystem:	Cook and Serve

Klinikküche **Lebensmittelabfälle zu vermeiden und dadurch den Ertrag zu steigern**. Mit dem gesparten Geld lässt sich dann die etwas teurere Milch von einem kleinen Milcherzeuger aus der Region finanzieren. Außerdem orientiert sich die Küche an einem Saisonkalender und kocht das, was gerade wächst. „Wenn das Angebot groß ist, sind auch die Preise nicht höher als bei Produkten, die nicht aus der Gegend stammen“, sagt Voß. Zudem verwendet die Küche Gemüse und Kräuter aus eigenen Gewächshäusern, in denen die Patientinnen und Patienten mitarbeiten.

Vom regionalen Küchenkonzept ist nicht nur das Küchenpersonal überzeugt. Auch die Gäste sind es, wie **regelmäßige Befragungen** zeigen. Das gilt laut Voß für alle Generationen. „Seit wir regional kochen, verwenden wir alte Gemüsesorten wie Stielmus. Die älteren Generationen freuen sich darüber, weil sie das aus ihrer Kindheit kennen. Und die Jüngeren finden es toll, was Neues kennenzulernen“, so der Küchenchef.

Kontakt:

LWL-Klinik Münster
Friedrich-Wilhelm-Weber-Straße 30, 48147 Münster
Abteilungsleiter Wirtschaft, Versorgung und Technik:
Thomas Voß

Regionalität bedeutet für uns ...

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