

Das Studierendenwerk Essen-Duisburg weckt den Sinn fürs Regionale bei jüngeren Generationen

Durchschnittlich 7.000 Portionen gehen beim Studierendenwerk Essen-Duisburg jeden Mittag über die Theke. Das Studierendenwerk betreibt Mensen, Cafeterien und ein Restaurant an den Hochschulstandorten Duisburg, Essen, Bottrop und Mülheim. Da viele an die Hochschulen pendeln, ist der Andrang mittags besonders groß.

Die Verfügbarkeit von regionalen Produkten sei aber auch in diesen Größenordnungen kein Problem, so der Leiter der Hochschulgastronomie des Studierendenwerks Gerd Schulte-Terhusen. „Unsere Erzeugerhöfe in der Gegend sind groß genug, liefern gute Qualität und sind auch preislich konkurrenzfähig“. Beim Fleisch bevorzugt Schulte-Terhusen allerdings kleinere Metzgereien und achtet auf eine artgerechte Haltung der Tiere.

Azubis pflücken Erdbeeren

Der Gastronom, der selbst vom Land kommt und gute Kontakte zu Landwirten aus dem Umland pflegt, will die Begeisterung für regionale und saisonale Produkte nicht nur an seine Gäste, sondern vor allem auch an die jüngeren Mitglieder seines Teams weitergeben. Für Schulte-Terhusen ist Regionalität „eine Frage der Haltung“. So schickte er seine Auszubildenden beispielsweise schon Erdbeeren pflücken. Jeder von ihnen bekam fünf Eimer – und am Ende des Tages hatte das Team 100 Kilogramm Erdbeeren geerntet, die am nächsten Tag frisch angeboten wurden.



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	7.000 Portionen
Zielgruppe:	Studierende, Kinder, Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, externe Gäste
Anzahl Lieferanten:	6-10
Belieferungsfrequenz:	5 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	ja
Produktionssystem:	Cook and Hold

Den Sinn fürs Regionale bei seinen Gästen zu stärken, liegt Schulte-Terhusen besonders am Herzen. Wie das funktionieren kann, zeigt das Beispiel Bier. Ursprünglich belieferte eine sauerländische Brauerei das Studierendenwerk Essen-Duisburg. Doch dann fiel Schulte-Terhusen auf, dass es noch regionaler geht. Nun gibt es in Duisburg Bier aus Duisburg und in Essen Bier aus Essen. Ein wenig Lokalpatriotismus wird dabei gleich mitverkauft. Auch bei alkoholfreien Getränken setzt der Gastronom auf Regionalität: **Das gesamte Softdrink-Sortiment** kommt seit kurzem von einem Hersteller direkt aus Duisburg.

Kontakt:

Studierendenwerk Essen-Duisburg
Reckhammerweg 1, 45141 Essen
Leiter Hochschulgastronomie: Hr. Schulte-Terhusen

Regionalität bedeutet für uns ...

„Produkte aus einem Umkreis von 50 bis 100 Kilometern, die gemäß nachhaltigen und ökologischen Prinzipien produziert wurden.“