

Im **Bistro Dahlienfeld** gehört ein sorgsamer Umgang mit Lebensmitteln dazu

„Warum ich regionale Lebensmittel in meiner Küche verwende? Damit ich nachts besser schlafen kann“, sagt Rolf Köster, Leiter des Bistros Dahlienfeld, die Kantine des Polizeipräsidiums in Bonn. Denn für den gelernten Koch ist es nicht entscheidend, seinen Gästen möglichst günstige Gerichte anzubieten, sondern qualitativ hochwertige und gesunde Lebensmittel garantieren zu können. Mit Convenience-Produkten sei das nun mal nicht möglich.

Deswegen versucht er so viele Produkte wie möglich von Erzeugern und Lieferanten aus der Region Bonn beziehungsweise dem Rhein-Sieg-Kreis zu beziehen und hat beispielsweise eine Kooperation mit einem Landwirt, der nur für seine Kantine einen Kartoffelacker bestellt. „Der enge Kontakt zu den Erzeugern vor Ort hat nicht nur den Vorteil, dass ich eine große Menge in guter Qualität bekomme, sondern ich kann dadurch auch Sonderwünsche äußern. Will ich beispielsweise Bratwürste mit mehr Majoran, dann macht mein Metzger mir das extra für meine Bestellung“, sagt Rolf Köster.

Das ganze Tier verarbeiten

Zur Philosophie des Kantinenchefs gehört es aber nicht nur auf Regionalität zu achten, sondern auch respektvoll mit den Lebensmitteln umzugehen. Insbesondere bei Fleisch und Fleischprodukten ist ihm das besonders wichtig. So erwartet er von seinem Metzger nicht, dass der ihm nur die edlen



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	400 Portionen
Zielgruppe:	Beamte und Angestellte
Anzahl Lieferanten:	6 Lieferanten
Belieferungsfrequenz:	5 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	ja
Produktionssystem:	Cook & Serve

Stücke eines Tieres liefert und auf den Resten sitzen bleibt. Möchte er beispielsweise Schnitzel machen, bestellt er gleich ein halbes Schwein. Seinen Lehrlingen zeigt er dann, was sich aus den Resten alles machen lässt – ein leckeres Gulasch etwa sowie Soße oder Brühe aus den Knochen.

Von seinem Konzept „Qualität vor Preis“ überzeugen, kann er jedoch nicht alle Gäste. „Leider bevorzugen nach wie vor viele Menschen billige statt gesunde Gerichte“, sagt Köster. „Dass sie aber in ihren eigenen Körper investieren würden, ist nur schwer zu vermitteln.“ Der ehemalige Sternekoch ist trotzdem von seinem Konzept überzeugt. Und wenn ihm dann auch noch ein Rentnerhepaar, das jeden Tag bei ihm isst, erzählt, dass dessen Hausarzt aufgrund der hervorragenden Blutwerte des Mannes die gute Küche seiner Gattin lobt, dann weiß Rolf Köster, dass er das Richtige macht.

Kontakt:

Rolf Köster
Bistro Dahlienfeld – Kantine im Polizeipräsidium Bonn
Königswinterer Straße 500
53227 Bonn

Regionalität bedeutet für uns ...

Wir arbeiten mit Erzeuger-Betrieben aus der Region Bonn/Rhein-Sieg zusammen, die nicht weiter als 50 Kilometer entfernt liegen.