

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

FrISChe Produkte und eine ausgewogene Ernährung haben für Monika Kellermann, Küchenleiterin des Kinder- und Jugendhospizes Balthasar in Olpe, seit jeher einen hohen Stellenwert. Seit einiger Zeit setzen sie und ihr Küchenteam nun vermehrt auf Produkte aus der Region. „Zum einen wollen wir die Region, in der wir leben, unterstützen. Zum anderen ist es viel nachhaltiger, wenn Lebensmittel nicht erst kilometerweit angeliefert werden, sondern direkt aus der Gegend kommen“, sagt Kellermann.

Herausfordernd ist die Suche nach geeigneten Lieferanten. Vor allem Obst- und Gemüsehändler gibt es, laut der Küchenleiterin, im Sauerland nicht allzu viele. Aber nicht nur das Hospiz ist auf der Suche nach neuen Lieferanten aus der Region, auch regionale Bauern suchen Abnehmer für ihre Produkte. Durch einen Zeitungsartikel auf das Kinder- und Jugendhospiz aufmerksam geworden, bot ein Bauer aus der Nachbarschaft eine Kooperation an. Mittlerweile bezieht die Einrichtung 100 Prozent der Kartoffeln von dort. Und auch Molkereiprodukte könnten in Zukunft von einem Bauernhof aus der direkten Umgebung stammen. Der Kontakt kam über eine, ebenfalls am 100-Kantinen-Programm teilnehmende, Kantine aus Nümbrecht zustande.

Regionaler Tag weckt Begeisterung für heimische Landwirtschaft

Das Interesse für die heimischen Produkte wächst auch bei den Patienten und Angehörigen. Jeden Donnerstag gibt es



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	40 Portionen
Zielgruppe:	Patienten und Angehörige
Anzahl Lieferanten:	7
Belieferungsfrequenz:	4 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	nein
Produktionssystem:	Cook & Serve

einen regionalen Tag, an dem Gerichte nach Originalrezepten aus dem Sauer- und Siegerland zubereitet werden. Da gibt es beispielsweise „Gequallte Gestalte“, einen warmen Kartoffelsalat. „Unsere Gäste sind jede Woche gespannt, was sich hinter den beworbenen Tagesgerichten verbirgt“, meint die Küchenchefin und freut sich, Patienten und deren Angehörigen traditionelle Gerichte wieder näherbringen zu können.

Regelmäßig gibt es ein gemeinsames Kaffeetrinken, das zum Austausch und für Bekanntmachungen genutzt wird. Hier wird auch über das regionale Küchenkonzept gesprochen. 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 Angehörige wohl fühlen.“

Kontakt:

Monika Kellermann
Kinder- und Jugendhospiz Balthasar
Maria-Theresia-Str. 30 a
57462 Olpe

Regionalität bedeutet für uns ...

„Produkte aus dem Kreis Olpe und dem Kreis Siegen-Wittgenstein.“