

LWL-Kliniken Münster und Lengerich begeistern Gäste mit alten regionalen Gemüsesorten

Bio-Produkte verwenden die LWL-Kliniken in Münster und Lengerich bereits seit über zehn Jahren. Doch irgendwann haben sich Thomas Voß, der als Abteilungsleiter für Wirtschaft, Versorgung und Technik für die beiden Klinikküchen 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 nahmen die Kliniken 2012 an dem Projekt „Genuss aus dem Münsterland“ teil und änderten Speiseplan und Küchenabläufe.

„Auf regionale Produkte umzusteigen ist gar nicht so einfach, weil der Begriff nicht klar definiert ist“, sagt Voß, der sich ehrenamtlich im Netzwerk der BioMentoren engagiert. Doch bei den meisten Lebensmitteln sei die Umstellung problemlos verlaufen. Eier erhalten die Kliniken von einem Bioland-Hof, der nur wenige Kilometer entfernt liegt. Gemüse und Kräuter kommen in Münster aus den eigenen Gewächshäusern, in denen die Patientinnen und Patienten mitarbeiten. Das Bio-Schweinefleisch liefert eine nahegelegene Erzeugergemeinschaft an beide Kliniken. Putenfleisch haben die Kantinen dagegen komplett vom Speiseplan gestrichen, da sie hier keinen passenden regionalen Anbieter fanden.



Lebensmittelabfälle vermeiden

Dass die Produkte teilweise etwas teurer sind, sieht Thomas Voß nicht als problematisch. Seit der Umstellung versuchen die Klinikküchen Lebensmittelabfälle zu vermeiden und dadurch den Ertrag zu steigern. Zudem orientiert sich die Küche an einem Saisonkalender und kocht, was gerade im Angebot ist. Mit dem gesparten Geld finanziert die Kantine in Münster dann beispielsweise die Milch von der lokalen Hofmolkerei Große Kintrup. „Ich bin sehr froh über die Zusammenarbeit. Wir konnten uns den Hof direkt vor Ort anschauen und uns überzeugen, dass die Kühe artgerecht gehalten werden. Das ist schon was anderes, als wenn die Milch von der Großmolkerei kommt“, sagt Thomas Voß. In Lengerich verdient sich die Kantine einen zusätzlichen Obolus mit dem selbst erzeugten Bio-Apfelsaft von den hauseigenen Streuobstwiesen. Der Erlös geht dann wiederum in den Erhalt der Wiesen.

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:

Thomas Voß
LWL-Klinik Münster
Friedrich-Wilhelm-Weber-Straße 30
48147 Münster

Regionalität bedeutet für uns ...

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