

Das Küchenteam des **Liborianum** in Paderborn ist hoch motiviert

Mehr regionale Produkte sollen auf den Tellern der Gäste landen: Das ist schon länger das Ziel des Bildungs- und Gästehauses des Erzbistums Paderborn. Aktuell werden unter anderem Eier und Honig aus der Region bezogen und auch Mineralwasser stammt aus Nordrhein-Westfalen. „Seit September beziehen wir auch Kartoffeln aus der Senne“, einer Landschaft in unmittelbarer Nähe von Paderborn, erzählt Geschäftsführerin Marion Klaus.

Täglich bereitet das Team um Küchenleiter Gerhard Pfeil rund 250 Mittagessen zu. Diese sind für die Tagungsgäste sowie die Kantine des Erzbischöflichen Generalvikariates bestimmt. Seit Kurzem wird auch eine Schule in der Nähe beliefert. Laut Klaus war das neue Regionalkonzept ausschlaggebend für den Auftrag: regional, frisch, gesund und aus fairem Handel. Dafür seien Eltern und Lehrer auch bereit, mehr zu zahlen. Ein Online-Bestellsystem ermöglicht dem Küchenteam neuerdings eine bessere Planung. Die Schülerinnen und Schüler wählen von zu Hause aus, welches Gericht sie am nächsten Tag in der Mittagspause essen möchten. „Bis acht Uhr am Vortag ist das aktuell möglich. Aber wir sind noch in der Erprobungsphase“, erklärt die Geschäftsführerin.

Mit Enthusiasmus bei der Sache

Genug zu tun hat das Küchenteam, das jedes Jahr einen Ausbildungsplatz zum Koch anbietet, in jedem Fall. Neben dem Alltagsgeschäft findet einmal im Jahr Ende Juli das Liborifest statt. Die Küche des Liborianums hat es sich zur Aufgabe gemacht, während der neuntägigen Kirmes kulinarische Alternativen zu Pommes und Bratwurst anzubieten. So gibt es unter anderem Erbsensuppe, Kartoffeln mit Kräuterquark und



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	250 Portionen
Zielgruppe:	Beschäftigte, Schülerinnen, Schüler, Tagungsgäste
Anzahl der Lieferanten:	7
Belieferungsfrequenz:	täglich
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	nein
Produktionssystem:	Cook & Serve, Cook & Chill, Cook & Hold

selbstgebackenen Kuchen. Aktuelle Entwicklungen behält das Küchenteam stets im Blick, so werden beispielsweise auch vegane Spezialitäten angeboten.

Dass die Kunden zufrieden sind, zeigen die positiven Rückmeldungen, neue Aufträge und Anfragen. „Wir wollen uns größer aufstellen und unser Regionalkonzept ausweiten. Neue Kontakte und der ein oder andere Tipp sind für uns daher sehr wichtig“, erklärt Klaus. Zeit will sie nicht verlieren: Während das Liborianum im nächsten Sommer umgebaut wird, soll das Konzept weiterentwickelt und neue Lieferanten gefunden werden. Der Enthusiasmus über das neue Konzept und die vielen Veränderungen sind Marion Klaus und Melanie Janke, die als stellvertretende Küchenleiterin im Liborianum tätig ist, anzumerken: „Jeden Tag entstehen so viele neue Ideen und wir freuen uns darauf, diese gemeinsam umzusetzen. Es macht einfach Spaß.“

Kontakt:

Marion Klaus
Bildungs- und Gästehaus Liborianum des Erzbistums Paderborn
An den Kapuzinern 5-7
33098 Paderborn

Regionalität bedeutet für uns ...

„Produkte aus dem Kreis Paderborn.“