

TIPS UND TERMINE



Naheliegend: In der Kantine des Rombach Verlages hat Gemüse aus dem regionalen Öko-Anbau absoluten Vorrang. Zumindest in der Zeit zwischen Mai und Oktober.

FOTO: INGO SCHNEIDER

Appetit auf heimische Ökoprodukte

Freiburger Großküchen wollen mit Aktionstagen den regionalen „Ökolandbau“ fördern

Die Nachfrage nach Gerichten, deren Grundprodukte im Freiburger Nahbereich ökologisch hergewachsen sind, steigt stetig. Nicht weniger als 13 Freiburger Großküchen, darunter auch drei Gastronomiebetriebe, beteiligen sich nun an Aktionstagen, die den regionalen Ökolandbau fördern sollen.

Einer Vermarktungsagentur war es im vergangenen Jahr gelungen, sieben Großküchen dafür zu gewinnen, vornehmlich regionale und ökologisch gewachsene Produkte zu verwenden: Die Kantinen der FEW, der Földiklinik GmbH, der Gödecke AG, des Heiliggeiststifts, der Katholischen Akademie, des städtischen Hochbauamtes und der Staudinger Gesamtschule vereinten sich zur „Regionalen Tafelrunde“. Inzwischen haben sich auch die Küchen des Fraunhofer Instituts für Solare Energiesysteme, der Marquette Hellige GmbH, des Augustinus-

Heimes, der Rathauskantine, der Sparkasse Nördlicher Breisgau, des Zentralen Betriebshofes und des Rombach Verlages diesem Kreis angeschlossen, und auch drei Restaurants – das Bistro Solarfabrik, das Restaurant Kybfelsen und die Hausbrauerei Feierling – traten der Regionalen Tafelrunde bei.

„Es sollte doch bald selbstverständlich werden, daß auch die Mehrheit der Privatkunden Obst, Gemüse, Salate, Eier oder Fleisch aus der Region bevorzugt und auf die ökologische Komponente achtet“, meinen die Diplom-Volkswirtin Heike Budig und die Umweltberaterin Barbara Wimmel. Die beiden Protagonistinnen der Regionalen Tafelrunde wissen freilich, daß Kantinen und anderen Großküchen die Aufgabe zufällt, den Konsumenten das Umsteigen auf heimische Ökoprodukte erst mal schmackhaft zu machen. Und so preisen sie jene zehn Kantinen und drei Restaurants im Frei-

burger Raum, die nun im Rahmen der landesweiten Aktionstage „Ökolandbau“ eine Woche lang insgesamt etwa 2500 Tischgästen Produkte aus einem Biolandbetrieb und einer Demeter-Gärtnerei vor den Toren der Stadt servieren: mehr als eine Tonne Frühkartoffeln und fast tausend Salatköpfe.

Als „Vorbild“ feiern die Protagonistinnen der Tafelrunde die Kantine des Rombach Verlages, die täglich 400 bis 450 Essen serviert und dabei „das regionale und ökologische Konzept konsequent verfolgt“. Vollwertkoch Herbert Schmied, der dem Rombach-Küchenteam seit November als Berater zur Seite steht, räumt ein, daß knackfrische, heimische Öko-Erzeugnisse wohl etwas teurer seien als herkömmliche Allergewerksware. Der Etat für Grundprodukte werde aber keineswegs über Gebühr belastet. Und die Zufriedenheit der Tischgäste steige sichtlich. ert