

Die Kantinen laden zur „Regionalen Tafelrunde“

Statt Tiefkühlprodukten frische Erzeugnisse aus der Region

Karotten aus Mengen, Tomaten aus March, Gurken aus Emmendingen. Seit März diesen Jahres läuft das Projekt „Regionale Tafelrunde“. Sieben Großküchen in Freiburg und Hinterzarten kaufen statt holländischer Tiefkühlprodukte, frische Erzeugnisse aus der Region. Zur Halbzeit des Projekts laden die Kantinen jetzt zu den Tagen des regionalen Genusses“. Alle Gäste bekommen eine Mahlzeit, die ausschließlich mit Produkten der Region zubereitet wurde.

Ausgangsbasis für die „Regionale Tafelrunde“ war die Arbeit der Diplomvolkswirtin Heike Budig und der Umweltberaterin Barbara Wimmel. Als erstes haben sie die Namen von Landwirten aus dem Postleitzahlenbereich 79 gesammelt, die nach bestimmten Qualitätskriterien arbeiten. Als zweites haben sie den Kontakt zwischen Küchenleitung, Händlern und Bauern aus

„Wir wollen den Köchinnen und Köchen, die tagtäglich für mehrere tausend Menschen Essen zubereiten, die Produktionsvielfalt der Bauern und Viehzüchter aus der Region aufzeigen“, betont Umweltbürgermeisterin Gerda Stuchlik. „Der direkte Kontakt zwischen Küchen und Produzenten fördert die Regionalisierung der Versorgung.“ Nicht immer, aber immer öfter bekommen die Gäste der Kantine des technischen Rathauses, der Staudinger Gesamtschule sowie des Heiliggeiststifts deshalb seit einem halben Jahr Gerichte mit Produkten aus der Region serviert.

Auch die Freiburger Energie- und Wasserversorgung AG (FEW), die Gödeke AG, die Katholische Akademie sowie die Földi-Klinik aus Hinterzarten beteiligen sich an der „Regionalen Tafelrunde“.

„In den kommenden Monaten werden wir noch weitere Kantinen ansprechen“, so Budig. „Die Hotellerie wollen wir ebenfalls für unsere Idee gewinnen. Außerdem sollen die Bauern ab sofort ihre Produkte auch direkt im Foyer der Kantinen verkaufen können.“ Nicht mehr der Kunde soll zum Erzeuger, sondern der Erzeuger zum Kunden kommen.

Höhere Kosten durch den Kauf von regionalen Produkten sind bisher weder für die Küchenleitung noch für die Gäste entstanden. Grundsätzlich sei aber, so Budig, eine geringe Verteuerung zu erwarten. Sind doch die Lohnkosten für die Erzeugung von heimischen Obst und Gemüse höher, die Absatzmengen der meisten Bauernhöfe und Gartenbaubetriebe in Baden aber kleiner. Zudem können Kartoffel und Karotte nicht einfach vom Acker auf den Tisch. Sie müssen bereits kochfertig angeliefert werden. „Wir können die Kartoffeln nicht selbst schälen“, erklärt Max Steurenthaler von Gödecke/ Parke-Davis. „Darauf müssen sich entweder die hiesigen Erzeuger oder aber die Händler einstellen.“ Sonst bräuchte er mehr Leute. Das aber würde zu hohe Kosten verursachen. Statt dessen hoffen er und Gerda Stuchlik, daß die Erzeuger selbst neue Arbeitsplätze schaffen. Verzeichnen sie doch durch dieses Projekt auf jeden Fall Umsatzsteigerungen.

Mit einer Umfrage haben sich die Projektleiterinnen außerdem abgesichert: Die Mehrheit der Tischgäste bevorzugt frische Produkte und ist auch bereit dafür zwanzig bis vierzig Pfennige pro Essen mehr zu bezahlen.

Andrea Kinzinger

ANZEIGE



Ok Wein

Primeur-Wein
Colombier 0,75 l 5,95

Keller GmbH & Co. KG
Naturkost · Naturwaren
Freiburg-Wiehre
Konradstraße 17 · Ruf.706313

der Region hergestellt. Das Ziel: Bessere Absatzmöglichkeiten für heimische Karotten, Kartoffeln, Gurken und Tomaten, damit noch mehr ansässige Landwirte auf eine ökologische Produktion umstellen. Jetzt, zur Halbzeit, zeichnen sich bereits erste Erfolge ab. „Der Landwirt Werner Hiss aus Mengen macht deutlich mehr Umsatz“, so Heike Budig.

Auch die Stadt unterstützt das Projekt. Sie hat pro beteiligte Kantine einmalig 3800 Mark für die Projektarbeit gezahlt.

ANZEIGE



DIE NETZWERK EXPERTEN

Elektro-Schillinger GmbH
Am Reichenbach 13a
79249 Merzhausen
Fax 07 61/4 01 09-40
07 61/4 01 09-0