

Pressemitteilung

Bremen, d. 24.10.2003

Wissen geht durch den Magen – Nordlichter qualifizieren Küchenchefs zum Einsatz regionaler Produkte

„Unsere Region bietet viele Schätze für einen reich gedeckten Tisch!“ Susanne Henning muss es wissen. Die Brathexe, so ihre Web-Name, arbeitet seit Jahren daran, regionale Produkte auf die Einkaufsliste der Verbraucher zu bringen. Besonders im Blick hat sie dabei die Küchenchefs von Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen, wie Schulküchen oder Betriebskantinen. In fünfstündigen Kursen und Workshops lernen diese, die heimischen Früchte so zuzubereiten, dass den Gästen die Sehnsucht nach exotischen Genüssen gar nicht erst in den Sinn kommt.

Kochen mit Köpfchen – Leckeres aus Kohl und Kürbis

Wenn das Fernweh dann doch Überhand gewinnt, hat die gelernte Köchin und Ernährungsberaterin auch jede Menge Tipps parat, die aus dem Urlaub mitgenommen Speisegelüste mit regionalen Produkten zu befriedigen. „Andere Länder, andere Ess-Sitten“ ist ein Workshop-Thema. Dabei lernen die Teilnehmer wie sie mit Kürbis Blumenkohl, Spinat, Rote Bete und Möhren vom Bauernmarkt wunderbare türkische, afrikanische oder asiatische Gerichte zaubern können. Ergänzt werden die Kochanleitungen durch Hintergrundinformationen über das jeweilige Land. Wie beim Kochen sind auch hier die Teilnehmer nicht zum passiven Konsumieren verdammt, sondern eignen sich das Thema kreativ an, indem sie zum Beispiel Collagen erstellen. „Bei Frau Henning bringt das Lernen Spaß, sie hat immer anschauliche Beispiele auf Lager“, sagt Margit Moll, die bislang an vier Kursen teilgenommen hat. Die gelernte Hauswirtschaftlerin ist mittlerweile so mit den regionalen Produkten vertraut, dass sie demnächst selbst einen Volkshochschulkurs zu dem Thema anbietet.

Schatz in Schale – Kostbarkeiten vom heimischen Acker

Ein besonderer Liebling auf dem norddeutschen Acker ist für Susanne Henning die Kartoffel, die sie liebevoll als „Schatz in Schale“ vorstellt. Auch bei diesem Thema



genügt es ihr nicht, Rezepte für Püree, Auflauf, und Bratkartoffeln zu vermitteln, sondern zeigt in kleinen Experimenten wo die Mineralstoffe und wo die Eiweiße stecken und klärt so über die kostbare heimische Erdfrucht auf.

„Regionale Produkte sind einfach frischer und nach meiner Erfahrung auch sicherer, was ihren Schadstoffgehalt angeht“. Neben den Verbrauchern profitieren auch die Landwirte und die Umwelt von der Art zu kochen, die Susanne Henning lehrt. Die Wertschöpfung bleibt in der Region und der Transportaufwand wird minimiert.

Deshalb werden die Kurse und Workshops auch vom Verein Nordlichter Region Weserland gefördert, der es sich zur Aufgabe gemacht hat, eine verbraucherorientierte, natur- und umweltschonende Landwirtschaft zu stärken. Dabei kann die aus den Städten Bremen und Delmenhorst sowie den Landkreisen Osterholz, Verden, und Wesermarsch bestehende Region Weserland auf das Bundesprogramm „Regionen aktiv“ zurückgreifen, mit dem das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft bis 2005 im Bundesgebiet 18 Modellregionen unterstützt.

Immer mehr Großküchen setzen auf regionale Produkte

Obwohl die Nachfrage vieler Verbraucher nach regionalen Produkten bislang nur in wenigen Großküchen befriedigt wird, nimmt die Zahl der Betriebskantinen und Schulküchen zu, die sich von billigen Convenience-Produkten abwenden. Auf einem von der Verbraucherzentrale Bremen im September veranstalteten Workshop, der ebenfalls von den Nordlichtern unterstützt wurde, kamen unter anderem die guten Erfahrungen in Bremer Kindertagesstätten und in den Uni-Mensen in Bremen und Oldenburg zur Sprache. Als Vorreiter in Norddeutschland gilt die Betriebskantine der Firma Bahlsen in Hannover, deren Projektleiter Dietmar Hagen auf dem Nordlichter-Workshop seinen Kollegen aus dem Herzen sprach: „Wir überzeugen unsere Tischgäste durch Geschmack und Qualität.“ Das größte Problem für eine durchgängige Verwendung regionaler Produkte im Speiseplan sind für Großeinrichtungen die oft unzureichend professionalisierten Vertriebswege. An deren Verbesserung werden die Nordlichter weiterhin arbeiten.

Neue Termine

Keine Probleme gibt es für umstellungswillige Kindertagesstättenköchinnen und Küchenchefs dagegen bei der raffinierten Zubereitung der Gerichte. Dafür gibt es schließlich die Kurse von Susanne Henning!

Delmenhorst: 10.11.03, "Ährensache" (Kochen mit Getreide), Lessingschule, 17 - 21.30 Uhr

Verden: 17.11.03, "Schatz in Schale"(Kartoffelküche), "BEQU", 17-21.30 Uhr

Brake: 24.11.03, "Schatz in Schale"(Kartoffelküche), "BBZ", 17-21.30 Uhr

Verden: Ende November, „Vollwert-Ernährung“, "BEQU", 17-21.30 Uhr

Informationen und Anmeldung: Susanne Henning, Tel. 0421 63 64 90 3, Fax 0421 67 41 71 5, brathexe@aol.com

Kontakt: Ralf-P. Lorenzen: 0421 46 82 69 9, presse@nordlichter-region-weserland.de

