



Nordlichter-Region Weserland e.V.  
Träger der Marke



Pressemitteilung

Bremen, den 24.11.05

## Ärzte und Patienten ließen sich regionales Mittagessen schmecken

### Aktionstag für regionale Produkte im Rotes Kreuz Krankenhaus Bremen am 24.11.05

„Wirklich lecker, diese Bremer Bio-Bratwurst.“ Die Gäste im Cafe K des Rotes Kreuz Krankenhaus in Bremen sind wieder sehr zufrieden mit dem Mittagessen, das Küchenchef Pierre Tourneux ihnen aufischt. In das gemütliche Cafe an der Piepe strömen zur Mittagszeit nicht nur Ärzte, Pfleger und Patienten, auch viele Nachbarn gehören zu den Stammgästen. „Seitdem ich allein bin, komme ich jeden Tag her“, verrät ein älterer Herr und lobt das abwechslungsreiche Angebot. Heute verbreiten neben der Bratwurst noch ein Rinderbraten, ein Wildschweinbraten und ein Kartoffel-Gratin sowie jede Menge köstliche Beilagen wie Kartoffelpüree, Kroketten, Wurzelgemüse, Porree und Apfel-Rotkohl ihre verführerischen Düfte.

Und doch ist heute ein besonderer Tag: Außer dem Wildschweinbraten wurden die Zutaten für alle Gerichte von der neuen Regionalmarke **weserklasse** geliefert. Erst seit wenigen Wochen auf dem Markt, ist der Warenkorb der **weserklasse** bereits mit über 150 hochwertigen Produkten aus der Region Weserland gefüllt. Nachdem Workshops und Befragungen bereits das große Interesse mehrerer Küchenchefs gezeigt haben, möchte die **weserklasse** nun den praktischen Beweis antreten, dass regionale Qualitätsprodukte auch in der Gemeinschaftsverpflegung eine attraktive Alternative darstellen.

„Für mich ist es ganz wichtig zu sehen, ob die Gäste bereit sind, für dieses biologische Essen auch etwas mehr zu bezahlen. Dann würde ich das gerne regelmäßig anbieten“, sagt Pierre Tourneux. Die Anlieferung der Produkte für den **weserklasse**-Aktionstag durch die Landwirte und Verarbeiter aus der Region habe schon mal sehr gut geklappt. Einzelne Lieferanten wie Rainer Breuer vom Biohof Bakenhus sind sogar persönlich im Cafe K anwesend und zeigen den Gästen „Produkte mit Gesicht“. „Uns ist die Nähe zum Verbraucher wichtig“, so Breuer. Am **weserklasse**-Infostand können weitere **weserklasse**-Produkte wie Frischkäse, Wursthäppchen oder Joghurt probiert werden.

Bei der abschließenden Auswertung stellt Pierre Tourneux fest, dass nicht nur die Cafe-Gäste, sondern auch die Patienten auf den Zimmern das **weserklasse**-Essen gut angenommen haben. So kann auch Theodora Plate von der Verbraucherzentrale Bremen, die für die Nordlichter-Region Weserland das Modell-Projekt „Versuchsballon Großküche“ initiiert hat, ein zufriedenes Fazit ziehen: „Wir haben bewiesen, dass regionale Produkte auch in der Großküchenverpflegung eine Chance haben. Das lässt uns hoffen, noch weitere Küchenleiter überzeugen zu können.“